CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

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

CE

Knetmaschine mit Fleischwolf

Kneedmachine met gehaktmolen • Pétrin avec hachoir à viande • Máquina de amasado con picadora
Impastatrice con tritacarne • Kneading machine with Mincer • Urządzenie do ciasta z maszynką do mięsa
Dagasztógép húsdarálóval • Пристрій для замішування тіста із м'ясорубкою
Тестомешалка с мясорубкой • العجانة المزودة بمفرمة

KM 3421

DEUTSCH

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 4
Technische Daten..... Seite 9
Garantie ..... Seite 9
Entsorgung- Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.... Seite 10
Abbildungen C – F..... Seite 74

NEDERLANDS

Locatie van bedieningselementen.....blz 3
Gebruiksaanwijzing .....blz 11
Technische specificaties .....blz 16
Verwijdering - Betekenis
van het vuilnisbak-symbool.....blz 16
Afbeeldingen C – F.....blz 74

FRANÇAIS

Situation des commandes .....page 3
Mode d’emploi .....page 17
Caractéristiques techniques.....page 22
Élimination - Signification du symbole “Elimination” ...page 23
Illustrations C – F.....page 74

ESPAÑOL

Ubicación de los controles.....página 3
Instrucciones de servicio.....página 24
Especificaciones técnicas.....página 29
Eliminación - Significado
del símbolo del “Cubo de basura” .....página 29
Figuras C – F.....página 74

ITALIANO

Posizione dei comandi .....pagina 3
Istruzioni per l’uso.....pagina 30
Specifiche tecniche .....pagina 35
Smaltimento- Significato
del simbolo “Eliminazione” .....pagina 35
Figure C – F.....pagina 74

ENGLISH

Location of Controls .....page 3
Instruction Manual .....page 36
Technical Specifications.....page 41
Disposal - Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol .....page 41
Figures C – F .....page 74

JĘZYK POLSKI

Lokalizacja kontrolek.....strona 3
Instrukcja obsługi .....strona 42
Techniczne specyfikacje .....strona
Warunki gwarancji .....strona 47
Usuwanie - Znaczeniesymbolu
„Pojemnik na śmieci“.....strona 48
Rysunki C – F .....strona 74

MAGYARUL

A kezelőszervek elhelyezkedése.....oldal 3
Használati útmutató.....oldal 49
Műszaki adatok.....oldal 54
Selejtezés - A „kuka“ piktogram jelentése .....oldal 54
Ábrák C – F.....oldal 74

УКРАЇНСЬКА

Розташування органів керування.....стор 3
Посібник користувача.....стор 55
Технічні характеристики .....стор 60
Малюнки C – F .....стор 74

РУССКИЙ

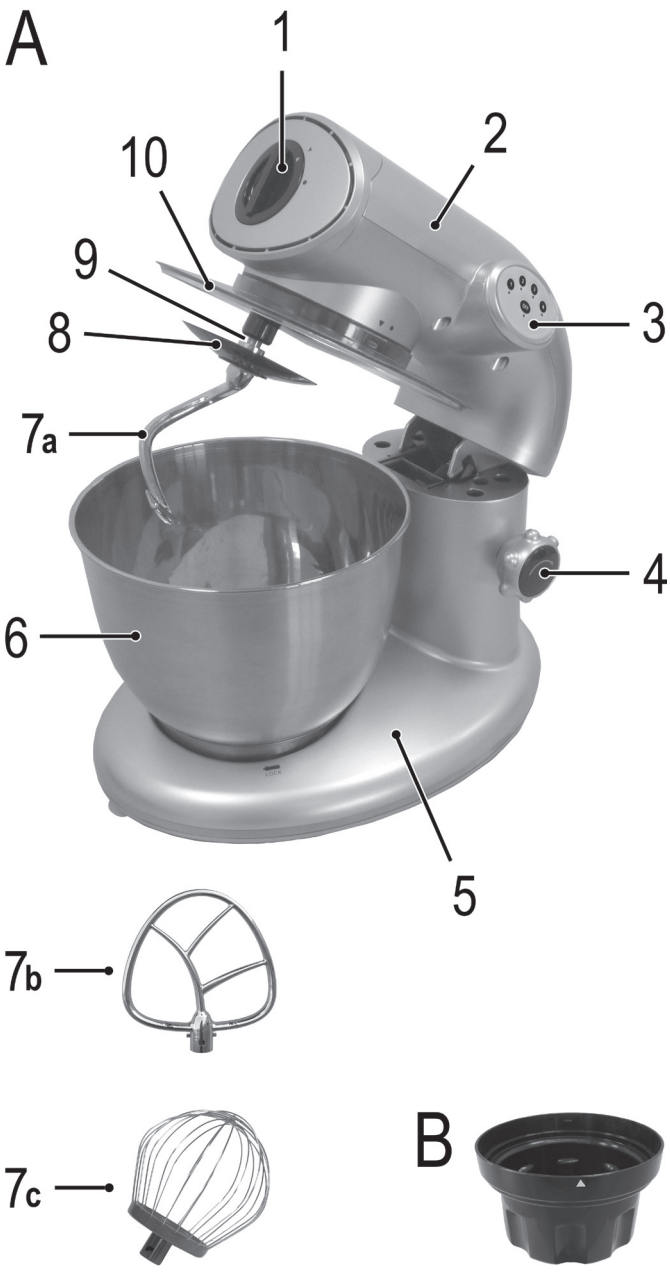
Расположение элементов.....стр. 3
Руководство пользователя .....стр. 61
Технические характеристики .....стр. 67
Рисунки C – F .....стр. 74

العربية

مكان عناصر التحكم..... صفحة 3
دليل التعليمات..... صفحة 68
المواصفات الفنية..... صفحة 72
الأشكال C – F..... صفحة 74

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Beschreibung der Bedienelemente / Lieferumfang 5
Ein-/Ausschalten 5
Vor dem 1. Gebrauch 5
Elektrischer Anschluss 6
Die Knetmaschine 6
Montage und Bedienung 6
Tabelle Teigarten und Werkzeuge 6
Betrieb unterbrechen 6
Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen 6
Der Fleischwolf 7
Vorbereitung 7
Montage des Fleischwolfes 7
Montage des Wurstaufsatzes 7
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes 7
Montage des Plätzchenaufsatzes 7
Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen 7
Bedienung und Anwendungshinweise 8
Betrieb beenden 8
Reinigung 8
Motorgehäuse 8
Rührschüssel mit Spritzschutz, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfes 8
Rezeptvorschläge 9
Geräuschentwicklung 9
Technische Daten 9
Hinweis zur Richtlinienkonformität 9
Garantie 9
Garantiebedingungen 9
Garantieabwicklung 10
Entsorgung – Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 10
Abbildungen C – F 74

Sicherheitshinweise

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 das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern.
  Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- 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 Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

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.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

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

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Betreiben Sie den Fleischwolf nur mit montierter Schutzabdeckung für die Antriebswelle (Seite 3, Abb. B)!
- Handhaben Sie das Messer (16) des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt!
- Füllen Sie den Fleischwolf nur mit dem Stopfer (11) nach.

⚠ ACHTUNG: Gefahr vor Überlastung!

Benutzen Sie das Gerät entweder als Rührgerät oder als Fleischwolf, aber niemals beide Funktionen gleichzeitig.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln.
- Sie können Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

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

Beschreibung der Bedienelemente / Lieferumfang

Abbildung A:

1 Abdeckung für Wendelantrieb
2 Schwenkbarer Arm
3 Bedienfeld
4 Knauf zum Heben des Arms
5 Motorgehäuse
6 Rührschüssel
7a Knethaken
7b Rührhaken
7c Schneebesen
8 Schutzscheibe
9 Antriebswelle
10 Spritzschutz auf Rührschüssel

Abbildung B:

Schutzabdeckung für die Antriebswelle

Abbildungen C – F auf letzter Seite:

11 Stopfer
12 Fülltablett
13 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
14 Wendel
15 Silikonkupplung
16 Messer
17 Siebe (3 verschiedene Lochgrößen)
18 Verschluss
19 Teigverteiler
20 Wurstaufsatz
21 Kebbeaufsatz (2-teilig)
22 Plätzchenaufsatz
23 Schiene für Plätzchen

Ein-/Ausschalten

- Einschalten: Wählen Sie am Bedienfeld eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 1 und 4.
- Ausschalten: Drücken Sie die Taste OFF.

HINWEIS:

Der Motor hat einen Sicherheitsschalter. Er schaltet den Motor ab, sobald der Arm (2) hoch schwenkt.

Vor dem 1. Gebrauch

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

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

Die Knetmaschine

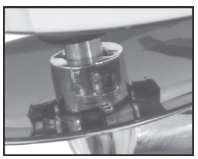
Montage und Bedienung

1. Drehen Sie den Knauf (4) in Pfeilrichtung. Der Arm (2) schwenkt hoch.
2. **Für den Einsatz des Schneebesens** (7c) befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (10): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben.

   HINWEIS:
   An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen (▼●).

   Schieben Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen und arretieren ihn durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

   HINWEIS:
   Bei Zubereitung von Teig mit dem Knet- oder dem Rührhaken ist der Spritzschutz nicht nötig. Sie erhalten sich damit die Möglichkeit, während der Teigzubereitung Zutaten zuzufügen.
3. Wenn Sie den **Knethaken** (7a) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (8) auf. Sie verhindert, dass der nach oben steigende Teig mit der Antriebswelle in Berührung kommt.
   Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um eine viertel Umdrehung fest.
4. Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle (9) einführen.

   Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in der Antriebswelle arretiert.
5. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK bis zum Anschlag.
6. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.

   ACHTUNG:
   Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg bzw. 1 Liter bei Flüssigkeiten.
7. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er hörbar einrastet.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen mit der blauen LED-Kontrollleuchte unter der Taste OFF angezeigt.
9. Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1-4) am Bedienfeld (3), um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Stufe wird mit einer blauen LED angezeigt.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot-oder Mürbeteig)	Knethaken	1-2	max. 2 kg
Mittelschwere Teige (z.B. Crêpes- oder Rührteig)	Rührhaken	1-2	max. 2 kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schneebesen	3-4	min. 200 ml max. 1 l

HINWEIS:

- Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten.
- Um Zutaten eines schweren Teigs besser zu vermischen, beginnt das Gerät in der Stufe 1 mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Nach ca. 1,5 Minuten Betriebszeit schaltet das Gerät automatisch hoch in die Stufe 2. Die blaue LED zeigt den Vorgang an. Sollten Sie dies nicht wünschen, stellen Sie einfach wieder die Stufe 1 ein.
- Durch die elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen/min werden innerhalb einer Stufe bei zu hoher Last automatisch verringert. Die LED-Anzeige der gewählten Stufe bleibt erhalten.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb unterbrechen

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Drücken Sie immer die Taste OFF (aus), auch wenn Sie den Knet-/Rührvorgang nur kurz unterbrechen wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Knauf (4) drehen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. **Das Werkzeug ist aber kurze Zeit noch in Drehbewegung.**

Nach Senken des Armes kann der Betrieb erst wieder fortgesetzt werden, wenn Sie erneut eine Geschwindigkeitsstufe drücken.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

1. Drücken Sie die Taste OFF (aus), wenn der Teig geknetet ist. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drehen Sie den Knauf (4) in Pfeilrichtung. Der Arm hebt sich.

3. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
4. Nehmen Sie den fertigen Teig aus der Rührschüssel heraus.
5. Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Der Fleischwolf

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 74.

1. Decken Sie die Antriebswelle (9) ab: Halten Sie die Schutzabdeckung (Abb. B) so über die Antriebswelle, dass der weiße Pfeil ▲ unter dem Punkt ● steht. Drehen Sie die Schutzabdeckung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden Pfeile ▼ und ▲ müssen übereinanderstehen.
2. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (1) geschützt. Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn ab.
3. Schieben Sie die Silikonkupplung (15) auf die Achse der Wendel (14).
4. Setzen Sie die Wendel, mit dem Zahnkranz zuerst, in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

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

Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. C)

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

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie das Messer (16) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
6. Wählen Sie ein Sieb (17) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Sieb, während Sie es in das Wendelgehäuse einsetzen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

- Verwenden Sie eine fertige Wurstmasse, fahren Sie wie folgt fort:
  5. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (19) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
  6. Setzen Sie den Wurstaufsatz (20) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Wurstaufsatz.
- Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wolfen und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und ein Sieb, wie unter „Montage des Fleischwolfes“ Punkte 5 und 6 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschluss.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

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

HINWEIS:
Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz (21) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
6. Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. F)

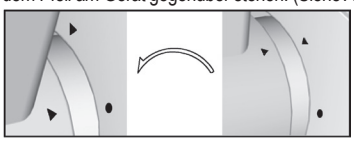
Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (19) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
6. Setzen Sie den Plätzchenaufsatz (22) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Plätzchenaufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen

7. Schrauben Sie den Verschluss (18) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
8. Befestigen Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät. Setzen Sie das Wendelgehäuse mit dem Pfeil (►) auf den Punkt (●) am Gerät. Drehen Sie es in die senkrechte Position. Der Pfeil am Wendelgehäuse muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe Abb.)



ACHTUNG:
Sollten Sie den Verschluss im Nachgang noch einmal auf- und zudrehen, halten Sie das Wendelgehäuse mit einer Hand am Einfüllstutzen (13) fest. Anderenfalls kann sich das Wendelgehäuse unbeabsichtigt lösen.

9. Setzen Sie das Fülltablett (12) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tabletts über dem Arm (2) befindet.

Bedienung und Anwendungshinweise

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle (9).
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Betreiben Sie den Fleischwolf nur mit montierter Schutzabdeckung für die Antriebswelle (Seite 3, Abb. B)!

HINWEIS:
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

10. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste/ Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen. Wenn Sie Fleisch wolfen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
11. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen mit der blauen LED-Kontrollleuchte unter der Taste OFF angezeigt.
12. Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1/2/3/4) am Bedienfeld (3), um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Stufe wird über eine blaue LED angezeigt.
13. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (11) nach.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

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

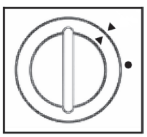
Plätzchen formen

HINWEIS:
Haben Sie einen Plätzchenteig vorbereitet, können Sie mit der Schiene (23) dem Teig verschiedene Formen geben.

- Nachdem Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät befestigt haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchenaufsatz.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Betrieb beenden

1. Drücken Sie die Taste OFF, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung" beschrieben.
5. Schließen Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (1). Drehen Sie die Abdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn auf. Der Pfeil an der Abdeckung muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe nebenstehende Abb.)



Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

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

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

Rührschüssel mit Spritzschutz, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfes

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

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

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

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 1 - 2

Zutaten:

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

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührbesen 30 Sekunden auf Stufe 1, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2 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 geriebene 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 hinein bröckeln, 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 3 - 4

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 600W 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 3-4 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und auf Stufe 1 einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Geräuschentwicklung

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

Ermittelter Schalldruckpegel: 78 - 85 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:	KM 3421
Spannungsversorgung:	220-240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 W
Schutzklasse:	II
Kurzzeitbetrieb:	10 Minuten
Nettogewicht (ohne Zubehör):	ca. 5,65 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät KM 3421 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen, Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versand-aufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den im Paket beiliegenden Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Inhoud

Veiligheidsinstructies 11
Algemene veiligheidsinstructies 11
Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat 12
Gebruiksdoel 12
Beschrijving van de bedieningselementen/geleverde onderdelen 12
Aan/uitzetten 12
Voorbereiding 12
Elektrische aansluiting 12
De kneedmachine 12
In elkaar zetten en bediening 12
Tabel Deegsoorten En Hulpstukken 13
Onderbreken Van De Werking 13
Stop Gebruik En Verwijderen Kom 13
De gehaktmolen 14
Voorbereiding 14
De gehaktmolen in elkaar zetten 14
Het worsthulpstuk in elkaar zetten 14
Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes in elkaar zetten 14
De koekjesmaker in elkaar zetten 14
Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis 14
Bediening en gebruiksaanwijzingen 14
Einde van de werkzaamheden 15
Reinigen 15
Motorbehuizin 15
Mengkom met spatbeveiliger, kneed/mixer hulpstukken en gehaktmolen 15
Aanbevolen recepten 15
Technische speciicaties 16
Verwijdering - Betekenis van het vuilnisbak-symbool 16
Afbeeldingen C – F 74

Veiligheidsinstructies

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. 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, niet 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 voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- 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 gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies” in acht.

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.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Kinderen en gebrekkige personen

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

  ⚠ **WAARSCHUWING!**
  Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Steek de stekker van het apparaat **niet** in het stopcontact voordat alle benodigde accessoires zijn aangebracht.
- Raak geen bewegende delen aan en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Tijdens het gebruik mogen zich **geen** voorwerpen, zoals lepels of deegschrapers, in de kom bevinden.
- Niets aan de veiligheidschakelaars veranderen.
- Gebruik alleen de vleesmolen wanneer de beschermende kap voor de aandrijfas is gemonteerd (Pagina 3, Afb. B).
- Als u de gehaktmolen schoonmaakt en in elkaar zet, moet u voorzichtig zijn met het mes (16)!
- Gebruik alleen de stamper (11) om de vleesmolen te vullen.

⚠ LET OP: Gevaar voor overbelasting!

Gebruik het toestel of als mixer of als gehaktmolen, maar nooit beide functies tegelijkertijd.

- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten aaneengesloten. Laat het ongeveer 10 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is. Schakel het altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!

Gebruiksdoel

Dit toestel is ontworpen voor

- De bereiding van deeg, room, slagroom, opgeklopt eiwit;
- Malen (fijnhakken) van levensmiddelen.
- Deeg maken met behulp van de verschillende hulpstukken.

Het toestel is uitsluitend hiervoor ontworpen en mag alleen hiervoor gebruikt worden.

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Het toestel mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd en kan beschadiging van het toestel of zelfs persoonlijke verwondingen veroorzaken.

De fabrikant kan geen verantwoordelijkheid nemen voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik.

Beschrijving van de bedieningselementen / geleverde onderdelen

Afbeelding A:

1 Deksel van de aandrijfspiraal
2 Wartelarm
3 Bedieningspaneel
4 Knop voor het liften van de arm
5 Motorhuis
6 Mengkom
7a Kneedhaak
7b Menghaak
7c Garde
8 Beschermschijf
9 Aandrijfas
10 Spatbeveiliging op de mengkom

Afbeelding B:

Beschermkap voor de aandrijfas

Afbeelding C – F op de laatste pagina:

11 Aandrukker
12 Trechterbakje
13 Trechterhals van spiraalhuis
14 Spriraal
15 Siliconenkoppeling
16 Mes
17 Plaatje (3 verschillende maten van gaatjes)
18 Ringmoer
19 Deegverdeler
20 Worsthulpstuk
21 Hulpstuk voor oosterse deegzakjes (2 delen)
22 Koekjesmaker
23 Koekjessnijder

Aan/uitzetten

- Aanzetten: Selecteer een snelheid tussen 1 en 4 op het bedieningspaneel.
- Uitzetten: Druk op de OFF knop.

i OPMERKING:

De motor heeft een veiligheidsschakelaar. De motor gaat uit als de arm (2) omhoog wordt gezwengeld.

Voorbereiding

- Haal het toestel en alle accessoires uit de doos.
- Controleer of alle geleverde accessoires in de doos zitten.
- Om alle eventuele productieresiduen te verwijderen, alle accessoires schoonmaken, zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen”, voor u het toestel voor het eerst in gebruik neemt.

Elektrische Aansluiting

Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de speciicaties op het typeplaatje.

De kneedmachine

In elkaar zetten en bediening

1. Draai de knop (4) in de richting van de pijl. De arm (2) komt omhoog.

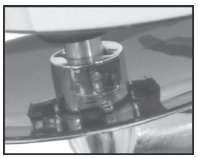
2. **Bij het gebruik van de garde** (7c), eerst de spatbeveiliging aanbrengen (10): Houd de spatbeveiliging met de ring omhoog.

   OPMERKING:
   Onder aan de arm ziet u aan de linker en rechterkant twee uitsparingen (▼ ●).

   Druk de spatbeveiliging is deze twee uitsparingen met behulp van de geleidgleuf en zet hem vast door in de richting van de wijzers van de klok te draaien.

   OPMERKING:
   Wanneer u deeg bereidt met de kneed- of mixhaken, heeft u de spatbeveiliger niet nodig. Daardoor hebt u de mogelijkheid om ingrediënten toe te voegen tijdens de bereiding van het deeg.

3. Wanneer u de **kneedhaak** (7a) wilt gebruiken, eerst de beschermschijf (8) aanbrengen. Dit voorkomt dat het rijzende deeg in contact komt met de aandrijfas.
   Houd de schijf als een kom. Doe de kneedhaak van beneden uit door de uitsparing van de schijf en zet hem vast door hem een kwartslag te draaien.
4. Boven op het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijfas en de spie. Bevestig het benodigde hulpstuk door de bovenkant in de aandrijfas te plaatsen (9).

   Druk het hulpstuk naar beneden en draai het tegelijkertijd tegen de wijzers van de klok in, zodat de spie vast komt te zitten in de aandrijfas.
5. Plaats de mengkom in zijn houder en draai de kom zover als mogelijk in de richting van LOCK.
6. Voeg vervolgens de ingrediënten toe.

   ⚠ LET OP:
   Doe het toestel niet te vol, de maximale hoeveelheid ingrediënten is 2 kg of 1 liter vloeistof.

7. Druk de arm naar beneden, zodat hij op zijn plek klikt.
8. Doe de stekker in een goed geïnstalleerd Schuko stopcontact van 230 V ~ 50 Hz. De bedrijfstatus wordt aangeven door een blauw LED indicatielampje onder de OFF knop.
9. Druk op een knop voor het instellen van de snelheid (knop 1-4) op het bedieningspaneel (3) om het toestel aan te zetten. De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een blauwe LED.

Tabel Deegsoorten En Hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1-2	max. 2 kg
Middelzwaar deeg (bijv. pannenkoeken of cake)	Menghaak	1-2	max. 2 kg
Licht deeg (bijv. slagroom, eiwit, pudding)	Garde	3-4	min. 200 ml max. 1 l

OPMERKING:
- Bij het selecteren van een snelheid ook naar de aanwijzingen in het recept kijken.
- Om de ingrediënten voor een zware deeg beter te mixen, start het apparaat op stand 1 opj een lage snelheid. Na ongeveer 1,5 minuut gebruikstijd, schakelt het apparaat automatisch over naar stand 2. Dit wordt bevestigd door een blauwe LED. Als u niet naar stand 2 wilt gaan, schakel gewoon terug te naar stand 1.
- Overbelasting van de motor wordt door de elektronische snelheidsregeling voorkomen. Het aantal omwentelingen/min worden automatisch binnen een instelling verlaagd als de belasting te hoog is. De LED-indicator van de gekozen instelling blijft branden.
- **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.

Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: GEVAAR VOOR LETSEL!
- Druk altijd op de OFF knop, ook als u het kneed- of mixproces maar kort wilt onderbreken.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Wanneer u tijdens het gebruik de knop (4) draait om de arm te draaien, schakelt een veiligheidsschakelaar de motor uit. **Het hulpstuk zal nog even door blijven draaien.**

Nadat u de arm omlaag heeft gedaan, hervat het toestel pas zijn werkzaamheden als u weer op een snelheidsknop drukt.

