CLATRONIC®

KÜCHENMASCHINE KM 3636

Keukenmachine • Robot de cuisine • Robot de cocina
Robot da cucina • Kitchen machine • Urządzenie kuchenne
Konyhai robotgép • Кухонний комбайн • ماكينة المطبخ

Bedienungsanleitung / Garantie

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

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Montage des Mixgefäßes ..... Seite 4
Bedienungsanleitung ..... Seite 5
Technische Daten ..... Seite 10
Garantie ..... Seite 10
Entsorgung..... Seite 11

ENGLISH

Contents

Overview of the Components ..... Page 3
Installation of the mixing jug..... Page 4
Instruction Manual..... Page 37
Technical Data..... Page 42
Disposal..... Page 42

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen ..... Pagina 3
Installatie van de mengkan ..... Pagina 4
Gebruiksaanwijzing..... Pagina 12
Technische gegevens ..... Pagina 17
Verwijdering..... Pagina 17

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi..... Strona 3
Instalacja dzbanka mieszającego..... Strona 4
Instrukcja obsługi ..... Strona 43
Dane techniczne ..... Strona 48
Warunki gwarancji..... Strona 48
Usuwanie ..... Strona 49

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande..... Page 3
Installation de la carafe du mixeur ..... Page 4
Mode d'emploi..... Page 18
Données techniques ..... Page 23
Élimination..... Page 24

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
A keverőedény használata..... Oldal 4
Használati utasítás..... Oldal 50
Műszaki adatok ..... Oldal 55
Hulladékkezelés..... Oldal 55

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Montaje de la licuadora..... Página 4
Instrucciones de servicio..... Página 25
Datos técnicos..... Página 30
Eliminación..... Página 30

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора ..... стр. 3
Установка чаши блендера ..... стр. 4
Руководство по эксплуатации..... стр. 56
Технические данные..... стр. 62

ITALIANO

Indice

Elementi di comando ..... Pagina 3
Installare il bricco ..... Pagina 4
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 31
Dati tecnici..... Pagina 36
Smaltimento ..... Pagina 36

العربية

المحتويات

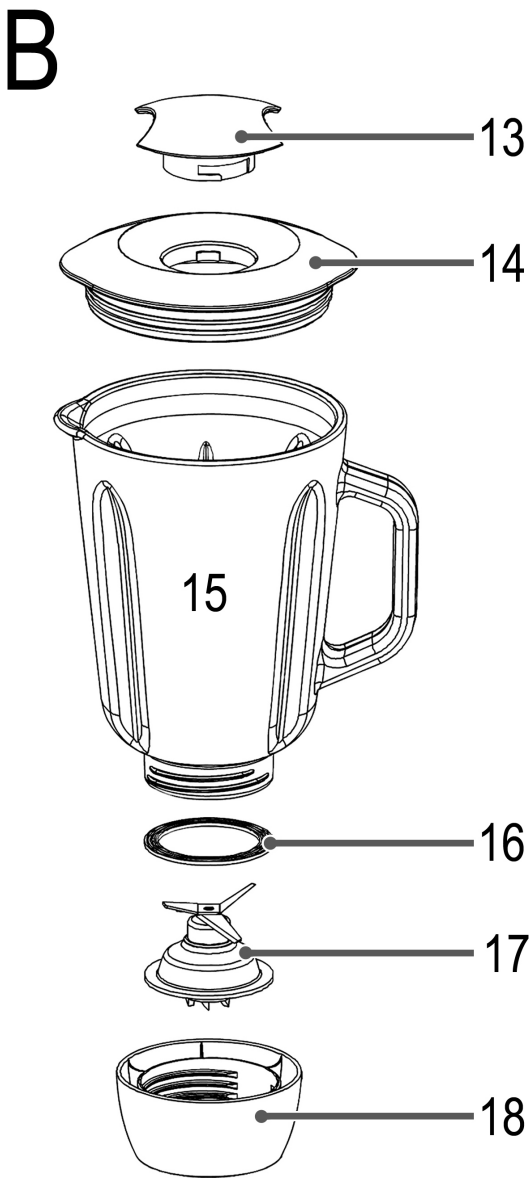
نظرة عامة على المكونات..... صفحة 3
تركيب إناء الخلط..... صفحة 4
دليل التعليمات ..... صفحة 68
البيانات الفنية ..... صفحة 63

Übersicht der Bedienelemente

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

Montage des Mixgefäßes

Installatie van de mengkan • Installation de la carafe du mixeur • Montaje de la licuadora
Installare il bricco • Installation of the mixing jug • Instalacja dzbanka mieszającego
A keverőedény használata • Установка чаши блендера • تركيب إناء الخلط



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Die Messer im Mixgefäß sind scharf.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG:

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

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

Abbildung A

1 Mixgefäß
2 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb
3 Schwenkbarer Arm
4 Hebel zum Senken/Heben des Arms
5 Drehregler
6 Motorgehäuse
7 Rührschüssel
8 Spritzschutz
9 Schneebesen
10 Rührhaken
11 Schutzscheibe
12 Knethaken

Abbildung B: Montage des Mixgefäßes

13 Verschluss des Deckels (Messbecher)
14 Deckel
15 Glaskaraffe
16 Dichtungsring
17 Messerblock
18 Schraubverschluss

Vorbereitung

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- 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

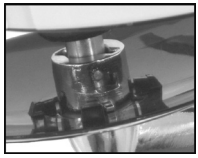
Montage und Bedienung

⚠ **ACHTUNG:**
- Betätigen Sie **nie** den Hebel (4), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.
- Benutzen Sie die Knetmaschine **nie** mit aufgesetztem Mixgefäß.

