Кухонный комбайн BOMANN KM 348 CB
Купить в интернет-магазине http://clatronic-shop.com.ua

BOMANN®

KNETMASCHINE KM 348 CB

Kneedmachine • Machine à pétrir • Impastatrice • Amasadora • Batedeira
Røremaskine • Kneading Machine • Urządzenie do wyrabiania ciasta
Hnětač • Dagasztógép • Тестомесительная машина

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 7
Garantie..... Seite 7

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementene..... Side 3
Bruksanvisning..... Side 28
Tekniske data ..... Side 30
Garanti..... Side 31

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing..... Pagina 8
Technische gegevens ..... Pagina 11
Garantie..... Pagina 11

ENGLISH

Contents

Overview of the Components ..... Page 3
Instruction Manual..... Page 32
Technical Data ..... Page 35
Guarantee ..... Page 35

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande..... Page 3
Mode d'emploi..... Page 12
Données techniques ..... Page 15
Garantie..... Page 15

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 36
Dane techniczne ..... Strona 39
Gwarancja ..... Strona 39

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Instrucciones de servicio ..... Página 16
Datos técnicos..... Página 19
Garantia..... Página 19

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků..... Strana 3
Návod k použití..... Strana 41
Technické údaje ..... Strana 44
Záruka ..... Strana 44

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos..... Página 3
Manual de instruções..... Página 20
Características técnicas..... Página 23
Garantía ..... Página 23

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
Használati utasítás..... Oldal 45
Műszaki adatok ..... Oldal 48
Garancia..... Oldal 48

ITALIANO

Indice

Elementi di comando ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 24
Dati tecnici..... Pagina 27
Garanzia..... Pagina 27

РУССКИЙ

Содержание

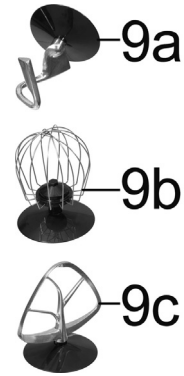
Обзор деталей прибора..... стр. 3
Руководство по эксплуатации..... стр. 49
Технические данные..... стр. 52
Гарантия..... стр. 52

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора

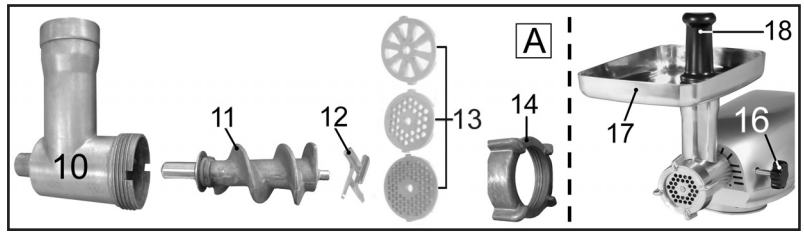
Zubehör Rührschüssel

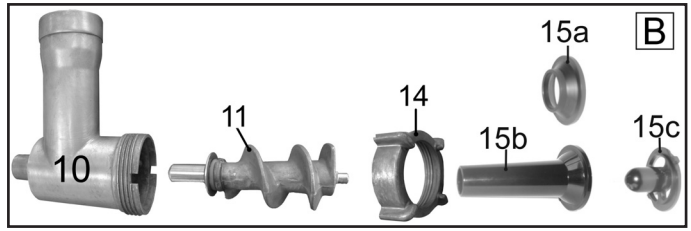
Toebehoren mengkom • Accessoire bol mélangeur
Accesorio recipiente para batir • Acessórios batedeira
Accessori ciotola per impastare • Tilbehør miksebolle
Mixing bowl accessory • Akcesoria – miska do miksowania
Příslušenství mísa na míchání • Tartozék keverőtál
Принадлежности, чаша для перемешивания

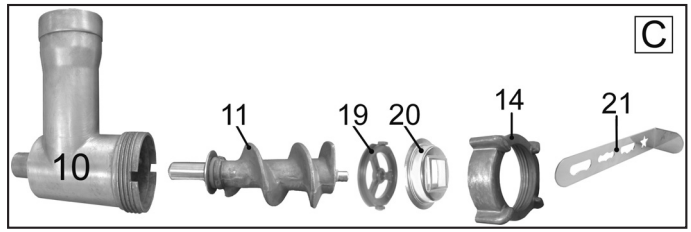


Zubehör/Montage Fleischwolf

Toebehoren/montage vleeswolf
Accessoire/montage hache-viande
Accesorio/montaje picador de carne
Acessórios/Montagem máquina de picar carne
Accessori/Montaggio tritacarne
Tilbehør/montering kjøttkvern
Mincer accessory/ assembly
Akcesoria/montaż – maszynka do mięsa
Příslušenství/Montáž strojku na mletí masa
Tartozék/összeszerelés húsdaráló
Принадлежности/ монтаж, мясорубка







DEUTSCH

Allgemeine Sicherheitshinweise

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 es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). 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.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, das dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

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.

ℹ **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Greifen Sie während des Betriebes nicht in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Benutzen Sie zum Nachfüllen des Fleischwolfes nur den Stopfer.
- **Gefahr von Überlastung!** Benutzen Sie das Gerät entweder als Fleischwolf oder als Rührgerät, aber niemals beide Funktionen gleichzeitig.

Übersicht der Bedienelemente

1 Antriebswelle
2 Abdeckung Wendelantrieb
3 Rührschüssel
4 Arm
5 Hebel zum Senken/Heben des Arms
6 Gerätegehäuse
7 Pulsbetrieb und Stufenschalter
8 Spritzschutz Rührschüssel
9 a Knethaken
9 b Schneebesen
9 c Rührbesen
10 Wendelgehäuse
11 Wendel
12 Messer
13 Siebe
14 Verschluss
15 a Wurstaufsatz groß
15 b Wurstaufsatz klein
15 c Adapter für 15
16 Schraube
17 Fülltablett
18 Stopfer
19 Plätzchenaufsatz
20 Plätzchenaufsatz
21 Schieber

Bedienung Rührschüssel

1. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK, bis diese einrastet.
2. Zum Heben des Armes drücken Sie den Hebel (5) nach unten in Pfeilrichtung. Der Arm fährt hoch.
3. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle einführen und den Splint in der Welle, durch eine Rechtsdrehung, arretieren.
4. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.
   Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg.
5. Senken Sie den Arm mit Hilfe des Hebels (5).

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter auf eine Geschwindigkeit von 1 bis 6 (entsprechend des Teiges) ein.
8. Für den Impulsbetrieb (Kneten in kurzen Intervallen), drehen Sie den Schalter in Position “PULSE”. Sie müssen den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge in dieser Position festhalten. Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch zurück auf Position “0”.

Einstellung der Stufen und Verwendung der Haken für max. 2 kg Teig

Stufen	Einsatz	Teigarten
1-2	Knethaken	Schwere Teige (z.B. Brot-oder Mürbeteig)
3-4	Rührbesen	Mittelschwere Teige (z.B. Crepes- oder Rührteig)
5-6	Schneebesen	Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)
PULSE	Schneebesen	Intervall (z. B. unterheben von Biskiut, Eischnee)

HINWEIS:
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- Verwenden Sie bei flüssigen Teigen den Spritzschutz.

9. Drehen Sie nach dem Knet- / Rührvorgang den Schalter (7) wieder zurück auf Position „0“, sobald die Teigmasse, bzw. eine Teigkugel sich gebildet hat. Ziehen Sie den Netzstecker.
10. Drücken Sie den Hebel (5) nach unten, der Arm hebt sich.
11. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
12. Die Rührschüssel lässt sich nun durch Drehen nach links entnehmen.
13. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 3-4

Zutaten:

250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Pck. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührbesen 30 Sekunden Stufe 1, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 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°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit: 50-60 Minuten

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

Leinsamenbrötchen Stufe 1-2

Zutaten:

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hineinbröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 2 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 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. 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° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme Stufe 5-6

Zutaten:

200ml süße Sahne, 150g 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 schmelzen, oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5-6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Pulsefunktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Fleischwolf

Inbetriebnahme Allgemein

1. Ziehen Sie die Abdeckung (2) vom Wendelantrieb ab und schrauben Sie die Schraube (16) heraus.
2. Setzen Sie das Wendelgehäuse (10) mit dem Einfüllstutzen nach oben in den Wendelantrieb und drehen Sie die Schraube (16) im Uhrzeigersinn wieder zu.
3. Setzen Sie das Fülltablett so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tabletts über dem Arm befindet.
4. Schieben Sie die Wendel in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.

Siehe weiter in den Abschnitten „Betrieb Fleischwolf“ bzw. „Wurstaufsatz“.

Betrieb Fleischwolf (siehe Abb. A)

ℹ HINWEIS:
Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie bitte darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.

1. Auf das Ende der Wendel setzen Sie erst das Messer auf und dann ein Sieb Ihrer Wahl. Beachten Sie dabei das Sieb und die Aussparungen am Wendelgehäuse. Schrauben Sie den Verschluss (14) „handfest“ zu.
2. Geben Sie die Fleischstücke auf das Fülltablett (17) und in den Einfüllstutzen.
3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslaß.
4. Stellen Sie sicher, das der Funktionsschalter (7) auf „Aus“ steht.
5. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230 V, 50 Hz an.
6. Schalten Sie den Fleischwolf mit dem Schalter (7) ein.
7. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch mit dem Stopfer (18) nach. Bitte nicht mit den Fingern nachfassen.

Betrieb Wurstaufsatz (siehe Abb. B)

1. Setzen Sie den Adapter (15c) auf die Achse der Wendel.
2. Stecken Sie einen Wurstaufsatz (15a oder b) in den Verschluss. Der Aufsatz a ist für dicke, der Aufsatz b für dünne Würste.
3. Drehen Sie den Verschluss „handfest“ auf das Wendelgehäuse.
4. Schieben Sie den Wurstdarm (Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden) über den Wurstaufsatz und verknoten das Ende.
5. Füllen Sie die Wurstpaste auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
6. Wiederholen Sie Schritt 4 – 7, wie unter „Betrieb Fleischwolf“ beschrieben.
7. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
8. 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.

ℹ HINWEIS:
- Für den Fleischwolfbetrieb eignen sich die Schalterstufen 1 bis 4.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen Sie es dann 10 Minuten abkühlen.

ℹ HINWEIS:
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.
- Führen Sie Schritt 8, wie beschrieben, durch. Schalten Sie dann den Fleischwolf wieder ein.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vor der Verwendung einige Zeit in einer Schale Wasser ein.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.

Betrieb mit Plätzchenaufsatz (siehe Abb. C)

1. Gehen Sie vor wie unter Punkt 1 – 4 „Inbetriebnahme“ beschrieben.
2. Schrauben Sie den Plätzchenaufsatz auf und wählen Sie eine gewünschte Plätzchenform.
3. Geben Sie den Teig auf das Fülltablett und den Einfüllstutzen.
4. Stellen Sie sicher, das der Funktionsschalter (7) auf „Aus“ steht.
5. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230 V, 50 Hz an.
6. Schalten Sie den Fleischwolf mit dem Schalter (7) ein.
7. Schieben Sie, wenn nötig, den Teig mit dem Stopfer (18) nach. Bitte nicht mit den Fingern nachfassen.
8. Halten Sie die Teigstränge am Auslaß mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit Motor niemals in Wasser!
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.

Rührschüssel, Rührwerkzeuge, und Bauteile des Fleischwolfs

⚠ 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 im Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.

⚠ **WARNUNG:**
Das Messer des Fleischwolfs ist sehr scharf!
Verletzungsgefahr!

- Lassen Sie die Teile gut trocknen bevor Sie das Gerät wieder montieren.
- Ölen Sie die Siebe nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 86,2 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:.....KM 348 CB

Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:

$P_{nom.}$:.....600 W

$P_{max.}$:.....1000 W

Schutzklasse:.....II

Kurzbetriebszeit:.....10 Min.

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät KM 348 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service Anschrift

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen/Germany

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.

NEDERLANDS

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

  Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

⚠ **OPGELET:**
wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

ℹ **OPMERKING:** kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Houd altijd toezicht bij een ingeschakeld apparaat.
- Manipuleer geen veiligheidsschakelaars.
- Grijp nooit in de roterende haken tijdens het bedrijf.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en standveilig werkvlak.
- Steek de apparaatsteker **pas** in de contactdoos wanneer alle noodzakelijke hulpstukken gemonteerd zijn.
- Gebruik bij het bijvullen van de vleeswolf alléén de stopper.
- **Gevaar voor overbelasting!** Gebruik het apparaat als vleeswolf of als mengapparaat, maar gebruik nooit beide functies tegelijkertijd.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Aandrijfas
2 Afdekking schroefaandrijving
3 Mengkom
4 Arm
5 Hendel voor het omlaag / omhoog sturen van de arm
6 Behuizing van het apparaat
7 Pulsbedrijf en standenschakelaar
8 Spatbescherming mengkom
9 a Kneedhaak
9 b Klopper
9 c Roerkloppers
10 Schroefhuis
11 Schroef
12 Mes
13 Zeven
14 Sluiting
15 a Worsthulpstuk groot
15 b Worsthulpstuk klein
15 c Adapter voor 15
16 Schroef
17 Vulblad
18 Stopper
19 Koekjeshulpstuk
20 Koekjeshulpstuk
21 Schuiver

Bediening mengkom

1. Plaats de mengkom in de daarvoor bestemde houder en draai de kom in de richting LOCK totdat deze inklikt.
2. Druk de hendel (5) in peilrichting naar beneden om de arm omhoog te sturen. De arm beweegt omhoog.
3. Plaats het bovengedeelte van het gewenste hulpstuk in de aandrijfas en klik de splitpen met een rechtsdraai in de as om het hulpstuk te monteren.

4. Vul nu de ingrediënten in de kom.
   Vul niet meer dan 2 kg ingrediënten in de kom.
5. Stuur de arm met de hendel (5) omlaag.
6. Sluit de apparaatsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.
7. Schakel het apparaat met de standenschakelaar in op een snelheid van 1 tot 6 (afhankelijk van het deeg).
8. Draai de schakelaar naar de stand “PULSE” voor het pulsbedrijf (kneden in korte intervallen). Houd de schakelaar al naargelang de gewenste intervallengte vast in deze stand. Zodra u de schakelaar loslaat, schakelt deze automatisch terug naar de stand “0”.

De instelling van de standen en het gebruik van de haken voor max. 2 kg deeg

Standen	Hulpstuk	Deegsoort
1-2	kneedhaken	zware deegsoort (b.v. brood- of zandtaartdeeg)
3-4	roerkloppers	middelmatig zware deegsoort (b.v. crêpes- of roerdeeg)
5-6	kloppers	lichte deegsoort (b.v. slagroom, geklopt eiwit, pudding)
PULSE	kloppers	interval (b.v. biscuitdeeg of geklopt eiwit voorzichtig inroeren)

OPMERKING:
- **Korte bedrijfstijd:** Gebruik het apparaat bij zware deegsoorten niet langer dan 10 minuten en laat het dan 10 minuten afkoelen.
- Gebruik bij vloeibaar deeg de spatbescherming.

9. Draai de schakelaar (7) na het kneden / roeren terug naar de stand “0”, zodra zich een deegmassa of een deegkogel heeft gevormd. Trek de apparaatsteker uit de contactdoos.
10. Druk de hendel (5) naar beneden, de arm beweegt omhoog.
11. U kunt het deeg nu met behulp van een spatel losmaken en uit de mengkom halen.
12. Draai de mengkom naar links om hem uit het apparaat te nemen.
13. Reinig de gebruikte delen zoals onder “Reiniging” beschreven staat.

Recepten

Roerdeeg (basisrecept) stand 3-4

Ingrediënten:

250g zachte boter of margarine, 250g suiker, 1 pakje vanillesuiker of 1 pakje citroenextract, 1 snufje zout, 4 eieren, 500g tarwebloem, 1 pakje bakpoeder, ca. 1/8 l melk.

Bereiding:

Vul de tarwebloem en de overige ingrediënten in de mengkom en meng alles met de roerklopper gedurende 30 seconden op stand 1, daarna ca. 3 minuten op stand 3. Vet de bakvorm in of leg deze met bakpapier uit, vul het deeg in de vorm en plaats het geheel in de oven. Controleer of het gebak gaar is voordat u het uit de oven haalt: prik met een houten pennetje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar, wanneer geen deeg aan het pennetje blijft hangen. Draai het gebak om op een taartrooster en laat het gebak afkoelen.

Normaal fornuis:

inschuifhoogte:	2
verwarming:	elektrisch fornuis, boven- en onderverwarming 175-200°, gasfornuis: stand 2-3
baktijd:	50-60 minuten

U kunt dit recept naar smaak veranderen, bijv. met 100g rozijnen of 100g noten of 100g geraspte chocolade.Voor het overige kunt u te werk gaan volgens uw eigen fantasie.