Stop Gebruik En Verwijderen Kom

1. Druk op de OFF knop als het deeg is gekneed. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de knop (4) in de richting van de pijl. De arm komt omhoog.
3. Draai de mengkom een klein stukje tegen de wijzers van de klok in om hem te verwijderen.
4. Haal het deeg dat klaar is uit de mengbeker.
5. Om het hulpstuk van de aandrijfas te verwijderen, drukt u het omhoog en draait het een klein stukje in de richting van de klok. Trek het hulpstuk er vervolgens uit.
6. Maak de gebruikte onderdelen schoon zoals beschreven in het deel “Reinigen”.

De gehaktmolen

Voorbereiding

Kijk ook naar het overzicht op pagina 3 en 74 op de laatste bladzijde.

1. Verwijder het deksel van de aandrijfas (9): Houd de beschermkap (Afb. B) op zodanige wijze boven de aandrijfas zodat de witte pijl ▲ onder de stip ● ligt. Draai de beschermkap zo ver als mogelijk met de wijzers van de klok mee. De twee pijlen ▼ en ▲ moeten uitgelijnd liggen.
2. De toegang tot het spiraalhuis is beschermd door een deksel (1) op het toestel. Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok om het te verwijderen.
3. Druk de siliconenkoppeling (15) op de spiraalvormige as (14).
4. Plaats de spiraal, eerst het tandrad, in het horizontale deel van het spiraalhuis.

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

De gehaktmolen in elkaar zetten (zie Afb. C)

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

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

5. Plaats het mes (16) op de as van de spiraal met de scherpe kant naar buiten.
6. Selecteer een hakplaatje (17). Gebruik de uitsparing in het plaatje om het in het spiraalhuis te plaatsen.

Verdere details vindt u onder “Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis”.

Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. D)

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

- Gebruik speciaal geprepareerd vlees voor worst, en ga als volgt te werk:
  5. Plaats eerst de deegverdeler (19) op de spiraalas. Gebruik hiervoor de uitsparingen in de deegverdeler.
  6. Plaats het worsthulpstuk (20) op de deegverdeler. Gebruik hiervoor de uitsparingen op het worsthulpstuk.
- Om in één handeling het vlees fijn te hakken en worst te maken, plaatst u eerst een mes en een hakplaatje zoals beschreven bij “De gehaktmolen in elkaar zetten” punt 5 en 6. Vervolgens drukt u het worsthulpstuk in de ringmoer.

Verdere details vindt u onder “Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis”.

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

OPMERKING:
Gebruik het hulpstuk voor oosterse deegzakjes om zakjes met vlees of pasteitjes te maken.

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

5. Zet het tweedelige hulpstuk voor oosterse deegzakjes (21) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen.
6. Verdere details vindt u onder “Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis”.

De koekjesmaker in elkaar zetten (zie Afb. F)

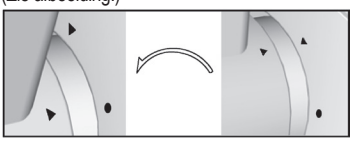
Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

5. Plaats eerst de deegverdeler (19) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen in de deegverdeler.
6. Plaats de koekjesmaker (22) op de deegverdeler met behulp van de uitsparingen.

Verdere details vindt u onder “Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis”.

Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis

7. Schroef de ringmoer (18) met de wijzers van de klok op het spiraalhuis.
8. Bevestig het vooraf geassembleerde spiraalhuis op het toestel. Plaats het spiraalhuis met de pijl (▶) op één lijn met (●) op het toestel. Draai het naar boven. De pijl op het spiraalhuis moet nu tegenover de pijl op het toestel staan. (Zie afbeelding.)



LET OP:
Als u de ringmoer nadat u hem heeft vastgezet opnieuw opent of sluit, houd dan het spiraalhuis zorgvuldig met een hand op de trechterhals (13), anders kan het spiraalhuis per ongeluk los raken.

9. Plaats het trechterbakje (12) zo dat de bodem van het bakje zich boven de arm (2) bevindt.

Bediening en gebruiksaanwijzingen

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
Zogauw u het toestel aanzet, begint de aandrijfas (9) te draaien.
- Raak de draaiende aandrijfas niet aan bij de bediening!
- Gebruik alleen de vleesmolen wanneer de beschermende kap voor de aandrijfas is gemonteerd (Pagina 3, Afb. B)!

OPMERKING:
- Snijd het vlees in stukjes van ongeveer 2,5 cm. Zorg ervoor dat er geen botjes of pezen in het vlees zitten.
- **Korte werkingsduur:** Gebruik het toestel niet langer dan 10 minuten achter elkaar en laat het dan 10 minuten afkoelen.

10. Doe de stukjes vlees (vleespastei/ worstvlees of deeg) in het trechterbakje en in de trechterhals. Als u gehakt maakt, moet u een opvangbak onder de uitgang plaatsen.
11. Doe de stekker in een goed geïnstalleerd Schuko stopcontact van 230 V ~ 50 Hz. De bedrijfstatus wordt aangeven door een blauw LED indicatielampje onder de OFF knop.
12. Druk op een knop voor het instellen van de snelheid (knop 1/2/3/4) op het bedieningspaneel (3) om het toestel aan te zetten. De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een blauwe LED.
13. Indien nodig het vlees of het deeg met de aandrukker (11) verder duwen.

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

Het maken van worstjes

- U kunt zowel natuurlijke als kunstmatige worstvellen gebruiken.
- Als u besluit om natuurlijke worstvellen te gebruiken, moet u ze een tijdje in het water leggen om zacht te laten worden.
- Leg een knoop in een van de uiteinden van het vel.
- Trek het worstvel over het worsthulpstuk.
- Het worstvlees wordt door het worsthulpstuk geduwd en het worstvel wordt gevuld.
- Zorg ervoor dat het worstvel niet te strak wordt opgevuld, want de worst zet uit tijdens het koken of bakken en het vel kan dan kapot gaan.
- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van het worsthulpstuk met uw vingers in elkaar.
- Draai de worst een of tweemaal rond.
- Totdat u voldoende ervaring heeft opgebouwd, kunt u het toestel uitzetten, elke keer als een worst de juiste lengte heeft bereikt.

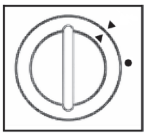
Koekjes maken

OPMERKING:
Als u koekjesdeeg heeft gemaakt, kunt u dit met behulp van de koekjessnijder (23) in verschillende vormen snijden.

- Nadat u het geassembleerde spiraalhuis op het toestel heeft vastgezet, drukt u de snijder in de koekjesmaker.
- Stel het toestel in op de gewenste koekjesvorm.
- Houd de stukken deeg bij de uitgang vast met uw hand en snijd het in de gewenste lengte.

Einde van de werkzaamheden

1. Druk op de OFF knop om het toestel uit te zetten.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Haal alle onderdelen van de gehaktmolen uit elkaar.
4. Maak de gebruikte onderdelen schoon, zoals beschreven bij “Reinigen”.
5. Sluit het spiraalhuis af met het deksel (1). Draai het deksel tegen de richting van de klok. De pijl van het deksel moet zich tegenover de pijl op het toestel bevinden. (zie de afbeelding rechts.)



Reinigen

⚠ WAARSCHUWING:
- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ LET OP:
- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel.

Mengkom met spatbeveiliger, kneed/mixer hulpstukken en gehaktmolen

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
Het mes van de gehaktmolen is erg scherp.

⚠ LET OP:
De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

- Onderdelen die in contact met voedel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u ze opnieuw aan het toestel bevestigt.

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept) Snelheid stand 1 - 2

Ingrediënten:

250 gr zachte boter of margarine, 250 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 slufje zout, 4 eieren, 500 gr tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom. Meng met de menghaak gedurende 30 seconden op stand 1, en vervolgens ongeveer 3 minuten op stand 2. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 175-200°, gasoven: stand 2-3
Baktijd:	50-60 minuten

U kunt dit recept aanpassen aan uw smaak, bijv. door het toevoegen van 100 gr. Rozijnen of 100 gr noten of 100 gr chocoladehagelslag. Uw verbeelding kent geen grenzen.

Lijnzaadrolletjes — Snelheid stand 1 - 2

Ingrediënten:

500-550 gr tarwebloem, 50 gr lijnzaad, 3/8-liter water, 1 blokje gist (40 gr), 100 gr magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout.
Voor afstrijken: 2 eetlepels water

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8-liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, en voeg de kwark toe. Meng het goed met de kneedhaak op stand 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar stand 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220° (Verwarm 5 minuten voor), Gasoven stand 2-3
Baktijd:	30-40 minuten

Chocoladecrème — Snelheid stand 3 - 4

Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 gr halfzoete chocoladeglazuur, 3 eieren, 50-60 gr suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanille suiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladehagel.

Bereiding:

Sla in de mengkom de slagroom stijf met de garde, haal de kom weg en bewaar op een koele plaats.
Smelt de chocoladeglazuur volgens de instructies op de verpakking 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen in de mengkom met de garde de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout tot een schuim. Voeg de gesmolten chocoladeglazuur toe en meng gelijkmatig op stand 3-4. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de rest van de geklopte slagroom toe aan het romige mengsel en roer het er doorheen op stand 1. Garneer de chocolade crème en serveer goed gekoeld.

Technische speciicaties

Model:	KM 3421
Voeding:	220-240 V~ 50 Hz
Stroomverbruik:	1000 W
Beveiligingsklasse:	II
Kortstondige werking:	10 minuten
Netto gewicht (zonder toebehoren):	ca. 5,65 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering - Betekenis van het vuilnisbak-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Contenu

Consignes de sécurité **17**
Conseils généraux de sécurité 17
Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil 18
Utilisation prévue 18
Description des commandes/pièces fournies **18**
Allumer/Éteindre **18**
Avant première utilisation **18**
Branchement électrique 18
Le pétrin **19**
Montage et fonctionnement 19
Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires 19
Mode Pause 19
Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol 19
Le hachoir **20**
Préparation 20
Monter le hachoir 20
Monter l'accessoire à faire des saucisses 20
Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale 20
Monter l'accessoire à faire des biscuits 20
Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé 20
Fonctionnement et consignes d'utilisation 21
Arrêter le fonctionnement 21
Nettoyage **21**
Boîtier du moteur 21
Bol à mélanger avec pare-éclaboussures, accessoires de pétrissage/malaxage et pièces du hachoir 21
Recettes recommandées **22**
Caractéristiques techniques **22**
Elimination- Signification du symbole "Elimination" **23**
Illustrations C – F **74**

Consignes de sécurité

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. 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 (en tirant sur la fiche et non 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. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- 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" cidessous.

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 :

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

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

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

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.

  ⚠ AVERTISSEMENT !
  Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**
- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Ne branchez **pas** l'appareil à l'alimentation sur secteur avant d'y avoir fixé tous les accessoires nécessaires.
- Ne touchez pas les éléments mobiles et attendez que l'appareil soit à l'arrêt.
- Si vous utilisez l'appareil, **ne** placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité.
- Utilisez uniquement le hachoir à viande lorsque le couvercle de protection de l'arbre d'entraînement est fixé (Page 3, Fig. B) !
- Lorsque vous nettoyez et montez le hachoir, manipulez très soigneusement la lame (16) !
- Utilisez uniquement le poussoir (11) pour remplir le hachoir à viande.

⚠ ATTENTION : Risque de surcharge !

Utilisez l'appareil comme batteur-mélangeur ou comme hachoir, mais n'utilisez jamais les deux fonctions en même temps.

- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 10 minutes. Laissez-le refroidir durant environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour

- préparer la pâte, la crème, la crème fouettée, les blancs d'œuf ;
- moudre (hacher) des aliments.
- modeler la pâte avec divers accessoires.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que le celle prévue.

Description des commandes/ pièces fournies

Illust. A :

1 Couvercle de l'entraînement à vis sans fin
2 Bras pivotant
3 Panneau de commande
4 Bouton pour lever le bras
5 Logement du moteur
6 Bol de mixage
7a Crochet à pétrir
7b Crochet mélangeur
7c Fouet
8 Disque de protection
9 Arbre d'entraînement
10 Pare-éclaboussures du bol à mélanger

Illust. B :

Couvercle de protection de l'arbre d'entraînement

Illust. C – F de la dernière page :

11 Poussoir
12 Plateau de remplissage
13 Logement de la vis sans fin et goulot de remplissage
14 Vis sans fin
15 Raccord en silicone
16 Lame
17 Plaque (3 tailles différentes de trous)
18 Écrou à oeil
19 Diviseuse de pâte
20 Accessoire à faire des saussices
21 Accessoire pour pâtisserie orientale (2 morceaux)
22 Accessoire à faire des biscuits
23 Coupeuse à biscuits

Allumer/Éteindre

- Allumer : Sélectionnez un réglage de vitesse entre 1 et 4 sur le panneau de commande.
- Éteindre : Appuyez sur le bouton OFF.

NOTE :

Le moteur dispose d'un interrupteur de sécurité. Il éteint le moteur dès que le bras (2) pivote vers le haut.

Avant première utilisation

- Retirez l'appareil et tous les accessoires inclus de la boîte.
- Vérifiez que toutes les pièces fournies sont dans la boîte.
- Afin d'enlever tout résidu de fabrication, nettoyez tous les accessoires avant utilisation initiale comme décrit au paragraphe "Nettoyage".

Branchement électrique

Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

Le pétrin

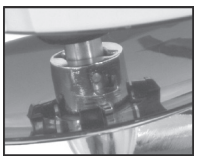
Montage et fonctionnement

1. Tournez le bouton (4) dans le sens de la flèche. Le bras (2) pivote vers le haut.
2. **Pour utiliser le fouet** (7c), fixez d'abord le pare-éclaboussures. (10) : Maintenez le pare-éclaboussures avec le collier orienté vers le haut.

   NOTE :
   En bas du bras, vous verrez deux entailles à droite et à gauche (▼ ●).

   Enfoncez le pare-éclaboussures dans ces entailles à l'aide de la rainure de guidage et emboîtez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

   NOTE :
   Lorsque vous préparez la pâte à l'aide du crochet pétrisseur ou du crochet malaxeur, vous n'avez pas besoin du pare-éclaboussures. Cela vous permet d'ajouter des ingrédients tout en préparant la pâte.
3. Si vous souhaitez utiliser **le crochet pétrisseur** (7a), fixez d'abord le disque de protection (8). Cela permet à la pâte qui lève de ne pas entrer en contact avec l'arbre d'entraînement.
   Tenez le disque comme un bol. Montez le crochet pétrisseur en dessous jusqu'à l'entaille du disque et fixez-le en tournant un quart de tour.
4. En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entrainement et la clavette. Adaptez le bon accessoire en insérant l'extrémité haute dans l'arbre d'entraînement (9). Appuyez et tournez l'accessoire en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que la clavette s'emboîte dans l'arbre d'entraînement.



5. Placez le bol à mélanger sur son support et tournez le bol dans la direction LOCK aussi loin que possible.
6. Ajoutez maintenant vos ingrédients.

   ⚠ ATTENTION :
   Ne remplissez pas trop l'appareil, la quantité maximale d'ingrédients est 2 kg ou 1 litre pour les liquides.
7. Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
8. Branchez la fiche électrique à une prise Schuko 230 V ~ 50 Hz correctement installée. Le témoin d'indication LED bleu sous le bouton OFF indique l'état de fonctionnement.
9. Appuyez sur un réglage de vitesse (bouton 1-4) situé sur le panneau de commande (3) pour allumer l'appareil. Le réglage sélectionné s'affiche à l'aide du témoin d'indication LED bleu.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1-2	max. 2 kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crêpes ou à gâteaux)	Crochet mélangeur	1-2	max. 2 kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	3-4	200 ml min. max. 1 l

NOTE :

- Lorsque vous sélectionnez le réglage de la vitesse, consultez également les consignes de la recette.
- Pour bien mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte lourde, l'appareil démarre sur le réglage 1 à une vitesse lente. Après une durée de fonctionnement d'1,5 minute environ, l'appareil permute automatiquement sur le réglage 2. L'indicateur LED bleu s'éclaire pour confirmer. Si vous ne souhaitez pas le réglage 2, revenez simplement au réglage 1.
- La commande de vitesse électronique empêche le moteur de surchauffer. Les tours/min diminuent automatiquement dans un réglage en cas de charge trop élevée. L'indicateur LED du réglage sélectionné reste allumé.
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Mode Pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Appuyez toujours sur le bouton OFF, même si vous souhaitez seulement interrompre brièvement la procédure de pétrissage/malaxage.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- En cours d'utilisation, lorsque vous tournez le bouton (4) pour pivoter le bras, un interrupteur de sécurité éteint le moteur. **L'accessoire continuera de tourner un court instant.**

Une fois le bras en position basse, le fonctionnement se poursuit uniquement si vous appuyez à nouveau sur un réglage de vitesse.

Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol

1. Appuyez sur le bouton OFF si la pâte est pétrie. Débranchez la fiche électrique.
2. Tournez le bouton (4) dans le sens de la flèche. Le bras se lève.
3. Pivotez le bol à mélanger d'un petit tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Enlevez la pâte obtenue du bol à mélanger.

5. Pour libérer l'accessoire de l'arbre d'entraînement, poussez-le vers le haut et tournez-le brièvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le.
6. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".

Le hachoir

Préparation

Consultez également les vues d'ensemble de la page 3 et 74.

1. Enlevez le couvercle de l'arbre d'entraînement (9) : Maintenez le couvercle de protection (Fig. B) au-dessus de l'arbre d'entraînement de façon à ce que la flèche blanche ▲ soit sous le point ●. Tournez le couvercle de protection dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il parte. Les deus flèches ▼ et ▲ doivent s'aligner.
2. L'accès au logement de la vis sans fin est protégée d'un couvercle (1) situé sur l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Enfoncez le raccord en silicone (15) dans l'arbre de la vis sans fin (14).
4. Fixez la vis sans fin, d'abord le pignon, sur la partie horizontale du logement de la vis sans fin.

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

Monter le hachoir (voir Illust. C)

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

Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Fixez la lame (16) sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant orienté vers l'extérieur.
6. Sélectionnez une plaque de hachage (17). Utilisez les entailles de la plaque pour l'insérer dans le logement de la vis sans fin.

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

Monter l'accessoire à faire des saucisses (voir Illust. D)

Suivez les consignes de la section "Préparation".

- Utilisez une chair à saucisse toute prête et suivez les consignes suivantes :
  5. Tout d'abord, fixez la diviseuse de pâte (19) à l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
  6. Fixez l'accessoire à faire des saucisses (20) à la diviseuse de pâte. Pour cela, utilisez les entailles de l'accessoire à faire des saucisses.
- Si vous souhaitez à la fois hacher des morceaux de viande et faire des saucisses, réglez d'abord la lame et une plaque de hachage comme décrit aux points 5 et 6 de la section "Monter le hachoir". Puis, enfoncez l'accessoire à faire des saucisses dans l'écrou à œil.

Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale (voir Illust. E)

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

Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Placez les deux pièces de l'accessoire pour pâtisserie orientale (21) dans l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
6. Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Monter l'accessoire à faire des biscuits (voir Illust. F)

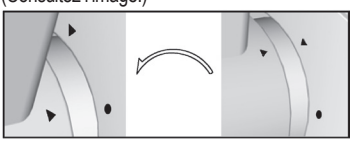
Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Tout d'abord, placez la diviseuse de pâte (19) à l'arbre de la vis sans fin. Utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
6. Placez l'accessoire à faire des biscuits (22) sur la diviseuse de pâte. Utilisez les entailles de l'accessoire à faire des biscuits.

Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé

7. Vissez l'écrou à œil (18) dans le sens des aiguilles d'une montre au logement de la vis sans fin.
8. Fixez le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil. Placez le logement de la vis sans fin en respectant l'alignement de la flèche (▶) sur la flèche (●) de l'appareil. Tournez vers la position verticale. La flèche du logement de la vis sans fin doit être en face de la flèche de l'appareil. (Consultez l'image.)



ATTENTION :
Si vous ouvrez et refermez l'écrou à œil après l'avoir fixé, maintenez bien le logement de la vis sans fin avec une main sur le goulot de remplissage (13), sinon le logement de la vis sans fin peut accidentellement se desserrer.

9. Placez le plateau de remplissage (12) pour que la base du plateau repose au dessus du bras (2).

Fonctionnement et consignes d'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre d'entraînement (9) tourne.
- Ne touchez pas l'arbre d'entraînement en rotation lors de l'utilisation de l'appareil !
- Utilisez uniquement le hachoir à viande lorsque le couvercle de protection de l'arbre d'entraînement est fixé (Page 3, Fig. B) !

i NOTE :
- Coupez la viande afin d'obtenir des morceaux de 2,5 cm environ. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ni de nerfs dans la viande.
- **Fonctionnement à court-terme :** N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

10. Versez les morceaux de viande (pâté de viande/chair à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans le goulot de remplissage. Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
11. Branchez la fiche électrique à une prise Schuko 230 V ~ 50 Hz correctement installée. Le témoin d'indication LED bleu sous le bouton OFF indique l'état de fonctionnement.
12. Appuyez sur un réglage de vitesse (bouton 1/2/3/4) situé sur le panneau de commande (3) pour allumer l'appareil. Le réglage sélectionné s'affiche à l'aide du témoin d'indication LED bleu.
13. Si besoin est, versez la viande ou la pâte à l'aide du poussoir (11).

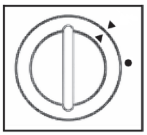
⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le goulot de remplissage !

Créer des saucisses
- Vous pouvez utiliser une peau artificielle ou naturelle pour enrober les saucisses.
- Si vous décidez d'utiliser une peau naturelle pour enrober les saucisses, ramollissez-la d'abord avec de l'eau pendant un instant.
- Nouez une extrémité de la peau de la saucisse.
- Poussez la peau de la saucisse vers l'accessoire à faire des saucisses.
- La chair à saucisse passe dans l'accessoire à faire des saucisses et remplit la peau de la saucisse.
- Assurez-vous que la peau de la saucisse est molle, car la saucisse augmente de volume pendant l'ébullition ou la friture et la peau peut rompre.
- Si la première saucisse attend la longueur demandée, appuyez simultanément sur la saucisse à l'extrémité de l'accessoire à faire des saucisses avec vos doigts.
- Tournez la saucisse une ou deux fois.
- Après une utilisation régulière de l'appareil, vous pouvez l'éteindre après chaque longueur de saucisses.

Modeler des biscuits

i NOTE :
Si vous avez fait une pâte à biscuits, vous pouvez modeler la pâte et faire différentes formes en utilisant la coupeuse (23).
- Après avoir fixé le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil, enfoncez la coupeuse dans l'accessoire à faire des biscuits.
- Réglez la forme de biscuits souhaitée.
- Maintenez les longueurs de pâte à la sortie avec votre main et coupez à la longueur souhaitée.

Arrêter le fonctionnement
1. Appuyez sur le bouton OFF pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Démontez toutes les pièces du hachoir.
4. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".
5. Fermez l'accès au logement de la vis sans fin à l'aide du couvercle (1). Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flèche de la couvercle doit être en face de la flèche de l'appareil. (Voir l'image de droite.)



Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :
- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur
- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaiselle.

Bol à mélanger avec pare-éclaboussures, accessoires de pétrissage/malaxage et pièces du hachoir

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
La lame qui sert à hacher est tranchante.

⚠ ATTENTION :
Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Laissez bien les pièces sécher avant de remonter l'appareil.

Recettes recommandées

Mixture Songe (Recette simple)

Réglage de vitesse 1 - 2

Ingrédients :

250g de beurre doux ou de margarine, 250g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre.

Préparation :

Placez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol de mixage et mixez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 2. Graissez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Si la pâte colle, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

Supports : 2
Chaleur : Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 175-200°, Four à gaz : réglage 2-3
Temps de cuisson : 50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette en fonction de vos goûts, par exemple avec 100g de raisons ou 100g de noisettes ou encore 100g de chocolat râpé. Rien ne limite votre créativité.