ℹ **HINWEIS:**
Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb ohne Abdeckung für den Mixantrieb.

Sofern Sie zuvor den Mixer benutzt haben, decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der **Sicherheitsabdeckung** ab.

1. **Öffnen des Schwenkarms:** Drücken Sie den Hebel (4). Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position.
2. Wenn Sie den Spritzschutz benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Halten Sie den **Spritzschutz** (8) so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet. An der Unterseite des Schwenkarms sehen Sie vorn und hinten zwei Aussparungen. Setzen Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen. Drehen Sie den Spritzschutz in Richtung ⬅ LOCK, um ihn zu arretieren.
3. Wenn Sie den Knethaken (12) oder den Rührhaken (10) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die **Schutzscheibe** (11) auf. Sie verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.
   Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken oder den Rührhaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um eine viertel Umdrehung fest.
4. **Einsatz eines Werkzeuges:**
   Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Schieben Sie das Werkzeug über die Antriebswelle. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint der Antriebswelle in dem Werkzeug arretiert.



5. **Rührschüssel:** Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in Richtung ⬅ LOCK bis zum Anschlag.
6. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
7. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf „**0**“ steht.
8. Drücken Sie den Hebel (4), um den Arm zu senken. Sie müssen nun von oben auf den Arm drücken, bis er in der untersten Position einrastet.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Steckdose.
10. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1 - 3	max. 2,5 kg	30 Sek. Stufe 1 und 4 ½ Min. Stufen 2 - 3
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	3 - 4	max. 3,0 kg	5 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	4 - 5	max. 3,5 Liter	10 Minuten
Sahne	Schneebesen	6	min. 200 ml max. 2 Liter	10 Minuten
Eischnee	Schneebesen	6	3 - 10 Eiweiß	10 Minuten

ℹ **HINWEIS:**
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- **Stufe P für Pulsbetrieb:** Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie den Drehregler in dieser Position festhalten.

Betrieb unterbrechen

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**
- Stellen Sie den Drehregler immer auf „**0**“, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (4) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Der Motor schaltet wieder ein, sobald Sie den Schwenkarm wieder senken!

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „**0**“. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Hebel (4) nach unten, der Arm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 3 - 4

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. ⅛ l Milch.

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 2, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd Ober- und Unterhitze 175 - 200°, G-Herd: Stufe 2 - 3
Backzeit:	50 - 60 Minuten

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

Leinsamenbrötchen Stufe 1 - 2

Zutaten:

500 - 550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, ⅜ l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft,
1 TL Salz.
Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in ⅛ l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (¼ l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3 - 5 Minuten weiter kneten. Teig abdecken, 45 - 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200 - 220 ° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2 - 3
Backzeit:	30 - 40 Minuten

Schokoladencreme Stufe 4 - 5

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Der Mixer

Anwendungshinweise für den Mixer

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

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

⚠ **ACHTUNG:**

- Benutzen Sie den Mixer **nie** gleichzeitig mit der Knetmaschine!
- Betätigen Sie **nie** den Hebel (4), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.
- Betreiben Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Das Glas kann bei zu hohen Temperaturen springen! Füllen Sie keine Flüssigkeiten über 60 °C ein.
- Überfüllen Sie das Mixgefäß nicht! Füllen Sie maximal 1500 ml (Obst und Flüssigkeit) ein.

ACHTUNG:
- Schaum braucht viel Volumen. Reduzieren Sie die Füllmenge bei Flüssigkeiten, die stark schäumen.
- Schneiden Sie das Mixgut vorher in kleine Stücke.
- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in das Mixgefäß.

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

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

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

Montage des Mixgefäßes

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

Überprüfen Sie die Vormontage! Der Dichtungsring (16), der Messerblock (17) und der Schraubverschluss (18) müssen in der richtigen Reihenfolge montiert sein.

ACHTUNG:
- Die Rastnase am Messerblock muss in der Aussparung des Schraubverschlusses liegen.
- Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, das Mixgefäß ist sonst undicht.
- Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.

Bedienung

1. Geben Sie die zerkleinerten Mixzutaten in das Mixgefäß.
2. Drücken Sie den Deckel fest auf das Mixgefäß.
3. Verschließen Sie die Nachfüllöffnung mit dem Verschluss. Setzen Sie den Verschluss in die Nachfüllöffnung und drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn fest.
4. Stellen Sie den Drehregler auf „**0**“.
5. Stellen Sie sicher, dass der Arm abgesenkt und eingerastet ist.
6. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (2) von der Antriebswelle des Mixantriebs. Drücken und schieben Sie gleichzeitig auf der geriffelten Fläche.
7. Stellen Sie das Mixgefäß auf die Antriebswelle des Mixantriebs. Setzen Sie das Mixgefäß mit dem Pfeil ▼ über den Punkt ● des Basisgerätes. Drehen Sie das Mixgefäß im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden Pfeile ▼ und ▲ müssen übereinander stehen.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Steckdose.
9. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe.

HINWEIS:
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät beim Mixen nicht länger als 2 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 1 Minute abkühlen.
- **Um Zutaten nachzufüllen**, schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie den Verschluss oder den Deckel. Setzen Sie den Betrieb nur mit aufgesetztem Deckel und geschlossener Nachfüllöffnung fort.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Drehregler auf „**0**“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Entnehmen Sie das Mixgefäß.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab.