Lijnzaadbroodjes stand 1-2

Ingrediënten:

500-550g tarwebloem, 50g lijnzaad, 3/8 l water, 1 blokje gist (40g), 100g magere kwark, goed uitgelekt, 1 theel. zout. Om te bestrijken: 2 eetl. water

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8 l lauwwarm water in. Vul het resterende lauwwarme water (1/4 l) in de mengkom, kruimel de gist erin, voeg de kwark toe en meng het geheel goed met de kneedhaak op stand 2. De gist moet volledig opgelost zijn. Voeg de tarwe samen met het ingeweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed het geheel in stand 1, schakel dan naar stand 2 en kneed nog 3-5 minuten goed door. Dek het deeg af en laat het 45-60 minuten rijzen op een warme plaats. Kneed het deeg nogmaals, neem het uit de kom en vorm daaruit 16 broodjes. Leg de bakplaat uit met nat bakpapier. Plaats de broodjes op het bakpapier en laat het 15 minuten rijzen, strijk ze in met lauwwarm water en schuif ze in de oven.

Normaal fornuis:

inschuifhoogte:	2
verwarming:	elektrisch fornuis: boven- en onderverwarming 200-220° (5 minuten voorverwarmen), gasfornuis stand 2-3
baktijd:	30-40 minuten

Chocoladecrème stand 5-6

Ingrediënten:

200ml zoete slagroom, 150g couverture,puur (halfbitter), 3 eieren, 50-60g suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetl. cognac of rum, chocoladeblaadjes.

Bereiding:

Klop de slagroom met een klopper in de mengkom. Neem de slagroom uit de kom en zet het in de koelkast.
Smelt de couverture volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de magnetron gedurende 3 minuten op 600 W. Klop ondertussen met de klopper in stand 3 de eieren, de suiker, vanillesuiker, de cognac of rum en het zout in de mengkom tot schuim. Voeg de gesmolten couverture toe en roer het geheel (stand 5-6) gelijkmatig door. Houd van de geklopte slagroom

iets over voor de garnering. Voeg de resterende slagroom toe aan de romige massa en roer het kort door met de pulsfunctie. Garneer de chocoladecrème en serveer ze goed gekoeld.

NEDERLANDS

Vleesmolen

Ingebruikname algemeen

1. Trek de afdekking (2) van de schroefaandrijving en draai de schroef (16) eruit.
2. Plaats het schroefhuis (10) met de vulopening naar boven in de schroefaandrijving en draai de schroef (16) met de klok mee weer vast.
3. Plaats het vultablet zodanig op de vulpijp dat de opname van het tablet zich boven de arm bevindt.
4. Schuif de schroef in het horizontale gedeelte van het schroefhuis totdat de as mechanisch inklikt.

Zie ook in de hoofdstukken “Bedrijf vleeswolf” resp. „Worsthulpstuk”.

Bedrijf vleeswolf (zie afb. A)

ℹ OPMERKING:
Snijd het vlees in blokjes van ca. 2,5 cm. Overtuig u ervan dat zich geen botten of pezen in het vlees bevinden.

1. Op het einde van de schroefgang plaatst u eerst het mes en vervolgens een zeef naar keuze. Let daarbij op het zeef en de uitsparingen aan de behuizing van de schroefgang. Schroef de sluiting (14) „handvast“ dicht.
2. Vul de vleesblokjes op het vulblad (17) en in de vulopening.
3. Plaats een schaal onder de uitlaat.
4. Waarborg dat de functieschakelaar (7) op “Uit” staat.
5. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
6. Schakel de vleeswolf in met de schakelaar (7).
7. Schuif zo nodig het vlees na met de stopper (18). Schuif nooit na met uw vingers.

Bedrijf worsthulpstuk (zie afb. B)

1. Plaats de adapter (15c) op de as van de schroefgang.
2. Streek een worsthulpstuk (15a of b) in de sluiting. Het hulpstuk a is bestemd voor dikke, het hulpstuk b voor dunne worstjes.
3. Draai de sluiting „handvast“ aan op het schroefhuis.
4. Schuif de worstdarm (u kunt zowel natuurlijke als kunstdarm gebruiken) over het worsthulpstuk en knoop het uiteinde dicht.
5. Vul de worstmassa op het vulblad en in de vulopening.
6. Herhaal de stappen 4 – 7 zoals beschreven onder „Bediening vleeswolf“
7. De worstmassa wordt door het worsthulpstuk gedrukt en de worstdarm wordt gevuld.
8. Wanneer de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, drukt u de worst aan het uiteinde van het worsthulpstuk met uw vingers samen. Draai de worst vervolgens een- of tweemaal om de eigen as.

ℹ OPMERKING:
- Voor het vleeswolfbedrijf zijn de schakelstanden 1 t/m 4 geschikt.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten en laat het dan 10 minuten afkoelen.

ℹ OPMERKING:
- Totdat u een beetje routine hebt, kunt u na iedere worstlengte de machine even uitschakelen.
- Voer vervolgens stap 8 uit en schakelt daarna de vleeswolf weer in.
- Wanneer u een natuurlijke darm gebruikt, moet u deze vóór gebruik enige tijd laten inweken in een schaal water.
- Let erop dat de darm „losjes“ gevuld wordt, aangezien worst bij het koken of braden uitzet en de darm zou kunnen scheuren.

Bedrijf met het koekjeshulpstuk (zie afb. C)

1. Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder „inbedrijfstelling“ beschreven staat.
2. Schroef het koekjeshulpstuk erop en kies de gewenste koekjesvorm.
3. Vul het deeg op het vulblad en in de vulopening.
4. Waarborg dat de functieschakelaar (7) op “Uit” staat.
5. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
6. Schakel de vleeswolf in met de schakelaar (7).
7. Vul indien nodig het deeg met de stopper (18) bij. Grijp niet met de vingers in het apparaat.
8. Houd de deegslang aan de uitlaat met uw hand vast en snijd steeds af op de gewenste lengte.

Reiniging

- Voordat u het apparaat reinigt, trekt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de behuizing met motor nooit onder water!
- Gebruikt u nooit scherpe voorwerpen of schuurmiddelen.

Motorbehuizing

- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de behuizing te reinigen.

Mengkom, roergereedschappen en onderdelen van de vleeswolf

⚠ OPGELET:
De onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Onder invloed van hitte en scherpe reinigers kunnen deze vervormen of verkleuren.

- Onderdelen die met levensmiddelen in contact gekomen zijn, kunt u in een zeepsop reinigen.

> ⚠ **WAARSCHUWING:**
> Het mes van de vleeswolf is zeer scherp!
> Gevaar voor letsel!

- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer monteert.
- Smeer de zeven na het afdrogen iets in met plantaardige olie.

Technische gegevens

Model:.....KM 348 CB

Spanningstoevoer: .....230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:

$P_{nom.}$:..... 600 W

$P_{max.}$:..... 1000 W

Beschermingsklasse:..... II

Korte bedrijfstijd:.....10 min.

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.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Betekenis van het symbool ‘vuilnisemmer’

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

FRANÇAIS

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). 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 cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement**!

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

⚠ **DANGER:**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION:**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

ℹ **REMARQUE:**
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
- Ne manipulez aucun bouton de sécurité.
- Ne placez pas vos mains pendant le fonctionnement dans les pétrins en rotation.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
- **Ne** branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Pour le remplissage du hache-viande, utilisez uniquement le pousseur.
- **Risque de surcharge!** Utilisez l'appareil soit comme hache-viande soit comme mélangeur mais jamais les deux fonctions simultanément.

Liste des différents éléments de commande

1 Axe d'entraînement
2 Cache de l'axe d'entraînement
3 Bol mélangeur
4 Bras
5 Levier pour baisser/lever le bras
6 Bloc moteur
7 Fonction Pulse et variateur de fonctions
8 Protection anti-projections du bol mélangeur
9 a Pétrins
9 b Fouets à blancs en neige
9 c Fouets mélangeurs
10 Bloc avec hélice
11 Hélice
12 Couteau
13 Disque
14 Verrouillage
15 a Accessoires à saucisses, grand
15 b Accessoires à saucisses, petit
15 c Adaptateur pour 15
16 Vis
17 Plateau de remplissage
18 Poussoir pour hachoir
19 Accessoire à biscuits
20 Accessoire à biscuits
21 Coulisseau

Utilisation du mélangeur

1. Placez le bol mélangeur sur la fixation et tournez le bol vers LOCK jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
2. Pour lever le levier, enfoncez le levier (5) dans la direction de la flèche. Le bras se lève.
3. Pour installer les accessoires souhaités, introduisez l'extrémité supérieure de l'accessoire dans l'axe d'entraînement et fixez la tige dans l'axe, en la tournant sur la droite.

4. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients dans le bol. Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 2 kg.
5. Abaissez le bras à l'aide du levier (5).
6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.
7. Mettez l'appareil en marche à l'aide du variateur de fonctions en choisissant la vitesse désirée entre 1 et 6 (selon la pâte).
8. Pour la fonction Pulse (pétrir par intervalles), tournez le variateur de fonction sur la position « PULSE ». Vous devez maintenir le bouton enfoncé aussi longtemps que l'appareil doit fonctionner. Le bouton se remet automatiquement sur la position « 0 » dès que vous le lâchez.

Réglage des positions et utilisation des pétrins pour une pâte de 2 kg max.

Positions	Utilisation	Types de pâte
1-2	pétrins	Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)
3-4	fouets	Pâtes moyennement épaisses mélangeurs (par ex. à crêpes ou à gâteux)
5-6	fouets à	Pâtes légères blancs en neige (par ex. crème fraîche, blancs en neige, crème)
PULSE	fouets à	à intervalles (par ex. blancs en neige pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)

REMARQUE:
- **Durée fonction pulse:** Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- Utilisez la protection anti-projections pour les pâtes liquides.

9. Tournez le bouton (7) à nouveau sur la position « 0 » après avoir fini de pétrir ou mélanger, dès que la pâte ou une boule de pâte est formée. Débranchez le câble d'alimentation.
10. Après avoir enfoncé le levier (5), le bras se soulève.
11. Vous pouvez décoller la pâte ainsi formée à l'aide d'une spatule et la sortir du bol mélangeur.
12. Vous pouvez retirer le bol de l'appareil en le tournant vers la gauche.
13. Lavez les pièces utilisées comme décrit dans « Entretien ».

Recettes conseillées

Pâte à gâteaux (recette de base) Positions 3-4

Ingrédients:

250g de beurre ramolli ou margarine, 250g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou 1 sachet Citro-Back, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500g de farine, 1 sachet de levure, env. 1/8 l de lait.

Préparation:

Versez la farine avec le reste des ingrédients dans le bol, mélangez à l'aide du fouet mélangeur pendant 30 secondes sur la position 1, puis env. 3 minutes sur la position 3. Beurrez un moule ou garnissez-le de papier sulfurisé. Versez la pâte et mettez à cuire. Contrôlez la cuisson avant de retirer le gâteau du four: piquez le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit. Renversez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four:	2
Chaleur:	four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°, four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson:	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette selon vos goûts, par ex. en ajoutant 100g de raisins ou 100g de noisettes ou 100g de chocolat râpé. Laissez votre imagination vous guider.

Petits pains aux graines de lin Positions 1-2

Ingrédients:

500-550g de farine, 50g de graines de lin, 3/8 l d'eau, 1 cubes de levure de boulanger (40g), 100g de fromage blanc allégé et bien égoutté, 1 cuil. à café de sel. Couverture: 2 cuil. à soupe d'eau.

Préparation:

Laissez le graines de lin tremper dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (1/4 l) dans le bol mélangeur. Emiettez la levure au dessus du bol. Versez le fromage blanc puis mélanger à l'aide du pétrin sur la position 2. La levure doit être complètement mélangée. Versez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol. Pétrissez sur la position 1, passez ensuite sur la position 2 et mélangez encore pendant 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Mélangez ensuite à nouveau puis retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrez le lèche frites avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur la plaque. Laissez-les reposer pendant 15 minutes puis recouvrez-les d'eau tiède.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four:	2
Chaleur:	four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220° (préchauffage 5 minutes), four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson:	30-40 minutes

Crème au chocolat Positions 5-6

Ingrédients:

200ml de crème fleurette, 150g de chocolat noir, 3 œufs, 50-60g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil. à soupe de cognac ou rhum, feuilles de chocolat.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

Préparation:

Mélangez la crème dans le bol à l'aide des fouets à blancs en neige jusqu'à ce que la crème soit ferme. Retirez du bol et mettez au frais.
Faites fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou dans le four à micro-ondes 3 minutes à 600 W. Pendant ce temps, mélangez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à blancs en neige sur la position 3 jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez sur la position 5-6. Conservez une partie de la crème pour la décoration. Versez le reste de crème sur la pâte mousseuse et mélangez légèrement à l'aide de la fonction Pulse. Garnissez la crème au chocolat. Servez frais.

Hache-viande

Généralités avant la première utilisation

1. Retirez le cache (2) de l'axe d'entraînement et desserrez la vis (16).
2. Placez le bloc (10) avec le bac de remplissage orienté vers le haut sur l'axe puis vissez fermement la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Installez le plateau de remplissage sur la cheminée de remplissage de manière à ce que le plateau se trouve au-dessus du bras de l'appareil.
4. Introduisez l'hélice dans la partie horizontale du bloc jusqu'à ce que l'axe s'enclenche mécaniquement.

Voir ci-après dans les sections „Utilisation du hache-viande“ ou „Accessoire à saucisses“.

Fonctionnement hachoir (voir fig. A)

ℹ REMARQUE:
Coupez la viande en morceaux d'env. 2,5 cm. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'os ni de nerf.

1. Placez d'abord le couteau sur l'extrémité de l'axe d'entraînement puis le disque de votre choix. Vérifiez alors le disque et les fentes situées sur le bloc d'axe d'entraînement. Vissez fermement le dispositif de verrouillage (14) à la main.
2. Placez les morceaux de viande sur le plateau de remplissage (17) puis versez-les dans le bac.
3. Placez un récipient sous l'appareil.
4. Vérifiez que le sélecteur de fonctions (7) se trouve sur „Arrêt“.
5. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
6. Mettez le hache-viande en marche à l'aide du bouton Marche/Arrêt (7).
7. Enfoncez la viande, si nécessaire, avec le poussoir (18), en aucun cas avec les doigts.

Fonctionnement accessoire à saucisses (voir fig. B)

1. Installez l'adaptateur (15c) sur l'axe de la spirale.
2. Fixez l'accessoire à saucisses (15a ou b) sur le dispositif de verrouillage. L'accessoire a est pour les saucisses épaisses, b pour les saucisses fines.
3. Vissez fermement à la main le dispositif de verrouillage sur le bloc avec l'hélice.
4. Placez le boyau (vous pouvez utiliser un boyau véritable ou non) sur l'accessoire à saucisse et faites un noeud à l'autre extrémité.
5. Placez la chair à saucisse sur le plateau puis versez-la dans le bac.
6. Procédez comme indiqué dans les paragraphes 4 – 7 de „Fonctionnement hachoir“.
7. L'accessoire à saucisse pousse la chair à saucisse dans le boyau.
8. Lorsque la saucisse est de la longueur souhaitée, pincez le boyau au niveau de l'extrémité de l'accessoire entre vos doigts et tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.

ℹ REMARQUE:
- Pour la fonction hache-viande, utilisez les positions 1 à 4.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 10 minutes et laissez-le ensuite refroidir pendant 10 minutes.

ℹ REMARQUE:
- Tant que vous n'êtes pas habitué, vous pouvez arrêter la machine entre chaque saucisse.
- Procédez comme indiqué dans le paragraphe 8. Mettez ensuite l'appareil à nouveau en marche.
- Si vous choisissez d'utiliser un boyau naturel, laissez-le tremper dans l'eau avant de l'utiliser.
- Veillez à ne pas trop remplir le boyau car la saucisse gonfle pendant la cuisson et le boyau risque sinon de se fendre.

Fonctionnement avec accessoire à biscuits (voir fig. C)

1. Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1-4 „Avant la première utilisation“.
2. Vissez l'accessoire à biscuits sur l'appareil puis choisissez la forme de biscuits désirée.
3. Versez la pâte sur le plateau puis dans le bac.
4. Vérifiez que le sélecteur de fonctions (7) se trouve sur „Arrêt“.
5. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
6. Mettez le hache-viande en marche à l'aide du bouton Marche/Arrêt (7).
7. Si nécessaire enfoncez la pâte à l'aide du pousseur (18). N'utilisez en aucun cas vos doigts.
8. Tenez la pâte de la main à la sortie de l'appareil et coupez-la à la longueur souhaitée.

Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau!
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.

Moteur

- Utilisez, pour le nettoyage extérieur des parois, simplement un torchon de cuisine humide.

Bol mélangeur, ustensiles mélangeur et pièces du hache-viande

⚠ **ATTENTION:**
Les pièces de l'appareil ne sont pas lavables en lave-vaisselle. Ils risquent de se déformer et perdre leur couleur sous l'effet de la chaleur et des détergents corrosifs.

- Les pièces en contact avec les aliments peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.

⚠ **DANGER:**
Le couteau du hache-viande est très tranchant!
Risque de blessure!

- Séchez complètement les pièces avant de les monter sur l'appareil.
- Lorsqu'ils sont secs, huilez les disques légèrement à l'aide d'huile végétale.

Données techniques

Modèle: ..... KM 348 CB

Alimentation: ..... 230 V, 50 Hz

Consommation:

Puissance $_{nom.}$: ..... 600 W

Puissance $_{max.}$: ..... 1000 W

Classe de protection: II

Durée fonction pulse: ..... 10 min.