Rouleaux aux graines de lin

Réglage de vitesse 1 - 2

Ingrédients :

500-550g de farine de froment, 50g de graines de lin, 3/8-litre d'eau, 1 cube de levure (40g), 100g crème allégée, bien drainée, 1 cuiller a café de sel.
Pour le levage : 2 cuiller à soupe d'eau

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 de litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (1/4 de litre) dans le bol mixeur, répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crochet à pétrir réglé sur la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Disposez la farine avec les graines de lin trempées ainsi que le sel dans le bol de mixage. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez en 16 rouleaux de pains. Couvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les rouleaux et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

Supports : 2
Chaleur : Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 200-220° (Préchauffer durant 5 minutes), Four à gaz : réglage position 2-3
Temps de cuisson : 30-40 minutes

Crème au chocolat

Réglage de vitesse 3 - 4

Ingrédients :

200 ml de crème, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 oeufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillée, 1 cuillère à soupe d'eau-de-vie ou de rhum, grains de chocolat.

Préparation :

Dans le bol à mélanger, battez entièrement la crème à l'aide du fouet à oeufs, retirez-la du bol et placez-la dans un endroit frais. Faites fondre le chocolat en suivant les consignes indiquées sur le sachet ou pendant 3 minutes dans le four à micro-ondes réglé sur 600W. Pendant ce temps, dans le bol à mélanger, battez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, l'eau-de-vie ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à œufs afin d'obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et incorporez régulièrement à la vitesse 3-4. Conservez une quantité de crème fouettée pour le garnissage. Ajoutez le reste de crème fouettée au mélange crémeux en tournant le réglage 1. Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Caractéristiques techniques

Modèle : ..... KM 3421
Alimentation : ..... 220-240 V~ 50 Hz
Consommation : ..... 1000 W
Classe de protection : II
Fonctionnement court : ..... 10 minutes
Poids net (sans accessoire): ..... 5,65 kg environ

Sujet à changement sans avertissement préalable !

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Elimination- Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l’environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l’environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Contenidos

Instrucciones de seguridad **24**
Indicaciones generales de seguridad 24
Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo 25
Uso para el que está destinado 25
Descripción de los controles/Piezas suministradas **25**
Encendido/apagado **25**
Antes del uso inicial **25**
Conexión eléctrica 25
La máquina de amasado **25**
Montaje y funcionamiento 25
Cuadro de tipos de masa y accesorios 26
Operación de pausa 26
Fin del funcionamiento y extracción del recipiente 26
La picadora **27**
Preparación 27
Montaje de la picadora 27
Montaje del accesorio para salchichas 27
Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales 27
Montaje del accesorio para hacer galletas 27
Fijar carcasa de espiral premontada 27
Funcionamiento e instrucciones de uso 27
Finalizar funcionamiento 28
Limpieza **28**
Carcasa del motor 28
Recipiente de mezclado con tapa de protección contra salpicaduras, accesorios de amasado/mezclado y piezas de la picadora 28
Recetas recomendadas **28**
Especificaciones técnicas **29**
Eliminación - Significado del símbolo “cubo de basura” **29**
Figuras C – F **74**

Instrucciones de seguridad

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. 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 (por favor tire de la clavija y 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 salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- 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.

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.

NOTA: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

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

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

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.

- **No** conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- Mientras esté en uso, asegúrese de que **no** haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- No intente forzar los interruptores de seguridad.
- Utilice la picadora sólo cuando se haya colocado la tapa protectora del eje motor (página 3, fig. B).
- Al limpiar y montar la picadora, manipule la cuchilla (16) con precaución.
- Utilice únicamente el tubo de empuje (11) para rellenar la picadora.

⚠ ATENCIÓN: ¡Riesgo de sobrecarga!

Utilice el aparato como mezclador o como picadora, pero nunca con ambas funciones a la vez.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 10 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado para

- la preparación de masa, nata montada. cremas, claras montadas
- triturar (mezclar) comida
- dar forma a la masa con los distintos accesorios

El aparato está diseñado exclusivamente con este fin y sólo puede responder a estos usos.

Sólo se puede utilizar en la forma descrita en este manual de instrucciones.

El aparato no se puede utilizar con fines comerciales.

Cualquier otro uso no se considera como el pretendido y puede dar lugar a daños materiales o incluso lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso distinto al especificado.

Descripción de los controles/ Piezas suministradas

Figura A:

1 Tapa de accionamiento en espiral
2 Brazo oscilante
3 Panel de control
4 Rueda para elevar el brazo
5 Carcasa del motor
6 Recipiente de mezcla
7a Gancho de amasado
7b Gancho de mezcla
7c Batidora de huevos
8 Disco protector
9 Eje motor
10 Tapa protectora de salpicaduras en recipiente de mezcla

Figura B:

Tapa protectora del eje motor

Figuras C–F en la última página:

11 Tubo de empuje
12 Bandeja de rellenador
13 Cuello de rellenador de carcasa en espiral
14 Espiral
15 Acoplamiento de silicona
16 Cuchilla
17 Placa (3 tamaños de agujero distintos)
18 Tuerca de seguridad
19 Divisor de masa
20 Accesorio para salchichas
21 Accesorio para saquitos de masa orientales (2 piezas)
22 Accesorio para hacer galletas
23 Cortador de galletas

Encendido/apagado

- Encendido: Seleccione una configuración de velocidad entre 1 y 4 en el panel de control.
- Apagado: Pulse el botón OFF.

i NOTA:

El motor tiene un interruptor de seguridad. Apaga el motor en cuanto el brazo (2) se eleva.

Antes del uso inicial

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- Compruebe que todas las piezas suministradas estén en la caja.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

La máquina de amasado

Montaje y funcionamiento

1. Gire la rueda (4) en la dirección de la flecha. El brazo (2) se eleva.

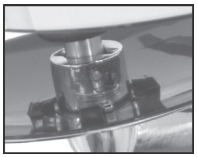
2. **Para utilizar la batidora** (7c), acople primero la tapa protectora de salpicaduras (10): Mantenga la tapa protectora contra salpicaduras con el cuello hacia arriba.

   NOTA:
   En el extremo inferior del brazo, verá dos recesos a izquierda y derecha (▼ ●).

   Empuje la tapa protectora contra salpicaduras dentro de estos recesos utilizando las ranuras de guía y bloquéandola en su lugar (gírela en el sentido de las agujas del reloj).

   NOTA:
   Al preparar masa con el gancho de amasado o de mezcla, no necesitará la tapa protectora contra salpicaduras. Esto le dará la opción de añadir ingredientes al preparar la masa.

3. Si desea utilizar el **gancho de amasado** (7a), acople primero el disco protector (8). Esto evitará que la masa entre en contacto con el eje motor.
   Sujete el disco como un recipiente. Acople el gancho de amasado desde abajo a través de los recesos del disco y fíjelo con un cuarto de giro.
4. En el extremo superior del accesorio, verá un receso para el eje motor y el cortador. Fije el accesorio requerido insertando el extremo superior en el eje motor (9).

   Empuje y gire el accesorio a la vez en sentido contrario a las agujas del reloj, de forma que el cortador se bloquee en su lugar en el eje motor.
5. Coloque el recipiente de mezclado en su soporte y gire el recipiente en la dirección LOCK todo lo que pueda.
6. Ahora añada los ingredientes.

   ⚠ ATENCIÓN:
   No llene el aparato en exceso; la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg. o de 1 litro para líquidos.

7. Empuje el brazo hacia abajo hasta que se inserte en su lugar.
8. Enchufe el cable en una toma de seguridad 230 V ~ 50 Hz. El estado de funcionamiento se indica con el piloto LED azul bajo el botón OFF.
9. Pulse una configuración de velocidad (botón 1-4) en el panel de control (3) para encender el aparato. La configuración selecciona se indica mediante un LED azul.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Gancho de amasado	1-2	máx 2 kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Gancho de mezcla	1-2	máx. 2 kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de Huevos	3-4	mín. 200 ml máx. 1 l

NOTA:
- Al seleccionar la configuración de velocidad, consulte también las instrucciones de la receta.
- Para mezclar mejor los ingredientes de una masa densa, ponga el aparato en la velocidad 1 (baja). Tras aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento, el aparato pasará automáticamente a la velocidad 2, lo que se confirmará con un LED azul. Si no desea pasar a la velocidad 2, sólo tiene que volver a seleccionar la velocidad 1.
- El control de velocidad electrónico evita la sobrecarga del motor. Las revoluciones/min. se reducen automáticamente dentro de una velocidad si existe sobrecarga. El indicador LED de la velocidad seleccionada permanecerá encendido.
- **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 10 minutos para enfriar.

Operación de pausa

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.
- Pulse siempre el botón OFF, aunque sólo desee interrumpir el proceso de amasado/mezclado brevemente.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Cuando gire la rueda (4) durante el funcionamiento para hacer oscilar el brazo, un interruptor de seguridad apagará el motor. **El accesorio seguirá rotando durante un breve período de tiempo.**

Después de bajar el brazo, el aparato sólo puede seguir funcionando si vuelve a pulsar la configuración de velocidad.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

1. Pulse el botón OFF si la masa está amasada. Desenchufe el cable de la toma.
2. Gire la rueda (4) en la dirección de la flecha. El brazo ascenderá.
3. Gire el recipiente de mezclado un cuarto de gire en el sentido contrario a las agujas del reloj para extraerlo.
4. Saque la masa terminada del recipiente de mezclado.
5. Para liberar el accesorio del eje motor, empújelo hacia arriba y gírelo brevemente en el sentido de las agujas del reloj. A continuación, extráigalo.
6. Limpie las piezas usadas tal como se describe en “Limpieza”.

La picadora

Preparación

Consulte también nuestras descripciones generales en la página 3 y 74.

1. Retire la tapa del eje motor (9): Sujete la tapa protectora (fig. B) sobre el eje motor de forma que la flecha blanca ▲ quede bajo el punto ●. Gire la tapa protectora en el sentido de las agujas del reloj todo lo que pueda. Las dos flechas ▲ y ▼ deberán quedar alineadas.
2. El acceso a la carcasa de espiral está protegido por una tapa (1) en el aparato. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para retirarla.
3. Empuje el acoplamiento de silicona (15) hacia el eje de espiral (14).
4. Coloque primero la rueda dentada en espiral en la sección horizontal de la carcasa de espiral.

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

Montaje de la picadora (ver Fig. C)

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

Proceda tal como se describe en “Preparación”.

5. Coloque la cuchilla (16) en el eje de la espiral con la cara afilada hacia fuera.
6. Seleccione una placa de picado (17). Utilice los recesos de la placa para insertarla en la carcasa de espiral.

Puede consultar más detalles en “Fijar carcasa de espiral premontada”.

Montaje del accesorio para salchichas (ver Fig. D)

Proceda tal como se describe en “Preparación”.

- Utilice carne para salchichas preparada y procesa tal como se indica a continuación:
  5. Primero, coloque el divisor de masa (19) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos del divisor de masa.
  6. Coloque el accesorio para salchichas (20) en el divisor de masa. Para ello, utilice los recesos del accesorio para salchichas.
- Si desea picar trozos de carne y hacer salchichas de una vez, coloque primero la cuchilla y una placa de picado como se describe en “Montaje de la picadora” en los puntos 5 y 6. A continuación, empuje el accesorio para salchichas en la tuerca de seguridad.

Para obtener más detalles, consulte “Fijar carcasa de espiral premontada”.

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

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

Proceda tal como se describe en “Preparación”.

5. Coloque el accesorio de 2 piezas para saquitos de masa orientales (21) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos.
6. Para obtener más detalles, consulte “Fijar carcasa de espiral premontada”.

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

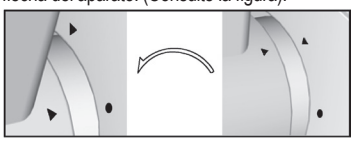
Proceda tal como se describe en “Preparación”.

5. Primero, coloque el divisor de masa (19) en el eje de la espiral. Utilice los recesos del divisor de masa.
6. Coloque el accesorio para hacer galletas (22) en el divisor de masa. Utilice los recesos del accesorio para hacer galletas.

Para obtener más detalles, consulte “Fijar carcasa de espiral premontada”.

Fijar carcasa de espiral premontada

7. Gire la tuerca de seguridad (18) en el sentido de las agujas del reloj dentro de la carcasa de espiral.
8. Fije la carcasa de espiral premontada al aparato. Coloque la carcasa de espiral con la flecha (▶) alineada con (●) en el aparato. Colóquese en la posición hacia arriba. La flecha de la carcasa de espiral debe quedar enfrente de la flecha del aparato. (Consulte la figura).



ATENCIÓN:
Si abre y cierra la tuerca de seguridad de nuevo después de fijarla, sujete la carcasa de espiral con una mano en el cuello de rellenador (13); de lo contrario, la carcasa de espiral podría aflojarse accidentalmente.

9. Coloque la bandeja de relleno (12) de forma que el lecho de la bandeja quede por encima del brazo (2).

Funcionamiento e instrucciones de uso

AVISO: Riesgo de lesiones.
En cuanto encienda el aparato, se activará el eje motor (9).
- No toque el eje motor en movimiento durante el funcionamiento.
- Utilice la picadora sólo cuando se haya colocado la tapa protectora del eje motor (página 3, fig. B).

NOTA:
- Corte la carne en trozos de aprox. 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni nervios en la carne.
- **Funcionamiento durante un breve período de tiempo:** No utilice el aparato durante más de 10 minutos y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.

10. Introduzca los trozos de carne (pasta de carne/carne de salchicha o masa) en la bandeja de relleno y dentro del cuello de rellenado. Si está picando comida, coloque un recipiente debajo de la salida.
11. Enchufe el cable en una toma de seguridad 230 V ~ 50 Hz. El estado de funcionamiento se indica con el piloto LED azul bajo el botón OFF.
12. Pulse una configuración de velocidad (botón 1/2/3/4) en el panel de control (3) para encender el aparato. La configuración selecciona se indica mediante un LED azul.
13. Si es necesario, introduzca la carne o la masa con el tubo de empuje (11).

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.
Utilice siempre el tubo de empuje suministrado. No inserte utensilios ni coloque los dedos en el cuello del rellenador.

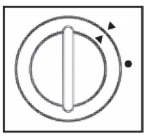
Preparar salchichas
- Puede utilizar pieles de salchicha naturales o artificiales.
- Si decide utilizar pieles de salchicha naturales, ablándelas primero en agua durante un tiempo.
- Ate un extremo de la piel de salchicha.
- Empuje la piel de salchicha sobre el accesorio para salchichas.
- La carne de salchicha se empuja a través del accesorio para salchichas y la piel se va rellenando.
- Asegúrese de que la piel de salchicha se rellene sin tensión, ya que la salchicha se expande cuando se cuece o fríe y la piel se puede romper.
- Cuando la primera salchicha alcance la longitud necesaria, compacte la salchicha en el extremo del accesorio para salchichas con los dedos.
- Gire la salchicha una o dos veces.
- Hasta que haya cogido manejo, puede apagar el aparato después de preparar cada salchicha.

Dar forma a las galletas

NOTA:
Si ha preparado masa para galletas, puede darle distintas formas con el cortador (23).

- Una vez que haya fijado la carcasa de espiral premontada al aparato, empuje el cortador dentro del accesorio para hacer galletas.
- Determine la forma de galleta que desee.
- Sujete la masa en la salida con la mano y corte a la longitud deseada.

Finalizar funcionamiento
1. Pulse el botón OFF para apagar el aparato.
2. Desenchufe el cable.
3. Desmonte todas las piezas de la picadora.
4. Limpie las piezas usadas tal como se describe en “Limpieza”.
5. Cierre el acceso a la carcasa de espiral con la tapa (1). Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. La flecha de la carcasa debe quedar enfrente de la flecha del aparato. (Consulte la figura a la derecha).



Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Recipiente de mezclado con tapa de protección contra salpicaduras, accesorios de amasado/mezclado y piezas de la picadora

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.
La cuchilla de amasado está muy afilada.

⚠ ATENCIÓN:
Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 1 - 2

Ingredientes:

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 2. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja: 2
Temperatura: Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza — Velocidad 1 - 2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja: 2
Temperatura: Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220º (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate — Velocidad 3 - 4

Ingredientes:

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

Preparación:

En el bol para batir, bata la nata con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso.
Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 3-4. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la nata a la mezcla cremosa y remueva en la configuración 1. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Especificaciones técnicas

Modelo: ..... KM 3421
Alimentación: ..... 220-240 V~ 50 Hz
Consumo potencia: ..... 1000 W
Protección Clase: II
Funcionamiento periodo tiempo corto: ..... 10 minutos
Peso neto (sin accesorios): ..... ca 5,65 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación - Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Indice

Istruzioni di sicurezza **30**
Norme di sicurezza generali 30
Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio 31
Uso previsto 31
Descrizione dei controlli / Parti fornite **31**
Accensione/spegnimento **31**
Primo utilizzo **31**
Collegamento elettrico 31
Impastatrice **31**
Assemblaggio e funzionamento 31
Tabella tipi di impasti e utensili 32
Funzionamento con pausa 32
Fine del funzionamento e rimozione della scodella 32
Tritacarne **33**
Preparazione 33
Assemblaggio del tritacarne 33
Come assemblare l'accessorio salsicce 33
Come assemblare l'accessorio per sacche impasto 33
Come assemblare l'unità per biscotti 33
Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata 33
Funzionamento e istruzioni per l'uso 33
Terminare il funzionamento 34
Pulizia **34**
Alloggiamento del motore 34
Scodella con protezione schizzi, accessorio per impastare/miscelare e parti del tritacarne 34
Ricette consigliate **34**
Specifiche tecniche **35**
Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione" **35**
Figure C – F **74**

Istruzioni di sicurezza

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. 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 (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) 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. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- 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".

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.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Bambini e persone fragili

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

  ⚠ **AVVISO!**
  Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

- **Non** collegare l'apparecchio all'alimentazione prima di aver inserito gli accessori.
- Non toccare le parti in movimento e attendere finché l'apparecchio non è completamente fermo.
- Durante l'uso, **non** devono esserci oggetti, ad es. cucchiai o raschietti, nel recipiente.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Usare il tritacarne quando il coperchio di protezione per l'asse guida è montato (Pagina 3, Fig. B)!
- Durante la pulizia e l'assemblaggio del tritacarne, maneggiare la lama (16) con la cura necessaria!
- Usare solo lo spingitore (11) per riempire il tritacarne.

⚠ ATTENZIONE: Rischio di sovraccarico!

Utilizzare l'apparecchio sia come impastatore che come tritacarne, ma mai entrambe le funzioni contemporaneamente.

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutive. Lasciarlo raffreddare per circa 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

Uso previsto

Questo apparecchio è progettato per

- la preparazione di impasto, crema, panna montata e bianco d'uovo;
- macinare alimenti.
- formare impasto utilizzando diversi accessori.

È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione.

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto.

Descrizione dei controlli / Parti fornite

Figura A:

1 Protezione guida vite
2 Braccio girevole
3 Pannello di controllo
4 Manopola per il sollevamento del braccio
5 Alloggiamento del motore
6 Mixer
7a Gancio impasto
7b Gancio mixer
7c Frusta
8 Disco protettivo
9 Albero guida
10 Recipiente per miscelare con proteggi schizzi

Figura B:

Coperchio protettivo per l'asse guida

Figure C – F sull'ultima pagina:

11 Spingitore
12 Vassoio di riempimento
13 Collo di riempimento dell'alloggiamento vite
14 Vite
15 Accoppiamento silicone
16 Coltello
17 Piastra (3 diverse misure del foro)
18 Dado ad anello
19 Divisore impasto
20 Accessorio per salsicce
21 Accessorio per sacche impasto (2 parti)
22 Unità per biscotti
23 Tagliere per biscotti

Accensione/spegnimento

- Accensione: selezionare una velocità tra 1 e 4 sul pannello di controllo.
- Spegnimento: Premere il tasto OFF.

i NOTA:

Il motore presenta un interruttore di sicurezza. Spegne il motore non appena il braccio (2) gira.

Primo utilizzo

- Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla confezione.
- Controllare che tutte le parti fornite siano presenti nella confezione.
- Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori al primo utilizzo come descritto in "Pulizia".

Collegamento elettrico

Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

Impastatrice

Assemblaggio e funzionamento

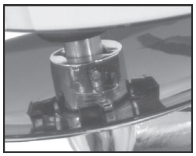
1. Girare la manopola (4) in direzione della freccia. Il braccio (2) si solleva.
2. **Per usare la frusta** (7c), montare prima la protezione contro schizzi (10): tenere la protezione contro schizzi con il collo rivolto in avanti.

NOTA:
Sull'estremità inferiore del braccio ci sono due rientranze a destra e sinistra (▼ ●).

Spingere la protezione contro schizzi in queste rientranze utilizzando le scanalature guida e bloccare in posizione girando in senso orario.

NOTA:
Durante la preparazione dell'impasto con l'impastatore e il miscelatore, non è necessaria la protezione contro schizzi. Questo consente di aggiungere ingredienti durante la preparazione dell'impasto.

3. Se si desidera utilizzare **l'impastatore** (7a), montare prima il disco protettivo (8). Questo consente di evitare la fuoriuscita dell'impasto a contatto con l'albero guida. Tenere il disco come una scodella. Montare l'impastatore dal basso attraverso l'incavo del disco e fermarlo con un quarto di giro.
4. All'estremità superiore dell'accessorio, sarà presente un incavo per l'asse guida e la chiavetta. Montare l'accessorio necessario inserendo l'estremità superiore nell'albero guida (9). Spingere e girare l'accessorio contemporaneamente in senso anti orario in modo che la chiavetta si blocchi all'albero guida.



5. Poggiare la scodella sul supporto e girarla nella direzione LOCK fino alla fine.
6. Ora aggiungere gli ingredienti.

⚠ ATTENZIONE:
Non riempire eccessivamente l'apparecchio, la quantità massima degli ingredienti è 2 kg o 1 litro per i liquidi.

7. Spingere il braccio verso il basso finché non scatti in posizione.
8. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata 230 V ~ 50 Hz. Lo stato di esercizio è indicato dall'indicatore LED blu al di sotto del tasto OFF.
9. Premere un'impostazione della velocità (tasto 1-4) sul pannello di controllo (3) per accendere l'apparecchio. L'impostazione selezionata è indicata dal LED blu.

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1-2	max. 2 kg
Impasto medio (ad es. crepe o e torte)	Gancio mixer	1-2	max. 2 kg
Impasto leggero (ad es. crema, bianco d'uovo, pudding)	Frusta	3-4	min. 200 ml max. 1 l

NOTA:
- Per la selezione della velocità, far riferimento alle istruzioni della ricetta.
- Per miscelare meglio gli ingredienti di un impasto pesante, il dispositivo inizia a funzionare al livello 1 ad una velocità bassa. Dopo circa 1,5 minuti di esercizio, il dispositivo passa automaticamente al livello 2. Questo è confermato da un LED blu. Se non si desidera passare al livello 2, ritornare all'impostazione 1.
- Un sovraccarico del motore viene evitato mediante il controllo elettronico della velocità. I giri/min sono automaticamente ridotti entro un'impostazione se il carico è troppo elevato. L'indicatore LED dell'impostazione selezionata resta acceso.
- **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 10 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.