WICHTIGER HINWEIS:
Bewahren Sie Zitrussäfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

Reinigung

WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Messer im Mixgefäß sind scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr**!

⚠ **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, Knet- und Rührwerkzeuge

⚠ **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.

Zubehör des Mixers

ℹ **HINWEIS: Vorreinigung**
Füllen Sie den Mixbehälter zur Hälfte mit Wasser und schalten Sie das Gerät für ca. 10 Sekunden an. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**
Die Messer am Messerblock sind scharf. Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Mixgefäß ab.
- Zerlegen Sie das Mixgefäß nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie den Schraubverschluss von dem Mixgefäß ab.
- Entnehmen Sie den Messerblock und den Dichtungsring aus dem Schraubverschluss.
- Sie können die Glaskaraffe des Mixgefäßes und den Deckel mit Verschluss in einem warmen Spülbad reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab.

Dichtungsring, Messerblock und Schraubverschluss
- Diese Teile spülen Sie nur kurz mit heißem Wasser ab.
- Nach dem Reinigen und Trocknen aller Teile montieren Sie Ihr Mixgefäß in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Beachten Sie hierzu auch unsere Abbildung auf Seite 4.

Störungsbehebung

Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.

Mögliche Ursache:
Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:
- Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
- Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Mögliche Ursache:
Ihr Gerät ist mit **Sicherheitsschaltern** versehen.
Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe:
Kontrollieren Sie den richtigen Sitz
- des Schwenkarms (3)
- des Mixgefäß (1) oder
- der Sicherheitsabdeckung (2)

Mögliche Ursache:
Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:
Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: .....KM 3636
Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:..... 1200 W
Schutzklasse:.....II
Nettogewicht: .....ca. 5,00 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 3636 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:
- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

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 06 2012

Garantieabwicklung
24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

www.sli24.de

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

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

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

So einfach kann Service sein!
1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

⚠ **LET OP:**
Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

ℹ **OPMERKING:** Duidt op tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

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.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- 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**!

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

⚠ **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten.
- Raak geen bewegende delen aan.
- De messen in de mengeenheid zijn scherp.
- Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor **het gebruik van het apparaat** in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

⚠ LET OP:

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

- Bewerk geen veiligheidsschakelaars.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat.
- Verkeerd gebruik van het apparaat voor andere doeleinden kan letsel veroorzaken.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

Afb. A

1 Mengeenheid
2 Beschermkap voor de motor van de mixer
3 Wartelarm
4 Hendel om de arm omhoog / omlaag te bewegen
5 Bedieningsknop
6 Motorbehuizing
7 Mengkom
8 Beschermkap
9 Garde
10 Menghaak
11 Spatbeveiliging deeghaak
12 Kneedhaak

Afb. B Installatie van de mengkan

13 Dop van het deksel (maatbeker)
14 Deksel
15 Glazen karaf
16 Afdichtingsring
17 Messenblok
18 Opschroefbasis

Voorbereiding

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

Elektrische aansluiting

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

De kneedmachine

Installatie en bediening

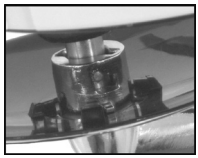
⚠ LET OP:

- Activeer **nooit** de hendel (4) als u de mengeenheid heeft aangesloten! De mengeenheid zal omvallen.
- Gebruik **nooit** de kneedmachine met de mengeenheid aangesloten.

OPMERKING:
Een veiligheidsschakelaar voorkomt de werking zonder de beschermkap voor de motor van de mixer.

Als u de mixer heeft gebruikt, dient u de motoras van de motor van de mixer te bedekken met de **beschermkap**.

1. **De zwenkarm openen:** Druk op de hendel (4). Zet de wartelarm handmatig in de bovenste stand.
2. Als u de beschermkap nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. Houd de **spatbeveiliging** (8) zodanig dat de vulopening zich recht tegenover u bevindt. Onderaan de zwenkarm, bevinden zich twee uitsparingen aan de voorkant en aan de achterkant. Voer de spatbeveiliging met zijn geleidelipjes in deze uitsparingen. Draai de spatbeveiliging richting ⬅ LOCK om deze te vergrendelen.
3. Als u gebruik wilt maken van de kneedhaak (12) of de menghaak (10), dient u eerst de deeghaak **spatbeveiliging** (11) te bevestigen. Hiermee voorkomt u dat de aandrijfas in contact komt met het deeg.
   Houd de beveiliging vast als een kom. Voer de deeghaak of de garde vanaf de onderkant in de uitsparingen van de beveiliging in en vergrendel deze vervolgens door deze een kwartslag te draaien.
4. **Accessoires bevestigen:**
   Aan de bovenkant van de accessoires bevindt zich een uitsparing voor de aandrijfas en de pen. Schuif het accessoire over de aandrijfas. Duw het accessoire naar beneden en draai het tegelijkertijd linksom, zodat de pen van de aandrijfas in het accessoire wordt vergrendeld.