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.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

ESPAÑOL

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado 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. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ **INDICACIÓN:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Solamente accione el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre un superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca la clavija de red del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado anteriormente todas las piezas auxiliares.
- Para rellenar el picador de carne utilice sólo el empujador.
- **¡Peligro de sobrecarga!** Utilice el aparato o bien como picador de carne o bien como batidor, pero nunca ambas funciones al mismo tiempo.

Indicación de los elementos de manejo

1 Arbol motor
2 Tapa accionamiento helicoidal
3 Bol para mezclar
4 Brazo
5 Palanca para bajar / alzar el brazo
6 Carcasa
7 Funcionamiento pulsado y conmutador graduado
8 Protección contra salpicaduras recipiente para batir
9 a Ganchos amasadores
9 b Varillas batidoras
9 c Varillas mezcladoras
10 Carcasa del molino
11 Molino
12 Cuchillo
13 Coladores
14 Cierre
15 a Elemento sobrepuesto para salchichas grande
15 b Elemento sobrepuesto para salchichas pequeño
15 c Adaptador para 15
16 Tornillo
17 Bandeja
18 Taponeador para el triturador de carne
19 Aditamento para galletas
20 Aditamento para galletas
21 Pasador

Manejo recipiente para batir

1. Coloque el bol para mezclar en su sujeción y gire el bol en dirección LOCK hasta que encaje.
2. Para alzar el brazo presione la palanca (5) hacia abajo en dirección de la flecha. El brazo se alzará.
3. Monte la herramienta deseada introduciendo el extremo superior en el arbol motor y fijando la clavija del árbol motor con una rotación a la derecha.
4. Ahora introduzca sus ingredientes.
   No sobrellene el aparato, la cantidad máxima es de 2 kg.

5. Baje el brazo con ayuda de la palanca (5).
6. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
7. Conmute el aparato con el conmutador graduado a una velocidad de 1 a 6 (según la masa).
8. Para el funcionamiento pulsado (amasar en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición “PULSE”. Debe presionar el conmutador, dependiendo de la longitud deseada de los intervalos. Al soltar el conmutador, éste se situará automáticamente a la posición “0”.

Ajuste de los grados y utilización de los ganchos para máximamente 2 kilos de masa

Grados	Encaje	Tipo de masa
1-2	Ganchos	Masas pesadas (p.ej. pan o pastaflora) amasadores
3-4	Varillas	Masas semipesadas mezcladoras (p.ej. crepe o masa de bizcocho)
5-6	Varillas	Masas ligeras batidoras (p.ej. nata, clara a punto de nieve, budín)
PULSE	Varillas	Intervalos batidoras (p.ej. para mezclar bizcocho, clara a punto de nieve)

ℹ INDICACIÓN:
- **Intervalo de corto funcionamiento:** Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfríar unos 10 minutos.
- Al elaborar masas líquidas utilice la protección contra salpicaduras.

9. Cuando se haya formado la masa o la bola de masa, ponga el conmutador (7) de nuevo a la posición “0”. Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
10. Presione la palanca (5) hacia abajo, el brazo se elevará.
11. Podrá soltar y retirar la masa terminada del bol para mezclar con ayuda de una espátula.
12. El bol para mezclar se dejará retirar con una rotación a la izquierda.
13. Limpie las piezas usadas como indicado para el apartado “Limpieza”.

Propuestas de receta

Masa de bizcocho (receta básica) grado 3-4

Ingredientes:

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

Preparación:

Echar la harina de trigo con los ingredientes restantes en el bol para mezclar y mezclar los ingredientes con las varillas mezcladoras 30 segundos en el grado 1 y después aprox. 3 minutos en el grado 3. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfríar.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 175-200°, Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza grado 1-2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua

Preparación:

Poner en romojo las linazas en 1/8l de agua templada. El agua templada restante (1/4l) se debe echar en el bol para mezclar, desmigar la levadura, añadir el requesón y mezclar la masa bien con los ganchos amasadores en el grado 2. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en el grado 1, después conmutar al grado 2 y seguir amasando de 3 a 5 minutos más. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado. Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 200-220° (precalentar 5 minutos), Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate grado 5-6

Ingredientes:

200ml de nata dulce, 150g de chocolate de cubierta semi-amargo, 3 huevos, 50-60g de azúcar, una pizca de sal, 1 bolsita de vainilla azucarada, 1 cucharada de coñac o de ron, hojas de chocolate.

ESPAÑOL

Preparación:

Montar la nata con las varillas batidoras en el bol para mezclar. Retirarla del bol y mantenerla fría. Derretir la cubierta según instrucción, o en el microonda en 3 minutos con 600 vatios. Mientras tanto, mezclar en el bol de forma espumosa con las varillas batidoras en el grado 3, los huevos, el azúcar, la vainilla azucarada, coñac o ron y la sal. Añadir la cubierta derretida y mezclar las masas de forma homogénea en el grado 5-6. De la nata montada dejar algo aparte para la decoración. Añadir la nata restante a la crema y mezclarla breve con el funcionamiento pulsado. Decorar la crema de chocolate y servirla bien fría.

Máquina de picar carne

Puesta en marcha general

1. Retire la tapa (2) del accionamiento helicoidal y desenrosque el tornillo (16).
2. Coloque la carcasa del molino (10) con la boca de llenado hacia arriba en el accionamiento del molino y apriete el tornillo (16) girándolo en sentido de las agujas del reloj.
3. Coloque la bandeja de llenado de tal manera sobre el tubo de llenado que el asiento de la bandeja se encuentre por encima del brazo.
4. Introduzca el molino en la parte horizontal de la carcasa del molino hasta que el eje halla encajado mecánicamente.

Siga viendo los apartados „Funcionamiento picador de carne“ es decir „Pieza sobrepuesta embutido“.

Funcionamiento máquina de picar carne (véase imagen A)

ℹ INDICACIÓN:
Corte la carne en pedazos de aprox. 2,5 cm. Tome la precaución de que no se encuentren huesos o tendones en la carne.

1. Coloque sobre el extremo de la línea helicoidal primero la cuchilla y a continuación el tamiz que haya seleccionado. Para ello, preste atención al tamiz y a las entalladuras en la carcasa helicoidal. Apriete el cierre (14) con la mano.
2. Coloque la carne en la bandeja (17) y en la boca de llenado.
3. Coloque un recipiente en la salida.
4. Asegúrese que el interruptor de función (7) esté en la posición de „desconexión“.
5. Enchufe el aparato en un toma corriente installado según las prescripciones de 230 V, 50 Hz.
6. Conecte el picador de carne con el interruptor (7).
7. Empuje la carne si es necesario con el taponeador (18). No lo haga de ninguna manera con los dedos.

Funcionamiento elemento sobrepuesto para salchichas (véase imagen B)

1. Coloque el adaptador (15c) sobre el eje del filamento en espiral.
2. Introduzca el elemento sobrepuesto para salchichas (15a o b) en el cierre. El elemento sobrepuesto a es para salchichas gruesas, el elemento sobrepuesto b para salchichas finas.
3. Apriete el cierre con la mano a la carcasa del molino.
4. Empuje la tripa para el embutido (puede utilizar tripa tanto artificial como natural) sobre el aditamento para embutidos y anude el extremo.
5. Llene la bandeja y la boca de llenado con la pasta del embutido.
6. Repita los pasos 4 – 7 según se describe en el aparte Funcionamiento máquina de picar carne“.
7. La masa del embutido se exprime a través del aditamento para embutidos llenándose la tripa.
8. Al alcanzar el primer embutido el tamaño deseado, presione el mismo al final del aditamento con los dedos. Gírelo un par de veces sobre su mismo eje.

ℹ INDICACIÓN:
- Para el funcionamiento del picador de carne se apropian los escalones del interruptor de 1 hasta 4.
- No utilice el aparato más de 10 minutos y a continuación deje que se enfríe durante 10 minutos.

ℹ INDICACIÓN:
- Hasta que halla creado una cierta rutina, puede apagar el aparato cada vez que alcance el tamaño deseado del embutido.
- Siga los pasos del punto 8 según se describe. Encienda luego nuevamente el triturador de carne.
- Si decidió utilizar tripa natural, es conveniente suavizarla antes de utilizarla, remojándola en agua por cierto tempo.
- Tome la precaución que la tripa del embutido no esté muy llena, debido que el embutido al cocinarlo o asarlo se expande, lo que puede provocar que la tripa se rompa.

Funcionamiento con elemento sobrepuesto para galletas (véase imagen C)

1. Proceda según se describe en los puntos 1-4 del aparte „Puesta en operación“.
2. Atornille la pieza sobrepuesta de galletas y seleccione la forma de galleta deseada.
3. Coloque la masa sobre la bandeja y la boca de llenado.
4. Asegúrese que el interruptor de función (7) esté en la posición de „desconexión“.
5. Enchufe el aparato en un toma corriente installado según las prescripciones de 230 V, 50 Hz.
6. Conecte el picador de carne con el interruptor (7).
7. En caso de que fuese necesario, reempuje la masa con el empujador (18). Se ruega no utilizar los dedos.
8. Sostenga las tiras de masa a su salida con la mano y córtelas al alcanzar el(la) tamaño/longitud deseado(a).

Limpieza

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- ¡Nunca sumerja la carcasa con el motor en agua!
- No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos.

Carcasa motor

- Para la limpieza exterior de la carcasa utilice sólo un paño humedecido.

Recipiente para batir, herramientas para batir y componentes del picador de carne

⚠ **ATENCIÓN:**
Los componentes no son apropiados para el lavado en el lavavajillas. Bajo el influjo del calor o de detergentes agresivos pueden deformarse o descolorarse.

- Los componentes que hayan entrado en contacto con alimentos, se pueden limpiar en un baño jabonoso.

⚠ **AVISO:**
¡La cuchilla del picador de carne es muy cortante!
¡Peligro de hacerse daño!

- Antes de montar nuevamente el aparato, deje que se sequen bien las piezas.
- Después del secado, engrase levemente los tamices con aceite vegetal.

Datos técnicos

Modelo: ..... KM 348 CB

Suministro de tensión: ..... 230 V, 50 Hz

Consumo de energía:

$P_{nom.}$: ..... 600 W

$P_{máx.}$: ..... 1000 W

Clase de protección: II

Intervalo de corto funcionamiento: ..... 10 Min.

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.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

PORTUGUÊS

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

  Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Estre aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ **AVISO:**
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ **ATENÇÃO:**
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

ℹ **INDICAÇÃO:** Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância.
- Não manipular quaisquer interruptores de segurança.
- Durante o funcionamento, não introduzir as mãos nas varinhas em rotação.
- Colocar a máquina sobre uma superfície lisa, plana e estável.
- **Não** introduzir a ficha na tomada, antes de se terem instalado todas as peças acessórias.
- Utilize apenas o bujão para reabastecer a máquina de picar carne.
- **Perigo de sobrecarga!** Utilize o aparelho ou como máquina de picar carne ou como batedeira, mas nunca as duas funções ao mesmo tempo.

Descrição dos elementos

1 Eixo de accionamento
2 Cobertura accionamento em espiral
3 Recipiente para bater
4 Braço
5 Alavanca para baixar/elevar o braço
6 Caixa do aparelho
7 Funcionamento por impulsos e selector de velocidade
8 Protecção contra salpicos da batedeira
9 a Varinha de amassar
9 b Batedor de claras
9 c Varinha de misturar
10 Caixa da espiral
11 Espiral
12 Lâmina
13 Crivos
14 Tampa
15 a Peça para salsichas grande
15 b Peça para salsichas pequena
15 c Adaptador para 15
16 Parafuso
17 Tabuleiro de encher
18 Buchão da máquina de picar
19 Peça para biscoitos
20 Peça para biscoitos
21 Fecho

Utilização da batedeira

1. Coloque o recipiente para bater no respectivo suporte e gire-o na direcção LOCK, até o mesmo ficar engatado.
2. Para levantar o braço, pressione a alavanca (5), deslocando-a para baixo, na direcção da seta. O braço elevar-se-á.

3. Monte a peça desejada, introduzindo a respectiva parte superior no eixo de accionamento e fixando-a, girando a chaveta do eixo para a direita.
4. Deite os ingredientes no recipiente.
   Não encha o aparelho em demasia; o máximo de ingredientes é de 2 kg.
5. Baixe o braço, accionando a alavanca (5).
6. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes / 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.
7. Ponha o aparelho a funcionar, accionando o selector de velocidades (de 1 a 6, conforme a massa).
8. Para o funcionamento por impulsos (amassar em intervalos curtos), gire o selector para a posição “PULSE”. Deverá segurar-se o selector nesta posição, de acordo com os intervalos que se deseja fazer. Ao largar-se o selector, este regressará automaticamente à posição “0”.

Regulação das velocidades e utilização das varinhas para 2 kg de massa, no máximo

Velocidades	Peças	Massas
1-2	Varinha	Massas pesadas de amassar (p. ex. massa para pão e massa folhada)
3-4	Varinha	Massas médias de misturar (p. ex. crepes ou massa para bolos)
5-6	Batedor	Massas leves de claras (p. ex. natas, claras, pudins)
PULSE	Batedor	Intervalos de claras (p. ex. para misturar claras na massa)

INDICAÇÃO:
- **Tempo de funcionamento curto:** Em caso de massas pesadas, o aparelho não deverá funcionar mais de 10 minutos sem se fazer um intervalo. Este intervalo deverá comportar 10 minutos, a fim de a máquina poder arrefecer.
- Utilize a cobertura contra salpicos quando estiver a preparar massas líquidas.

9. Depois de terminar o processo de amassar (formação de uma bola) ou de misturar, gire novamente o selector (7) para a posição “0”. Retire a ficha da tomada.
10. Desloque a alavanca (5) para baixo. O braço elevar-se-á.
11. Retire a massa do recipiente, utilizando um rapa-tudo.
12. Remova o recipiente da máquina, girando-o para a esquerda.
13. Proceda à limpeza do aparelho da forma descrita na rubrica “Limpeza”.

Sugestões para receitas

Massa para bolos (receita básica) velocidade 3-4

Ingredientes:

250g de manteiga ou margarina (moles), 250g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado ou 1 pacote de Citro-Back, 1 pitada de sal, 4 ovos, 500g de farinha de trigo, 1 pacote de fermento em pó, aprox. 1/8 l de leite.

Preparação:

Deitar a farinha de trigo e os restantes ingredientes no recipiente da máquina. Usar a varinha de misturar e ligar para a velocidade 1 durante 30 segundos. Em seguida, bater a massa durante aprox. 3 minutos na velocidade 3. Untar a forma ou usar papel próprio para ir ao forno. Deitar a massa na forma e levar ao forno. Antes de tirar o bolo do forno, introduzir um palito no meio do mesmo a fim de verificar se a massa está cozida. Se não ficar nenhuma massa colada ao palito, o bolo estará pronto. Tirar o bolo da forma, deitando-o numa grelha própria para bolos ou num prato, e deixá-lo arrefecer.

Fogão tradicional:

Posição da grelha: 2
Aquecimento: Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 175-200º; fogão a gás: 2-3
Duração: 50 a 60 minutos

Esta receita poderá ser modificada a seu gosto, por exemplo com 100g de passas ou 100g de nozes ou 100g de chocolate lascado. Poderá ainda dar asas à sua fantasia utilizando outros ingredientes.

Carcaças com sementes de linhaça velocidade 1-2

Ingredientes:

500-550g de farinha de trigo, 50g de sementes de linhaça, 3/8 l de água, 40g de fermento do padeiro, 100g de quark (queijo alemão) magro, bem escorrido, 1 colher de chá de sal. Para molhar a superfície das carcaças: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Remolhar as sementes de linhaça em 1/8 l de água morna. Deitar o resto da água morna (1/4 l) no recipiente da máquina, juntar o fermento aos bocadinhos e o quark. Misturar tudo na velocidade 2, usando a varinha de amassar. O fermento terá de ficar completamente dissolvido. Adicionar seguidamente a farinha com a linhaça demolhada e o sal. Amassar na velocidade 1, passar em seguida para a velocidade 2 e continuar a amassar durante 3 a 5 minutos. Tapar a massa e deixá-la levedar em sítio quente durante 45 a 60 minutos. Voltar a amassar, retirar a massa do recipiente e formar 16 carcaças. Forrar o tabuleiro do forno com papel próprio. Molhar o papel e colocar as carcaças sobre o mesmo. Deixá-las levedar durante 15 minutos, molhá-las com a água morna e levá-las ao forno.

Fogão tradicional:

Posição da grelha: 2
Aquecimento: Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 200-220º (aquecer previamente o fogão durante 5 minutos); fogão a gás: 2-3
Duração: 30 a 40 minutos

Creme de chocolate velocidade 5-6

Ingredientes:

200ml de natas doces, 150g de chocolate meio-amargo, 3 ovos, 50 a 60g de açúcar, 1 pitada de sal, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 colher de sopa de cognac ou de rum, folhas de chocolate.