Funzionamento con pausa

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!
- Premere sempre il tasto OFF, anche se si desidera solo interrompere per breve tempo il processo di impastatura/miscelazione.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
- Quando si gira la manopola (4) durante l'uso per girare il braccio, un interruttore di sicurezza spegne il motore. **L'accessorio continuerà a ruotare ancora per un po.**

Dopo aver abbassato il braccio, il funzionamento può continuare solo se si preme nuovamente l'impostazione della velocità.

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Premere il tasto OFF se l'impasto è terminato. Scollegamento dall'alimentazione.
2. Girare la manopola (4) in direzione della freccia. Il braccio si solleva.
3. Girare leggermente in senso anti orario il recipiente per rimuoverlo.
4. Rimuovere l'impasto dalla scodella.
5. Per rilasciare l'accessorio dall'albero guida, spingerlo verso l'alto e girarlo leggermente in senso orario. Poi tirarlo fuori.
6. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Tritacarne

Preparazione

Far riferimento alle panoramiche a pagina 3 e 74.

1. Rimuovere il coperchio dall'asse guida (9): tenere il coperchio protettivo (Fig. B) sull'asse guida in modo che la freccia bianca ▲ resta sotto il punto ●. Girare il coperchio protettivo in senso orario fino alla fine. Le due frecce ▼ e ▲ devono restare allineate.
2. L'accesso all'alloggiamento vite è protetto da una protezione (1) sull'apparecchio. Girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
3. Spingere l'accoppiamento silicone (15) sull'asse della vite (14).
4. Regolare la vite, prima il dente, nella sezione orizzontale dell'alloggiamento della vite.

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

Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. C)

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

Procedere come descritto in "Preparazione".

5. Regolare il coltello (16) sull'albero della vite con il lato tagliente rivolto verso l'esterno.
6. Selezionare una piastra per triturare (17). Utilizzare gli incavi della piastra per inserirlo nell'alloggiamento della vite.

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

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

Procedere come descritto in "Preparazione".

- Utilizzare della carne per salsicce e procedere come di seguito:
  5. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (19) sull'albero della vite. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi del divisore di impasto.
  6. Regolare l'accessorio per salsicce (20) sul divisore dell'impasto. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi dell'accessorio per salsicce.
- Se si desidera triturare della carne e fare delle salsicce, regolare prima il coltello e una piastra per triturare come descritto in "Assemblaggio del tritacarne" ai punti 5 e 6. Poi spingere l'accessorio per salsicce nel dado anelli.

Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

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

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

Procedere come descritto in "Preparazione".

5. Mettere l'accessorio 2 per le sacche impasto (21) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
6. Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

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

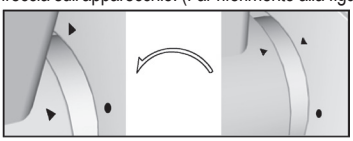
Procedere come descritto in "Preparazione".

5. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (19) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi del divisore impasto.
6. Mettere l'unità per biscotti (22) sul divisore impasto. Utilizzare gli incavi dell'unità per biscotti.

Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata

7. Avvitare il dado anelli (18) in senso orario sull'alloggiamento vite.
8. Montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio. Posizionare l'alloggiamento vite con la freccia (▶) allineata con (●) sull'apparecchio. Girare in posizione diritta. La freccia dell'alloggiamento vite deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Far riferimento alla figura).



ATTENZIONE:
Se si apre e chiude nuovamente il dado anelli dopo averlo montato, tenere l'alloggiamento vite ben fermo con una mano sul collo del riempitore (13), altrimenti l'alloggiamento vite potrebbe accidentalmente allentarsi.

9. Posizionare il vassoio (12) in modo che il letto dello stesso sia sopra il braccio (2).

Funzionamento e istruzioni per l'uso

AVVISO: Rischio di lesione!

Non appena si accende l'apparecchio, l'albero guida (9) gira.
- Non toccare l'albero guida girevole durante il funzionamento!
- Usare il tritacarne solo quando il coperchio protettivo dell'asse guida è montato (Pagina 3, Fig. B)!

NOTA:
- Tagliare la carne a pezzi di circa 2,5 cm. Accertarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- **Funzionamento breve:** Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.

10. Introdurre i pezzi di carne (impasto di carne/ carne per salsicce o impasto) nell'apposito vassoio e nel collo di riempimento. Se si sta triturando della carne, mettere un contenitore sotto l'uscita.
11. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata 230 V ~ 50 Hz. Lo stato di esercizio è indicato dall'indicatore LED blu al di sotto del tasto OFF.
12. Premere un'impostazione della velocità (tasto 1/2/3/4) sul pannello di controllo (3) per accendere l'apparecchio. L'impostazione selezionata è indicata dal LED blu.
13. Se necessario, introdurre la carne o impasto con lo spingitore (11).

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!
Usare sempre lo spingitore in dotazione. Non mettere mai le dita o utensili nel collo di riempimento!

ITALIANO

Come fare salsicce

- È possibile utilizzare pelle per salsicce naturale o artificiale.
- Se si decide di usare pelle per salsicce naturale, inumidirla prima in acqua per un po'.
- Annodare un'estremità della pelle.
- Spingere la pelle sopra l'accessorio per salsicce.
- La carne per salsicce è spinta nell'accessorio per salsicce e la salsiccia è riempita.
- Accertarsi che la pelle per salsicce sia riempita non al massima in quanto la salsiccia si espande durante la fase di bollitura o frittura e la pelle potrebbe rompersi.
- Se la prima salsiccia raggiunge la lunghezza necessaria, premere la salsiccia assieme all'estremità dell'accessorio per salsicce con le dita.
- Ruotare una volta o due la salsiccia.
- Se non è stata sviluppata una serie, è possibile girare l'apparecchio dopo ogni lunghezza di salsiccia.

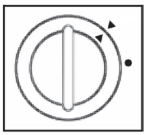
Formare biscotti

NOTA:
Se è stato preparato un impasto per biscotti, è possibile formare l'impasto in diverse forme usando il tagliere (23).

- Dopo aver montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio, spingere il tagliere nell'unità per biscotti.
- Impostare la forma dei biscotti desiderata.
- Tenere le lunghezze dell'impasto all'uscita con la mano e tagliare la lunghezza desiderata.

Terminare il funzionamento

1. Premere il tasto OFF per spegnere l'apparecchio.
2. Scollegare la spina.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".
5. Chiudere l'accesso dell'alloggiamento vite con il coperchio (1). Girare il coperchio in senso anti orario. La freccia del coperchio deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Vedi la figura sulla destra).



Pulizia

⚠ AVVISO:
- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:
- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

Alloggiamento del motore

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido.

Scodella con protezione schizzi, accessorio per impastare/ miscelare e parti del tritacarne

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!
Il coltello per tritare è molto tagliente.

⚠ ATTENZIONE:
Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressive possono deformare o scolorire gli attacchi.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Lasciare le parti ad asciugare per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Ricette consigliate

Impasto al cucchiaio (Ricetta base)

Impostazione velocità 1 - 2

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/8 l di latte.

Preparazione:

Mettere la farina con gli altri ingredienti nella ciotola mixer, mescolare con il gancio mixer per 30 secondi a velocità 1, quindi circa 3 minuti a velocità 2. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 175-200°, forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	50-60 minuti

È possibile modificare la ricotta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolata grattugiata. Non ci sono limiti all'immaginazione.

Involtini ai semi di lino Impostazione velocità 1 - 2

Ingredienti:

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8 l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino da te di sale.
Per la rifinitura: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella ciotola mixer, aggiungere il lievito, la cagliata e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente, Mettere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella ciotola mixer. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 200-220° (Preriscaldato per 5 minuti), Forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	30-40 minuti

Crema al cioccolato Impostazione velocità 3 - 4

Ingredienti:

200 ml di panna, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g zucchero, 1 pizzico di sale, 1 sacchetto di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, pezzettini di cioccolata.

Preparazione:

Sbattere la panna nel recipiente per miscelare utilizzando lo sbattiuova, rimuovere dal recipiente e mettere in un luogo fresco.
Far sciogliere la cioccolata secondo le istruzioni della confezione o 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, nella scodella per miscelare con lo sbattiuova, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o rum e il sale. Aggiungere la cioccolata sciolta sbattere a una velocità di 3-4. Conservare della panna montata per decorare. Aggiungere il resto della panna montata all'impasto cremoso e mescolare a velocità 1. Decorare la crema al cioccolato e servire.

Specifiche tecniche

Modello:	KM 3421
Alimentazione:	220-240 V~ 50 Hz
Consumo di energia:	1000 W
Classe di protezione:	II
Funzionamento breve:	10 minuti
Peso netto (senza accessori):	ca. 5,65 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

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

Contents

Safety Instructions 36
General Safety Instructions 36
Special Safety Precautions for this Device 37
Intended Use 37
Description of the controls / Supplied parts 37
Turn on/off 37
Before initial use 37
Electrical Connection 37
The kneading machine 37
Assembly and operation 37
Table Dough Types and Tools 38
Pulse operation 38
End Operation and Remove Bowl 38
The mincer 38
Preparation 38
Assembling the mincer 39
Assembling the sausage attachment 39
Assembling the attachment for oriental dough pouches 39
Assembling the cookie maker 39
Attach preassembled worm housing 39
Operation and Instructions for Use 39
End operation 40
Cleaning 40
Motor Housing 40
Mixing bowl with splash guard, kneading/mixing attachments, and mincer parts 40
Recommended Recipes 40
Noise Emission 41
Technical Specifications 41
Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol 41
Figures C – F 74

Safety Instructions

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. 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 the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

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.

NOTE: This highlights tips and information.

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.

  ⚠ WARNING!
  Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**
- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

ENGLISH

Special Safety Precautions for this Device

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Do **not** connect the device to mains power supply before attaching all necessary accessories.
- Do not touch moving parts and wait until the appliances come to a standstill.
- Whilst in use, there must be **no** objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.
- Do not tamper with the safety switches.
- Only use the mincer when the protective cover for the drive shaft is fitted (Page 3, Fig. B)!
- When cleaning and assembling the mincer, handle the knife (16) with the necessary care!
- Use only the pusher to fill the mincer (11).

⚠ CAUTION: Risk of overload!

Use the appliance either as a mixer or as a mincer, but never both functions at the same time.

- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Only process foodstuffs with this device.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes. Let it cool down for approx. 10 minutes before using it again.
- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

Intended Use

This appliance is designed for

- The preparation of dough, cream, whipped cream, egg whites;
- Grinding (mincing) food.
- Shaping dough using the various attachments.

It is designed exclusively for this purpose and may only be used therefor.

It may only be used in the manner described in this instruction manual.

The appliance may not be used for commercial purposes.

Any other use is considered not as intended and may lead to damage to property or even personal injury.

The manufacturer assumes no liability for damage resulting from use other than the intended purpose.

Description of the controls / Supplied parts

Figure A:

1 Worm drive cover
2 Swivel arm
3 Control panel
4 Knob for raising the arm
5 Motor housing
6 Mixing bowl
7a Kneading hook
7b Mixing hook
7c Egg beater
8 Protective disc
9 Drive shaft
10 Splash guard on mixing bowl

Figure B:

Protective cover for the drive shaft

Figures C – F on the last page:

11 Pusher
12 Filler tray
13 Worm housing filler neck
14 Worm
15 Silicone coupling
16 Knife
17 Plate (3 different hole sizes)
18 Ring nut
19 Dough divider
20 Sausage attachment
21 Attachment for oriental dough pouches (2 parts)
22 Cookie maker
23 Cookie cutter

Turn on/off

- Turn on: Select a speed setting between 1 and 4 on the control panel.
- Turn off: Press the OFF button.

NOTE:

The motor has a safety switch. It switches the motor off as soon as the arm (2) swivels up.

Before initial use

- Remove the appliance and all included accessories from the box.
- Check that all supplied parts are in the box.
- In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described under “Cleaning”.

Electrical Connection

Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

The kneading machine

Assembly and operation

1. Turn the knob (4) in the direction of the arrow. The arm (2) swivels up.
2. **To use the beater** (7c), first attach the splash guard (10): Hold the splash guard with the collar facing up.

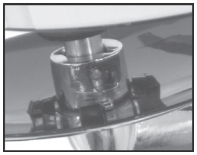
NOTE:

On the bottom end of the arm you will see two recesses on the right and left (▼ ●).

Push the splash guard into these recesses using the guide grooves and lock into place by turning clockwise.

NOTE:
When preparing dough with the kneading or mixing hook, you do not need the splash guard. This gives you the option of adding ingredients whilst preparing the dough.

3. If you want to use the **kneading hook** (7a), first attach the protective disc (8). This prevents the rising dough from coming into contact with the drive shaft.
   Hold the disc like a bowl. Attach the kneading hook from below through the disc recess and secure it with a quarter turn.
4. On the top end of the attachment, you will see a recess for the drive shaft and the cotter. Fit the required attachment by inserting the top end into the drive shaft (9). Push and turn the attachment at the same time anti-clockwise, so that the cotter locks into place in the drive shaft.



5. Place the mixing bowl into its holder and turn the bowl in the LOCK direction as far as it will go.
6. Now add your ingredients.

CAUTION:
Do not overfill the appliance, the max. quantity of ingredients is 2 kg or 1 litre for fluids.

7. Push the arm down until it clicks into place.
8. Plug the mains plug into a properly installed 230 V ~ 50 Hz Schuko socket. The operating status is indicated by the blue LED indicator lamp below the OFF button.
9. Press a speed setting (button 1-4) on the control panel (3) to turn the appliance on. The selected setting is indicated by a blue LED.

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1-2	max. 2 kg
Medium dough (e.g. crepes or cake batter)	Mixing hook	1-2	max. 2 kg
Light dough (e.g. cream, egg whites, pudding)	Egg beater	3-4	min. 200 ml max. 1 l

NOTE:
- When selecting the speed setting, also refer to the instructions in the recipe.
- To better mix the ingredients of a heavy dough, the appliance starts at setting 1 at a low speed. After around 1.5 minutes operating time, the appliance switches automatically to setting 2. This is confirmed by a blue LED. If you do not want to go to setting 2, simply switch back to setting 1.

NOTE:
- Overloading of the motor is prevented by the electronic speed control. The revolutions/min are automatically reduced within a setting if the load is too high. The LED indicator of the selected setting remains on.
- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 10 minutes and leave for 10 minutes to cool down.

Pulse operation

WARNING: Risk of injury!
- Always press the OFF button, even if you only want to interrupt the kneading/mixing process briefly.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- When you turn the knob (4) during use to swivel the arm, a safety switch turns the motor off. **The attachment will continue to rotate for a short period.**

After lowering the arm, the operation can only continue if you press a speed setting again.

End Operation and Remove Bowl

1. Press the OFF button if the dough is kneaded. Disconnect from the mains.
2. Turn the knob (4) in the direction of the arrow. The arm rises.
3. Turn the mixing bowl one short turn anticlockwise to remove it.
4. Take the finished dough out of the mixing bowl.
5. To release the attachment from the drive shaft, push it up and turn it a short distance clockwise. Then pull it out.
6. Clean the used parts as described under “Cleaning”.

The mincer

Preparation

Please also refer to our overviews on page 3 and 74.

1. Remove the cover from the drive shaft (9): Hold the protective cover (Fig. B) over the drive shaft in such a way that the white arrow ▲ lies under the dot ●. Turn the protective cover clockwise as far as it will go. The two arrows ▼ and ▲ must lie aligned.
2. The access to the worm housing is protected by a cover (1) on the appliance. Turn the cover clockwise to remove it.
3. Push the silicone coupling (15) onto the worm shaft (14).
4. Set the worm, sprocket first, into the horizontal section of the worm housing.

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

Assembling the mincer (see Fig. C)

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

Proceed as described under “Preparation“.

5. Set the knife (16) onto the shaft of the worm with the sharp side facing outwards.
6. Select a mincing plate (17). Use the recesses on the plate to insert it into the worm housing.

More details can be found under “Attach preassembled worm housing“.

Assembling the sausage attachment (see Fig. D)

Proceed as described under “Preparation“.

- Use prepared sausage meat, proceed as below:
  5. First, set the dough divider (19) onto the shaft of the worm. To do so, use the recesses on the dough divider.
  6. Set the sausage attachment (20) onto the dough divider. To do so, use the recesses on the sausage attachment.
- If you want to mince pieces of meat and make sausages in one action, first set the knife and a mincing plate as described under “Assembling the mincer” points 5 and 6. Then push the sausage attachment into the ring nut.

For more details, see “Attach preassembled worm housing”.

Assembling the attachment for oriental dough pouches (see Fig. E)

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

Proceed as described under “Preparation“.

5. Place the 2 part attachment for oriental dough pouches (21) onto the shaft of the worm. Use the recesses to do so.
6. For more details, see “Attach preassembled worm housing“.

Assembling the cookie maker (see Fig. F)

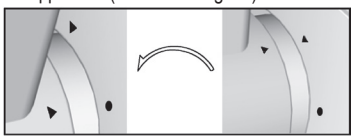
Proceed as described under “Preparation“.

5. First place the dough divider (19) onto the shaft of the worm. Use the recesses on the dough divider.
6. Place the cookie maker (22) onto the dough divider. Use the recesses on the cookie maker.

For more details, see “Attach preassembled worm housing“.

Attach preassembled worm housing

7. Screw the ring nut (18) clockwise onto the worm housing.
8. Attach the pre-assembled worm housing to the appliance. Position the worm housing with the arrow (▶) aligned with (●) on the appliance. Turn to the upright position. The arrow on the worm housing must be opposite the arrow on the appliance. (Refer to the figure.)



CAUTION:
If you open and close the ring nut again after attaching it, hold the worm housing securely with one hand on the filler neck (13), otherwise the worm housing may accidentally come loose.

9. Position the filler tray (12) so that the bed of the tray lies above the arm (2).

Operation and Instructions for Use

WARNING: Risk of injury!
As soon as you turn the appliance on, the drive shaft (9) turns.
- Do not touch the rotating drive shaft during operation!
- Only use the mincer when the protective cover for the drive shaft is fitted (Page 3, Fig. B)!

NOTE:
- Cut the meat into pieces of around 2.5 cm. Make sure that there are no bones or sinews in the meat.
- **Short term operation:** Do not operate the appliance for longer than 10 minutes and then allow the appliance to cool for 10 minutes.

10. Feed the pieces of meat (meat paste/ sausage meat or dough) onto the filler tray and into the filler neck. If you are mincing meat, place a container under the outlet.
11. Plug the mains plug into a properly installed 230 V ~ 50 Hz Schuko socket. The operating status is indicated by the blue LED indicator lamp below the OFF button.
12. Press a speed setting (button 1/2/3/4) on the control panel (3) to turn on the appliance. The selected setting is indicated by a blue LED.
13. If necessary, feed the meat or dough in with the pusher (11).

WARNING: Risk of injury!
Always use the supplied pusher. Never put your fingers or utensils into the filler neck!

Making sausages

- You can use natural as well as artificial sausage skins.
- If you decide to use natural sausage skins, first soften them in water for a while.
- Knot one end of the sausage skin.
- Push the sausage skin over the sausage attachment.
- The sausage meat is pushed through the sausage attachment and the sausage skin is filled.
- Make sure that the sausage skin is filled with slack, since the sausage expands during boiling or frying and the skin may rupture.
- If the first sausage reaches the required length, press the sausage together at the end of the sausage attachment with your fingers.
- Rotate the sausage once or twice.
- Until you have developed a routine, you can turn the appliance off after each sausage length.

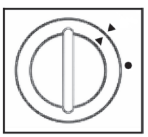
Shaping cookies

NOTE:
If you have made a cookie dough, you can form the dough into different shapes using the cutter (23).

- After you have attached the preassembled worm housing to the appliance, push the cutter into the cookie maker.
- Set the desired cookie shape.
- Hold the lengths of dough at the outlet with your hand and cut at the desired length

End operation

1. Press the OFF button to turn the appliance off.
2. Disconnect the mains plug.
3. Disassemble all mincer parts.
4. Clean the used parts as described under “Cleaning“.
5. Close the worm housing access with the cover (1). Turn the cover anticlockwise. The arrow on the cover must be opposite the arrow on the appliance. (See the figure on the right.)



Cleaning

WARNING:
- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.

CAUTION:
- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

Mixing bowl with splash guard, kneading/mixing attachments, and mincer parts

WARNING: Risk of injury!
The mincing knife is very sharp.

CAUTION:
The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Leave the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

Recommended Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Speed setting 1 - 2

Ingredients:

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

Preparation:

Place wheat flour with the other ingredients in mixing bowl, mix with mixing hook for 30 seconds at speed 1, then approx. 3 minutes at speed 2. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough 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.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 175-200°, gas oven: setting 2-3
Baking time:	50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Nothing limits your imagination.

Linseed Rolls Speed setting 1 - 2

Ingredients:

500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8-litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt.
For brushing: 2 tablespoons water

Preparation:

Soak linseed in 1/8-litre lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4-litre) in mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with kneading hook on speed setting 2. The yeast must be completely dissolved. Place flour with the soaked linseed and salt in mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover dough and prove in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take out of mixing bowl and shape 16 bread rolls from it. Cover baking tray with wet baking paper. Place rolls on it, prove for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 200-220° (preheat for 5 minutes), Gas oven: setting 2-3
Baking time	30-40 minutes

Chocolate Crème **Speed Setting 3 - 4**

Ingredients:

200 ml cream, 150 g semi-sweet chocolate coating, 3 eggs, 50-60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tbs brandy or rum, chocolate chips.

Preparation:

In the mixing bowl whisk the cream stiff with the eggbeater, remove from the bowl and place in a cold place.
Melt the chocolate coating according to the instructions on the packet or 3 minute in the microwave at 600 W. In the meantime, in the mixing bowl with the eggbeater, whisk eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt to a foam. Add the molten chocolate coating and evenly fold in at speed setting 3-4. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the rest of the whipped cream to the creamy mixture and stir in on setting 1. Garnish chocolate crème and serve well chilled.

Noise Emission

The sound pressure level was measured at the ear of a user (LpA) in compliance with DIN EN ISO 3744.

Determined sound pressure level: 78 - 85 dB(A) (no limit)

Technical Specifications

Model: ..... KM 3421
Power supply: ..... 220-240 V~ 50 Hz
Power consumption: ..... 1000 W
Protection class: II
Short time operation: ..... 10 minutes
Net weight (without accessories): ..... ca. 5.65 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal - Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 42
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa 42
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem .. 43
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem 43
Opis kontrolek / dostarczonych części 43
Włączanie/wyłączanie 43
Przed pierwszym użyciem 43
Elektryczne połączenia 43
Urządzenie do wyrabiania ciasta 44
Montaż i praca 44
Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki 44
Przerwij pracę 44
Koniec pracy i demontaż misy 44
Maszynka do mięsa 45
Przygotowanie 45
Montaż maszynki 45
Montaż końcówki do kiełbasy 45
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego 45
Montaż końcówki do ciastek 45
Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej 45
Praca i instrukcje użytkowania 46
Końcowa praca 46
Czyszczenie 46
Obudowa silnika 46
Misa mieszająca z osłoną przed rozpryskami, końcówkami do wyrabiania ciasta/mieszania i częściami maszynki do mięsa 46
Proponowane Przepisy 47
Techniczne specyfikacje 47
Warunki Gwarancji 47
Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“ 48
Rysunki C – F 74

Instrukcje bezpieczeństwa

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. 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z 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“.