5. **Mengkom:** Plaats de mengkom in de houder. Draai de kom richting ⬅ LOCK tot het maximum is bereikt.
6. Plaats uw ingrediënten in de mengkom.
7. Controleer of the bedieningsknop op “**0**” staat.
8. Druk op de hendel (4) om de arm te laten zakken. U moet van bovenaf op de arm drukken tot deze in de laagste stand vergrendelt.
9. Steek de stekker in een getest stopcontact.
10. Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht	Max. werkingstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1 - 3	max. 2,5 kg	30 sec. stand 1 en 4½ min. stand 2 - 3
Middelzwaar deeg (bijv. pannenkoeken of cake)	Menghaak	3 - 4	max. 3,0 kg	5 minuten
Licht deeg (bijv. deeg voor wafels of crêpes, pudding)	Garde	4 - 5	max. 3,5 liter	10 minuten
Slagroom	Garde	6	min. 200 ml max. 2 liter	10 minuten
Eiwit	Garde	6	3 - 10 eiwitten	10 minuten

OPMERKING:
- **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- **Stand P voor pulswerking:** Activeer kort de hoogste motorinstelling door de regelknop in deze positie te houden.

Onderbreken van de werking

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
- Stel de bedieningsknop altijd in op “**0**” als u de procedure wilt wilt onderbreken.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
- Als u tijdens de werking de hendel (4) beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.
- De motor gaat weer aan zodra u de wartelarm weer naar beneden duwt!

Stop gebruik en verwijderen kom
- Stel de bedieningsknop in op “**0**” na gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk de hendel (4) naar beneden zodat de arm omhoog komt.
- Verwijder het hulpstuk.
- Draai de mengkom kort linksom om deze te verwijderen.
- Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept) Snelheid stand 3 - 4

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 ⅛ 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 3. 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: tand 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, ⅜ 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 ⅛ liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (¼ 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 4 - 5

Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 g halfzoete chocoladeglazuur, 3 eieren, 50 - 60 g 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 4 - 5. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom to aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie. Garneer de chocolade crème en serveer goed gekoeld.

De mixer

Opmerkingen over het gebruik van de mixer

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op letsel!**

- **Het mes in de mixer is scherp!** Ga met de nodige voorzichtigheid met het mes in de mixer om, met name bij het legen en schoonmaken van de mengkan!
- Zodra u het apparaat inschakelt, draait de motoras van de kneedmachine. Raak de roterende motoras niet aan tijdens de werking!
- Voor uw veiligheid dient u de kom te allen tijde aan te sluiten.

⚠ **LET OP:**

- Gebruik de mixer **nooit** tegelijkertijd met de kneedmachine!
- Activeer **nooit** de hendel (4) als u de mengeenheid heeft aangesloten! De mengeenheid zal omvallen.
- Gebruik de mixer niet zonder aanwezigheid van voedingsmiddelen!
- Het glas kan barsten als de temperatuur te hoog is! Niet vullen met vloeistoffen boven de 60 °C.
- De mengeenheid niet overvullen! Vullen tot maximaal 1500 ml (fruit en vloeistoffen).
- Schuim neemt veel volume in beslag. Verminder de hoeveelheid van vloeistoffen die veel schuim produceren.
- Snijd de voedingsmiddelen van tevoren in kleine stukjes.
- Vul de mengkan niet met harde ingrediënten zoals noten of koffiebonen.

ℹ **OPMERKING:**

De messen in de mengkan zijn ook geschikt voor het malen van kleine hoeveelheden puur ijs. Vergeet echter niet dat dit de messen stomp kan maken.

OPMERKING:

Aanbeveling:
Voeg de ijsblokjes tijdens het mengen toe bij de voorbereiding van dranken met gemalen ijs. Het ijs wordt tijdens het mengen gemalen.

Plaats de mengkan tijdens het vullen op een stabiel, plat werkoppervlak. Dit vergemakkelijkt naderhand de bevestiging van het deksel.

Installatie van de mengkan

Raadpleeg ook ons overzicht op pagina 3 en 4.

Controleer de voormontage! De afdichtingsring (16), het messenblok (17) en de opschroefbasis (18) moeten in de juiste volgorde worden geïnstalleerd.

LET OP:
- Het uitsteeksel aan het messenblok past in de uitsparing van de opschroefbasis.
- Vergeet nooit om de afdichtring op het messenblok te plaatsen, omdat de mengkan anders zal gaan lekken.
- Schroef de opschroefbasis nooit schuin vast.

Bediening

1. Vul de mengkan met de gesneden ingrediënten.
2. Druk het deksel stevig vast op de mengkan.
3. Sluit de vulopening af met de dop. Zet de dop in de vulopening en draai deze vast door tegen de klok in te draaien.
4. Zet de draaiknop op “**0**”.
5. Zorg ervoor dat de zwenkarm naar beneden is gedaan en in werking is.
6. Verwijder de beschermkap (2) van de aandrijfas van de motor van de mixer. Druk aan en verschuif het gegroefde oppervlak.
7. Plaats de mengkan op de aandrijfas van de motor van de mixer. Plaats de mengkan met de pijl ▼ boven de punt ● van de basisunit. Draai de mengkan met de klok mee tot deze stopt. De twee pijlen ▼ en ▲ moeten boven elkaar staan.
8. Steek de stekker in een gecertificeerd stopcontact.
9. Kies een snelheid.

OPMERKING:
- Werking met korte intervallen: Laat het apparaat niet langer dan 2 minuten mixen. Laat het apparaat 1 minuut afkoelen alvorens het nogmaals te gebruiken.
- Om te vullen met ingrediënten, schakel het apparaat uit. Verwijder de dop of de deksel. Zet de werking uitsluitend voort met de aangesloten deksel en gesloten vulopening.

De werking beëindigen

1. Stel de regelknop in op “**0**”.
2. Koppel de stekker los.
3. Verwijder de mengeenheid.
4. Verwijder de deksel alvorens de ingrediënten eruit te schenken.
5. Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.
6. Dek de motoras van de motor van de mixer af met de beschermkap.