Preparação:

Bater as natas no recipiente da máquina, usando o batedor de claras. Retirá-las do recipiente e colocá-las no frigorífico. Derreter o chocolate, eventualmente no microondas (3 minutos a 600 watts). Bater entretanto os ovos, o açúcar, o açúcar baunilhado, o cognac ou o rum e o sal no recipiente da máquina, utilizando o batedor de claras, na velocidade 3, até a massa fazer espuma. Juntar o chocolate derretido e bater na velocidade 5-6. Retirar um pouco das natas batidas e guardar para enfeitar. Adicionar o resto das mesmas à massa e bater brevemente por impulsos. Enfeitar o creme com as natas e servir depois de o mesmo ter ido ao frigorífico.

PORTUGUÊS

Máquina de picar carne

Colocação em funcionamento - generalidades

1. Retire a cobertura (2) do accionamento em espiral, desenrosque e retire o parafuso (16).
2. Coloque a caixa da espiral (10) no accionamento, com o tubo de encher voltado para cima, e torne a apertar o parafuso (16), girando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Coloque o tabuleiro de enchimento na tubuladura de enchimento, de modo a que o assento do tabuleiro se encontre por cima do braço.
4. Introduza a espiral na parte horizontal da respectiva caixa, até a mesma ficar engatada.

Veja para continuar os parágrafos „Funcionamento máquina de picar carne“ ou „Guarnição para fazer enchidos“.

Funcionamento de máquina de picar carne (veja Imagem A)

ℹ INDICAÇÃO:
Corte a carne em bocados de aproximadamente 2,5 cm. Certifique-se de que a carne não tem restos de ossos ou de nervos.

1. Colocar no fim da espiral primeiro a faca e depois o crivo à sua escolha. Preste para tal atenção ao crivo e às reentrâncias na caixa da espiral. Atarraxe bem a tampa (14).
2. Deite a carne no tabuleiro de encher (17) e em seguida no tubo.
3. Coloque um recipiente por baixo da saída da máquina.
4. Certifique-se de que o interruptor de funções (7) se encontra na posição de „desligado“.
5. Ligue o aparelho a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.
6. Ligue a máquina de picar carne com o interruptor (7).
7. Se necessário, empurre a carne, usando o buchão (18). É favor não usar os dedos para tal.

Funcionamento peça para salsichas (veja Imagem B)

1. Coloque o adaptador (15c) no eixo da espiral.
2. Coloque a peça para salsichas (15a ou b) na rosca. A peça a destina-se a salsichas grossas, a peça b a salsichas finas.
3. Atarraxe bem a tampa na caixa da espiral.
4. Introduza a pele (poderá usar tanto pele sintética como pele do intestino) na peça para salsichas e dê um nó na extremidade.
5. Deite a pasta das salsichas no tabuleiro e, em seguida, no respectivo tubo.
6. Repita o que foi descrito na rubrica „ Funcionamento da máquina de picar carne", do item 4 a 7.
7. A pasta das salsichas passará pela respectiva peça, enchendo a pele.
8. Logo que a primeira salsicha tenha o comprimento desejado, aperte-a com os dedos no final da respectiva peça. Gire a salsicha uma a duas vezes de forma a ficar fechada na extremidade.

ℹ INDICAÇÃO:
- Para o funcionamento da máquina de picar carne são adequados os graus 1 a 4 do interruptor.
- Não deixe o aparelho funcionar mais do que 10 minutos e desligue-o depois durante 10 minutos para arrefecer.

ℹ INDICAÇÃO:
- Até ter rotina, poderá desligar o aparelho de cada vez que uma salsicha tenha o comprimento desejado.
- Repita o que foi descrito no item 8. Torne a ligar a máquina.
- No caso de utilizar pele do intestino, ponha-a de molho durante algum tempo, antes de a usar.
- Não se deverá comprimir demasiado a pasta da salsicha dentro da pele, pois quando a mesma é cozida ou frita, haverá dilatação e a pele poderá rebentar.

Funcionamento com a peça para biscoitos (veja Imagem C)

1. Execute as instruções descritas de 1 a 4 na rubrica „Primeira utilização".
2. Enrosque a guarnição para fazer biscoitos e seleccione a forma desejada para os biscoitos.
3. Deite a massa para os biscoitos no tabuleiro e, em seguida no tubo.
4. Certifique-se de que o interruptor de funções (7) se encontra na posição de „desligado“.
5. Ligue o aparelho a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.
6. Ligue a máquina de picar carne com o interruptor (7).
7. Empurre, se necessário, a massa com o bujão (18). Por favor não usar os dedos para tal.
8. Segure os biscoitos com a mão e corte-os à medida desejada.

Limpeza

- Retirar a ficha da tomada antes de proceder à limpeza do aparelho.
- Nunca introduza a caixa com o motor em água.
- Não utilizar detergentes corrosivos ou que risquem.

Caixa do motor

- Para limpeza exterior da caixa utilize apenas um pano de limpeza húmido.

Tigela da batedeira, ferramentas da batedeira, e peças componentes da máquina de picar carne

⚠ **ATENÇÃO:**
As peças componentes não são adequadas para lavagem na máquina de lavar loiça. Podem deformar-se ou tingir-se sob o efeito do calor e de detergentes agressivos.

- Pode limpar num banho de lavagem as peças componentes que entraram em contacto com víveres.

⚠ **AVISO:**
A faca da máquina de picar carne é muito afiada!
Perigo de ferimentos!

- Deixe secar bem todas as peças, antes de tornar a montar o aparelho.
- Unte os crivos depois de sêcos com um óleo vegetal.

Características técnicas

Modelo: ..... KM 348 CB

Alimentação da corrente: ..... 230 V, 50 Hz

Consumo de energia:

$P_{nom.}$: ..... 600 W

$P_{max.}$: ..... 1000 W

Categoria de protecção: II

Tempo de funcionamento curto: ..... 10 min.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

PORTUGUÊS

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza 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 passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

  Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

ℹ **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.
- Non manipolare gli interruttori di sicurezza.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non mettere le mani tra i ganci in rotazione.
- Porre l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- **Non** inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.
- Per ricaricare il tritacarne usare solo il pestello.
- **Pericolo di sovraccarico!** Usare l'apparecchio come tritatacarne o impastatrice, mai entrambe le funzioni contemporaneamente.

Elementi di comando

1 Albero di comando
2 Copertura motore a spirale
3 Scodella di mescola
4 Braccio
5 Leva per abbassare/sollevare il braccio
6 Custodia apparecchio
7 Azionamento ad impulsi e commutatore multiplo
8 Protezione schizzi per la ciotola per impastare
9 a Gancio impastatore
9 b Frusta
9 c Gancio agitatore
10 Alloggiamento della spirale
11 Spirale
12 Lama
13 Setacci
14 Sistema di chiusura
15 a Recipiente per salsicce grande
15 b Recipiente per salsicce piccolo
15 c Adattatore per 15
16 Vite
17 Vassoio di riempimento
18 Pressino del tritacarne
19 Dispositivo per la preparazione dei pasticcini
20 Dispositivo per la preparazione dei pasticcini
21 Cursore

Uso ciotola per impastare

1. Mettere la scodella di mescola nel suo supporto e girarla in direzione LOCK fino all'arresto a scatto.
2. Per sollevare il braccio premere la leva (5) verso il basso in direzione della freccia. Così il braccio si alza.

ITALIANO

3. Montare l'utensile desiderato inserendone l'estremità superiore nell'albero di comando e, con un giro a destra, bloccare la chiavetta nell'albero di comando.
4. Versare ora gli ingredienti nella scodella di mescola. Non riempire troppo, la quantità massima di ingredienti è di 2 kg.
5. Abbassare il braccio con l'aiuto della leva (5).
6. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz.
7. Accendere l'apparecchio con il commutatore multiplo impostando una velocità da 1 a 6 (a seconda della pasta).
8. Per il funzionamento ad impulsi (impastare a brevi intervalli) girare l'interruttore nella posizione „PULSE". Tenere l'interruttore in questa posizione in relazione alla durata degli intervalli desiderata.

Impostazione delle velocità ed uso dei ganci per max. 2 kg

Velocità	Uso	Tipi di pasta
1-2	Gancio	Paste consistenti impastatore (p.e. pasta per pane o pasta frolla)
3-4	Gancio	Paste di consistenza media agitatore (p.e. crepe o pasta per dolci con lievito)
5-6	Frusta	Paste leggere (p.e. panna, albumi montati a neve, budino)
PULSE	Frusta	ad intervalli (p. mescolare pasta biscottata, albumi montati a neve)

i NOTA:
- **Funzionamento raccorciato:** Quando si lavorano paste consistenti, non tenere in azione l'apparecchio per più di 10 minuti e poi lasciarlo raffreddare per altri 10 minuti.
- Con impasti fini usare la protezione per gli schizzi.

9. Dopo aver lavorato la pasta con il gancio impastatore o agitatore, rimettere l'interruttore (7) sulla posizione „0" non appena la pasta assume consistenza ovvero forma una palla. Staccare la spina.
10. Premendo la leva (5) verso il basso, il braccio si solleva.
11. Staccare la pasta pronta con l'aiuto di una spatola e toglierla dalla scodella di mescola.
12. Togliere ora la scodella di mescola girandola verso sinistra.
13. Pulire ora le parti utilizzate come descritto sotto "Pulizia".

Proposte di ricette

Pasta lievitata per dolci (ricetta base) velocità 3-4

Ingredienti:

250g di burro e margarina morbidi, 250g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500g di farina di frumento, 1 bustina di lievito, ca. 1/8 l di latte.

Preparazione:

mettere la farina di frumento e gli altri ingredienti nella scodella di mescola, mescolare per 30 secondi con il gancio agitatore alla velocità 1, poi per ca. 3 minuti alla velocità 3. Imburrare la forma o mettervi della carta da forno, versare la pasta e mettere in forno. Prima di estrarre il dolce dal forno, controllare il grado di cottura. Infilare uno stuzzicadenti al centro della torta. Se non presenta residui di pasta, la torta è cotta. Rovesciare la torta su una grata per dolci e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale:

Altezza: 2
Modalità di cottura: forno elettrico con cottura tradizionale 175-200°;
forno a gas: livello 2-3,
Tempo di cottura: 50-60 minuti.

Questa ricetta può essere modificata secondo i gusti, p.e. con 100g di uvetta o 100g di noci o 100g di cioccolato grattugiato. Inoltre non ci sono limiti alla vostra fantasia.

Panini con semi di lino velocità 1-2

Ingredienti:

500-550g di farina di frumento, 50g di semi di lino, 3/8 l di acqua, 1 dado di lievito di birra (40g), 100g di Quark magro, ben sgocciolato, 1 cucchiaino da tè di sale. Per spennellare: 2 cucchiai da tavola di acqua

Preparazione:

ammorbidire i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Versare nella scodella di mescola acqua tiepida (1/4 l), sbriciolare il lievito, aggiungere il Quark e mescolare bene con il gancio impastatore alla velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorbiditi e il sale. Impostare alla velocità 1, poi passare alla velocità 2 e continuare a mescolare per 3-5 minuti. Coprire la pasta, lasciar lievitare per 45-60 minuti in un luogo caldo. Impastare un'altra volta, prendere la pasta e dar forma a 16 panini. Disporre sulla teglia carta da forno bagnata. Disporvi sopra i panini, lasciar lievitare altri 15 minuti, spennellare con acqua tiepida e mettere in forno.

Forno tradizionale:

Altezza: 2
Modalità di cottura: forno elettrico, cottura tradizionale 200-220° (preriscaldare per 5 minuti)
Forno a gas, livello di cottura 2-3
Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato velocità 5-6

Ingredienti:

200ml di panna da montare, 150g di glassa al cioccolato fondente, 3 uova, 50-60g di zucchero, 1 presa di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di cognac o rum, sfoglie di cioccolato.

Preparazione:

montare la panna nella scodella di mescola servendosi della frusta. Toglierla dalla scodella e metterla in frigorifero.
Colare la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione oppure nel forno microonde a 600 W y 3 minuti. Nel frattempo con la frusta montare uova, zucchero, zucchero vanigliato, cognac o rum e sale nella scodella di mescola alla velocità 3.

Aggiungere la glassa sciolta e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo alla velocità 5-6. Tenere da parte un po' di panna montata per decorare. Versare il resto della panna sulla massa cremosa e mescolare per qualche attimo con la funzione pulse. Decorare la crema al cioccolato e servire ben fredda.

Tritacarne

Messa in funzione generale

1. Estrarre la copertura (2) dal motore a spirale e togliere la vite (16).
2. Inserire l'alloggiamento della spirale (10) nel sistema di azionamento della spirale in modo che il bocchettone di riempimento sia rivolto verso l'alto, quindi ruotare nuovamente la vite (16) in senso orario.
3. Mettere il vassoio sui bocchettoni di riempimento in modo che l'alloggio del vassoio venga a trovarsi sopra il braccio.
4. Spingere la lama all'interno del componente orizzontale dell'alloggiamento della stessa spirale, finché l'asse non si innesti meccanicamente in posizione.

V. anche cap. „Funzionamento tritacarne" e „Posizionatore salumi".

Funzionamento tritacarne (vedi immagine A)

ITALIANO

i NOTA:
Tagliare la carne a fette di dimensioni pari a circa 2,5 cm. Accertasi che la carne non contenga ossi o tendini.

1. All'estremità della spirale applicare la lama e poi un setaccio a scelta. Durante questa operazione fare attenzione al setaccio e alle cavità sulla custodia della spirale. Operando manualmente, serrare le viti del sistema di chiusura (14).
2. Disporre i pezzi di carne sul vassoio di riempimento (17) e nel bocchettone di riempimento.
3. Posizionare un recipiente al di sotto del dispositivo di scarico.
4. Assicurarsi che l' interruttore della funzione (7) sia posizionato su „Off".
5. Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz installata conformemente alle prescrizioni vigenti in materia.
6. Accendere il tritacarne con l'interruttore (7).
7. Se necessario, spingere la carne mediante il pressino (18). Si raccomanda di non inserire le dita.

Funzionamento elemento per salsicce (vedi immagine B)

1. Collocare l' adattatore (15c) sull' asse della spirale.
2. Collocare uno degli elementi per salsicce (15a o b) nella chiusura. L' elemento a è per grosse salsicce, quello b per quelle sottili.
3. Operando manualmente, ruotare il sistema di chiusura sull'alloggiamento della spirale in modo da serrarlo.
4. Applicare l'involucro per salsicciotti (è possibile utilizzare sia involucri naturali sia involucri sintetici) sul dispositivo di preparazione dei salsicciotti, quindi annodare l'estremità.
5. Mettere la pasta di salsiccia sul vassoio di riempimento e nel bocchettone di riempimento.
6. Ripetere le operazioni illustrate ai punti 4 – 7, conformemente alle istruzioni indicate al paragrafo „Funzionamento tritacarne".
7. La pasta di salsiccia viene pressata attraverso il dispositivo di preparazione dei salsicciotti e viene quindi riempito l'involucro per i salsicciotti.
8. Quando il primo salsicciotto ha raggiunto la lunghezza desiderata, comprimere con le dita il salsicciotto in corrispondenza dell'estremità del dispositivo di preparazione dei salsicciotti. Far quindi ruotare il salsicciotto una o due volte sul suo stesso asse.

i NOTA:
- Per il funzionamento del tritacarne si prestano le velocità 1 – 4.
- Non azionare l'apparecchio per più di 10 minuti e lasciarlo poi raffreddare per 10 minuti.

i NOTA:
- Finché no sia stata acquisita una certa familiarità con queste operazioni, è possibile disattivare l'apparecchio ogniqualvolta si raggiunga la lunghezza desiderata per il salsicciotto in preparazione.
- Effettuare le operazioni illustrate al punto 8 conformemente alle istruzioni indicate. Successivamente, attivare di nuovo il tritacarne.
- Nel caso in cui si decida di utilizzare degli involucri naturali per la preparazione dei salsicciotti, si consiglia di immergerli in una ciotola d'acqua per un certo intervallo di tempo prima di utilizzarli.
- Accertarsi che l'involucro del salsicciotto preparato non sia eccessivamente pieno, in quanto il salsicciotto aumenta il proprio volume durante la fase di cottura, in modo tale per cui l'involucro può strapparsi.

Funzionamento con elemento per biscotti (vedi immagine C)

1. Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1 - 4 del paragrafo „Messa in funzione".
2. Avvitare l'accessorio biscotti e scegliere la forma desiderata per il biscotto.
3. Disporre la pasta sul vassoio di riempimento e nel bocchettone di riempimento.
4. Assicurarsi che l' interruttore della funzione (7) sia posizionato su „Off".
5. Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz installata conformemente alle prescrizioni vigenti in materia.
6. Accendere il tritacarne con l'interruttore (7).
7. Se necessario, spingere l'impasto con il con il pestello (18). Non toccare mai con le dita.
8. Tenere la pasta con la mano in corrispondenza del dispositivo di scarico e tagliarla quindi in modo da ottenere la lunghezza desiderata.

Pulizia

- Togliere la spina dalla presa prima di pulire.
- Non immergere mai la custodia del motore nell'acqua!
- Non usare detersivi abrasivi per la pulizia.

Custodia motore

- Usare sempre un panno umido per la pulizia esterna della custodia.

Ciotola per impastare, utensili di impasto e componenti del tritacarne

⚠ **ATTENZIONE:**
I componenti non devono essere lavati nella lavastoviglie. Sotto l'effetto del calore e di detergenti corrosivi potrebbero deformarsi o decolorarsi.