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.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

  ⚠ OSTRZEŻENIE!
  Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- **Nie** podłączać urządzenia do zasilania przed zamocowaniem wszystkich potrzebnych akcesoriów.
- Nie dotykać części będących w ruchu; zaczekać, aż wszystkie elementy przestaną się poruszać.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Nie manipulować przy włącznikach bezpieczeństwa.
- Korzystać z maszynki tylko, kiedy ochronna pokrywka wałka napędowego jest zamocowana (strona 3, rys. B)!
- Podczas czyszczenia i montażu maszynki do mięsa, korzystać z noża (16) z odpowiednią ostrożnością!
- Korzystać z popychacza (11) wyłącznie, aby napełnić maszynkę.

⚠ UWAGA: Ryzyko przeciążenia!

Używać urządzenia wyłącznie w charakterze miksera lub maszynki do mielenia, lecz nie wolno korzystać z obu funkcji jednocześnie.

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 10 minut. Przed ponownym uruchomieniem należy pozostawić je do ostygnięcia na ok.10 minut.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

Zastosowanie zgodne z zamierzeniem

Urządzenie przeznaczone jest do

- przygotowania ciasta, śmietany, bitej śmietany, piany z białek;
- rozdrabniania (mielenia) żywności;
- wyrabiania ciasta za pomocą różnych końcówek.

Przeznaczone jest tylko do tego celu i może być użyte wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania.

Urządzenia nie wolno używać w celach komercyjnych.

Inne użycie nie jest uważane za zamierzone i może prowadzić do uszkodzeń mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z użytkowania innego niż zamierzone.

Opis kontrolek / dostarczonych części

Rysunek A:

1 Pokrywa napędu ślimakowego
2 Obrotowe ramię
3 Panel kontrolny
4 Regulator podnoszenia ramienia
5 Obudowa silniczka
6 Miska
7a Końcówka do ugniatania
7b Końcówka do mieszania
7c Trzepak do ubijania jajek
8 Tarcza ochronna
9 Wałek napędowy
10 Osłona przed rozpryskiwaniem na misie miksującej

Rysunek B:

Pokrywka ochronna na wałek napędowy

Rysunki C – F na ostatniej stronie:

11 Popychacz
12 Tacka przy wlewie
13 Szyjka wlewu na obudowie ślimaka
14 Ślimak
15 Silikonowe złącze
16 Nóż
17 Płyta (3 różne rozmiary otworów)
18 Nakrętka pierścienia
19 Rozdzielacz do ciasta
20 Końcówka do kiełbasy
21 Końcówka do ciasta orientalnego (2 części)
22 Urządzenie do ciastek
23 Nóż do ciastek

Włączanie/wyłączanie

- Włączanie: Wybrać ustawienie prędkości między 1 a 4 na panelu sterującym.
- Wyłączanie: Nacisnąć przycisk OFF.

i WSKAZÓWKA:

Silnik posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Wyłącza on silnik wtedy, gdy ramię (2) obraca się.

Przed pierwszym użyciem

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Sprawdzić, czy wszystkie dostarczone części są w pudełku.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

Elektryczne połączenia

Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

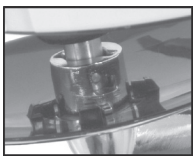
Montaż i praca

1. Obrócić regulator (4) w kierunku strzałki. Ramię (2) obraca się.
2. **Aby użyć miksera** (7c), najpierw należy zamocować osłonę przed rozpryskami (10): Przytrzymać osłonę za pomocą kołnierza skierowanego do góry.

   WSKAZÓWKA:
   W dolnej końcówce ramienia widać dwa zagłębienia po prawej i lewej stronie (▼ ●).

   Wepchnąć osłonę we wgłębienia za pomocą nacięć w prowadnicy i zatrzasnąć na miejscu, obracając ją w prawo.

   WSKAZÓWKA:
   Podczas przygotowania ciasta za pomocą haka do ugniatania lub mieszania niepotrzebna jest osłona przed rozpryskami. Zapewnia to opcję dodawania składników podczas przygotowania ciasta.
3. Jeśli chcemy użyć **haka do ugniatania** (7a), najpierw należy zainstalować tarczę ochronną (8). Zapobiega to styczności rosnącego ciasta z wałkiem napędowym. Przytrzymać tarczę tak jak misę. Zainstalować hak do ugniatania ciasta od spodu poprzez wgłębienia w tarczy i dokręcić, wykonując jedną czwartą obrotu.
4. Na górnej części końcówki widać wgłębienie na wałek napędowy oraz przetyczkę. Zamocować wymaganą końcówkę poprzez włożenie górnej części do wałka napędowego (9). Docisnąć i obrócić końcówkę jednocześnie w lewo, tak, aby przetyczka zablokowała się na miejscu w wałku napędowym.



5. Umieścić misę mieszającą w pojemniku i obrócić misę w kierunku LOCK, jak najdalej jest to możliwe.
6. A teraz dodać składniki.

   ⚠ UWAGA:
   Nie przepełniać urządzenia, maks. ilość składników to 2 kg lub 1 litr płynów.
7. Docisnąć ramię, aż zatrzaśnie się na miejscu.
8. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda Schuko 230 V ~ 50 Hz. Status roboczy wskazywany jest za pomocą niebieskiego wskaźnika LED poniżej przycisku OFF.
9. Docisnąć ustawienie prędkości (przycisk 1-4) na panelu sterującym (3), aby włączyć urządzenie. Wybrane ustawienie wskazywane jest za pomocą błękitnej diody LED.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Końcówka do ugniatania	1-2	maks. 2 kg
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Końcówka do mieszania	1-2	maks. 2 kg
Lekkie ciasto (np. śmietana, białka jajek, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	3-4	min. 200 ml maks. 1 l

WSKAZÓWKA:

- Podczas wyboru ustawienia prędkości sprawdzić również instrukcje w przepisie.
- Aby lepiej zmieszać składniki gęstego ciasta, urządzenie uruchamia się na ustawieniu 1 przy niskiej prędkości. Po około 1, 5 minuty czasu pracy, urządzenie przełącza się automatycznie to ustawienia 2. Jest to potwierdzone przez niebieską diodę LED. Jeśli nie chcemy przejść do ustawienia 2, po prostu należy przełączyć na ustawienie 1.
- Należy zapobiec przeładowaniu silnika poprzez elektroniczną kontrolę prędkości. Obroty/min redukowane są automatycznie w obrębie ustawienia, Jeśli obciążenie jest zbyt wysokie. Wskaźnik LED wybranego ustawienia pozostaje włączony.
- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 10 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.

Przerwij pracę

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze docisnąć przycisk OFF, nawet gdy tylko na krótko chcemy przerwać proces przygotowania ciasta/mieszania.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Kiedy obracamy regulatorem (4) podczas użycia w celu uzyskania obrotów ramienia, przełącznik bezpieczeństwa wyłącza silnik. **Końcówka wciąż się obraca przez krótki czas.**

Po opuszczeniu ramienia, cała operacja może trwać dalej, jeśli ponownie naciśniemy ustawienie prędkości.

Koniec pracy i demontaż misy

1. Nacisnąć przycisk OFF jeśli wyrabiane jest ciasto. Odłączyć od sieci.
2. Obrócić regulator (4) w kierunku strzałki. Ramię podnosi się.
3. Obrócić misę do mieszania jednym szybkim ruchem w prawo, aby ją zdjąć.

4. Wyjąć ukończone ciasto z misy.
5. Aby zwolnić końcówkę z wałka napędowego, wypchnąć ją na górę i obrócić jednym krótkim ruchem w prawo. Następnie ją wyjąć.
6. Wyczyścić zużyte części jak opisano w dziale „Czyszczenie“.

Maszynka do mięsa

Przygotowanie

Prosimy sprawdzić nasz ogólny opis na stronie 3 oraz 74.

1. Zdjąć pokrywę z wałka napędowego (9): Przytrzymać pokrywę ochronną (rys. B) nad wałkiem napędowym w taki sposób, że biała strzałka ▲ leży pod kropką ●. Obrócić pokrywkę ochronną w prawo tak daleko, jak to możliwe. Dwie strzałki: ▼ oraz ▲ muszą być dopasowane.
2. Dostęp do obudowy ślimaka jest chroniony pokrywą (1) na urządzeniu. Obrócić pokrywę w prawo, aby ją zdjąć.
3. Docisnąć silikonowe złącze (15) na wałku ślimaka (14).
4. Ustawić najpierw zębatkę ślimaka w części poziomej obudowy ślimaka.

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

Montaż maszynki (patrz rys. C)

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

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

5. Ustawić nóż (16) na wałku ślimaka ostrą stroną na zewnątrz.
6. Wybrać płytę do mielenia (17). Użyć zagłębień na płytę, aby wstawić ją do obudowy ślimaka.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Montaż końcówki do kiełbasy (patrz rys. D)

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

- Użyć przygotowane mięso do kiełbasy, Postępować zgodnie z poniższym opisem:
  5. Najpierw ułożyć rozdzielacz do ciasta (19) na wałku ślimaka. Aby to zrobić, użyć zagłębień na rozdzielaczu ciasta.
  6. Ustawić końcówkę do kiełbasy (20) na rozdzielaczu ciasta. Aby to zrobić, użyć zagłębień na końcówce do kiełbasy.
- Jeśli chcemy zmielić kawałki mięsa i zrobić kiełbasę w jednej czynności, najpierw należy ustawić nóż oraz płytę mielącą jak opisano w dziale „Montaż maszynki“ punkty 5 oraz 6. Następnie docisnąć końcówkę kiełbasy na nakrętkę pierścienia.

Więcej szczegółów znaleźć można w dziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego (patrz rys. E)

WSKAZÓWKA:
Użyć końcówki do kulek z ciasta orientalnego w celu wykonania kulek z mięsa lub ciasta.

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

5. Ustawić końcówkę 2 części na kuleczki z ciasta orientalnego (21) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
6. Więcej szczegółów znaleźć można w dziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. F)

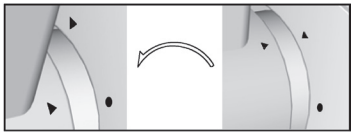
Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

5. Najpierw umieścić rozdzielacz do ciasta (19) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień na rozdzielaczu.
6. Ustawić urządzenie do ciastek (22) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień na urządzeniu do ciastek.

Więcej szczegółów znaleźć można w dziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej

7. Zakręcić nakrętkę pierścienia (18) w prawo na obudowie ślimaka.
8. Zamontować na urządzeniu wstępnie złożoną obudowę ślimakową. Ustawić obudowę ślimakową ze strzałką (▶) dopasowaną do znaku (●) na urządzeniu. Obrócić do pozycji pionowej. Strzałka na obudowie ślimakowej musi być przeciwna do strzałki na urządzeniu. (Sprawdzić na rysunku.)



UWAGA:
Jeśli ponownie otwieramy i zamykamy nakrętkę pierścienia po jej zamocowaniu, przytrzymać mocno obudowę ślimaka jedną ręką, na szyjce wlewu (13), w przeciwnym razie obudowa może przypadkowo rozluźnić się.

9. Ustawić tackę wlewu (12), tak aby wgłębienie tacki znajdowało się powyżej ramienia (2).

Praca i instrukcje użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Po włączeniu urządzenia wałek napędowy (9) obraca się.

- Nie dotykać obracającego się wałka podczas pracy!
- Korzystać z maszynki wyłącznie, gdy pokrywka ochronna wałka napędowego jest dobrze zamocowana (strona 3, rys. B)!

i WSKAZÓWKA:

- Pokroić mięso na kawałki ok. 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości ani ścięgien.
- **Praca w krótkim czasie:** Nie korzystać z urządzenia przez dłużej niż 10 minut i umożliwić, aby wystygło przez 10 minut.

10. Ułożyć kawałki mięsa (pasztet/ mięso do kiełbasy lub ciasto) na tacce wlewu i następnie w szyjce wlewu. Jeśli mielimy mięso umieścić naczynie pod wylotem.
11. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda Schuko 230 V ~ 50 Hz. Status roboczy wskazywany jest za pomocą niebieskiego wskaźnika LED poniżej przycisku OFF.
12. Docisnąć ustawienie prędkości (przycisk 1/2/3/4) na panelu sterującym (3), aby włączyć urządzenie. Wybrane ustawienie wskazywane jest za pomocą błękitnej diody LED.
13. W razie konieczności docisnąć mięso lub ciasto za pomocą popychacza (11).

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Zawsze korzystać z dołączonego popychacza. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych przedmiotów do szyjki wlotu.

Robienie kiełbasek

- Można użyć naturalnych jak i sztucznych osłonek na kiełbasę.
- Jeśli zdecydujemy się na osłonki naturalne, najpierw należy je zmiękczyć przez chwilę w wodzie.
- Zawiązać jedną końcówkę osłonki na kiełbasę.
- Docisnąć osłonkę na końcówce do kiełbasy.
- Mięso do kiełbasy dociskane jest przez końcówkę do kiełbasy i w ten sposób osłonka jest napełniana.
- Sprawdzić, czy w wypełnionej osłonce jest trochę luzu, jako że kiełbasa rośnie podczas gotowania czy smażenia, a osłona może pękać.
- Jeśli pierwsza kiełbasa osiągnie wymaganą długość, docisnąć palcami kiełbasę na końcu końcówki do kiełbasy.
- Obrócić kiełbasę raz albo dwa razy.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, można wyłączać urządzenie po wykonaniu każdej kiełbasy.

Formowanie kształtów ciasteczek

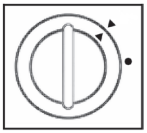
i WSKAZÓWKA:

Jeśli wyrobiliśmy ciasto na ciasteczka, można stworzyć z niego różne kształty za pomocą noża (23).

- Po zainstalowaniu wstępnie złożonej obudowy ślimaka na urządzeniu, docisnąć nóż na urządzeniu do ciastek.
- Ustawić wybrany kształt ciastka.
- Przytrzymać ciasto na wylocie ręką i obciąć je na wybraną długość

Końcowa praca

1. Nacisnąć przycisk OFF, aby wyłączyć urządzenie.
2. Odłączyć wtyczkę sieciową.
3. Zdemontować części maszynki.
4. Wyczyścić zużyte części jak opisano w dziale „Czyszczenie“.
5. Zamknąć dostęp do obudowy ślimaka za pomocą pokrywy (1). Obrócić pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Strzałka na pokrywie musi być przeciwna do strzałki na urządzeniu. (Patrz rysunek po prawej stronie.)



Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika

- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Misa mieszająca z osłoną przed rozpryskami, końcówkami do wyrabiania ciasta/mieszania i częściami maszynki do mięsa

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Nóż do mielenia jest bardzo ostry.

⚠ UWAGA:

Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

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

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)
Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

250g masła lub margaryny, 250g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back", szczypta soli, 4 jaja, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 2. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100g rodzynek, 100g orzechów lub 100g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Bułeczki z siemieniem lnianym
Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

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

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wsypać do miski. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy
Poziom prędkości 3 - 4

Składniki:

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

Przygotowanie:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce.
Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 3-4 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać resztę bitej śmietany do mieszanki i wymieszać ją, korzystając z ustawienia 1. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Techniczne specyfikacje

Model:	KM 3421
Zasilanie:	220-240 V~ 50 Hz
Pobór mocy:	1000 W
Klasa ochrony:	II
Praca krótkookresowa:	10 minut
Massa netto (bez akcesoriów):	ok. 5,65 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

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.

Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati útmutató

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

Tartalom

Biztonsági tudnivalók 49
Általános biztonsági rendszabályok 49
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan 50
Rendeltetésszerű használat 50
A kezelőszervek / tartozékok leírása 50
Be-/kikapcsolás 50
Első használat előtt 50
Elektromos csatlakozás 50
Dagasztógép 50
Összeszerelés és használat 50
Táblázat: Tésztatípusok és eszközök 51
A használat szüneteltetése 51
A használat befejezése és a tál eltávolítása 51
Húsdaráló 51
Előkészületek 51
A húsdaráló összeszerelése 52
A kolbászfeltét összeszerelése 52
A keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése 52
A süteménykészítő összeszerelése 52
Előszerelt csiga ház felszerelése 52
Használat és kezelés 52
A használat befejezése 53
Tisztítás 53
A motor burkolata 53
Keverőtál fröccsenésgátlóval, dagasztó- / keverőtartozékok és húsdaráló részei 53
Ajánlott receptek 53
Műszaki adatok 54
Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése 54
Ábrák C – F 74

Biztonsági tudnivalók

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! Amenynyiben 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! 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 mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- 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”.

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:
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Gyermekek és legyengült személyek

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

  ⚠ FIGYELMEZTETÉS!
  Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**
- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- **Ne** csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, amíg fel nem helyezte az összes szükséges tartozékot.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez, és várja meg, amíg a készülék teljesen meg nem áll.
- Használat közben semmilyen tárgy – pl. kanál vagy tésztakeverő – **nem** lehet az edényben.
- Ne iktassa ki és ne módosítsa a biztonsági kapcsolót.
- A húsdarálót csak akkor használja, ha fel van szerelve a hatótengely védőburkolata (3. oldal, B. ábra)!
- A húsdaráló tisztításakor és szétszedésekor megfelelő körültekintéssel kezelje a kést (16)!
- A húsdarálót csak a tolórúddal (11) töltse fel.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés veszélye!

Használja a készüléket mixerként vagy húsdarálóként, de ne használja mindkét funkciót egyszerre.

- A készüléket lapos, vízszintes és csúszásmentes felületen helyezze el.
- Csak élelmiszereket dolgozzon fel a készülékkel.
- Ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. Újbóli használat előtt kb. 10 percig hagyja lehűlni.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben; először mindig kapcsolja ki, és húzza ki az elektromos hálózatból. Mindig két kézzel fogva szállítsa a készüléket.

Rendeltetésszerű használat

A készülék alkalmas:

- tészta, krém, habkrém tojásfehérje elkészítésére;
- ételek darálásra (aprítására).
- tészta alakítására a különféle tartozékok használatával.

A készülék kizárólag ezekre a célokra lett kialakítva, és csak ezeknek megfelelően használható.

Csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható.

A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

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

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő sérülésekre.

A kezelőszervek / tartozékok leírása

A. ábra:

1 Csiga fedele
2 Forgókar
3 Kezelőpanel
4 A kar felemelésére szolgáló gomb
5 Motor burkolata
6 Keverőtál
7a Dagasztólapát
7b Keverőlapát
7c Habverő
8 Védőlemez
9 Hajtótengely
10 Fröccsenésgátló a keverőtálon

B. ábra:

A hajtótengely védőburkolata

C – F. ábrák az utolsó oldalon:

11 Tolórúd
12 Betöltő tálca
13 Csiga burkolatának betöltőnyaka
14 Csiga
15 Szilikon tengelykapcsoló
16 Kés
17 Rostély (3 különböző furatméret)
18 Rögzítő anya
19 Tésztaelválasztó
20 Kolbász feltét
21 Tartozék keleti tésztazacskókhoz (2 darab)
22 Süteménykészítő
23 Süteményvágó

Be-/kikapcsolás

- Bekapcsolás: Válasszon egy fordulatszám-beállítást 1 és 4 között a kezelőpanelen.
- Kikapcsolás: Nyomja meg az OFF gombot.

MEGJEGYZÉS:

A motor el van látva egy biztonsági kapcsolóval. Ez kikapcsolja a motort a kar (2) felhajtásakor.

Első használat előtt

- Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból.
- Ellenőrizze, hogy a tartozékok a dobozban vannak.
- A visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében az első használat előtt tisztítsa meg a feltéteket a „Tisztítás" részben leírtak szerint.

Elektromos csatlakozás

Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az. Ön otthonában egyeznek az adattáblán lévő műszaki adatokkal.

Dagasztógép

Összeszerelés és használat

1. Fordítsa el a gombot (4) a nyíl irányába. A kar (2) felhajlik.
2. **A habverő (7c) használatához** először szerelje fel a fröccsenésgátlót (10): A fröccsenésgátlót úgy tartsa, hogy a gallér felfelé nézzen.

MEGJEGYZÉS:

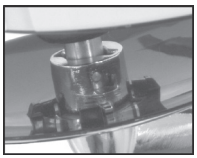
A kar alsó végén két bemélyedést lát jobb és bal oldalon (▼ ●).

MAGYARUL

Nyomja rá a fröccsenésgátlót ezekre a mélyedésekre a vezetőrovátkák segítségével, és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatással rögzítse a helyére.

MEGJEGYZÉS:
Amikor a dagasztó- vagy a keverőlapáttal készíti a tésztát, nincs szükség a fröccsenésgátlóra. Ez lehetővé teszi összetevők hozzáadását a tészta készítése közben.

3. Ha a **dagasztólapátot** (7a) kívánja használni, először szerelje fel a védőlemezt (8). Ez megakadályozza, hogy a dagadó tészta érintkezzen a hajtótengellyel.
   Tartsa úgy a lemezt mint egy tálat. Alulról dugja át a dagasztólapátot a lemez nyílásán, és egy negyed fordulattal rögzítse azt.
4. A tartozék felső végén egy bemélyedést fog látni a hajtótengely és a sasszeg részére. Illessze a kívánt tartozékot a felső végét behelyezve a hajtótengelybe (9).



   Egyszerre nyomja be és fordítsa el a tartozékot az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a sasszeg a helyére rögzüljön a hajtótengelyben.
5. Helyezze a keverőtálat a tartóba, és fordítsa el a tálat ütközésig LOCK irányba.
6. Most adja hozzá az összetevőket.

VIGYÁZAT:
Ne töltse túl a készüléket, az összetevők max. mennyisége 2 kg vagy folyadék esetén 1 liter lehet.

7. Nyomja le a kart, amíg az a helyére nem rögzül.
8. Dugja be a hálózati csatlakozót egy megfelelően felszerelt 230 V ~ 50 Hz aljzatba. A működésre kész állapotot egy kék LED jelzőfény jelzi az OFF gomb alatt.
9. Nyomja meg a fordulatszám-beállítás gombot (1-4 gomb) a kezelőpulton (3) a készülék bekapcsolásához. A kiválasztott beállítást egy kék LED jelzi.

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy vajas tészta)	Dagasztólapát	1-2	max. 2 kg
Közepes tészta (pl. palacsinta vagy süteménytészta)	Keverőlapát	1-2	max. 2 kg
Könnyű tészta (pl. krém, tojásfehérje, puding)	Habverő	3-4	min. 200 ml max. 1 l

MEGJEGYZÉS:
- A fordulatszám-beállítás kiválasztásakor nézze meg a recept utasításait.
- A sűrű tészta összetevőinek jobb összekeverése érdekében a készülék az 1. beállításon kezd, alacsony fordulatszámon. Körülbelül 1,5 perc működés után a készülék automatikusan a 2. beállításra vált. Ezt a kék LED jelzi. Ha nem szeretné a 2. beállítást használni, egyszerűen váltson vissza az 1. beállításra.
- A motor túlterhelését elektronikus fordulatszám-szabályozás gátolja. Ez automatikusan csökkenti a percenkénti fordulatok számát, ha a terhelés túl nagy. A kiválasztott beállítás LED jelzőlámpája bekapcsolva marad.
- **Rövid idejű működés:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követő-en hagyja hűlni 10 percig.

A használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
- Mindig nyomja meg az OFF gombot, még akkor is, ha csak rövid időre kívánja megszakítani a dagasztási/keverési folyamatot.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
- Ha használat közben elforgatja a kar kihajtására szolgáló gombot (4), egy biztonsági kapcsoló kikapcsolja a motort. **A feltét rövid ideig még tovább forog.**

A kar leeresztése után a használat csak akkor folytatható, ha újra megnyomja a fordulatszám-beállítás gombot.