BELANGRIJKE OPMERKING:
Bewaar nooit sap van citrusvruchten of zure voedingsmiddelen in de metalen containers.

Reiniging

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.
- De messen van de mengeenheid zijn scherp. **Risico op letsel!**

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, kneed- en menghulpstukken

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 voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u ze opnieuw aan het toestel bevestigt.

Accessoires van de mixer

OPMERKING: Voorreiniging

Vul de mengkom voor de helft met water en laat het apparaat voor ongeveer 10 seconden draaien. Gooi het water weg.

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

De messen op het messenblok zijn scherp. Wees voorzichtig bij het demonteren, reinigen en monteren van de afzonderlijke onderdelen.

- Verwijder de mengeenheid voor grondige reiniging.
- Demonteer de mengkan na elk gebruik.
- Schroef de opschroefbasis van de mengkan af.
- Verwijder het messenblok en de afdichtingsring van de opschroefbasis.
- De glazen karaf van de mengkan en het deksel kunnen in warm water worden schoongespoeld. Spoel met schoon water af en laat drogen.

Afdichtingsring, messenblok en opschroefbasis

- Spoel deze onderdelen slechts kort af met heet water.
- Na het reinigen en drogen van alle onderdelen, kunt u uw mengkan weer in omgekeerde volgorde monteren. Raadpleeg hiervoor ook onze illustratie op pagina 4.

Probleemoplossing

Het apparaat schakelt niet in of werkt niet meer.

Mogelijke oorzaak:
Geen stroomtoevoer naar het apparaat.

Oplossing:
- Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
- Voer de stekker opnieuw in.
- Controleer de hoofdzekering.

Mogelijke oorzaak:
Uw apparaat heeft **veiligheidsschakelaars**.
Die voorkomen een onbedoelde start van de motor.

Oplossing:
Controleer de juiste plaatsing van
- de zwenkarm (3),
- de mengkan (1) of
- de beschermkap (2)

Mogelijke oorzaak:
Het apparaat is defect.

Oplossing:
Neem contact op met onze klantenservice of een deskundige.

Technische gegevens

Model: .....KM 3636
Voeding: .....220 - 240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:..... 1200 W
Beveiligingsklasse:.....II
Nettogewicht: .....ca. 5,00 kg

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

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.

FRANÇAIS

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

Symboles de ce mode d'emploi

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

NOTE :
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Notes générales

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.
- 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.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- 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** !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Avant de remplacer tout accessoire ou toute autre pièce en mouvement pendant l'utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Les couteaux dans le bol mélangeur sont coupants.
- Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires ont été correctement installés et posés en sûreté.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant **l'utilisation de l'appareil** en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agrée. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

⚠ ATTENTION :

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

- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil à d'autres fins peut causer des blessures.

Liste des différents éléments de commande / Contenu du paquet

Fig. A

1 Bol mélangeur
2 Couvercle de sécurité du moteur du mélangeur
3 Bras pivotant
4 Manette pour baisser / lever le bras
5 Bouton de commande
6 Boîtier du moteur
7 Bol de mixage
8 Couvercle de protection
9 Fouet
10 Crochet mélangeur
11 Crochet de protection contre les éclaboussures
12 Crochet à pétrir

Fig. B : Installation du mixeur

13 Capuchon du couvercle (verre doseur)
14 Couvercle
15 Carafe en verre
16 Bague d'étanchéité
17 Bloc de lames
18 Base à visser

Préparation

- Retirez l'appareil et tous les accessoires inclus de 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.

FRANÇAIS

Machine à pétrir

Installation et fonctionnement

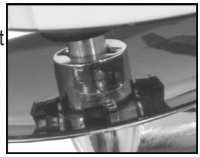
⚠ **ATTENTION :**
- **N**'activez **jamais** le levier (4) lorsque vous avez fixé le bol mélangeur ! Le bol mélangeur basculera.
- **N**'activez **jamais** le pétrin avec le bol mélangeur fixé.

ℹ **NOTE :**
Un interrupteur de sécurité empêche tout fonctionnement sans le couvercle du moteur du mélangeur.

FRANÇAIS

Si vous avez utilisé le pétrin, placez le **couvercle de sécurité** sur l'arbre de moteur du mélangeur.

1. **Ouverture du bras articulé :** Appuyez sur le levier (4). Orientez manuellement le bras pivotant vers le haut.
2. Si vous avez besoin du couvercle de protection, fixez-le maintenant au bras pivotant par le dessous. Maintenez le crochet de protection contre les **éclaboussures** (8) de manière à positionner l'ouverture de remplissage face à vous. Au bas du bras articulé, il y a deux cavités à l'avant et à l'arrière. Insérez le crochet de protection contre les éclaboussures avec les ergots de son guide dans ces cavités. Tournez le crochet de protection contre les éclaboussures vers ⬅ LOCK pour le verrouiller.
3. Si vous voulez utiliser le **crochet à pétrir** (12) ou le crochet mélangeur (10), fixez d'abord le **crochet de protection contre les éclaboussures** (11). Ceci empêchera l'arbre moteur d'entrer en contact avec la pâte. Tenez la protection comme un bol. Mettez le crochet pétrisseur ou le batteur par dessous dans la cavité de la protection contre les éclaboussures puis verrouillez le et le tournant d'un quart de tour.
4. **Fixation des accessoires :**
En haut des accessoires, il y a une cavité pour l'arbre moteur et l'attelle. Glissez l'accessoire sur l'arbre moteur. Appuyez et en même temps tournez l'accessoire dans el sens contraire des aiguilles d'une montre pour que l'attelle de l'arbre moteur se verrouille dans l'accessoire.