- Gli elementi che sono venuti a contatto con alimentari possono essere lavati in un bagno con detergente.

  ⚠ **AVVISO:**
  La lama del frullatore ad immersione è molto affilata! Pericolo di lesioni!

- Lasciar asciugare bene i componenti prima di rimontare lo spremiagrumi.
- Dopo l'asciugatura oliare leggermente i setacci con un olio vegetale.

Dati tecnici

Modello:.....KM 348 CB

Alimentazione rete: .....230 V, 50 Hz

Consumo di energia:

$P_{nom.}$:.....600 W

$P_{mass.}$:.....1000 W

Classe di protezione:.....II

Funzionamento raccorciato:.....10 min.

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.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite deitro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

Significato del simbolo „Eliminazione"

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

NORSK

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

  OBS! Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

⚠ **ADVARSEL:**
Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

⚠ **OBS:**
Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

ℹ **TIPS:** Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsregler for dette produktet

- Apparatet må kun brukes under oppsikt.
- Sikkerhetsbryterne må ikke manipuleres.
- Ikke ta på de roterende krokene mens apparatet er i drift.
- Maskinen må stå på et glatt, jevnt og stabilt underlag.
- Ikke stikk inn støpselet for apparatet før alle nødvendige tilbehørsdeler er installert.
- Bruk alltid stopperen brukes til å etterfylle kjøttkvernen.
- **Fare for overbelastning!** Apparatet kan brukes enten som kjøttkvern eller som mikseapparat, men aldri som begge samtidig.

Oversikt over betjeningselementene

1 Drivaksel
2 Deksel spiralmotor
3 Miksebolle
4 Arm
5 Spak til å senke/heve armen med
6 Apparathus
7 Pulsdrift og trinnbryter
8 Sprutbeskyttelse miksebolle
9 a Eltekroker
9 b Eggevisper
9 c Rørevisper
10 Spiralhus
11 Spiral
12 Kniv
13 Siler
14 Lås
15 a Tilbehørsdel for pølser, stor
15 b Tilbehørsdel for pølser, liten
15 c Adapter for 15
16 Skrue
17 Påfyllingsbrett
18 Stopper
19 Tilbehørsdel for postei
20 Tilbehørsdel for postei
21 Glidestykke

Bruke miksebollen

1. Sett miksebollen i festet og vri bollen mot LOCK til den går i lås.
2. For å løfte armen trykker du spaken (5) ned i pilretningen. Armen går opp.
3. Monter ønsket verktøy ved å føre den øvre enden inn i drivakselen og låse splinten i akselen ved å vri mot høyre.
4. Hell i ingrediensene. Apparatet må ikke overfylles. Maks. tilbehørsmengde er 2 kg.
5. Senk armen ved hjelp av spaken (5).
6. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz.
7. Slå på apparatet med trinnbryteren. Velg hastighet fra 1 til 6 (avhengig av deigen).
8. Hvis du ønsker impulsdrift (elting i korte intervaller), vrir du bryteren til “PULSE”. Du må holde bryteren i denne posisjonen så lenge du ønsker at intervallet skal vare. Når du slipper bryteren, går den automatisk tilbake til “0”.

Stille inn trinn og bruke kroken til maks. 2 kg deig

Trinn	Bruk	Deigtyper
1-2	eltekroker	tunge deiger (f.eks. brød- eller mørdeig)
3-4	rørevisper	mellomtunge deiger (f.eks. pannekakerøre og kakedeig)
5-6	eggevisper	lette deiger (f.eks. krem, marengs, pudding)
PULSE	eggevisper	intervall (f.eks. folding av kjeks, marengs)

TIPS:
- **Korttidsdrift:** Ikke bruk apparatet med tunge deiger i mer enn 10 minutter. La apparatet deretter avkjøles i 10 minutter.
- Bruk sprutbeskyttelsen ved flytende deiger.

9. Vri bryteren (7) tilbake til “0” når du er ferdig å elte/røre, eller når det har dannet seg en deigmasse/deigkule. Trekk ut støpselet.
10. Når du trykker spaken (5) ned, løfter armen seg.
11. Løsne den ferdige deigen med en slikkepott og ta den ut av miksebollen.
12. Nå kan du ta ut miksebollen ved å vri mot venstre.
13. Rengjør de delene du har brukt slik det er beskrevet under “Rengjøring”.

Oppskriftsforslag

Kakedeig (grunnoppskrift) trinn 3–4

Ingredienser:

250g mykt smør eller margarin, 250g sukker, 1 ts. vaniljesukker eller 1 ts. Citro-Back, 1 klype salt, 4 egg, 500g hvetemel, 1 ts. bakepulver, ca. 1/8 l melk.

Tilberedning:

Hell hvetemelet sammen med resten av ingrediensene i miksebollen, rør med rørevispene – først 30 sekunder på trinn 1 og deretter dann ca. 3 minutter på trinn 3. Smør en form eller dekk den med bakepapir. Hell i deigen og steik den. Ta en steikeprøve før du tar kaken ut av ovnen: Stikk en spiss trepinne i midten av kaken. Hvis det ikke henger noe deig på pinnen, er kaken steikt. La den avkjøles på rist.

Tradisjonell komfyr:

Steikerille:	2
Temperatur:	Elektrisk komfyr: over- og undervarme 175–200°, gasskomfyr: trinn 2–3
Steiketid:	50–60 minutter

Denne oppskriften kan du endre etter smak, for eksempel med 100g rosiner eller 100g nøtter eller 100g revet sjokolade. Og for øvrig er det bare fantasien som setter grenser.

Linfrørundstykker trinn 1–2

Ingredienser:

500–550g hvetemel, 50g linfrø, 3/8 l vann, 40g gjær, 100g mager kesam, godt avdryppet, 1 ts salt. Til pensling: 2 ss vann

Tilberedning:

Bløt linfrøene i 1/8 l lunkent vann. Hell resten av det lunkne vannet (1/4 l) i miksebollen, løs opp gjæren i væsken, hell i kesam og rør godt med eltekroken på trinn 2. Gjæren må være løses helt opp. Hell melet med saltet og de bløtlagte linfrøene i miksebollen. Elte kort på trinn 1, koble deretter om til trinn 2 og elte videre i 3–5 minutter. Dekk til deigen, sett den lunt og la den heve i 45–60 minutter. Elte gjennom deigen en gang til, ta den ut av bollen og form 16 rundstykker. Legg vått bakepapir på et steikebrett. Sett rundstykkene oppå, la dem heve i 15 minutter, pensle dem med lunkent vann og steik dem.

Tradisjonell komfyr:

Steikerille:	2
Temperatur:	Elektrisk komfyr: over- og undervarme 200–220° (forhåndsvarm ovnen i 5 minutter), gasskomfyr: trinn 2–3
Steiketid:	30–40 minutter

Sjokoladekrem trinn 5–6

Ingredienser:

200ml kremfløte, 150g halvbitter kokesjokolade, 3 egg, 50–60g sukker, 1 klype salt, 1 ts. vaniljesukker, 1 ss konjakk eller rom, sjokoladeplater.

Tilberedning:

Stivpisk krem med eggevispene. Ta kremen ut av bollen og sett den kaldt.
Smelt kokesjokoladen ifølge pakningsanvisningen eller varm den i mikrobølgeovn på 600 W i 3 minutter. I mellomtiden lettpisker du egg, sukker, vaniljesukker, konjakk eller rom og salt. Bruk eggevispene på trinn 3. Hell i den smeltede sjokoladen og rør den jevnt inn på trinn 5–6. Hold igjen litt av den stivpiskede kremen til pynt. Hell resten av fløtekremen over den kremede massen og rør den raskt inn med pulsfunksjonen. Pynt sjokoladekremen og server den godt avkjølt.

Kjøttkvern

Generelt om å ta i bruk kjøttkvernen

1. Trekk dekselet (2) av spiralmotoren og skru ut skruen (16).
2. Sett spiralhuset (10) med påfyllingsstussen opp inn i spiralmotoren og stram skruen (16) igjen ved å vri med klokken.
3. Sett påfyllingsbrettet på påfyllingsstussen, slik at festet på brettet står over armen.
4. Skyv spiralen inn i den vannrette delen av spiralhuset. Akselen skal gå mekanisk i lås.

Se mer i avsnittene “Bruke kjøttkvernen” og “Tilbehørsdel for pølser”.

NORSK

Bruke kjøttkvernen (se ill. A)

i TIPS:
Skjær kjøttet i ca. 2,5 cm store stykker. Sørg for at kjøttet er sene- og beinfritt.

1. Først fester du kniven på enden av spiralen og deretter den silen du ønsker. Legg merke til utsparingene for silen på spiralhuset. Skru låsen (14) til for hånd.
2. Legg kjøttbitene på påfyllingsbrettet (17) og inn i påfyllingsstussen.
3. Sett et kar under åpningen.
4. Forsikre deg om at funksjonsbryteren (7) står på “av”.
5. Koble apparatet til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.
6. Slå på kjøttkvernen med bryteren (7).
7. Skyv inn kjøttet med stopperen (18) ved behov. Ikke bruk fingrene!

Bruke kjøttkvernen (se ill. B)

1. Sett adapteret (15c) på skruelinjens aksel.
2. Sett en pølsedel (15a oder b) i låsen. Del a er for tykke og del b er for tynne pølser.
3. Vri låsen på spiralhuset, stram den for hånd.
4. Skyv pølsetarmen (du kan bruke både ekte og kunstig tarm) over tilbehørsdelen og knytt enden.
5. Legg pølsedeigen på påfyllingsbrettet og inn i påfyllingsstussen.
6. Gjenta trinn 4–7 slik det er beskrevet under “Bruke kjøttkvernen”.
7. Pølsemassen presses gjennom tilbehørsdelen, og pølsetarmen fylles.
8. Når den første pølsen har ønsket lengde, presser du den sammen med fingrene ved enden av tilbehørsdelen. Vri pølsen en eller to ganger rundt sin egen akse.

i TIPS:
- Brytertrinn 1 til 4 er egnet til bruk på kjøttkvernen.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 10 minutter. La det deretter avkjøles i 10 minutter.

i TIPS:
- Før prosessen har blitt rutine, kan du gjerne slå apparatet av hver gang en pølse er ferdig.
- Utfør trinn 8 i henhold til beskrivelsene. Slå så på igjen kjøttkvernen.
- Hvis du har valgt en naturtarm, må den ligge i bløt i en skål vann en stund før bruk.
- Pass på at pølsetarmen bare fylles “løst”, for pølser utvider seg under koking eller steiking, og da kan tarmen sprekke.

Bruk med tilbehørsdel for postei (se ill. C)

1. Gjør som beskrevet under punkt 1–4, “Ta i bruk kjøttkvernen”.
2. Skru på tilbehørsdelen for postei og velg en ønsket posteiform.
3. Legg deigen på påfyllingsbrettet og i påfyllingsstussen.
4. Forsikre deg om at funksjonsbryteren (7) står på “av”.
5. Koble apparatet til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.
6. Slå på kjøttkvernen med bryteren (7).
7. Skyv inn deigen med stopperen (18) ved behov. Ikke bruk fingrene!
8. Hold deigen med hånden ved åpningen og skjær av ønskede lengder.

Rengjøring

- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.
- Legg aldri huset med motor ned i vann!
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

Motorhus

- Når du vil rengjøre huset utvendig, bruker du bare en fuktig oppvaskklut.

Miksebolle, mikseverktøy og komponenter til kjøttkvernen

⚠ OBS:
Komponentene bør ikke vaskes i oppvaskmaskin. Varme og sterke rengjøringsmidler kan gjøre at de blir skjeve eller misfarget.

- Komponenter som har vært i kontakt med matvarer, kan rengjøres i vanlig oppvaskvann.

⚠ ADVARSEL:
Kniven på kjøttkvernen er svært skarp! Fare for skade!

- La delene tørke godt før du monterer apparatet igjen.
- Smør silene med litt planteolje når de har tørket.

Tekniske data

Modell: ..... KM 348 CB

Spenningsforsyning: ..... 230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:

$P_{nom.}$: ..... 600 W

$P_{max.}$: ..... 1000 W

Beskyttelsesklasse: II

Korttidsdrift: ..... 10 min.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

NORSK

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

ENGLISH

ℹ **NOTE:** This highlights tips and information.

Special safety Instructions for this Machine

- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- Only the pusher should be used for refilling the mincer.
- **Danger of overloading!** Please use the device either as a mincer or mixer, but never both functions at the same time.

Overview of the Components

1 Drive shaft
2 Helix drive cover
3 Mixing bowl
4 Arm
5 Lever for raising and lowering the arm
6 Machine housing
7 Pulse operation and level regulator
8 Mixing bowl splash guard
9 a Kneading hook
9 b Whisk
9 c Stirrer
10 Spiral Housing
11 Spiral
12 Blades
13 Sieve
14 Lock
15 a Sausage attachment, large
15 b Sausage attachment, small
15 c Adapter for 15
16 Screw
17 Filling Tray
18 Presser Meat Mincer
19 Biscuit Attachment
20 Biscuit Attachment
21 Slide

Using the Mixing Bowl

1. Place the mixing dish into its holding device and turn the dish in the direction of LOCK until it locks into place.
2. In order to lift the arm, press the lever (5) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.
3. Mount the required utensil by inserting the top into the drive shaft and locking the cotter pin in the shaft by turning to the right.
4. Now fill in your ingredients.
   Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 2 kg.
5. Lower the arm using the lever (5).
6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.

7. Switch the machine using the level regulator to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
8. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the „PULSE“ position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the „0“ position.

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-2	Kneading hook	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)
3-4	Stirrer	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE:
- **Short operation time:** With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.
- Use the splash guard to protect against liquid mixtures.

9. After kneading/stirring turn the switch (7) back to the „0“ position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
10. Press the lever (5) downwards and the arm will be raised.
11. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
12. The mixing bowl can now be removed by turning to the left.
13. Clean the parts as described under „Cleaning“.

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Level 3-4

Ingredients:

250grams soft butter or margarine, 250grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the stirrer for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 3. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2
Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200° Celsius; gas oven: level 2-3
Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls Level 1-2

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the kneading hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 2 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2
Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3
Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream Level 5-6

Ingredients:

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool.
Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on level 3 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on level 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Meat mincer

IInitial Operation - General

1. Remove the cover (2) from the helix drive and take out the screw (16).
2. Place the spiral housing (10) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and turn the screw (16) clockwise until it is closed.
3. Place the filling tray on the filler neck in such a way that the receptacle of the tray is positioned under the arm.
4. Push the spiral into the horizontal section of the spiral housing until the axle locks in place.

Please see the sections on „Operating the Mincer“ and „Sausage Attachment“.

Operation Meat mincer (see illustration A)

i NOTE:
Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.

1. First place the blade on the end of the helix and then a screen of your choice. Please pay attention to the screen and the recesses on the helix housing. Screw the lock (14) on until it is „hand tight“.
2. Put the pieces of meat on to the filling tray (17) and into the filler neck.
3. Place a vessel under the exit.
4. Please ensure that the function switch (7) is turned to „Off“.
5. Connect the device to a 230 V, 50 Hz safety contact power socket.
6. Turn the mincer on by the switch (7).
7. If necessary push the meat with the presser (18). Please do not follow this up with your fingers.

ENGLISH

Operation Sausage Attachment (see illustration B)

1. Place the adapter (15c) on the axle of the spiral auger.
2. Insert a sausage attachment (15a or b) into the lock. Attachment a is for thick sausages, attachment b for thin sausages.
3. Turn the lock „hand tight“ on to the spiral housing.
4. Push the sausage skin (using either real or synthetic skin) over the sausage skin and knot the end.
5. Fill the sausage paste on to the filling tray and into the filler neck.
6. Repeat steps 4 to 7 as described in „Operation Meat Mincer“.
7. The sausage mixture is pressed through the sausage attachment and filled into the sausage skin.
8. When the first sausage has reached the desired length, squeeze it together with your fingers at the end of the sausage top. Turn the sausage around its own axis once or twice.

i NOTE:
- Levels 1 to 4 are suitable for mincer operation.
- Do not operate the device for more than 10 minutes and then allow it to cool down for a further 10 minutes.

i NOTE:
- You can turn off the device after each single sausage length until you are more experienced.
- Carry out step 8 as described. Then turn on the meat mincer again.
- If you decide to use real skin, let it soak in water for a while before use.
- Take care that the sausage skin is filled „loosely“ as during boiling or frying the sausage expands and the skin might tear.

Operation with Biscuit Attachment (see illustration C)

1. Please follow points 1 to 4 as described under „Initial Operation“.
2. Unscrew the biscuit attachment and select the desired biscuit cutter.
3. Put the mixture on to the filling tray and the filler neck.
4. Please ensure that the function switch (7) is turned to „Off“.
5. Connect the device to a 230 V, 50 Hz safety contact power socket.
6. Turn the mincer on by the screw (7).
7. If necessary, push the mixture further down with the pusher (18). Do not touch with your fingers.
8. Hold the elongated mixture at the exit and cut it off at the desired length.

Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment and Components of the Mincer

⚠ CAUTION:
The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discoloured.

- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

⚠ WARNING:
The blade of the mincer is very sharp!
Danger of injury!

- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

Sound pressure level detected: 86.2 dB(A) (no limit)

Technical Data

Model:.....KM 348 CB

Power supply:.....230 V, 50 Hz

Power consumption:

$P_{nom.}$:.....600 W

$P_{max.}$:.....1000 W

Protection class:.....II

Short operation time:.....10 Min.

This device 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.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

ENGLISH

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

JĘZYK POLSKI

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
  Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

- Urządzenie powinno pracować wyłącznie pod nadzorem.
- Proszę nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- Podczas pracy urządzenia proszę nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wirujące mieszadła.
- Proszę ustawić urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej podstawie.
- Proszę nie włączać wtyczki do kontaktu zanim nie zainstalują Państwo wszystkich niezbędnych akcesoriów.
- Do napełniania maszynki do mięsa używaj wyłącznie popychacza.
- **Niebezpieczeństwo przeciążenia!** Używaj urządzenia jako maszynki do mięsa lub jako miksera – nigdy nie wykorzystuj obu funkcji jednocześnie.

Przegląd elementów obsługi

1 Wał napędowy
2 Osłona napędu ślimaka
3 Misa do wyrabiania ciasta
4 Ramię
5 Dźwignia do unoszenia/opuszczania ramienia
6 Obudowa urządzenia
7 Praca pulsacyjna i przełącznik stopni pracy
8 Osłona przeciwbryzgowa miski miksera
9 a Ugniatarka do ciasta
9 b Trzepaczka
9 c Mieszadło
10 Obudowa skręcarki
11 Skręcarka
12 Nóż
13 Sita
14 Zamknięcie
15 a Nasadka do wędlin duża
15 b Nasadka do wędlin mała
15 c Adapter do 15
16 Śruba
17 Taca napełniania
18 Popychacz maszynki do mięsa
19 Nasadka do ciasteczek
20 Nasadka do ciasteczek
21 Suwak

Obsługa miski do miksowania

1. Proszę umieścić misę do wyrabiania ciasta w przeznaczonym dla niej uchwycie i przekręcić ją w kierunku LOCK, do wyczucia oporu.
2. Aby unieść ramię proszę nacisnąć dźwignię (5) w kierunku wskazywanym przez strzałkę. Ramię uniesie się do góry.
3. Proszę zamocować wybrane mieszadło wprowadzając jego górny koniec do wału napędowego i przekręcając w prawo zabezpieczyć zawleczkę w wale.
4. Następnie proszę napełnić misę wszystkimi składnikami. Proszę nie przepełniać urządzenia, maksymalna ilość składników to 2 kg.
5. Przy pomocy dźwigni proszę opuścić ramię (5).
6. Proszę podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/ 50 Hz.
7. Proszę włączyć urządzenie nadając mu przy pomocy przełącznika stopni pracy odpowiednią prędkość od 1 do 6 (w zależności od rodzaju ciasta).
8. W celu włączenia pracy pulsacyjnej (ugniatanie w krótkich odstępach czasu), proszę przekręcić przełącznik na pozycję „PULSE”. Muszą Państwo przytrzymywać przełącznik w tej pozycji odpowiednio do okresów czasu pracy. Przy zwolnieniu przełącznika wraca on automatycznie na pozycję „0”.

Ustawianie stopni i korzystanie z mieszadeł dla maks. 2 kg ciasta

Stopnie	Zastosowanie	Rodzaje ciasta
1-2	Ugniatarka	Ciasta o zbitej konsystencji (np. chleb, kruche ciasto)
3-4	Mieszadło	Ciasta o średnio-gęstej konsystencji (np. naleśniki, ciasto biszkoptowe)
5-6	Trzepaczka	Ciasta rzadkie (np. śmietana, lody, budyń)
PULSE	Trzepaczka	Praca w odstępach czasu (np. mieszanie z biszkoptami, lody)

ℹ WSKAZÓWKA:
- **Krótki czas pracy:** W przypadki ciast o zbitej konsystencji proszę nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż przez 10 minut, a następnie odczekać 10 minut aż urządzenie ostygnie.
- Do miksowania ciast o konsystencji płynnej używaj osłony przeciwbryzgowej.

9. Po zakończeniu procesu ugniatania/ mieszania proszę przesunąć przełącznik (7) ponownie na pozycję „0”, gdy tylko wykształci się masa, ewent. kula ciasta. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.
10. Proszę nacisnąć dźwignię (5) w dół, ramię uniesie się.
11. Gotowe ciasto mogą Państwo zebrać i wyjąć z misy za pomocą szpachli.
12. Misę można wyjąć przekręcając ją w lewo.
13. Proszę oczyścić używane akcesoria jak opisano w punkcie „Czyszczenie”.

Proponowane przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis bazowy) stopień 3-4

Składniki:

250g miękkiego masła lub margaryny, 250g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego lub zapachu cytrynowego, 1 szczypta soli, 4 jajka, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 l mleka.

Przygotowanie:

Mąkę pszenną wsypać do misy razem z resztą składników i mieszać przez 30 sekund mieszadłem na 1 stopniu pracy, a następnie ok. 3 minut na 3 stopniu pracy. Formę natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć na nią ciasto i piec. Zanim ciasto zostanie wyjęte z pieca należy sprawdzić, czy jest upieczone: proszę nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w samym środku. Jeżeli patyczek pozostanie suchy ciasto jest upieczone. Zsunąć ciasto na ruszt kuchenny i poczekać aż ostygnie.

Piekarnik zwykły:

Wysokość umieszczenia formy z ciastem:	2 poziom
Temperatura nagrzania piekarnika:	piekarnik elektryczny podgrzewany z góry i z dołu 175-200°, piekarnik gazowy: 2-3 stopień
Czas pieczenia:	50-60 minut

Mogą Państwo próbować różnych wariacji niniejszego przepisu, np. dodać 100g rodzynek lub 100g orzechów lub 100g wiórków czekoladowych. Mogą Państwo puścić wodze fantazji, różnorodność ciast nie zna granic.

Bułeczki z siemieniem lnianym stopień 1-2

Składniki:

500-550g mąki pszennej, 50g siemienia lnianego, 3/8 l wody, 1 kostka drożdży (40g), 100g chudego twarogu, dobrze odsączonego, 1 łyżeczka soli. Do posmarowania: 2 łyżeczki wody.

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 l letniej wody. Resztę letniej wody (1/4 l) wlać do misy, dodać pokruszone drożdże, twaróg i dobrze wymieszać ugniatarką do ciasta na 2 stopniu pracy. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąkę z namoczonym siemieniem lnianym i solą. Wymieszać na 1 stopniu pracy, a następnie przełączyć na 2 stopień i dalej mieszać przez 3-5 minut. Ciasto przykryć i pozostawić na 45-60 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Jeszcze raz zamieszać, wyjąć z misy i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Umieścić na niej bułeczki, odczekać 15 minut, aż wyrosną, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik zwykły:

Wysokość umieszczenia formy z ciastem:	2 poziom
Temperatura nagrzania piekarnika:	piekarnik elektryczny podgrzewany z góry i z dołu 200-220°, (5 minut wstępnego nagrzewania), piekarnik gazowy: 2-3 stopień
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy stopień 5-6

Składniki:

200ml słodkiej śmietany, 150g pół-gorzkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60g cukru, 1 szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa koniaku lub rumu, płatki czekoladowe.

Przygotowanie:

Przy pomocy trzepaczki przygotować w misie bitą śmietanę. Wyjąć ją z misy i wstawić do lodówki.
Polewę czekoladową rozpuścić według przepisu na opakowaniu, lub w kuchence mikrofalowej przy ustawieniu 600W y 3. W międzyczasie połączyć jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól ubijając je w misie przy ustawieniu na 3 stopniu pracy. Dodać rozpuszczoną polewę i wymieszać przy ustawieniu na 5-6 stopniu pracy. Zostawić nieco bitej śmietany do przybrania. Resztę bitej śmietany dodać do kremowej masy i przełączając na pracę pulsacyjną krótko zamieszać. Krem czekoladowy przybrać i podawać mocno schłodzony.

Urządzenie do mielenia mięsa

Ogólne informacje o uruchomieniu

1. Ściągnij osłonę (2) z napędu ślimaka i wykręć śrubę (16).
2. Proszę umieścić obudowę skręcarki (10) w napędzie skręcarki króćcem napełniania do góry, a następnie proszę ponownie dokręcić śrubę (16) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Tackę do napełniania ustaw tak na króćcu do napełniania, aby uchwyt tacki znalazł się nad ramieniem.
4. Proszę wsunąć skręcarkę w poziomą część obudowy skręcarki, aż oś mechanicznie się zazębi.

Dalsze informacje znajdziesz w punktach „Praca maszynki do mięsa“ lub „Nasadka do kiełbas“.

Zastosowanie maszynki do mielenia mięsa (patrz ilustracja A)

ℹ WSKAZÓWKA:
Proszę pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5 cm.
Proszę uważać, aby w mięsie nie znalazły się kości lub żyły.

1. Na końcówkę ślimaka załóż najpierw nóż a następnie wybrane sitko. Zwróć przy tym uwagę na dopasowanie sitka i wyżłobień w obudowie ślimaka. Proszę „ręcznie” dokręcić zamknięcie (14).
2. Proszę napełnić tacę napełniania (17) i króciec napełniania mięsem.
3. Proszę podstawić naczynie pod wylot maszynki.
4. Proszę się upewnić, że przełącznik funkcji (7) znajduje się w pozycji „Wyłączone“.
5. Proszę podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.
6. Włącz maszynkę do mięsa wyłącznikiem sieciowym (7).
7. W razie potrzeby proszę popchnąć mięso popychaczem (18). Proszę nie dotykać mięsa palcami.

Zastosowanie nasadki do wędlin (patrz ilustracja B)

1. Proszę nasadzić adapter (15c) na oś śruby.
2. Proszę wetknąć nasadkę do wędlin (15a lub b) do zamka. Nasadka a jest do grubych wędlin, zaś nasadka b do cienkich.
3. Proszę przykręcić zamknięcie „ręcznie” do obudowy skręcarki.
4. Proszę wsunąć jelito na kiełbasę (mogą Państwo użyć zarówno naturalnego jak i sztucznego jelita) na nasadkę kiełbasy i zawiązać na końcu.
5. Proszę napełnić tacę napełniania i króciec napełniania pastą kiełbasianą.
6. Następnie proszę postępować jak opisano w pkt. 4 – 7 Zastosowanie maszynki do mielenia mięsa”.
7. Masa kiełbasiana zostanie przeciśnięta przez nasadkę kiełbasy i napełni jelito na kiełbasę.
8. Gdy pierwsza kiełbasa uzyska odpowiednią długość proszę palcami ścisnąć ją na końcu nasadki kiełbasy. Następnie proszę jeden lub dwa razy okręcić kiełbasę dookoła własnej osi.

ℹ WSKAZÓWKA:
- Do pracy urządzenia jako maszynki do mięsa można wykorzystać położenia przełącznika 1 do 4.
- Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy dłużej niż 10 minut, po czym powinno stygnąć przez 10 minut.

ℹ WSKAZÓWKA:
- Zanim nabiorą Państwo rutyny mogą Państwo wyłączać urządzenie po wyprodukowaniu kiełbasy o żądanej długości.
- W tym celu proszę postępować jak opisano w punkcie 8. Następnie proszę ponownie włączyć maszynkę do mielenia mięsa.
- Jeżeli zdecydowali się Państwo na naturalne jelito na kiełbasę, przed użyciem proszę przez kilka minut namaczać je w wodzie.
- Proszę przy tym uważać, aby jelito na kiełbasę nie było napełnione zbyt „ciasno”, ponieważ kiełbasa podczas gotowania lub smażenia pęcznieje i jelito mogłoby pęknąć.

Użycie sprzętu z nasadką do ciasteczek (patrz ilustracja C)

1. Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Uruchomienie”.
2. Przykręć nasadkę do ciastek i wybierz odpowiedni kształt ciastek.
3. Proszę napełnić tacę napełniania i króciec ciastem.
4. Proszę się upewnić, że przełącznik funkcji (7) znajduje się w pozycji „Wyłączone“.

5. Proszę podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.
6. Włącz maszynkę do mięsa wyłącznikiem sieciowym (7).
7. W razie potrzeby popychaj ciasto popychaczem (18). Nie popychaj ciasta palcami.
8. Proszę dłonią przytrzymać wyciskarkę ciasta przy wylocie i odcinać ciasteczka o odpowiedniej długości.

Czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia z silnikiem w wodzie!
- Nie używać ostrych zmywaków i środków czyszczących służących do szorowania.

Korpus silnika

- Do czyszczenia korpusu od zewnętrz proszę używać tylko wilgotnej ściereczki.

Miska do miksowania, narzędzia do miksowania i części maszynki do mięsa.

⚠ **UWAGA:**
Części te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Pod wpływem gorąca i ostrych środków czyszczących mogłyby ulec skrzywieniu lub przebarwieniu.

- Elementy konstrukcji mające styczność ze środkami spożywczymi mogą Państwo myć w wodzie z płynem do zmywania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Nóż maszynki do mięsa jest bardzo ostry!
Niebezpieczeństwo zranienia!

- Proszę dobrze wysuszyć części, zanim z powrotem zmontują Państwo urządzenie.
- Po wysuszeniu natłuść sitka lekko tłuszczem roślinnym.

Dane techniczne

Model:.....KM 348 CB

Napięcie zasilające: .....230 V, 50 Hz

Pobór mocy:

$P_{nom.}$:..... 600 W

$P_{maxks.}$:..... 1000 W

Stopień ochrony: II

Krótki czas pracy:.....10 min.

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 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 wyładowania 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 pieczątki 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 Rzeczpospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

  Pozor! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

⚠ **VÝSTRAHA:**
Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

⚠ **POZOR:**
Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

ℹ **UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Přístroj musí být během provozu neustále pod dohledem.
- Nemanipulujte s žádným bezpečnostním spínačem.
- Nezasahujte během provozu do prostoru otáčejícího se háku.
- Přístroj instalujte na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
- Nezastrkujte zástrčku do zásuvky předtím, než jsou instalovány všechny potřebné části příslušenství.
- K plnění strojku na mletí masa používejte pouze pěchovadlo.
- **Nebezpečí přetížení!** Zařízení používejte buď jako strojek na mletí masa, nebo jako mixér, ale nikdy obě funkce současně.

Přehled ovládacích prvků

1 Hnací hřídel
2 Kryt pohonu spirály
3 Mísa pro hnětení
4 Rameno
5 Páka pro zdvíhání/spouštění ramena
6 Těleso přístroje
7 Impulsní provoz a přepínač rychlostních stupňů
8 Mísa na míchání s ochranou proti postříkání
9 a Hnětací hák
9 b Šlehací metly
9 c Míchací lopatky
10 Skříň šroubovice
11 Šroubovice
12 Nůž
13 Síto
14 Uzávěr
15 a Velká násada na párky
15 b Malá násada na párky
15 c Adaptér pro díl 15
16 Šroub
17 Plnící podnos
18 Přitlačovací přípravek
19 Nástavec na pečivo
20 Nástavec na pečivo
21 Šoupátko

Obsluha mísy na míchání

1. Nasaďte mísu pro hnětení do jejího uchycení a otočte jí ve směru LOCK, až zaklapne.
2. Ke zdvihnutí ramena stlačte páku (5) dolů ve směru šipky. Rameno vyjede nahoru.
3. Namontujte požadované nástroje tak, že horní konec zavedete do hnací hřídele a závlačkou jej otočením doprava zaaretujete v hřídeli.
4. Nyní vložte zpracovávané suroviny. Nevkládejte nadměrné množství, maximální přípustná hmotnost surovin je 2 kg.

5. Spusťte rameno dolů pomocí páky (5).
6. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V / 50 Hz, instalované v souladu s příslušnými předpisy.
7. Zapněte přístroj pomocí přepínače rychlostních stupňů 1 až 6 (podle zpracovávaného těsta).
8. Pro impulsní provoz (hnětení v krátkých intervalech) otočte spínač do polohy “PULSE”. Spínač musíte v této poloze podržet podle požadované délky intervalu. Jakmile spínač pustíte, vrátí se automaticky do polohy “0”.

Nastavení rychlostních stupňů a používání háků pro max. 2 kg těsta

Stupeň	Nástavec	Druhy těsta
1-2	Hnětací hák	Těžká těsta (např. chlebové nebo křehké těsto)
3-4	Míchání	Středně těžká těsta (např. těsto na palačinky nebo třené těsto)
5-6	Šlehání	Lehká těsta (např. šlehačka, sníh, pudink)
PULSE	Šlehání	Interval (např. našlehání sušenek, sněhu)

UPOZORNĚNÍ:
- **Doba krátkého provozu:** Při zpracovávání těžkých těst nenechávejte přístroj v chodu déle než 10 minut a po uplynutí této doby jej nechte 10 minut vychladnout.
- U řídkého těsta používejte ochranu proti postříkání.