A használat befejezése és a tál eltávolítása

1. Nyomja meg az OFF gombot, ha a tészta meg lett dagasztva. Húzza ki az elektromos hálózatból.
2. Fordítsa el a gombot (4) a nyíl irányába. A kar felhajlik.
3. A keverőtálat röviden az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva távolítsa el.
4. Vegye ki az elkészült dagasztott tésztát a keverőtálból.
5. A tartozék kioldásához a hajtótengelyből nyomja fel azt, és fordítsa el az óramutató járásának irányába. Ezután húzza ki.
6. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás“ részben leírtaknak megfelelően.

Húsdaráló

Előkészületek

Tekintse meg áttekintést a 3. és az 74 oldalon.

1. Vegye le a burkolatot a hajtótengelyről (9): Helyezze a védőburkolatot (B. ábra) a hajtótengely fölé úgy, hogy a fehér ▲ nyíl a ● pont alá kerüljön Fordítsa el ütközésig a védőburkolatot az óramutató járásának irányába. A két ▼ és ▲ nyílnak egymáshoz kell kerülnie.
2. A csiga házához való hozzáférést egy fedél (1) gátolja a készüléken. Fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a fedelet az eltávolításhoz.

3. Nyomja rá a szilikon tengelykapcsolót (15) a csiga tengelyére (14).
4. Először helyezze a csigát és a fogaskereket a csiga házának vízszintes részébe.

A tartozékok összeszerelése a következő részben van részletezve. Az igényeinek megfelelően készítse elő a húsdarálót.

A húsdaráló összeszerelése (lásd C. ábra)

MEGJEGYZÉS:
- Attól függően, hogy milyen finomra szeretne darálni az élelmiszert, válasszon finomabb vagy durvább rostélyt.
- Először enyhén kenje be napraforgóolajjal a rostélyt.

Az „Elkészítés“ részben leírtak szerint járjon el.

5. Helyezze a kést (16) a csiga tengelyére, az éles oldalával kifelé.
6. Válasszon egy rostélyt (17). A rostély mélyedéseinek segítségével helyezze be a csiga házába.

További részletek a „Előszerelt csiga ház felszerelése“ részben találhatók.

A kolbászfeltét összeszerelése (lásd D. ábra)

Az „Elkészítés“ részben leírtak szerint járjon el.

- Az előkészített kolbászhúst az alábbiak szerint dolgozza fel:
  5. Először helyezze fel a tésztaelválasztót (19) a csiga tengelyére. Ehhez használja a tésztaelválasztón lévő bemélyedéseket.
  6. Helyezze a kolbászfeltétet (20) a tésztaelválasztóra. Ehhez használja a kolbászfeltéten lévő mélyedéseket.
- Ha egyszerre szeretne húst darálni és kolbászt tölteni, először helyezze fel a kést és a rostélyt a „Húsdaráló összeszerelése“ rész 5. és 6. pontjában leírtak szerint. Ezután nyomja rá a kolbászfeltétet a rögzítő anyára.

További részletekért lásd az „Előszerelt csiga ház felszerelése“ részt.

A keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése (lásd E. ábra)

MEGJEGYZÉS:
Használja a keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltétet hús vagy tésztatáskák formálásához.

Az „Elkészítés“ részben leírtak szerint járjon el.

5. Helyezze a keleti tésztatáskákhoz való 2 részes tartozékot (21) a csiga tengelyére. Használja a bemélyedéseket.
6. További részletekért lásd az „Előszerelt csiga ház felszerelése“ részt.

A süteménykészítő összeszerelése (lásd F. ábra)

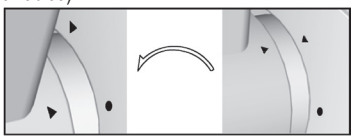
Az „Elkészítés“ részben leírtak szerint járjon el.

5. Először helyezze fel a tésztaelválasztót (19) a csiga tengelyére. Ehhez használja a tésztaelválasztón lévő bemélyedéseket.
6. Helyezze fel a süteménykészítőt (22) a tésztaelválasztóra. Használja a süteménykészítő bemélyedéseit.

További részletekért lásd az „Előszerelt csiga ház felszerelése“ részt.

Előszerelt csiga ház felszerelése

7. Csavarja a rögzítő anyát (18) az óramutató járásával ellentétes irányba a csiga házra.
8. Szerelje fel az előszerelt csiga házat a készülékre. A csiga házat a nyíllal (▶) igazítsa a készüléken lévő ponthoz (●). Fordítsa függőleges pozícióba. A csiga házon található nyílnak a készüléken lévő nyíllal szemben kell állnia. (Lásd az ábrát.)



VIGYÁZAT:
Ha kinyitja és bezárja újra a rögzítő anyát a felszerelés után, tartsa erősen a csiga házat az egyik kezével a betöltőnyaknál (13), máskülönben a csiga ház véletlenül kilazulhat.

9. Helyezze fel a betöltőtálcát (12), hogy a tálca ágya a kar (2) felé kerüljön.

Használat és kezelés

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
Amint bekapcsolja a készüléket, a hajtótengely (9) elkezd forogni.
- Ne érintse meg működés közben a forgó hajtótengelyt!
- A húsdarálót csak akkor használja, ha fel van szerelve a hatótengely védőburkolata (3. oldal, B. ábra)!

MEGJEGYZÉS:
- Vágja összes a húst körülbelül 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy ne legyen csont vagy mócsing a húsban.
- **Rövid idejű használat:** Ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja hűlni a készüléket.

10. Adagolja a húsdarabokat (húspép/kolbászhús vagy tészta) a betöltőtálcára és a betöltőnyakba. Ha húst darál, helyezzen egy edényt a kimenet alá.
11. Dugja be a hálózati csatlakozót egy megfelelően felszerelt 230 V ~ 50 Hz aljzatba. A működésre kész állapotot egy kék LED jelzőfény jelzi az OFF gomb alatt.
12. Nyomja meg a fordulatszám-beállítás gombot (1/2/3/4 gomb) a kezelőpulton (3) a készülék bekapcsolásához. A kiválasztott beállítást egy kék LED jelzi.
13. Ha szükséges, a tolórúddal (11) adagolja a húst vagy a tésztát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
Mindig a mellékelt tolórudat használja. Ne dugja az ujját vagy konyhai eszközöket a betöltőnyílásba!

Kolbásztöltés

- Használhat természetes és műbelet egyaránt.
- Ha úgy döntött, hogy természetes belet fog használni, először vízben egy kis ideig puhítsa meg.
- Kösse el a bél egyik végét.
- Nyomja rá a belet a kolbászfeltétre.
- A kolbászhús átnyomódik a kolbászfeltéten, és megtölti a belet.
- Ügyeljen rá, hogy a bél lazán legyen megtöltve, mert a kolbász főzés vagy sütés során megduzzad, és a bél szétrepedhet.
- Ha az első kolbász eléri a kívánt hosszúságot, az ujjaival nyomja össze a kolbászt a kolbászfeltét végén.
- Tekerje meg egyszer vagy kétszer a kolbászt.
- Amíg rutint nem szerez, kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után.

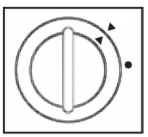
Sütemények formálása

ℹ MEGJEGYZÉS:
Ha van elkészített süteménytészta, a vágóval (23) különböző alakúra formálhatja a tésztát.

- Miután felszerelte az előszerelt csiga házat a készülékre, nyomja be a vágót a süteménykészítőbe.
- Állítsa be a kívánt süteményformát.
- Tartsa a kezével a tésztát a kimenetnél, és vágja le a kívánt hosszúságúra.

A használat befejezése

1. Nyomja meg az OFF gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Húzza ki a tápkábelt.
3. Szerelje szét a húsdaráló összes részét.
4. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás“ részben leírtaknak megfelelően.
5. Zárja be a csiga házat a fedéllel (1). Fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a fedelet. A fedélen található nyílnak a készüléken található nyíllal szembe kell kerülnie. (Lásd a jobb oldali ábrát.)



Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

- Egy nedves ruhával és egy kis adag mosogatószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Keverőtál fröccsenésgátlóval, dagasztó- / keverőtartozékok és húsdaráló részei

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
A húsdaráló kése nagyon éles.

⚠ VIGYÁZAT:
A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a kiegészítők vetemedését vagy kifakulását okozhatják.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- A készülék összeszerelése előtt hagyja megszáradni az alkatrészeket.

Ajánlott receptek

Kovász (alaprecept) **Sebesség-beállítás: 1 - 2**

Összetevők:

250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 1. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 2. sebességfokozaton. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Ellenőrizze, mielőtt kivenné a tepsit a sütőből: egy fatűvel szúrjon bele a közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá a tűhöz, a sütemény kész. Helyezze a süteményt egy sütőrácsra és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Tálca:	2
Hőmérséklet:	Elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 175-200°, gázsütő: 2-3 fokozat.
Sütési idő:	50-60 perc

Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g mogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Semmi sem szab határt a képzeletének.

Lenmagos tekercs **Sebesség-beállítás: 1 - 2**

Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só.
A kenéshez: 2 evőkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be 1/8 liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 2. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Tegye a keverőtálba a lisztet, a beáztatott lenmagot és a sót. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3-5 percig. Fedje le a tésztát és 45-60 percig pihentesse meleg helyen. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, pihentesse 15 percig, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca:	2
Hőmérséklet:	Elektromos sütő: alsó és felső hőmérséklet: 200-220°C (5 perces előmelegítés), Gázsütő: 2-3. fokozat.
Sütési idő:	30-40 perc

Csokoládékrém **Sebesség-beállítás: 3 - 4**

Összetevők:

200 ml tejszín, 150 g félédes csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60 g cukor, 1 csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 teáskanál brandy vagy rum, csokoládéreszelék.

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tegye hűvös helyre.
A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban a habverővel verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládémasszát és egyenletesen keverje el 3-4. sebességfokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. Adja hozzá a maradék habkrémet a krémes keverékhez, és keverje 1. fordulatszám-beállításon. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Műszaki adatok

Típus:	KM 3421
Áramforrás:	220-240 V~ 50 Hz
Energiafogyasztás:	1000 W
Védelmi osztály:	II
Rövid idejű működtetés:	10 perc
Nettó tömeg (tartozékok nélkül):	ca. 5,65 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Посібник користувача

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Зміст

Вказівки щодо безпеки 55
Загальні вказівки щодо безпеки 55
Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою..... 56
Використання за призначенням 56
Опис елементів керування / частин, які додаються 56
Увімкнення/вимкнення..... 56
Перед першим використанням..... 56
Під'єднання до електромережі..... 56
Пристрій для замішування 57
Монтування і експлуатація..... 57
Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя 57
Зупинка приладу..... 57
Закінчення роботи і виймання ємності..... 57
М'ясорубка..... 58
Підготовка..... 58
Монтування м'ясорубки..... 58
Монтування насадки для ковбасок..... 58
Монтування насадки для завиванців по-східному..... 58
Монтування насадки для печива 58
Прикріплення попередньо змонтованого корпусу для черв'ячного приводу..... 58
Експлуатація та інструкції з використання..... 59
Завершення роботи 59
Чищення 59
Корпус двигуна..... 59
Ємність для змішування із захистом від бризок, насадки для замішування/змішування і частини м'ясорубки 59
Рекомендовані рецепти..... 60
Технічні характеристики..... 60
Малюнки C – F..... 74

Вказівки щодо безпеки

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
  Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів.
  Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА. Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

  ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
  Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!

- **Не** під'єднуйте пристрій до джерела живлення, допоки не прикріпите все необхідне приладдя.
- Не торкайтесь частин, що рухаються, і зачекайте, допоки пристрій не зупиниться.
- Перед використанням **виймайте** усі предмети (ложки, лопатки) з ємності.
- Не бавтеся із запобіжними перемикачами.
- Використовуйте м'ясорубку лише з прикріпленою захисною кришкою для ведучого валу (стор. 3, мал. B)!
- Чистячи і монтуючи м'ясорубку, будьте особливо обережні з ножем (16)!
- Для наповнення м'ясорубки використовуйте лише штовхач (11).

⚠ УВАГА. Ризик перенавантаження!

Використовуйте пристрій як змішувач або як м'ясорубку; не вмикайте обидві функції одночасно.

- Встановлюйте пристрій на пласку рівну і стійку поверхню.
- Цей пристрій призначений тільки для приготування харчових продуктів.
- Не слід залишати пристрій працювати безперервно більше 10 хвилин. Дайте йому охолонути приблизно впродовж 10 хвилин, перед тим як використовувати його знову.
- Не переміщуйте пристрій під час його роботи; завжди спочатку вимикайте його і від'єднуйте від мережі живлення. Завжди переносьте пристрій, тримаючи його двома руками!

Використання за призначенням

Пристрій призначено для

- приготування тіста, збивання вершків, яєчних білків тощо;
- подрібнення продуктів;
- надання форми тісту за допомогою різноманітних приладь.

Пристрій розроблено і можна використовувати виключно для цієї мети.

Пристрій слід використовувати лише у спосіб, описаний у цій інструкції з експлуатації.

Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

Будь-яке інше використання вважається як використання не за призначенням і може призвести до пошкодження майна чи навіть травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, які сталися внаслідок використання іншим чином, аніж за призначенням.

Опис елементів керування / частин, які додаються

Малюнок A.

1 Кришка черв'ячного приводу
2 Поворотна ручка
3 Панель керування
4 Регулятор для піднімання ручки
5 Корпус двигуна
6 Ємність для змішування
7a Гачок для замішування
7b Гачок для змішування
7c Віничок
8 Захисний диск
9 Ведучий вал
10 Захист ємності для змішування від бризок

Малюнок B.

Захисна кришка для ведучого валу

Малюнки C – F на останній сторінці

11 Штовхач
12 Лоток для наповнення
13 Шийка для наповнення корпусу черв'ячного приводу
14 Черв'ячний привід
15 Силіконова муфта
16 Ніж
17 Пластина (3 різні розміри отворів)
18 Кругла гайка
19 Розділювач для тіста
20 Насадка для ковбасок
21 Насадка для завиванців по-східному (2 частини)
22 Насадка для печива
23 Ніж для печива

Увімкнення/вимкнення

- Увімкнення: виберіть налаштування швидкості від 1 до 4 на панелі керування.
- Вимкнення: натисніть кнопку OFF.

ℹ ПРИМІТКА.

Двигун обладнано захисним перемикачем. Він вимикає двигун, як тільки ручка (2) повертається догори.

Перед першим використанням

- Вийміть прилад та усе наявне приладдя з коробки.
- Перевірте, чи наявні усі частини, які додаються.
- Щоб видалити будь-які рештки від виробництва, перед першим використанням помийте усе приладдя, як описано в розділі "Чищення".

Під'єднання до електромережі

Перевірте, чи живлення відповідає характеристикам, зазначеним на спеціальній наліпці.

Пристрій для замішування

Монтування і експлуатація

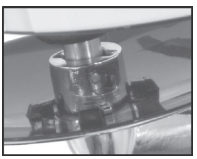
1. Поверніть регулятор (4) у напрямку стрілки. Ручка (2) повернеться догори.
2. **Щоб користуватися віничком** (7c), спершу прикріпіть захист від бризок. (10): Тримайте захист від бризок муфтою догори.

> **ПРИМІТКА.**
> Внизу ручки є дві виїмки ліворуч і праворуч (▼ ●).

Потисніть захист від бризок у ці виїмки, вирівнявши їх із пазами на захисті, і заблокуйте на місці, повернувши захист за годинниковою стрілкою.

> **ПРИМІТКА.**
> Готуючи тісто за допомогою гачка для замішування або гачка для змішування, захист від бризок використовувати немає потреби. Це дасть вам можливість додавати інгредієнти у процесі приготування тіста.

3. Щоб користуватися **гачком для замішування** (7a), спершу прикріпіть захисний диск (8). Це дасть змогу уникнути контакту тіста, яке підіймається, із ведучим валом.
   Тримайте диск як ємність. Прикріпіть гачок для замішування знизу, пропхавши його крізь виїмку, і зафіксуйте чвертю оберту.
4. Вгорі насадки є виїмка для ведучого валу і шпонки. Припасуйте насадку, вставивши її верхній кінець у ведучий вал (9). Потисніть і поверніть насадку проти годинникової стрілки так, шпонка заблокувалась на місці у ведучому валі.



5. Поставте ємність для змішування у тримач і поверніть ємність у напрямку LOCK до кінця.
6. Додайте інгредієнти.

> **УВАГА.**
> Не переповнюйте пристрій, максимальна кількість інгредієнтів – 2 кг або 1 літр рідини.

7. Натискайте ручку донизу, допоки вона не заблокується на місці.
8. Підключіть штекер до належним чином встановленої захищеної розетки 230 В, 50 Гц. Робочий стан позначається синім індикатором LED під кнопкою OFF.
9. Щоб увімкнути пристрій, виберіть налаштування швидкості (кнопки 1-4) на панелі керування (3). Вибране налаштування позначається синім індикатором LED.

Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя

Тип тіста	Приладдя	Налаштування	Кількість
Важке тісто (наприклад, хліб або пісочне тісто)	Гачок для замішування тіста	1-2	макс. 2 кг
Тісто середньої густини (наприклад, млинці або збите тісто для пирога)	Гачок для змішування	1-2	макс. 2 кг
Легке тісто (наприклад, вершки, яєчні білки, пудинг)	Віничок для яєць	3-4	мін. 200 мл макс. 1 л

> **ПРИМІТКА.**
> - Вибираючи швидкість, читайте також рецепти.
> - Для кращого замішування густого тіста пристрій слід запускати з найвищої швидкості 1. Приблизно через 1,5 хв. роботи пристрій автоматично перейде на швидкість 2. На підтвердження цього засвітиться синій індикатор. Якщо не потрібно переходити на швидкість 2, просто перемкніть на швидкість 1.
> - Перевантаженню двигуна запобігає система електронного контролю швидкості. Кількість обертів на хвилину автоматично зменшується, якщо збільшується навантаження. Індикатор вибраного на лаштування світиться.
> - **Короткий цикл роботи:** під час приготування густого тіста не вмикайте пристрій довше, ніж на 10 хвилин, після чого дайте йому охолонути впродовж 10 хвилин.

Зупинка приладу

> **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!**
> - Завжди натискайте кнопку OFF, навіть якщо потрібно лише на короткий час призупинити замішування тіста/змішування.
> - Чекайте до повної зупинки насадки!
> - Якщо під час роботи пристрою повернути регулятор (4), захисний перемикач вимкне двигун. **Короткий проміжок часу насадка буде ще крутитися.**

Якщо ручку опущено, то щоб продовжити роботу, слід ще раз натиснути налаштування швидкості.

Закінчення роботи і виймання ємності

1. Якщо тісто замішано, натисніть кнопку OFF. Від'єднайте пристрій від мережі.
2. Поверніть колесоподібний важіль (4) у напрямку вказаному стрілкою. Ручка підніметься.

3. Трішки поверніть ємність для змішування проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
4. Вийміть готове тісто з ємності.
5. Щоб зняти насадку з ведучого валу, потисніть її догори і трішки поверніть за годинниковою стрілкою. Тоді зніміть насадку.
6. Почистьте частини, які використовувались, як описано в розділі “Чищення”.

М’ясорубка

Підготовка

Дивіться також відомості на стор. 3 і 74.

1. Зніміть кришку з ведучого валу (9). Утримуйте захисну кришку (мал. B) над ведучим валом так, щоб біла стрілка ▲ знаходилась під крапкою ●. Поверніть захисну кришку за годинниковою стрілкою до кінця. Дві стрілки ▼ і ▲ повинні знаходитись на одній лінії.
2. Доступ до корпусу черв’ячного приводу захищено кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зняти її.
3. Потисніть силіконову муфту (15) на черв’ячний привід (14).
4. Встановіть черв’ячний привід, спершу зубчастим колесом, у горизонтальну секцію корпуса черв’ячного приводу.

Монтування приладдя описано у викладених нижче розділах. Підготуйте м’ясорубку відповідно до вимог.

Монтування м’ясорубки (дивіться Мал. C)

ПРИМІТКА.
- Залежно від того, наскільки потрібно подрібнити продукти, вибирайте пластину з меншими чи більшими отворами.
- Злегка змажте пластину для подрібнення соняшниковою олією.

Дотримуйтесь вказівок розділу “Підготовка”.

5. Встановіть ніж (16) на ведучий вал гострим кінцем назовні.
6. Виберіть пластину для подрібнення (17). Вставте пластину у корпус черв’ячного приводу, вирівнявши відповідним чином виїмки на ній.

Детальніше читайте у розділі “Прикріплення попередньо змонтованого корпусу для черв’ячного приводу”.

Монтування насадки для ковбасок (дивіться Мал. D)

Дотримуйтесь вказівок розділу “Підготовка”.

- Візьміть готове м’ясо для ковбасок. Далі дотримуйтесь вказівок.

5. Спершу встановіть розділювач для тіста (19) на черв’ячний привід. Для цього використовуйте виїмки на розділювачі для тіста.
6. Встановіть насадку для ковбасок (20) на розділювач для тіста. Для цього використовуйте виїмки на насадці для ковбасок.

- Щоб подрібнити м’ясо і приготувати ковбаски за один раз, спершу встановіть ніж і пластину для подрібнення, як описано в розділі “Монтування м’ясорубки”, пункти 5 і 6. Тоді потисніть насадку для ковбасок у круглу гайку.

Докладніше читайте у розділі “Прикріплення попередньо змонтованого корпусу для черв’ячного приводу”.

Монтування насадки для завиванців по-східному (дивіться Мал. E)

ПРИМІТКА.
Для приготування завиванців (пельменів) із м’яса і тіста використовуйте насадку для завиванців по-східному.

Дотримуйтесь вказівок розділу “Підготовка”.

5. Встановіть насадку із 2 частин для завиванців по-східному (21) на черв’ячний привід. Для цього використовуйте виїмки.
6. Докладніше читайте у розділі “Прикріплення попередньо змонтованого корпусу для черв’ячного приводу”.

Монтування насадки для печива (дивіться Мал. F)

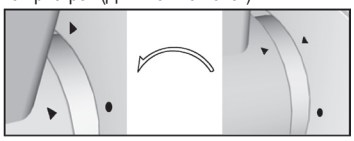
Дотримуйтесь вказівок розділу “Підготовка”.

5. Спершу встановіть розділювач для тіста (19) на черв’ячний привід. Використовуйте виїмки на розділювачі для тіста.
6. Встановіть насадку для печива (22) на розділювач для тіста. Використовуйте виїмки на насадці для печива.

Докладніше читайте у розділі “Прикріплення попередньо змонтованого корпусу для черв’ячного приводу”.

Прикріплення попередньо змонтованого корпусу для черв’ячного приводу

7. Закрутіть круглу гайку (18) за годинниковою стрілкою на корпусі для черв’ячного приводу.
8. Прикріпіть попередньо змонтований корпус для черв’ячного приводу на пристрій. Встановіть корпус для черв’ячного приводу, вирівнявши позначку (▶) із позначкою (●) на пристрої. Встановлюйте корпус вертикально. Стрілка на корпусі для черв’ячного приводу має бути повернута у протилежну сторону від стрілки на пристрої. (Дивіться малюнок).



⚠ УВАГА.
Якщо відкрити і закрити круглу гайку після прикріплення, міцно тримайте корпус для черв'ячного приводу за носик (13), інакше корпус може випадково від'єднатися.

9. Встановіть лоток для наповнення (12) так, щоб основа лотка була вище ручки (2).

Експлуатація та інструкції з використання

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!
Відразу після увімкнення пристрою ведучий вал (9) починає обертатися.
- Не торкайтеся валу, який обертається!
- Використовуйте м'ясорубку лише з прикріпленою захисною кришкою для ведучого валу (стор. 3, мал. B)!