5. **Bol à mélanger :** Placez le bol mélangeur dans son support. Tournez le bol vers sa limite de ⬅ LOCK.
6. Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.
7. Vérifiez que le bouton de commande est réglé sur "**0**".
8. Appuyez sur le levier (4) pour baisser le bras. Vous devez appuyer sur le bras par le haut, jusqu'à ce qu'il se verrouille à sa position la plus basse.
9. Branchez la fiche électrique à une prise vérifiée.
10. Sélectionnez la vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité	Durée de fonctionnement maximum
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1 - 3	max. 2,5 kg	30 secondes en réglage 1 et 4½ minutes en réglage 2 - 3
Pâte moyennement épaisse (par ex. à gâteaux)	Crochet mélangeur	3 - 4	max. 3,0 kg	5 minutes
Pâte légère (par ex. pâte à gaufres ou à crêpes, crème-dessert)	Fouet	4 - 5	max. 3,5 litres	10 minutes
Crème	Fouet	6	min. 200 ml max. 2 litres	10 minutes
Blancs en neige	Fouet	6	3 - 10 blancs d'œufs	10 minutes

ℹ **NOTE :**
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- **Réglage P pour fonctionnement par impulsion :** Activez brièvement le plus haut couple moteur en maintenant le bouton de commande dans cette position.

Mode Pause

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**
- Réglez toujours le bouton de commande sur "**0**" si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**
- Débranchez la fiche de l'alimentation si vous souhaitez changer l'accessoire.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- Si vous utilisez la manette (4) pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur.
- Le moteur se remet en marche dès que vous baissez à nouveau le bras pivotant !

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

- Réglez le bouton de commande sur "**0**" après utilisation. Débranchez la fiche de l'alimentation.

- Appuyez sur le levier (4) pour lever le bras.
- Enlevez l'accessoire.
- Tournez brièvement le bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Recettes recommandées

Mixture Songe (Recette simple)

Réglage de vitesse 3 - 4

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ ⅛ 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 2, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. 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 100 g de raisons ou 100 g de noisettes ou encore 100 g de chocolat râpé. Rien ne limite votre créativité.

Rouleaux aux graines de lin

Réglage de vitesse 1 - 2

Ingrédients :

500 - 550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, ⅜ litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g 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 ⅛ de litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (¼ 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 1. 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 4 - 5

Ingrédients :

200 ml de crème, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 œufs, 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 œufs, 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 600 W. Pendant ce temps, dans le bol à mélanger, battez les œufs, 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 4 - 5. Conservez une quantité de crème fouettée pour le garnissage. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions. Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Le mixeur

Conseils d'utilisation du mixeur

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**
- **Les lames du mixeur sont coupantes !** Manipulez les lames du mixeur avec soin, tout particulièrement lorsque vous videz ou nettoyez la carafe du mixeur !
- Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre de moteur du pétrin tourne. Ne touchez pas l'arbre de moteur rotatif pendant le fonctionnement !
- Pour votre sécurité, fixez toujours le bol.

⚠ **ATTENTION :**
- **N'utilisez jamais** le mixeur en même temps que la machine à pétrir !

ATTENTION :

- **N**'activez **jamais** le levier (4) lorsque vous avez fixé le bol mélangeur ! Le bol mélangeur basculera.
- N'utilisez pas le mélangeur sans aliments !
- Le verre peut se briser si la température est trop élevée ! Ne remplissez pas de liquide supérieur à 60 °C.
- Ne remplissez pas trop le bol mélangeur ! Remplissez jusqu'à un maximum de 1500 ml (fruits et liquide).
- La mousse prend beaucoup de volume. Diminuez la capacité lorsque vous utilisez des liquides qui produisent beaucoup de mousse.
- Coupez les aliments en petits morceaux au préalable.
- Ne placez pas d'ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans la carafe du mixeur.

NOTE :

Les lames de la carafe du mixeur peuvent également être utilisées pour piler de petites quantités de glace pure. N'oubliez pas toutefois que cela risque d'émousser les lames.

Recommandation :

Lors de la préparation de boissons à la glace pilée, ajoutez les glaçons tout en mélangeant. La glace est pilée pendant le mélange.

Placez le mixeur sur une surface stable et plane lorsque vous le remplissez. Cela facilitera la fixation du couvercle.

Installation du mixeur

Veuillez également consulter l'aperçu des pages 3 et 4.

Vérifiez le pré-assemblage ! La bague d'étanchéité (16), le bloc de lames (17), ainsi que le capuchon (18), qui doivent être installés dans l'ordre adéquat.

ATTENTION :

- La protubérance du bloc de lames doit se trouver dans l'encastrement de la base à visser.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur le bloc de lames, le mixeur risquerait de fuir.
- Ne serrez jamais la base à visser s'elle n'est pas bien aligné.

Fonctionnement

1. Placez les ingrédients découpés dans le mixeur.
2. Pressez le couvercle sur la carafe du mixeur.
3. Refermez l'ouverture de remplissage à l'aide du capuchon. Serrez le capuchon sur l'ouverture de remplissage en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Placez le bouton de commande sur la position "**0**".
5. Assurez-vous que le bras a été abaissé et qu'il est engagé.
6. Retirez le couvercle de sécurité (2) de l'arbre du bloc moteur du mixeur. Appuyez la carafe sur les cannelures.
7. Placez la carafe du mixeur sur l'arbre d'entrainement du bloc moteur. Placez la carafe avec la flèche ▼ sur le point ● de la base. Faites tourner la carafe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Les deux flèches ▼ et ▲ doivent être au dessus l'une de l'autre.
8. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise adéquate.
9. Sélectionnez une vitesse.