9. Po skončení hnětení/míchání otočte spínač (7) zpět do polohy “0”, jakmile se vytvoří těstovitá hmota, resp. koule těsta. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Páku (5) stlačte dolů, rameno se zdvihne.
11. Hotové těsto můžete uvolnit pomocí stěrky a vyjmout jej z mísy pro hnětení.
12. Mísu pro hnětení lze nyní vyjmout pootočením doleva.
13. Použité díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole “Čištění”.

Recepty

Třené těsto (základní recept) stupeň 3-4

Přísady:

250g měkkého másla nebo margarinu, 250g cukru, 1 sáček vanilkového cukru nebo 1 lahvička Citro-Back, špetka soli, 4 vejce, 500g pšeničné mouky, 1 prášek do pečiva, přibl. 1/8 litru mléka.

Příprava:

Pšeničnou mouku a další přísady vložíme do mísy na hnětení, pomocí nástavce pro míchání mícháme 30 sekund na stupeň 1, pak přibl. 3 minuty na stupeň 3. Formu vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení, vložíme těsto a pečeme. Před vyjmutím upečeného pečiva z trouby provedeme zkoušku, zda je těsto správně upečené: Špičatým dřevěným předmětem (špejle apod.) píchneme do středu pečiva. Jestliže po vyjmutí špejle na ní nejsou částice těsta, je koláč hotový. Koláč vyklopíme na plech na pečení a necháme vychladnout.

Běžná pečící trouba:

Výška:	2
Vyhřívání:	Elektrická trouba se spodním a horním ohřevem 175-200j, plynová trouba: stupeň 2-3
Doba pečení:	50-60 minut

Tento recept můžete podle chuti modifikovat pomocí např. 100g rozinek nebo 100g ořechů nebo 100g strouhané čokolády. Kromě toho se samozřejmě Vaší fantazii meze nekladou.

Žemle se lněným semínkem Stupeň 1-2

Přísady:

500-550g pšeničné mouky, 50g lněného semínka, 3/8 litru vody, 1 kostka droždí (40g), 100g netučného tvarohu, dobře odkapaného, 1 čajová lžička soli. K potření: 2 polévkové lžíce vody.

Příprava:

Lněné semínko namočte do 1/8 litru vlažné vody. Zbylou vlažnou vody (1/4 litru) vlijte do mísy pro hnětení, rozdrobte do droždí, přidejte tvaroh a hnětacím hákem dobře promíchejte na stupeň 2. Droždí se musí zcela rozpustit. Přidejte mouku s namočeným lněným semínkem a solí. Promíchejte na stupeň 1, pak přepněte na stupeň 2 a nechte hníst 3-5 minut. Poté těsto přikryjte a nechte 45-60 minut dojít na teplém místě. Ještě jednou prohnětejte, vyjměte z mísy a vytvarujte 16 žemlí. Plech na pečení vyložte vlhkým papírem na pečení. Vložte na něj žemle, nechte 15 minut odpočinout, pak je potřete vlažnou vodou a dejte péct.

Běžná pečící trouba:

Výška:	2
Vyhřívání:	Elektrická trouba: spodní a horní ohřev 200-220j (5 minut předehřát), Plynová trouba stupeň 2-3
Doba pečení:	30 – 40 minut

Čokoládový krém stupeň 5-6

Přísady:

200ml sladké smetany, 150g polohořké polevy, 3 vejce, 50-60g cukru, špetku soli, 1 balíček vanilkového cukru, 1 polévková lžíce koňaku nebo rumu, lístky čokolády.

Příprava:

Smetanu ušleháme v míse pro hnětení pomocí šlehací metly do tuha. Vyjmeme z mísy a uložíme v chladnu.
Polevu rozpustíme podle návodu na obalu nebo v mikrovlnné troubě při výkonu 600 W po dobu 3 minut. Mezitím vložíme vejce, cukr, vanilkový cukr, koňak nebo rum a sůl do mísy pro hnětení a pomocí šlehací metly na stupeň 3 rozmícháme do pěnové konzistence. Přidáme rozpuštěnou polevu a rovnoměrně rozmícháme na stupeň 5-6. Z ušlehané smetany část uschováme pro ozdobení. Zbylou šlehačku vložíme na krémovitou hmotu a pomocí impulsní funkce krátce promícháme. Čokoládový krém ozdobíme a servírujeme dobře vychlazený.

ČESKY

Mlýnek na maso

Uvedení do provozu obecně

1. Z pohonu spirály odejměte kryt (2) a odšroubujte šroub (16).
2. Nasaďte skříň šroubovice (10) s plnícím hrdlem směřájícím nahoru do pohonu šroubovice a šroub (16) opět utáhněte ve směru pohybu hodinových ručiček.
3. Na plnicí hrdlo nasaďte plnicí misku tak, aby se vstup misky nacházel nad ramenem.
4. Zasuňte šroubovici do vodorovného dílu skříně šroubovice tak, až osa mechanicky zaklapne.

Viz dále v oddílech „Provoz strojku na mletí masa“, resp. „Násada na párky“.

Provoz strojku na mletí masa (viz obr. A)

ℹ UPOZORNĚNÍ:
Nakrájejte maso na kousky velké přibližně 2,5 cm. Dbejte na to, aby v mase nebyly žádné kosti nebo šlachy.

1. Na konec spirály nasaďte nejdříve nůž a poté síto podle Vašeho výběru. Dbejte pří tom na síto a na drážky na plášti spirály. Rukou pevně utáhněte uzávěr (14).
2. Vložte kousky masa na plnící podnos (17) a do plnícího hrdla.
3. Pod výstup z přístroje postavte nějakou nádobu.
4. Ujistěte se, že funkční přepínač (7), že je v poloze „Vypnuto“.
5. Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.
6. Zapněte strojek na mletí masa pomocí spínače (7).
7. V případě potřeby přisouvejte maso pomocí přitlačovacího přípravku (18). Nepoužívejte k tomu nikdy prsty.

Provoz násada na párky (viz obr. B)

1. Nasaďte adaptér (15c) na osu spirály.
2. Vložte jednu násadu na párky (15a nebo b) do uzávěru. Uzávěr a je pro tlusté, uzávěr b je pro tenké párky.
3. Rukou pevně zašroubujte uzávěr na skříň šroubovice.
4. Přetáhněte střívko (můžete použít jak přírodní, tak i umělé střívko) přes nástavec na výrobu klobás a zavažte konce.
5. Vložte klobásovou hmotu na plnící podnos a do plnícího hrdla.
6. Postupujte dále podle kroků 4 až 7, popsaných v kapitole „Provoz strojku na mletí masa”.
7. Klobásová hmota je protlačována nástavcem na výrobu klobás a střívko se plní.
8. Jakmile první klobása dosáhne požadované délky, prsty stlačte klobásu na konci nástavce na výrobu klobás. Otočte klobásou jednou až dvakrát kolem její osy.

ℹ UPOZORNĚNÍ:
- Pro provoz strojku na mletí masa jsou vhodné rychlostní stupně 1 až 4.
- Zařízení nenechte pracovat déle jak 10 minut a nechte ho poté 10 minut vychladnout.

ℹ UPOZORNĚNÍ:
- Než získáte potřebnou praxi, můžete přístroj po dosažení délky každé klobásy vypnout.
- Proveďte krok 8 tak, jak je popsán výše. Pak mlýnek na maso opět zapněte.
- Jestliže jste se rozhodli pro použití přírodního střívka, nechte jej před použitím po určitou dobu namočené v misce s vodou, aby změklo.
- Dbejte na to, aby střívko bylo naplněné “volně”, protože klobása se při ohřívání, resp. pečení rozpíná a střívko by mohlo prasknout.

Provoz s násadou na placičky (viz obr. C)

1. Postupujte podle kroků 1 – 4 popsaných v kapitole “Uvedení do provozu”.
2. Uvolněte násadu na placičky a zvolte požadovaný tvar placičky.
3. Vložte těsto na plnící podnos a do plnícího hrdla.
4. Ujistěte se, že funkční přepínač (7), že je v poloze „Vypnuto“.
5. Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.
6. Zapněte strojek na mletí masa pomocí spínače (7).
7. Pokud je to nutné, těsto stlačte pomocí pěchovadla (18). Nestlačujte prosím rukama.
8. Zachycujte pásky těsta pod výstupem z přístroje rukou a nakrájejte jej na požadovanou délku.

Čištění

- Před každým ťištěním vytáhněte zástrťku ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte těleso s motorem do vody!
- Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné ťistící prostředky.

Kryt motoru

- Pro čištění vnějších částí krytu používejte pouze navlhčený hadřík.

Mísa na míchání, nástroje na míchání a montážní prvky strojku na mletí masa

⚠ POZOR:
Montážní prvky nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Pod vlivem horka a hrubým čištěním by se mohly deformovat či změnit barvu.

- Součástky, které přišly do styku s potravinami, můžete omýt ve vodě s čistícím prostředkem.

⚠ VÝSTRAHA:
Nůž strojku na mletí masa je velmi ostrý!
Nebezpečí poranění!

- Nechejte tyto díly dobře uschnout, než přístroj znovu smontujete.
- Po oschnutí síta jemně namažte rostlinným olejem.

ČESKY

Technické údaje

Model:.....KM 348 CB

Pokrytí napětí:.....230 V, 50 Hz

Příkon:

$P_{nom.}$:.....600 W

$P_{max.}$:..... 1000 W

Třída ochrany: II

Doba krátkého provozu:.....10 Min.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

  Vigyázat! Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermekek játsszanak vele.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ **TÁJÉKOZTATÁS:** Tippeket és információkat emel ki.

Speciális biztonsági utasítások a készülék használatához

- A készüléket csak felügyelet mellett szabad üzemeltetni.
- A biztonsági kapcsolókhoz nem szabad nyúlni.
- Üzem közben nem szabad a forgó kampókhoz nyúlni.
- A készüléket sima, egyenletes és stabil munkafelületre kell helyezni.
- A dugaszt mindaddig nem szabad a konnektorba csatlakoztatni, amíg a szükséges tartozékokat fel nem szereltük.
- A húsdaráló utántöltéséhez csak a tömködőt használjuk!
- **Túlterhelés veszélye!** A készüléket vagy húsdarálóként vagy pedig keverőgépként használjuk, de semmiképpen se mindkét funkciót egyszerre!

A kezelő elemek áttekintéseé

1 Meghajtó-tengely
2 Csigahajtómű fedele
3 Keverõtál
4 Kar
5 A kar felemelésére/ leengedésére szolgáló emelõ
6 Készülékház
7 Lökésszerẽ üzemmód- és fokozatkapcsoló
8 Kifröccsenés elleni védő a keverőtálhoz
9 a Dagasztókampó
9 b Habverõ
9 c Keverõkampó
10 Csigaház
11 Csiga
12 Kés
13 Szűrők
14 Zárszerkezet
15 a Nagy kolbásztöltő cső
15 b Kis kolbásztöltő cső
15 c A 15 adaptere
16 Csavar
17 Töltőtálca
18 Hústömő
19 Kekszkészítő toldalék
20 Kekszkészítő toldalék
21 Toló

A keverőtál használata

1. Tegyük a keverõtálat a tartójába és forgassuk a tálat a LOCK irányába, amíg bekattan.
2. A kar felemeléséhez nyomjuk lefelé az emelõt (5) a nyíl irányába. A kar felemelkedik.
3. Erõsítsük fel a kívánt eszközt. A felsõ véget a meghajtó-tengelybe bevezetjük, ott jobbra elfordítjuk, amíg a tengelyben lévõ biztosító szeg bekattan.

MAGYARUL

4. Töltsük be a hozzávalókat. Ne töltsük túl a készüléket, max. 2 kg helyezhetõ el benne.
5. Engedjük le a kart az emelõvel (5).
6. Dugaszoljuk be a készülék hálózati csatlakozóját egy elõírásszerõen felszerelt 230 V / 50 Hz-es védõérintkezõs konnektorba.
7. Kapcsoljuk be a készüléket a fokozatkapcsolóval az 1-6. sebességek valamelyikére (a tésztának/pépnek megfelelõen).
8. A lökésszerõ üzemmódhoz (keverés rövid idõközönként), forgassuk a kapcsolót a „PULSE" állásba. A kapcsolót a kívánt idõköznek megfelelõ ideig ebben a helyzetben kell tartani. A kapcsoló elengedésekor az automatikusan visszatér a „0" helyzetbe.

A fokozatok beállítása és a kampók használata max. 2 kg tésztához

Fokozat	Eszköz	A pép fajtája
1-2	Dagasztókampó	nehéz tészta (pl. kenyér- vagy omlós tészta)
3-4	Keverõkampó	középnehéz tészták (pl. tojásos vagy habart tészták)
5-6	Habverõ	könnyõ pépek (pl. tejszín, tojásfehérjehab, puding)
PULSE	Habverõ	Intervall (pl. piskóta, tojásfehérjehab megemeléséhez)

TÁJÉKOZTATÁS:
- **Rövid üzemeltetési idő:** Nehéz tésztával ne üzemeltessük a készüléket 10 percnél hosszabb ideig,azután 10 percig hagyjuk hűlni a készüléket.
- Folyékony tésztánál használjuk a kifröccsenés elleni védőt.

9. A dagasztás/keverés után forgassuk vissza a (7) kapcsolót „0" állásba, mihelyt a pépmassza, illetve egy tésztagolyó kialakult. Húzzuk ki a hálózati csatlakozót.
10. Nyomjuk lefelé az emelõt (5), erre a kar felemelkedik.
11. A kész pépet egy lapátka segítségével meglazíthatjuk, majd kivesszük a keverõtálból.
12. A keverõtál csak balra történõ elfordítás után vehetõ ki.
13. A felhasznált egységeket a „Tisztítás" pontban leírtak szerint tisztítsuk meg.

Javasolt receptek

Kevert tészta (alaprecept) fokozat: 3-4.

Hozzávalók:

250g lágy vaj vagy margarin, 250g citrom, 1 csomag vaníliáscukor vagy egy tasak citromos sütõpor, csipetnyi só, 4 tojás, 500g búzaliszt, 1 csomag sütõpor, kb 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet és a többi hozzávalót betöltjük a keverõtálba, a keverõlapáttal 30 másodpercig az 1. fokozaton, azután kb. 3 percig a 3. fokozaton keverjük. A sütõformát bezsírozzuk vagy sütõpapírral béleljük, a tésztát betöltjük és megsütjük. Mielõtt a süteményt kivesszük a sütõbõl, megvizsgáljuk, jól kisült-e már: éles farudacskával a sütemény közepébe szúrunk. Ha a tészta rajta marad, a sütemény elkészült. A süteményt egy süteményes rácsra buktatjuk és hűlni hagyjuk.

Hagyományos tězhely:

Betolási magasság: 2
Fětés: villanytězhely 175-200° C között, gáztězhely: 2-3. fokozat
Sütési idõ: 50-60 perc

Ezt a receptet ízlés szerint pl. 100g mazsolával vagy 100g dióval vagy 100g tört csokoládéval módosíthatjuk. A továbbiakban a fantáziát semmi sem korlátozza.

Lenmagos zsemle fokozat: 1-2.

Hozzávalók:

500-550g búzaliszt, 50g lenmag, 3/8 liter víz, 1 kocka élesztõ (40g), 100g sovány túró jól lecsurgatva, 1 teáskanál só. Megkenéshez: 2 evõkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot 1/8 liter langyos vízbe áztatjuk. A többi (1/4 liter) langyos vizet betöltjük a keverõtálba, belemorzsoljuk az élesztõt, hozzáadjuk a túrót, majd a keverõkampóval a 2. fokozaton jól elkeverjük. Az élesztõnek teljesen fel kell oldódnia. A lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval betöltjük a keverõtálba. Az 1. fokozaton átgyúrjuk, azután a 2. fokozatra kapcsolunk, és 3-5 percig továbbdagasztunk. A tésztát letakarjuk, 45-60 percig meleg helyen kelni hagyjuk. Még egyszer átgyúrjuk, kivesszük a tálból és 16 zsemlét formálunk belõle. A sütõlemezt nedves sütõpapírral borítjuk. Rátesszük a zsemléket, 15 percig kelni hagyjuk, langyos vízzel megkenjük, majd kisütjük.

Hagyományos tězhely:

Betolási magasság: 2
Fětés: villanytězhely: 200-220°C között (5 percig elõmelegítve), gáztězhely: 2-3. fokozat
Sütési idõ: 30-40 perc

Csokoládékrém fokozat: 5-6.

Hozzávalók:

2 dl édes tejszín, 150g félkeserű csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60g cukor, csipet só, 1 csomag vaníliáscukor, 1 evõkanál konyak vagy rum, csokilapok.

Elkészítés:

A tejszínt a keverõtálban a habverõvel keményre verjük. Kivesszük a tálból és hévös helyre tesszük. A csokoládébevonatot a csomagoláson lévõ utasítás szerint megolvasztjuk, vagy mikrohullámú sütõben 600 watton 3 percig melegítjük. Közben a tojást, cukrot, vaníliáscukrot, a konyakot vagy rumot és a sót a keverõtálban a 3. fokozaton habverõvel habosra verjük. Hozzáadjuk a felolvadt csokoládé-bevonatot, és az 5-6. fokozaton egyenletesre elkeverjük. A felvert tejszínbõl egy keveset meghagyunk a garnírozáshoz. A maradék tejszínt hozzáadjuk a krémszerű masszához, és a lökésszerű üzemmódban röviden elkeverjük. A csokoládékrémet garnírozzuk és jól lehűtve tálaljuk.