ℹ ПРИМІТКА.
- Поріжте м'ясо на шматки по 2,5 см. Упевніться, що у м'ясі немає кісток чи сухожиль.
- **Короткотермінова робота:** не вмикайте пристрій на понад 10 хвилин; дайте пристрою охолонути упродовж 10 хвилин.

10. Кладіть шматки м'яса (паштет/м'ясо для ковбасок чи тісто) у лоток для наповнення і носик для наповнення. Якщо ви подрібнюєте м'ясо, ставте ємність під виходом.
11. Підключіть штекер до належним чином встановленої захищеної розетки 230 В, 50 Гц. Робочий стан позначається синім індикатором LED під кнопкою OFF.
12. Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку налаштування швидкості (кнопки 1/2/3/4) на панелі керування (3). Вибране налаштування позначається синім індикатором LED.
13. Якщо потрібно, потисніть м'ясо чи тісто штовхачем (11).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!
Завжди використовуйте штовхач, що додається. Ніколи не вставляйте пальці або приладдя в шийку для наповнення!

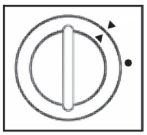
Приготування ковбасок
- Можна використовувати натуральні та штучні оболонки для ковбасок.
- Якщо ви використовуєте натуральну оболонку, спершу вимочіть її у воді.
- Зав'яжіть один кінець оболонки.
- Натягніть оболонку на насадку для ковбасок.
- М'ясо буде виходити крізь насадку для ковбасок і наповнювати оболонку.
- Не наповнюйте оболонку надто великою кількістю м'яса, адже ковбаска під час кип'ятіння чи смаження росте, і оболонка може розірватися.
- Коли перша ковбаска досягне потрібної довжини, стисніть її при насадці пальцями.
- Поверніть ковбаску один раз чи двічі.
- Доки ця справа не стане для вас звичною, ви можете вимикати пристрій після приготування кожної ковбаски.

Надання форми печиву

ℹ ПРИМІТКА.
Якщо ви приготували тісто для печива, за допомогою ножа (23) можна надати йому форму.

- Прикріпивши корпус для черв'ячного приводу до пристрою, потисніть ніж у насадку для печива.
- Виберіть потрібну форму для печива.
- Притримуйте смужку тіста на виході рукою і відріжте тісто потрібної довжини.

Завершення роботи
1. Натисніть кнопку OFF, щоб вимкнути пристрій.
2. Від'єднайте штекер живлення.
3. Зніміть усі частини м'ясорубки.
4. Почистьте частини, які використовувались, як описано в розділі "Чищення".
5. Закрийте корпус черв'ячного приводу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки. Стрілка на кришці має бути повернута у протилежну сторону від стрілки на пристрої. (Дивіться малюнок праворуч).



Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від мережі живлення.
- Не занурюйте пристрій у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ УВАГА.
- Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Корпус двигуна
- Чистьте корпус лише вологою ганчіркою, додавши трохи миючого засобу.

Ємність для змішування із захистом від бризок, насадки для замішування/змішування і частини м'ясорубки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!
Ніж для подрібнення дуже гострий.

⚠ УВАГА.
Насадки не можна мити в посудомийній машині. Гарячі і агресивні засоби для чищення можуть деформувати або знебарвити насадки.

- Деталі, які контактують з їжею, можна мити водою.
- Перш ніж знову приєднати усі компоненти до приладу, ретельно висушіть їх.

Рекомендовані рецепти

Пориста суміш (базовий рецепт)

Налаштування швидкості 1 - 2

Інгредієнти.

250 г м'якого масла або маргарину, 250 г цукру, 1 пакет ванільного цукру або 1 пакет лимонного порошку, 1 пучка солі, 4 яйця, 500 г пшеничної муки, 1 пакет соди для випічки, приблизно 1/8 літра молока.

Приготування.

Всипте пшеничну муку разом з іншими інгредієнтами в ємність для змішування, розмішуйте за допомогою гачка для змішування приблизно 30 секунд на швидкості 1, тоді на швидкості 2 приблизно 3 хвилини. Змажте посудину для випічки або розкладіть папір для випікання, викладіть тісто і випечіть. Спробуйте пиріг, перед тим як вийняти страву з духовки. Проколіть пиріг по центру кінцем дерев'яної палички. Якщо тісто не пристає до палички, пиріг готовий. Переверніть пиріг на сітку для випікання і дайте йому охолонути.

Вимоги до духовки.

Рівень:	2
Нагрівання:	електродуховка: температура зверху і знизу 175-200°, газова духовка: налаштування 2-3
Час випікання:	50-60 хвилин

Цей рецепт можна змінити, виходячи з власного досвіду, наприклад додати 100 г родзинок або 100 г горіхів чи 100 г тертого шоколаду. Немає обмежень для вашої фантазії.

Булочки з зернами льону

Налаштування швидкості 1 - 2

Інгредієнти.

500-550 г пшеничної муки, 50 г зерен льону, 3/8 літра води, 1 кубик дріжджів (40 г), 100 г нежирного сухого сиру, 1 чайна ложка солі.
Для змочування: 2 столові ложки води

Приготування.

Замочіть зерна льону в 1/8 літра теплої води. Залийте решту теплої води (1/4 літра) в ємність для змішування, висипте в неї дріжджі, додайте сир і добре вимішайте за допомогою гачка для замішування на швидкості 2. Дріжджі мають повністю розчинитися. Висипте муку із вимоченими зернами льону і сіллю в ємність для змішування. Замішайте тісто на швидкості 1, тоді змініть швидкість на швидкість 2 і замішуйте тісто ще 3-5 хвилин. Накрийте тісто і залиште в теплому місці на 45-60 хвилин. Замішайте тісто знову, вийміть його з ємності для змішування і зробіть 16 булочок. Накрийте лоток для випікання вологим папером для випікання. Покладіть на нього булочки, залиште на 15 хвилин, змочіть теплою водою і випікайте.

Вимоги до духовки.

Рівень:	2
Нагрівання:	електродуховка: температура зверху і знизу 200-220° (попередньо розігрівати протягом 5 хвилин), газова духовка: налаштування 2-3
Час випікання:	30-40 хвилин

Шоколадний крем

Налаштування швидкості 3 - 4

Інгредієнти:

200 мл вершків, 150 г півсолодкого шоколаду, 3 яйця, 50-60 г цукру, 1 пучка солі, 1 пакет ванільного цукру, 1 ст. л. бренді чи рому, шоколадні чіпси.

Приготування.

У ємності для змішування збийте вершки на густо за допомогою збивача для яєць, вийміть суміш із ємності і покладіть у холодне місце.
Розтопіть шоколад відповідно до вказівок на пакеті чи 3 хвилини у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт. За цей час у ємності для змішування за допомогою збивача для яєць збийте яйця, цукор, ванільний цукор, бренді чи ром і сіль до утворення піни. Додайте топлений шоколад і рівномірно введіть його на швидкості 3-4. Збережіть трохи збитих вершків для прикрашання. Додайте решту вершків до кремоподібної суміші і розмішайте, вибравши налаштування 1. Додайте до шоколадного крему решту вершків і подавайте охолодженим.

Технічні характеристики

Модель:..... KM 3421
Подача живлення: ..... 220-240 В~ 50 Гц
Споживання енергії: .....1000 Вт
Клас захисту:..... II
Короткотерміновий цикл роботи:..... 10 хв.
Вага нетто (без приладдя): ..... прибл. 5,65 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Содержание

Инструкции по технике безопасности 61
Общие указания по технике безопасности 61
Особые меры безопасности для данного устройства 62
Предназначение 62
Описание элементов управления / компонентов 62
Включение/выключение 62
Перед первым использованием 63
Электрические соединения 63
Тестомешалка 63
Сборка и эксплуатация 63
Таблица типов теста и инструментов 63
Импульсный режим 64
Окончание работы и снятие емкости для смешивания 64
Мясорубка 64
Подготовка 64
Сборка мясорубки 64
Сборка насадки для колбасок 64
Сборка насадки для клецок 64
Сборка насадки для печенья 64
Установка собранного кожуха червячной передачи 64
Инструкции по использованию устройства 65
Завершение работы 65
Очистка 66
Корпус двигателя 66
Емкость для смешивания с приспособлением для защиты от брызг, насадками для взбивания/смешивания и деталями мясорубки 66
Рекомендуемые рецепты 66
Технические характеристики 67
Рисунки C - F 74

Инструкции по технике безопасности

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. 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. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- 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 заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности".

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.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

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

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

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.

- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Особые меры безопасности для данного устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- **Не** подключайте устройство к электропитанию от сети до того, как вы установите все необходимые элементы.
- Не прикасайтесь к подвижным элементам и подождите, пока приборы не остановятся.
- Во время использования устройства, в емкости **не** должно быть никаких предметов, таких как ложки или скребки для теста.
- Не вмешивайтесь в работу выключателей безопасности.
- Используйте мясорубку только когда на приводном валу установлен защитный кожух (стр. 3, рис. B)!
- Во время разборки и чистки мясорубки, проявляйте должную осторожность при обращении с ножом (16)!
- Для наполнения мясорубки используйте только толкатель (11).

⚠ ВНИМАНИЕ: Опасность перегрузки!

Используйте это устройство только как миксер или только как мясорубку, но никогда не используйте обе функции одновременно.

- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Не используйте устройство на протяжении более 10 минут. Подождите, пока оно остынет на протяжении примерно 10 минут перед тем, как использовать его снова.
- Не двигайте устройство во время его работы; всегда сначала выключайте его из сети. Всегда переносите устройство двумя руками!

Предназначение

Данное устройство предназначено для:

- приготовления теста, крема, взбитых сливок, яичных белков;
- перемалывания (приготовления фарша) пищевых продуктов.
- Придания формы тесту, используя различные приспособления.

Устройство предназначено только для этих целей, и только так его можно использовать.

Устройство можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Устройство нельзя использовать в коммерческих целях.

Любое другое применение данного устройства считается использованием не по назначению и может привести к повреждению устройства или даже к травме.

Производитель не берет на себя ответственности за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению.

Описание элементов управления / компонентов

Рисунок A:

1 Крышка червячного привода
2 Поворотный рукав
3 Панель управления
4 Рычажок для поднятия кронштейна
5 Кожух двигателя
6 Дежа
7a Крючок для замеса
7b Крючок для смешивания
7c Венчик
8 Защитный диск
9 Приводной вал
10 Приспособление для защиты от брызг на емкости для смешивания

Рисунок B:

Защитный кожух для приводного вала

Рисунки C – F на последней странице:

11 Толкатель
12 Лоток
13 Шейка воронки кожуха червячной передачи
14 Червячная передача
15 Силиконовая муфта
16 Нож
17 Решетка (3 разных размера отверстий)
18 Круглая гайка
19 Делитель теста
20 Насадка для приготовления колбасок
21 Насадка для приготовления клецок (2 части)
22 Насадка для приготовления печенья
23 Насадка для разрезания печенья

Включение/выключение

- Включение: выберите скорость между значениями 1 и 4 на панели управления.
- Выключение: нажмите кнопку OFF.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

Двигатель снабжен аварийным выключателем. Он выключает двигатель, как только кронштейн (2) начинает подниматься.

Перед первым использованием

- Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
- Убедитесь, что в коробке имеются все компоненты.
- Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственого процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе "Очистка".

Электрические соединения

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Тестомешалка

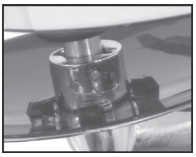
Сборка и эксплуатация

1. Поверните рычажок (4) в направлении, указанном стрелкой. Кронштейн (2) поднимется вверх.
2. **Чтобы использовать венчик** (7c), сначала нужно присоединить приспособление для защиты от брызг (10): Держите приспособление для защиты от брызг отворотом вверх.

   ПРИМЕЧАНИЯ:
   На нижней части кронштейна можно увидеть два углубления — на левой и на правой сторонах (▼ ●).

   Вставьте приспособление для защиты от брызг в эти углубления, используя направляющие пазы, и зафиксируйте его на своем месте, повернув по часовой стрелке.

   ПРИМЕЧАНИЯ:
   При замешивании теста с помощью крюка для взбивания или смешивания, приспособление для защиты от брызг не понадобится. Это дает возможность добавлять ингредиенты во время замеса теста.
3. Если вы собираетесь использовать **крюк для взбивания** (7a), сначала установите защитный диск (8). Это предотвратит контакт поднимающегося теста с приводным валом.
   Держите диск как чашу. Вставьте крюк для взбивания снизу, через углубление на диске, и зафиксируйте его, повернув на четверть оборота.
4. В верхней части насадки можно увидеть углубление для ведущего вала и шплинта. Установите требуемую насадку, вставив ее верхний конец в приводной вал (9).

   Вставляйте насадку, одновременно с этим поворачивая ее против часовой стрелки так, чтобы шплинт защелкнулся на своем месте.
5. Вставьте емкость для смешивания в ее держатель, и поверните ее до упора в направлении отметки LOCK.
6. Теперь можно добавлять ингредиенты.

   ⚠ ВНИМАНИЕ:
   Не переполняйте устройство. Максимальный вес загружаемых ингредиентов составляет 2 кг или 1 литр для жидкостей.
7. Поверните рычажок вниз, чтобы он защелкнулся на своем месте.
8. Вставьте штепсель в исправную розетку 230 В ~ 50 Гц. Индикацию рабочего состояния будет показывать синий светодиод (LED), расположенный под кнопкой OFF.
9. Нажмите одну из кнопок выбора скорости (кнопки 1-4) на панели управления (3), чтобы включить устройство. Выбранное значение будет подсвечиваться синим светодиодом (LED).

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крючок для взбивания	1-2	макс. 2 кг
Тесто средней плотности (например, для блинов или торта)	Крючок для замеса	1-2	макс. 2 кг
Легкое тесто (например, сметана, яичные белки, пудинг)	Венчик	3-4	мин. 200 мл макс. 1 л

ПРИМЕЧАНИЯ:

- При выборе скорости принимайте во внимание указания, написанные в рецепте.
- Для лучшего смешивания ингредиентов плотного теста, устройство начинает работать на низкой скорости (скорость 1). Примерно через 1,5 минуты рабочего времени, устройство автоматически переключается на скорость 2. Это подтверждается свечением синего светодиода (LED). Если не требуется переключаться на скорость 2, просто переключите устройство обратно на скорость 1.
- Перегрузка двигателя предотвращается электронным контролем скорости. Количество оборотов в минуту автоматически уменьшается на заданной скорости, если нагрузка слишком велика. Светодиодный индикатор (LED) выбранной скорости продолжает светиться.
- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 10 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.

Импульсный режим

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Всегда нажимайте кнопку OFF, даже если вы просто хотите кратковременно приостановить процесс взбивания/смешивания.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!
- Если вы поворачиваете рычажок (4), чтобы поднять кронштейн во время работы устройства, аварийный выключатель отключит двигатель. **Насадка будет продолжать вращаться еще некоторое время.**

После опускания кронштейна, работа продолжится только, если снова нажать кнопку скорости.

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

1. Нажмите кнопку OFF, если тесто уже взбито. Отсоедините устройство от сети электропитания.
2. Поверните рычажок (4) в направлении, указанном стрелкой. Кронштейн поднимется.
3. Поверните немного емкость для смешивания против часовой стрелки, чтобы снять ее.
4. Извлеките взбитое тесто из емкости для смешивания.
5. Чтобы отсоединить насадку от ведущего вала, протолкните ее вверх, слегка повернув по часовой стрелке. После этого снимите насадку.
6. Почистите использованные части, как описано в разделе "Очистка".

Мясорубка

Подготовка

См. также общую информацию на странице 3 и 74.

1. Снимите кожух с приводного вала (9): держите защитный кожух (рис. B) над приводным валом так, чтобы белая стрелка ▲ находилась под точкой ●. Поверните защитный кожух по часовой стрелке до упора. Обе стрелки — ▼ и ▲ должны быть на одной линии.
2. Доступ к кожуху червячной передачи закрыт крышкой (1) устройства. Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы снять ее.
3. Продвиньте силиконовую муфту (15) в червячный вал (14).
4. Сначала установите червячную передачу и звездочку в горизонтальную секцию кожуха червячной передачи.

Сборка аксессуаров описана в последующих секциях. Подготовьте мясорубку в соответствии со своими нуждами.

Сборка мясорубки (см. рис. C)

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

- В зависимости от того, как мелко должна нарезать мясорубка, выберите меньшую или большую решетку мясорубки.
- Слегка смажьте покрытие решетки мясорубки подсолнечным маслом.

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

5. Насадите нож (16) на вал червячной передачи, острой стороной наружу.
6. Установите решетку мясорубки (17). Используйте углубления на решетке, чтобы вставить ее в кожух червячной передачи.

Более подробную информацию можно найти в разделе "Установка собранного кожуха червячной передачи".

Сборка насадки для колбасок (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

- Используя приготовленное для колбасок мясо, выполните действия, описанные ниже:
  5. Сначала установите делитель теста (19) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления на делителе теста.
  6. Установите насадку для колбасок (20) на делитель теста. Чтобы сделать это, используйте углубления на насадке.
- Если нужно нарезать кусочки мяса и сделать колбаски за одно действие, сначала установите нож и решетку мясорубки как описано в разделе "Сборка мясорубки", пункты 5 и 6. После этого вставьте насадку для колбасок в круглую гайку.

Более подробную информацию можно найти в разделе "Установка собранного кожуха червячной передачи".

Сборка насадки для клецок (см. рис. E)

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

Используйте насадку для клецок, чтобы формировать клецки из мяса или теста.

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

5. Установите насадку для клецок, состоящую из двух частей, (21) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
6. Более подробную информацию можно найти в разделе "Установка собранного кожуха червячной передачи".

Сборка насадки для печенья (см. рис. F)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

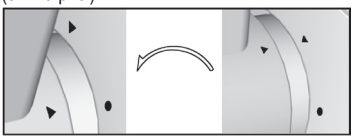
5. Сначала установите делитель теста (19) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления на делителе теста.
6. Установите насадку для печенья (22) на делитель теста. Используйте углубления на насадке.

Более подробную информацию можно найти в разделе "Установка собранного кожуха червячной передачи".

Установка собранного кожуха червячной передачи

7. Навинтите круглую гайку (18) на червячную передачу по часовой стрелке.

8. Установите собранный кожух червячной передачи на устройство. Кожух должен быть расположен так, чтобы стрелка (▶) на нем совпадала со значком (●) на устройстве. Поставьте устройство в вертикальное положение. Стрелка на кожухе червячной передачи должна находиться напротив стрелки на устройстве. (см. на рис.)



⚠ ВНИМАНИЕ:
Если вы снова отвинтили круглую гайку, после того как, навинтили ее на устройство, удерживайте кожух червячной передачи, взявшись рукой за шейку воронки кожуха (13), так как кожух может случайно отсоединиться.

9. Установите лоток (12) так, чтобы его основание лежало над кронштейном (2).

Инструкции по использованию устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!
Сразу после включения устройства приводной вал (9) начинает вращаться.
- Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Используйте мясорубку только когда на приводном валу установлен защитный кожух (стр. 3, рис. B)!

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
- Нарежьте мясо на кусочки величиной примерно 2,5 см. Убедитесь. Что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- **Краткосрочная работа:** используйте устройство беспрерывно не более 10 минут, после чего дайте ему остынуть 10 минут.

10. Накладывайте кусочки мяса (мясной массы/ мяса для колбасок или теста) в лоток или в воронку. Если вы нарезаете мясо, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
11. Вставьте штепсель в исправную розетку 230 В ~ 50 Гц. Индикацию рабочего состояния будет показывать синий светодиод (LED), расположенный под кнопкой OFF.
12. Нажмите кнопку выбора скорости (кнопка 1/2/3/4) на панели управления (3), чтобы включить устройство. Выбранное значение будет подсвечиваться синим светодиодом (LED).
13. При необходимости накладывайте мясо или тесто с помощью толкателя (11).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Опасность получения травмы!
Всегда используйте имеющийся в комплекте толкатель. Никогда не засовывайте пальцы или кухонные принадлежности в шейку воронки!

Приготовление колбасок
- Можно использовать как натуральные, так и искуственные шкурки для колбасок.
- Если вы используете натуральные шкурки для колбасок, сначала их следует смочить в воде.
- Завяжите на узел один конец шкурки.
- Надвиньте шкурку на насадку для колбасок.
- Мясо будет проталкиваться через насадку для колбасок и наполнять шкурку.
- Убедитесь, что шкурка наполнена не до упора, так как колбаски обычно расширяются во время варки или жарки, и шкурка может лопнуть.
- Если первая колбаска достигла требуемой длины, зажмите ее пальцами на конце насадки.
- Проверните колбаску один или два раза.
- Пока вы не разработали процедуру приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

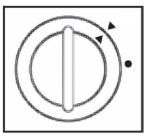
Придание формы печенью

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Если вы приготовили тесто для печенья, то можете формировать тесто в различные формы с помощью насадки для разрезания печенья (23).

- После того, как вы присоединили собранный кожух червячной передачи к устройству, вставьте приспособление для разрезания в насадку для приготовления печенья.
- Установите желаемую форму для печенья.
- Удерживайте тесто на выходе из устройства своей рукой, и отрезайте куски нужной длины

Завершение работы

1. Нажмите кнопку OFF, чтобы выключить устройство.
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Разберите все детали мясорубки.
4. Почистите все использовавшиеся детали, как описано в разделе "Очистка".
5. Закройте доступ к червячной передаче крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки. Стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на устройстве. (см. рис. справа)



Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус двигателя

- Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды.

Емкость для смешивания с приспособлением для защиты от брызг, насадками для взбивания/смешивания и деталями мясорубки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

Нож мясорубки очень острый.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Дайте деталям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство снова.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов (Основной рецепт)

Установка скорости 1 - 2

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Приготовление:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 1, затем примерно 3 минуты на скорости 2. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка:	2
Нагрев:	Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 175-200°, газовая духовка: установки 2-3
Время запекания:	50-60 минут

Вы можете изменять этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.

Булочки с семенами льна

Установка скорости 1 - 2

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли.
Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в дежу, насыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в дежу. Замешивайте на скорости 1, затем поменяйте скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка:	2
Нагрев:	Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220° (Предварительный нагрев 5 минут), Газовая духовка: установка 2-3
Время запекания:	30-40 минут

Шоколадный крем

Установка скорости 3 - 4

Ингридиенты:

200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:

Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьтее ее в холодное место.

Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или продержав ее 3 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Тем временем, с помощью венчика для взбивания яиц, взбейте в емкости для смешивания яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром, и соль, до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и равномерно перемешайте на скорости 3-4. Оставьте некоторое количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшиеся взбитые сливки к крему и перемешайте смесь на скорости 1. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Технические характеристики

Модель:.....KM 3421
Электропитание:..... 220-240 В~ 50 Гц
Потребляемая мощность:.....1000 Вт
Класс защиты:..... II
Краткое время работы:.....10 минут
Вес нетто (без аксессуаров): .....примерно 5,65 кг

Изменения могут вноситься без предварительного уведомления!

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

دليل التعليمات

نشكركم على اختيار منتجنا. ونتمنى أن تستمتعوا باستخدام الجهاز.