NOTE :

- **Fonctionnement de courte durée :** Pendant le mélange, **n**'utilisez **pas** l'appareil pendant plus d'2 minutes. Laissez-le refroidir pendant 1 minute avant une nouvelle utilisation.
- **Pour remplir d'ingrédients**, éteignez l'appareil. Enlevez le bouchon ou le couvercle. Continuez l'utilisation uniquement avec le couvercle fixé et l'orifice de remplissage fermé.

Arrêter le fonctionnement

1. Réglez le bouton de commande sur "**0**".
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Enlevez le bol mélangeur.
4. Enlevez le couvercle avant de verser les ingrédients.
5. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous "Nettoyage".
6. Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre de moteur du mélangeur.

NOTES IMPORTANTES :

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

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez 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.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Les couteaux du bol mélangeur sont coupants. **Risque de blessures !**

⚠ 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 vaisselle.

Bol à mélanger, accessoires à pétrir et à mélanger

⚠ 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.

Accessoires du mixeur

ℹ NOTE : Pré-nettoyage
Remplissez d'eau la moitié du récipient à mélanger et faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes environ. Jetez le liquide.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !
Les lames du bloc de lames sont coupantes. Soyez prudent lors du démontage, nettoyage et assemblage des pièces.

- Enlevez le récipient à mélanger pour bien le nettoyer.
- Démontez le mixeur après chaque utilisation.
- Dévissez la base à visser de la carafe du mixeur.
- Retirez le bloc de lames et la bague d'étanchéité de la base à visser.
- Il est possible de rincer la carafe du mixeur dans une solution d'eau chaude. Rincez à l'eau pure et séchez.

Bague d'étanchéité, bloc de lames et base à visser
- Rincez brièvement ces pièces à l'eau chaude.
- Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, remontez votre mixeur dans l'ordre inverse. Pour cette opération, consultez notre illustration de la page 4.

Dépannage

L'appareil ne s'allume pas ou arrête de fonctionner.

Cause possible :
L'appareil n'est pas alimenté.

Solution :
- Vérifiez la prise murale avec un autre appareil.
- Rebranchez bien la prise de courant.
- Vérifiez le fusible du secteur.

Cause possible :
Votre appareil est pourvu **d'interrupteurs de sécurité**. Ceux-ci permettent d'empêcher une mise en route involontaire du moteur.

Solution :
Vérifiez l'étanchéité
- du bras pivotant (3)
- de la carafe du mixeur (1) ou
- du couvercle de sécurité (2)

Cause possible :
L'appareil est défectueux.

Solution :
Contactez notre service client ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle : .....KM 3636
Alimentation : .....220 - 240 V~, 50 Hz
Consommation :..... 1200 W
Classe de protection : II
Poids net : .....ca. 5,00 kg

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

Cet appareil 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.

Élimination

Signification du symbole “Élimination”

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

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su utilización.

Símbolos en este manual de instrucciones

Las notas importantes para su seguridad se indican claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo:

⚠ **AVISO:**
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

ℹ **NOTA:**
Indica recomendaciones e información para usted.

Notas generales

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.
- 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.
- Solamente utilice accesorios originales.
- 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!**

ESPAÑOL

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Antes de sustituir los accesorios o las piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, el dispositivo debe apagarse y aislarse de la red.
- No toque las piezas móviles.
- Las cuchillas de la batidora están afiladas.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.
- No intente reparar el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

⚠ ATENCIÓN:

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

- No manipule los interruptores de seguridad.
- Procese solamente alimentos en este aparato.
- Un mal uso del aparato o para otros fines puede derivar en daños físicos.

Indicación de los elementos de manejo / Contenido de entrega

Fig. A

1 Jarra de batir
2 Tapa de seguridad para el motor de la batidora
3 Brazo oscilante
4 Palanca para bajar / levantar el brazo
5 Mando regulador
6 Carcasa del motor
7 Recipiente de mezcla
8 Protección de salpicaduras
9 Batidor
10 Gancho de mezcla
11 Protector de salpicaduras del gancho
12 Gancho de amasado

Fig. B: Montaje de la licuadora

13 Cubierta de la tapa (taza de medida)
14 Tapa
15 Jarra de cristal
16 Junta de sellado
17 Bloque de cuchillas
18 Base enroscable

Preparación

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- 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.

Máquina de amasado

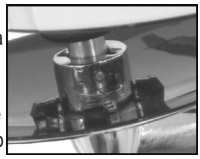
Montaje y funcionamiento

⚠ **ATENCIÓN:**

- **Nunca** active la palanca (4) cuando haya acoplado la jarra batidora. La jarra batidora se volcará.
- **Nunca** utilice la amasadora con la jarra batidora acoplada.

NOTA:
Un interruptor de seguridad evita el funcionamiento sin la tapa para el motor de la batidora.

Si ha utilizado la batidora, cubra el eje impulsor del motor de la batidora con la **tapa de seguridad**.