MAGYARUL

Húsdaráló

Általános üzembehelyezés

1. Húzzuk le a csigahajtómű fedelét (2) és csavarozza ki a csavart (16).
2. A töltőcsonkkal felfelé helyezze bele a csigaházat (10) a csigameghajtásba, és az óramutató járása irányába forgatva, húzza meg ismét a csavart (16).
3. Helyezzük a töltőtálcát a betöltőcsonkra, hogy a tálca felvétele a kar felett helyezkedjen el.
4. Tolja be a csigát a csigaház vízszintes részébe a tengely mechanikus bekattanásáig!

Lásd a továbbiakban a „Húsdaráló üzemelése“ il. „Kolbásztöltő“ részeket.

Húsdaráló működése (lásd A ábra)

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:
Vágja a húst kb. 2,5 cm nagyságú darabokra! Ügyeljen rá, hogy a húsban ne legyenek csontok vagy inak.

1. Helyezzük a csiga végére először a kést, majd a kiválasztott szűrőt. Vegyük eközben figyelembe a szűrőt és a csiga burkolatán lévő bemélyedéseket. Kézi erővel szorítsa meg a zárszerkezetet (14) csavarmenetét!
2. Tegye a húsdarabokat a töltőtálcára (17) és a töltőcsonkba!
3. Tegyen egy edényt a kimeneti nyílás alá!
4. Bizonyosodjon meg róla, hogy a funkciógomb (7) a „Ki“ feliraton áll, azaz, hogy a készülék ki van kapcsolva.
5. Csatlakoztassa a készüléket előírásszerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba!
6. A kapcsolóval (7) kapcsoljuk be a húsdarálót.
7. Ha szükséges, a hústömővel (18) tömörítse a húst! Sohase nyúljon utána az ujjával!

Kolbásztöltő működése (lásd B ábra)

1. Helyezze a töltő csövet (15“c“-t) a csigatengelyre.
2. Dugjon egy kolbásztöltő csövet a (15”a”-t vagy „b”-t) a zárórészbe. Az „a” rátét vastag, a „b” vékony kolbászhoz való.
3. Csavarja rá kézi erővel a zárszerkezetet a csigaházra!
4. Húzza a kolbászbelet (valódi vagy műbelet egyaránt használhat) a kolbásztöltő toldalékra, és csomózza meg a végét!
5. Tegye a kolbászmasszát a töltőtálcára és a töltőcsonkba!
6. Ismételje meg a „Húsdaráló működése” 4 – 7. pontjában leírt lépéseket!
7. A készülék a kolbászmasszát keresztülnyomja a kolbásztöltő toldalékon, és betölti a kolbászbélbe.
8. Ha a kolbász elérte a kívánt hosszúságot, a kolbásztöltő toldalék végénél nyomja össze az ujjával! Forgassa meg a kolbászt egyszer-kétszer a saját tengelye körül!

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:
- A húsdaráló üzemeltetéséhez az 1-től 4-ig kapcsolási fokozatok alkalmasak.
- Ne üzemeltessük a készüléket 10 percnél hosszabb ideig és azután hagyja 10 percig hűlni.

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:
- Amíg megfelelő rutinja nem alakult ki, minden kolbászhossz után kikapcsolhatja a készüléket.
- Végezze el a 8. pontba leírt lépést! Utána kapcsolja be ismét a húsdarálót!
- Ha természetes bél mellett döntött, akkor felhasználás előtt egy ideig áztassa egy tál vízben!
- Ügyeljen rá, hogy a kolbászbél „lazán” legyen megtöltve, mert főzés, ill. sütés közben a kolbász kitágul, és a bél felszakadhat.

Az aprósüteménykinyomóval történő működés (lásd C ábra)

1. Járjon el a „Használatba vétel” 1-4. pontjában leírtak szerint!
2. Csavarozzuk fel a kekszdaráló betétet és válassza ki a kívánt kekszformát.
3. Tegye a tésztát a töltőtálcára és a töltőcsonkba!
4. Bizonyosodjon meg róla, hogy a funkciógomb (7) a „Ki“ feliraton áll, azaz, hogy a készülék ki van kapcsolva.
5. Csatlakoztassa a készüléket előírásszerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba!
6. A kapcsolóval (7) kapcsoljuk be a húsdarálót.
7. Amennyiben szükséges, nyomjuk a tésztát mélyebbre a gépbe a tömködővel (18). Ne nyúljunk bele kézzel a gépbe.
8. Tartsa meg kézzel, és a kívánt hosszban mindig vágja le a kijövő tésztarudat!

Tisztítás

- Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Soha ne mártsa a motorházat vízbe!
- Ne használjon erős vagy dörzsölő tisztítószereket.

Motorburkolat

- A burkolat külső tisztításához csak nedves mosogatórongyot használjon.

Keverőtál, keverőeszközök és a húsdaráló részei

⚠ VIGYÁZAT:
A készülék részei nem moshatók el mosogatógépben. Hő és erős tisztítószerek hatására eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.

- Azokat az alkatrészeket, melyek élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe, kézzel mosogatóban tisztíthatja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A húsdaráló kése nagyon éles!
Balesetveszély!

- Hagyja az alkatrészeket alaposan megszáradni, mielőtt újra összeszereli a készüléket!
- Száradás után kenjük be a szűrőt egy ecset segítségével kevés növényi olajjal.

MAGYARUL

Műszaki adatok

Modell:.....KM 348 CB

Feszültségellátás: .....230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

$P_{nom.}$:.....600 W

$P_{max.}$:..... 1000 W

Védelmi osztály: II

Rövid üzemeltetési idő: .....10 perc .

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

  Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЕ:** Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности

- Не оставляйте включенную тестомесительную машину без присмотра.
- Запрещается манипулировать предохранительные устройства.
- Запрещается прикасаться к вращающемуся крюку.
- Установите тестомесительную машину на ровное, нескользкое рабочее место.
- Ни в коем случае не втыкайте вилку в розетку, пока не будут установленны все необходимые детали и насадки.
- Для дозагрузки мясорубки использовать только пестик для подталкивания.
- Опасность перегрузки! Использовать устройство либо как мясорубку, либо как миксер, но никогда не обе функции одновременно.

Обзор деталей прибора

1 Приводная ось
2 Крышка привода спиральных насадок
3 Чан
4 Поворотное плечо
5 Рычаг для подъема/опускания поворотного плеча
6 Корпус
7 Ступенчатый переключатель и импульсный режим
8 Защит от брызг чаши для перемешивания
9 a Крюк-мешалка
9 b Взбивалка
9 c Венчик
10 Корпус шнека
11 Шнек
12 Секач
13 Сетки
14 Закрутка-зажим
15 a Насадка для приготовления колбас, большая
15 b Насадка для приготовления колбас, маленькая
15 c Переходник для 15
16 Винт
17 Поднос
18 Толкатель
19 Насадка для печенья
20 Насадка для печенья
21 Ползунок

Обслуживание чаши для перемешивания

1. Установите чан на подставку и проверните его в направлении метки „LOCK“ до фиксации.
2. Для откидывания плеча нажмите рычаг (5) вниз, в направлении стрелки. Плечо откинется вверх.
3. Установите необходимую насадку, для чего наденьте ее верхний конец на ось и, провернув вправо, зафиксируйте шплинтом.
4. Наполните чан необходимыми ингредиентами. Не переполняйте его, максимально допустимый вес составляет 2 кг.
5. Опустите плечо при помощи рычага (5).
6. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 в, 50 гц, установленную в соответствии с предписаниями.
7. Включите тестомесительную машину, установив переключатель в одно из положений между 1 и 6 (в соответствии с видом теста).
8. Для импульсного режима (замешивание короткими интервалами) установите переключатель в положение „PULSE“. Переключатель необходимо удерживать в этом положении на время выбранного интервала времени. В свободном состоянии переключатель возвращается в положение „0“.

Выбор положения переключателя и применение крюка для замешивания теста до 2 кг

Положение	Насадка	Вид теста
1-2	Крюк	Густое тесто (например хлебное или песочное тесто)
3-4	Венчик	Среднее тесто (например для оладей или блинов)
5-6	Мешалка	Жидкое тесто (например взбитые сливки или яичный белок, пудинг)
PULSE	Мешалка	Интервальное (например для поднятия бисквита или взбивания яичного белка)

ПРИМЕЧАНИЕ:
- **Интервальный режим работы:** Не эксплуатируйте тестомесительную машину более 10 минут при замешивании густого теста, после этого дайте ей 10 минут остыть.
- Работая с жидким тестом, используйте защиту от брызг.

9. По окончании процесса замешивания/взбивания, когда тесто к примеру примет форму мячика, установите переключатель (7) обратно в положение „0“. Выньте вилку из розетки.
10. Нажмите рычаг (5) вниз, плечо откинется вверх.
11. Готовое тесто можно отскребсти от стенок чана при помощи шпателя и вынуть наружу.
12. Чан снимается с подставки поворотом влево.
13. Очистите все детали, как это описано в главе „Чистка“.

Предлагаемые рецепты

Жидкое тесто (стандартный рецепт) положение переключателя 3-4

Состав:

250 г мягкого сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, пакетик ванили или порошка „Citro“, щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, пакетик пекарного порошка, прим. 1/8 литра молока.

Приготовление:

Пшеничную муку и остальные приправы засыпать в чан, замесить тесто с применением венчика в течении 30 секунд в положении переключателя 1, затем прим. 3 минуты в положении 3. Смазать форму маслом или выстелить пекарной бумагой, залить тесто и поставить в духовку. Перед тем как вынуть пирог из духовки, провести проверку на готовность: для чего необходимо проткнуть пирог в середине заостренной палочкой. Если к ней не прилипает тесто, то пирог готов. Переложить пирог на подходящее блюдо и дать остыть.

Обычная печь с духовкой:

Используемая полка:	2
Температура выпечки:	электродуховка с подогревом снизу и сверху 175-200°, газовая духовка: положение регулятора 2-3
Время выпечки:	50-60 минут

Предлагаемый рецепт можно изменять в зависимости от вкуса: к примеру добавить 100 г узюма, орехов или тертого шоколада. А самое главное, фантазия не имеет границ.

Булочки с семенами льна положение переключателя 1-2

Состав:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирного творога, хорошо обезвоженного, чайная ложка соли. Для смазывания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Семена льна замочить в 1/8 л слегка теплой воды. Остаток теплой воды (1/4 л) перелить в чан, перекрошить туда дрожжи, добавить творог и замесить при помощи крюка в положении переключателя 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Добавить в чан муку, соль и замоченные семена льна. Все перемесить в положении 1, затем переключить в положение 2 и месить дальше 3-5 минут. Тесто накрыть и поставить на 45-60 минут в теплое место, чтобы оно взошло. Еще раз перемесить, вынуть из чана и раскатать 16 булочек. Выложить поддон влажной пекарной бумагой. Разместить на нем булочки, дать 15 минут постоять, смазать булочки слегка теплой водой и выпечь их.

Обычная печь с духовкой:

Используемая полка:	2
Температура выпечки:	электродуховка с подогревом снизу и сверху 200-220°, (5 минут разогревать), газовая духовка: положение регулятора 2-3
Время выпечки:	30-40 минут

Шоколадный крем положение переключателя 5-6

Состав:

200 мл сладких сливок, 150 г полугорького кувертюра, 3 яйца, 50-60 г сахара, щепотка соли, пакетик ванили, столовая ложка коньяка или рома, шоколадные лепестки

Приготовление:

Взбить сливки в чане при помощи взбивалки. Слить с чана и поставить в холодное место.

Расплавить кувертюр, в соответствии с рекомендациями на упаковке, или растопить в микроволновой печи в течении 3 минут при 600 ваттах. В промежутке между этим, засыпать в чан сахар, ваниль и соль, добавить яйца, коньяк или ром и взбить все до пены с помощью взбивалки в положении переключателя 3. Добавить расплавленный кувертюр и равномерно перемесить все в положении переключателя 5-6. Оставить немного взбитых сливок для украшения. Остальное добавить в кремообразную массу и слегка замесить, используя импульсный режим. Украсить шоколадный крем взбитыми сливками и, хорошо охладив, подать к столу.

Мясорубка

Общие указания по вводу в эксплуатацию

1. Снять крышку (2) с привода спиральных насадок и вывинтить винт (16).
2. Вставьте корпус шнека (10), наполнительным патрубком вверх, на привод шнека и закрутите винт (16) обратно, по часовой стрелке.
3. Поставить поднос для заполнения на загрузочный патрубок так, чтобы крепление подноса находилось под рычагом.
4. Задвиньте шнек в горизонтальный отсек корпуса, до его механической фиксации на оси.

Далее см. в разделах „Эксплуатация мясорубки“ или, соотв., „Насадка для колбас“.

Порядок работы с мясорубкой (смотри рис. A)

ℹ ПРИМЕЧАНИЕ:
Порежьте мясо на кусочки размером примерно по 2,5 см. Проследите за тем, чтобы в мясе не было костей и жил.

1. Сначала насадить нож на конец спиралевидной насадки, а затем сетку в соответствии с Вашим выбором. При этом учитывать сетку и выемки в корпусе для спиралевидных насадок. Зафиксируйте все закруткой (14), „затянув“ ее рукой.
2. Переложьте мясо на поднос (17) и наполните им патрубок.
3. Подставьте под выход мясорубки какую-нибудь посудину.
4. Убедитесь в том, что функциональный переключатель (7) находится в положениии „Выкл“.
5. Включите прибор в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную устройством токовой защиты и установленную в соответствии с предписаниями.
6. Включить мясорубку выключателем (7).
7. По мере надобности подавайте и подталкивайте куски мяса при помощи толкателя (18). Пожалуйста не делайте это пальцами.

Порядок работы с насадкой для приготовления колбас (смотри рис. B)

1. Вставьте адаптер (15c) на ось шнека.
2. Вставьте в разъем насадку для приготовления колбас (15a или b). Насадка „a“ предназначена для толстых, а насадка „b“ для тонких колбас.
3. Накрутите закрутку с насадкой на корпус шнека и „затяните“ ее рукой.
4. Натяните колбасную оболочку (можно применять как натуральную, так и искуственную) на колбасную насадку и завяжите ее конец узлом.
5. Переложьте колбасный фарш на поднос и наполните им патрубок.
6. Повторите пункты 4 – 7, как это указано в главе „Порядок работы с мясорубкой “.
7. Колбасный фарш будет продавливаться через колбасную насадку и наполнять оболочку.
8. Как только колбаса достигнет нужной длины, сожмите ее у выхода двумя пальцами и проверните один-два раза вокруг собственной оси.

ℹ ПРИМЕЧАНИЕ:
- Для работы в режиме мясорубки предназначены ступени от 1 до 4.
- Не допускайте работы устройства в течение более чем 10 минут, после чего дайте ему остыть в течение 10 минут.

ℹ ПРИМЕЧАНИЕ:
- До тех пока пока эта работа не станет для вас рутиной, рекомендуется каждый раз останавливать мясорубку, когда колбаса достигнет нужной длины.
- Теперь выполните пунтк 8. После этого опять включите мясорубку.
- Если вы решили использовать натуральную оболочку, то замочите ее перед употреблением в чашке с водой.
- Следите за тем, чтобы оболочка набивалась свободно, иначе она может порваться во время варения или поджаривания, так как колбаса расширяется.

Порядок работы с насадкой для приготовления печенья (смотри рис. C)

1. Выполните пункты 1-4 главы „Подготовка к работе“.
2. Навинтить насадку для печенья и выбрать требуемую форму печенья.
3. Переложьте тесто на поднос и наполните им патрубок.
4. Убедитесь в том, что функциональный переключатель (7) находится в положениии „Выкл“.
5. Включите прибор в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную устройством токовой защиты и установленную в соответствии с предписаниями.
6. Включить мясорубку выключателем (7).
7. При необходимости подтолкнуть тесто пестиком для подталкивания (18). Просьба не захватывать внутрь пальцами.
8. Придерживайте выходящую ленту теста рукой и отрезайте ее по мере достижения необходимой длины.

Чистка

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус с мотором в воду!
- Не пользуйтесь пастами для чистки посуды или сильномоющими средствами.

Корпус мотора

- Для протирания внешней поверхности корпуса пользуйтесь только влажной тряпкой.

Чаша для перемешивания, инструменты для перемешивания и детали мясорубки

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Детали не предназначены для очистки в посудомоечной машине. Они могут деформироваться или изменить окраску под воздействием тепла и агрессивных средств для очистки.

- Детали прибора, которые имели контакт с продуктами питания, необходимо промыть в растворе моющего средства.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Нож мясорубки очень острый!
Опасность травматизма!

- Перед тем, как собрать соковыжималку обратно, дайте всем ее деталям полностью высохнуть.
- После просушки слегка смазать сетки растительным маслом.

Технические данные

Модель: ..... KM 348 CB

Электропитание: ..... 230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:

$P_{nom.}$: ..... 600 ватт

$P_{max.}$: ..... 1000 ватт

Класс защиты: II

Интервальный режим работы: ..... 10 мин.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в **полнойкомплектации**, с **оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stünings Medien, Krefeld • 04/07