المحتوى

تعليمات السلامة **66**
تعليمات السلامة العامة 66
احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 66
الاستخدام المُراد 67
وصف أدوات التحكم/الأجزاء المرفقة **67**
التشغيل/الإيقاف **67**
قبل أول استخدام **67**
التوصيل الكهربائي 67
العجان **67**
التركيب والتشغيل 67
جدول أنواع العجين والأدوات 68
يقاف التشغيل مؤقتًا 68
إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية 68
المفرمة **68**
التحضير 68
تركيب المفرمة 68
تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنقانق 68
تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية 68
تركيب أداة صنع الكعك 68
تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً 68
التشغيل وتعليمات الاستخدام 69
إنهاء التشغيل 69
التنظيف **69**
غلاف حفظ المحرك 69
حاوية الخلط المزودة بغطاء منع التناثر، وملحقات العجن/
الخلط، وأجزاء الفرم 69
وصفات مقترحة **70**
المواصفات الفنية **70**
الأشكال C - F **74**

تعليمات السلامة

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين. يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
  لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو من ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!
- لا توصل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي قبل إرفاق جميع الملحقات اللازمة.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة وانتظر حتى يتوقف الجهاز تماما.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، لا يجب أن يكون هناك أشياء، مثل الملاعق أو كاشطات العجين، في الحاوية.
- لا تعبث بمفاتيح السلامة.
- استخدم المفرمة فقط مع وضع الغطاء الواقي حتى يتم تركيب عمود التدوير بشكل صحيح (صفحة 3، الشكل ب)!
- عند تنظيف وتركيب المفرمة، تعامل مع السكين (16) بحذر شديد
- استخدم الضاغط (11) فقط في تعبئة المفرمة.

⚠ تنبيه: خطر الحمل الزائد!
استخدم الماكينة إما كخلاط أو كمفرمة ولكن لا تستخدمها في القيام بالوظيفتين في نفس الوقت.

- ضع الجهاز على سطح مستو ومسطح وقوي.
- استخدم الجهاز لعجن المواد الغذائية فقط.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من 10 دقائق. اترك الجهاز يبرد لمدة 10 دقائق تقريبا قبل استخدامه مرة أخرى.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل؛ أوقف تشغيله أولا ثم افصل إمدادات الطاقة الرئيسية. احمل الجهاز دائما بكلتا يديك!

الاستخدام المراد

تم تصميم هذا الجهاز للأغراض التالية

- تحضير العجين والكريمة والمشدة المخفوقة وبياض البيض.
- طحن (فرم) الطعام
- تشكيل الكعكة باستخدام العديد من الأدوات الملحقة.

وهي مصممة خصيصاً لهذا الغرض لذا يجب استخدامها فقط لتلك الأغراض وبالطريقة المذكورة في دليل التعليمات

لا يمكن استخدام الجهاز لأغراض تجارية.

أي استخدام آخر لا يرد ضمن الأغراض المحددة قد يؤدي إلى تلف الجهاز أو حتى التسبب في إصابة شخصية

لا يتحمل المصنع مسؤولية تلف ناتج عن استخدام مخالف للاستخدام المراد.

وصف أدوات التحكم/الأجزاء المرفقة

الشكل ب:

1 غطاء ترس التدوير الملولب
2 ذراع دوار
3 لوحة التحكم
4 مقبض لرفع الذراع
5 مُبيت المحرك
6 حاوية الخلط
7a خطاف العجن
7b خطاف الخلط
7c مخفقة
8 قرص واقي
9 عمود التدوير
10 غطاء منع التناثر الخاص حاوية الخلط

الشكل ب:

الغطاء الواقي لعمود التدوير

الأشكال ج – و في الصفحة الأخيرة:

11 الضاغط
12 وعاء التعبئة
13 عنق مبيت الترس الملولب
14 الترس الملولب
15 وصلة السليكون
16 السكين
17 الطبق (3 فتحات بأحجام مختلفة)
18 الصمولة الحلقية
19 مجزئ العجين
20 ملحقات إعداد النقانق
21 ملحق تشكيل العجائن الشرقية (جزءان)
22 أداة صنع الكعك
23 أداة قطع الكعك

التشغيل/الإيقاف

- التشغيل: حدد السرعة من 1 إلى 4 من لوحة التحكم
- الإيقاف: اضغط مفتاح OFF

ملاحظة:
يحتوي المحرك على مفتاح أمان يعمل على إيقافه بمجرد رفع الذراع (2).

قبل أول استخدام

- أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
- تأكد من أن جميع الأجزاء المرفقة موجودة بالصندوق.

التوصيل الكهربائي

تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبيَّنة على ملصق النوع.

العجان

التركيب والتشغيل

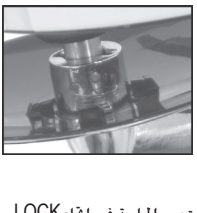
1. أدر المقبض (4) باتجاه السهم. سيدور الذراع (2) إلى الأعلى
2. لاستخدام المخفقة (7c) أولاً اربط غطاء منع التناثر (10): بحيث يكون الطوق موجها إلى الأعلى

ملاحظة:
سوف ترى أسفل نهاية الذراع تجويفين على اليمين واليسار (▼●).

ادفع غطاء منع التناثر داخل هذين التجويفين مسترشدا بالحزوز وثبتها في مكانها بلفها إلى اليمين.

ملاحظة:
عند تجهيز العجين بخطاف العجن أو الخلط، لا تحتاج لغطاء منع التناثر. سوف يتيح ذلك إضافة المكونات عند تجهيز العجين

3. إذا أردت استخدام **"خطاف العجن"** (7a) أولا، اربط القرص الواقي (8) فهذا يمنع العجين المرتفع من الاحتكاك بعمود التدوير. ثبت القرص كالوعاء واربط خطاف العجين من الأسفل من خلال تجويف القرص وثبته بلفه ربع لفة)
4. وفي أعلى نهاية الأداة الملحقة سوف ترى تجويف لعمود التدوير ومسمار. قم بتركيب الأداة الملحقة المطلوبة عن طريق إدخال نهايتها العليا في عمود التدوير(9) ادفع وأدر الأداة الملحقة في نفس الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يُثبت المسمار في عمود التدوير.



5. ضع حاوية الخلط على حاملها ثم قم بتدوير الحاوية في اتجاه LOCK إلى أن تتوقف عن الدوران.
6. والآن أضف المكونات

تنبيه:
لاتفرط في ملء الماكينة فأقصى كمية يمكن أن تستوعبها هي 2 كجم أو 1 ليتر بالنسبة للسوائل.

7. ادفع الذراع إلى الأسفل حتى يثبت في مكانه.
8. وصل أطراف القابس الكهربائي في قابس Schuko بجهد 230 فولت~ 50 هرتز. يظهر وضع التشغيل عن طريق مؤشر LED الذي يضيء باللون الأزرق أسفل زر OFF .

9. اضغط مفتاح ضبط السرعة (من 1-4) في لوحة التحكم (3) لتشغيل الجهاز. يظهر الضبط المحدد عن طريق المؤشر الأزرق LED.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الإعداد	الكمية
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	1-2	2 كجم بحد أقصى
العجين متوسط التماسك (مثل الكريب أو سحق الكعك)	خطاف الخلط	1-2	2 كجم بحد أقصى
العجين خفيف التماسك (مثل الكريم، بياض البيض، حلوى البودغ)	خافق البيض	3-4	200 مل بحد أدنى 1 لتر، بحد أقصى

ملاحظة:
- عند تحديد ضبط السرعة، ارجع أيضاً للتعليمات الخاصة بالوصفة المعدة
- للحصول على أفضل مزج لمكونات العجين الكثيف، يبدأ الجهاز بالعمل على السرعة 1 بسرعة منخفضة، وبعد الدوران لمدة 1,5 دقيقة، ينتقل الجهاز تلقائيًا إلى السرعة 2. ويشار إلى ذلك بإضاءة المؤشر الضوئي LED الأزرق. إذا لم تكن تود الانتقال إلى السرعة 2، بكل بساطة أعد المفتاح إلى السرعة 1.
- يتم حماية الموتور من الحمل الزائد باستخدام أداة التحكم الإلكتروني في السرعة. حيث يتم تقليل معدل الدوران/الدقائق المحدد تلقائيًا إذا ما زاد الحمل بشكل كبير. فيما يظل ذلك المؤشر الضوئي LED للسرعة المحددة قيد التشغيل.
- التشغيل لمدة قصيرة: لا تشغل الجهاز في حالة العجين شديد التماسك لأكثر من 10 دقائق واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد..

إيقاف التشغيل مؤقتًا

تحذير: خطر التعرض للإصابة!
- اضغط على المفتاح OFF دائما حتى إذا كنت لا تريد إلا إيقاف عملية العجن/الخلط فقط لمدة قصيرة.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- عند تدوير المقبض (4) أثناء الاستخدام لتدوير الذراع يعمل مفتاح الأمان على إيقاف تشغيل الموتور **وتستمر الأداة الملحقة في الدوران لفترة قصيرة.**

بعد خفض الذراع، يمكن أن تستمر عملية التشغيل فقط إذا ضغطت على مفتاح ضبط السرعة مرة أخرى

إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية
1. اضغط المفتاح OFF إذا تم خفق العجين. افصل الوصلة الكهربية.
2. أدر المقبض (4) باتجاه السهم، إلى الأسفل. وسوف يرتفع.
3. قم بتدوير حاوية الخلط بمقدار لفة واحدة قصير عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها
4. اخرج العجين الذي تم صنعه من حاوية الخلط
5. لفصل الأداة الملحقة عن عمود التدوير، اسحبها إلى الأعلى ثم قم بتدويرها قليلاً باتجاه عقارب الساعة ثم اسحبها
6. نظف الأجزاء المستخدمة كما هو مذكور في قسم "التنظيف"

المفرمة

التحضير

يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و 74.

1. أزل الغطاء من على عمود التدوير (9) : أمسك بالغطاء الواقي (الشكل ب) فوق عمود التدوير بحيث يصبح السهم الأبيض ▲ أسفل النقطة ●. أدر الغلاف الواقي باتجاه عقارب الساعة إلى أقصى مدى حتى يتوقف عن الدوران. يجب أن يلتقي السهمان ▼ و ▲.
2. تتم حماية عملية الوصول إلى مبيت الترس الملولب عن طريق غطاء (1) مزود به الجهاز. قم بتدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة لإزالته.
3. ادفع وصلة السليكون (15) داخل الترس الملولب (14).
4. ثبت أسنان الترس الملولب أولاً في الجزء الأفقي لمبيت الترس الملولب.

يتم وصف تركيب الملحقات في الأجزاء التالية؛ جهز المفرمة تبعاً لمتطلباتك.

تركيب المفرمة (انظر الشكل C)

ملاحظة:
- وتبعاً لدرجة نعومة الفرم التي تريدها، حدد أداة التنعيم أو وعاء الفرم السريع.
- امسح شفرة الفرم بزيت عباد الشمس قبل البدء.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

5. ثبت السكين (16) في عمود الترس الملولب واجعل جانبها الحاد موجهاً للخارج.
6. اختر طبق المفرمة (17)، استخدم تجويفات الوعاء لإدخاله في مبيت الترس الملولب.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب".

تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنقانق (انظر الشكل D)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

- استخدم لحم النقانق المعَد مسبقًا وتابع كما هو موضح أدناه

5. أولاً، ثبت مجزئ العجين (19) في عمود الترس الملولب. للقيام بذلك، استخدم التجويفات الموجودة في مجزئ العجين
6. ثبت الأداة الملحقة الخاصة بالنقانق (20) في مجزئ العجين: للقيام بذلك، استخدم تجويفات الأداة الملحقة الخاصة بالنقانق

- إذا كنت تريد فرم قطع من اللحم وعمل نقانق في خطوة واحدة، أولاً، ثبت السكين وطبق الفرم كما هو موضح في "تركيب المفرمة وطرقة استخدامها" في النقطتين 5، 6، ثم ادفع أداة النقانق الملحقة داخل الصامولة الخلفية

لمزيد من التفاصيل، انظر "تركيب مبيت الترس الملولب".

تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية (انظر الشكل E)

ملاحظة:
استخدم ملحق تشكيل العجائن الشرقية لتشكيل اللحم أو العجين.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

5. ضع ملحق تشكيل العجائن الشرقية ذو الجزئين (21) على عمود الترس الملولب. استخدم التجويفات للقيام بذلك.
6. لمزيد من التفاصيل، انظر "تركيب مبيت الترس الملولب"

تركيب أداة صنع الكعك (انظر الشكل F)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

5. ضع مجزئ العجين (19) في عمود الترس الملولب. استخدم تجويفات مجزئ العجين.
6. ضع أداة صنع الكعك (22) في مجزئ العجين. استخدم تجويفات أداة صنع الكعك

لمزيد من التفاصيل. انظر "تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً"

تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً

7. اربط الصامولة الحلقية (18) باتجاه عقارب الساعة في مبيت الترس الملولب.
8. اربط مبيت الترس الملولب المركب مسبقاً في الماكينة. ضع مبيت الترس الملولب باتجاه السهم (▶) بالتوازي مع (●) في الماكينة. لفها بشكل عمودي. يجب أن يكون السهم الموجود على مبيت الترس الملولب معاكساً للسهم الآخر الموجود على الماكينة. (ارجع للشكل)

تنبيه:
إذا فتحت وأغلقت الصامولة الحلقية مرة أخرى بعد الربط. قيد مبيت الترس بإحكام بيد وضع الأخرى على عنق التعبئة (13) وإلا سينفك مبيت التروس فجأة.

9. ضع وعاء التعبئة (12) بحيث يكون قاع الوعاء فوق الذراع (2).

التشغيل وتعليمات الاستخدام

تحذير: خطر التعرض للإصابة
بمجرد تشغيل الماكينة. يقوم عمود التدوير (9) بالدوران.
- لا تلمس عمود التدوير أثناء التشغيل.!
- استخدم المفرمة فقط مع وضع الغطاء الواقي حتى يتم تركيب عمود التدوير بشكل صحيح (صفحة 3. الشكل ب)!

ملاحظة:
- قطع اللحم في شكل قطع بحجم 2.5 سم. تأكد أنه ليس هناك عظم أو عصب في اللحم.
- التشغيل لمدة قصيرة: لا تقوم بتشغيل الماكينة مدة تزيد عن 10 دقائق ثم اتركها لتبرد لنفس المدة

10 ضع قطع اللحم (اللحم المفروم/لحم النقانق أو العجين) في وعاء التعبئة. إذا كنت تقوم بفرم اللحم. ضع الوعاء أسفل المخرج.
11 وصل سلك الطاقة الكهربية في قابس Schuko بجهد 230 فولت ~ 50 هرتز . يظهر وضع التشغيل عن طريق مؤشر LED الذي يضيء باللون الأزرق أسفل زر OFF .
12 اضغط مفتاح ضبط السرعة (المفاتيح من 1/2/3/4) في لوحة التحكم (3) لتشغيل الماكينة. يظهر الضبط المحدد عن طريق المؤشر LED الذي يضيء باللون الأزرق.
13 زود الماكينة باللحم أو العجين باستخدام الضاغط إذا لزم الأمر

تحذير: خطر التعرض للإصابة!
استخدم دائما الضاغط المرفق. لا تضع أصابعك أو أي إناء أبدًا داخل فتحة التعبئة!

عمل النقانق

- يمكنك استخدام الجلد الطبيعي أو الصناعي لعمل النقانق
- إذا قررت استخدام الجلد الطبيعي في ذلك. أولاً رطبه في الماء لمدة
- أدخل جلد النقانق في أحد نهايتي أداة النقانق
- ادفع النقانق فوق الأداة
- يتم دفع لحم النقانق من خلال ملحق النقانق ومن ثم يمتلئ الجلد باللحم
- تأكد أن جلد النقانق بها جزء فارغ بعد ملئه حتى لا تتمدد النقانق أثناء الغلي أو القلي وهذا قد يمزق الجلد
- إذا بلغت أول قطعة نقانق الطول المطلوب. اضغطها عند نهاية أداة النقانق بأصابعك
- قم بتدوير النقانق مرة أو مرتين
- بعد أن تكرر ما فعلته. بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من النقانق.

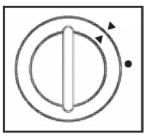
تشكيل الكعك

ملاحظة:
إذا صنعت عجين الكعك. يمكنك تشكيل العجين بأشكال مختلفة باستخدام أداة القطع (23).

- وبعد أن تركيب مبيت الترس الملولب بالماكينة. ـدخل أداة القطع في أداة صانع الكعك.
- اربط شكل الكعك الذي تريده
- تحكم في طول العجين عند المخرج بيدك ثم اقطعها عند الطول المرغوب

إنهاء التشغيل

1. اضغط المفتاح OFF لإيقاف الماكينة
2. افصل الوصلة الكهربية
3. فك كافة أجزاء الفرم
4. نظف الأجزاء المستخدمة كما ذكر في قسم "التنظيف"
5. أغلق مدخل مبيت الترس الملولب بالغطاء (1). قم بتدوير الغطاء عكس عقارب الساعة. يجب أن يكون السهم الموجود على الغطاء معاكساً للسهم الموجود على الماكينة. (انظر الشكل الموجود على اليمين)



التنظيف

تحذير:
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

تنبيه:
- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

غلاف حفظ المحرك

- نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف

حاوية الخلط المزودة بغطاء منع التناثر. وملحقات العجن/الخلط. وأجزاء الفرم

تحذير: خطر التعرض للإصابة!
سكين الفرم حاد جداً.

تنبيه:
الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء في الخارج.
- اترك الأجزاء تجف تماما قبل إعادة تجميع الجهاز.

وصفات مقترحة

عجين الاسبوغ (الوصفة الأساسية) وضع السرعة 2-1

المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بيضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بيكنج باودر (مسحوق التخمر)، وحوالي 1/8 لتر لبن.

طريقة التحضير:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط، ثم قم بخلطها باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة1، ثم على السرعة 3 لمدة 2 دقائق تقريبا. قم بمسح صينية الخبز بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتذوق الكيك قبل إخراجه من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها. قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على المصبغة واتركها لتبرد.

الفرن التقليدي:

الشريحة: 2
الحرارة: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية 175-200 درجة مئوية، فرن الغاز: الإعداد 2-3
مدة الخبز: 50-60 دقيقة

يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلا إضافة 100جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. لا تدع شئ يقيد خيالك.

لفائف بذر الكتان ضبط السرعة 2-1

المكونات:

500-550جرام دقيق قمح، 50جرامبذر الكتان، 3/8 لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40جرام)، 100 جرام فشدة قليلة الدسم، مصفاة تماما، ملعقة صغيرة من الملح.
للدهان: ملعقتان كبيرتان من الماء

طريقة التحضير:

تنقع بذور الكتان في 1/8 لتر من الماء الفاتر. ضع ما تبقى من الماء الفاتر (1/4لتر) في حاوية الخلط، ضع فيها الخميرة وأضف إليها خثارة اللبن وامزجها جيدا مع ضبط سرعة خطاف العجن على 2. يجب إذابة الخميرة تماما. ضع الدقيق مع بذور الكتان المنقوعة والملح في حاوية الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3-5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين وضعه في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط وقم بتشكيل 16 لفة خبز منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

الشريحة: 2
الحرارة: الفرن الكهربائي: درجة حرارة العلوية والسفلية 200-220° (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق).. فرن الغاز: الإعداد على 2-3
مدة الخبز: 30-40 دقيقة

كرمة الشيكولاتة ضبط السرعة على 3-4

المكونات:

200 ملي كرمة، 150 جرام شكولاتة خام للتزيين، 3 بيضات، 50-60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من البراندي أو الرم، ورقائق الشكولاته.

طريقة التحضير:

اخفق الكرمة باستخدام مضرب البيض ثم انزعها من الحاوية وضعها في مكان بارد.
قم بإذابة طبقة الشوكولاته الخارجية طبقا للتعليمات الموجودة على العلبة أو لمدة 3 دقائق في الميكروويف على 600 واط. أثناء ذلك، اخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والبراندي أو الرم والملح مع الزبد في مضرب البيض. أضف غطاء الشوكولاتة المذاب وقلبها جيدًا بسرعة 3-4. احتفظ بجزء من الكرمة التي تم خفقها للتزيين. الكرمة المخفوقة إلى خليط الكرمة وامزجهما في خفقة واحدة1. زيّن كرمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

المواصفات الفنية

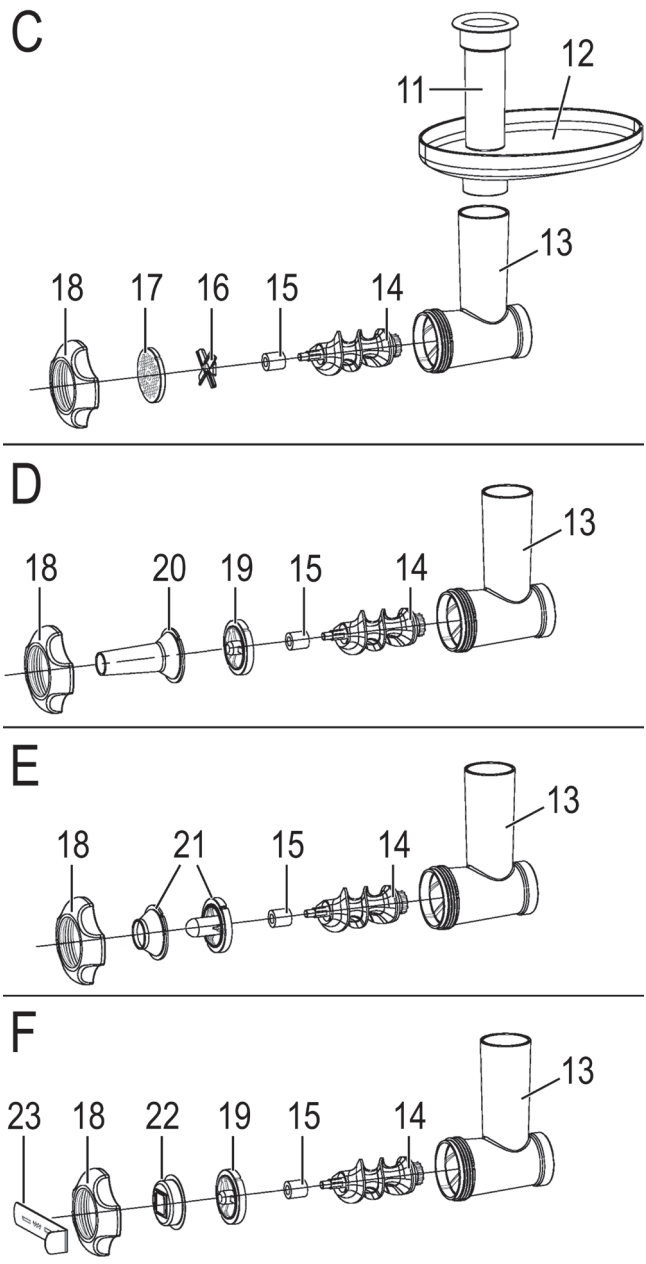
الطراز..... KM 3421
مصدر الطاقة:..... 220-240 فولط ~ 50 هرتز
استهلاك الطاقة:..... 1000 واط
درجة الحماية:..... II
التشغيل لمدة قصيرة:..... 10 دقائق
صافي الوزن:..... 5,65 كجم

خاضع للتغيير دون إشعار مسبق!

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض. وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

Abbildungen C - F

Afbeeldingen C - F • Illustrations C - F • Figuras C - F
Figure C - F • Figures C - F • Rysunki C - F • Ábrák C - F
Малюнки C - F • Рисунки C - F • F - C الأشكال



CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 05/11