1. **Funcionamiento del brazo giratorio:** Pulse la palanca (4). Guíe manualmente el brazo giratorio a la posición superior.
2. Si necesita la protección antisalpicaduras, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. Sujete el **protector de salpicaduras** (8) de modo que la abertura de llenado quede posicionada delante de usted. En la parte inferior del brazo giratorio, hay dos ranuras en la parte delantera y parte posterior. Inserte el protector de salpicaduras con las orejetas de guía en dichas ranuras. Gire el protector de salpicaduras hacia ⟵ LOCK para bloquearlo.
3. Si quiere utilizar el gancho de amasar (12) o gancho de mezcla (10), acople primero el **protector de salpicaduras del gancho** (11). Esto evitará que el eje motor entre en contacto con la masa.
   Sujete el protector como un bol. Introduzca el gancho de amasar o el gancho de mezclar desde abajo por la ranura de la protección y, luego, bloquéelo girando un cuarto de giro.
4. **Acoplar accesorios:**
   
   En extremo superior de los accesorios, hay una ranura para el eje motor y la tablilla. Deslice el accesorio por el eje motor. Presione y al mismo tiempo gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj con el fin de entablillar el eje motor para bloquear en el accesorio.
5. **Bol de mezclas:** Coloque el bol de batir en su orificio y en su soporte. Gire el bol hacia ⟵ LOCK hasta el límite.
6. Llevar los ingredientes en el bol para mezclas.
7. Compruebe si el regulador está ajustado a "**0**".
8. Presione la palanca (4) para bajar el brazo. Debe presionar sobre el brazo del dibujo hasta que se bloquea. Usted puede presionar en el brazo desde arriba, hasta que se bloquee en la posición inferior.
9. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente probada.
10. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

ESPAÑOL

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad	Tiempo funcionamiento máximo
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Gancho de amasado	1 - 3	máx. 2,5 kg	30 s ajuste 1 y 4½ mín. ajuste 2 - 3
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Gancho de mezcla	3 - 4	máx. 3 kg	5 minutos
Masa ligera (ej., masa de gofres o crêpes, pudín)	Batidor	4 - 5	máx. 3,5 litros	10 minutos
Crema	Batidor	6	mín. 200 ml máx. 2 litros	10 minutos
Claras de huevo	Batidor	6	3 - 10 claras de huevo	10 minutos

NOTA:
- **Periodo de funcionamiento corto:** Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 5 minutos y después debe dejarse enfriar unos 10 minutos.
- **Ajuste P para funcionamiento por pulsaciones:** Active brevemente el ajuste de motor más alto sujetando el mando en esta posición.

Operación de pausa

AVISO: ¡Riesgo de lesiones!
- Ajuste el regulador a "**0**" si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- ¡Espere a que el accesorio se detenga por completo!

AVISO: ¡Riesgo de lesiones!
- Si activa la palanca (4) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
- ¡El motor se cambia de nuevo tan pronto como baje el brazo de nuevo!

Fin del funcionamiento y extracción del bol
- Ajuste el mando a "**0**" después de usar. Desconecte el enchufe de la red.
- Presione la palanca (4) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio.
- Gire el bol de mezclar brevemente en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.

- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica)

Ajuste de velocidad 3 - 4

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. ⅛ 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 3. Engrase el molde pastelero 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 - 200 °, 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, 100 g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza

Ajuste de velocidad 1 - 2

Ingredientes:

500 - 550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, ⅜ de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en ⅛ de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (¼ 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 - 220 ° (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2 - 3
Tiempo de cocción:	30 - 40 minutos

Crema de chocolate

Ajuste de velocidad 4 - 5

Ingredientes:

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

Preparación:

En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 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 4 - 5. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

La licuadora

Notas sobre el uso de la licuadora

⚠ **AVISO: Riesgo de lesión**

- **¡Las cuchillas de la licuadora están afiladas!** ¡Sujete las cuchillas de la licuadora con cuidado, especialmente cuando vacíe o limpie la jarra!
- En cuanto ponga en marcha el aparato, el eje impulsor de la amasadora gira. No toque el motor eje giratorio durante su funcionamiento.
- Por su seguridad, acople siempre el bol.

⚠ **ATENCIÓN:**

- **¡No** utilice **nunca** la licuadora al mismo tiempo que la máquina de amasado!
- **Nunca** active la palanca (4) cuando haya acoplado la jarra batidora. La jarra batidora se volcará.
- No ponga en funcionamiento la batidora sin alimentos.
- El cristal puede agrietarse si la temperatura es demasiado alta. No llene con líquidos superiores a 60 °C.
- No llene en exceso la jarra batidora. Llene hasta un máximo de 1500 ml (fruta y líquido).
- La espuma alcanza un gran volumen. Reduce la capacidad cuando se utilizan líquidos que producen mucha espuma.
- Corte anteriormente los alimentos en pedacitos pequeños.

⚠ **ATENCIÓN:**
- No introduzca ingredientes duros, como frutos secos o granos de café, en la licuadora.

NOTA:
Las cuchillas de la jarra también son adecuadas para picar pequeñas cantidades de hielo. Sin embargo, recuerde que esto puede desafilar las cuchillas.

Recomendaciones:
Cuando prepare bebidas con hielo picado, añada los cubitos durante la mezcla. Los cubitos se picarán durante la mezcla.

Coloque la jarra licuadora sobre una superficie firme y nivelada cuando la rellene. Así se facilita la colocación de la tapa después.

Montaje de la licuadora

Consulte las instrucciones generales de las páginas 3 y 4.

Compruebe el montaje. La junta de sellado (16), el bloque de cuchillas (17) y la base enroscable (18) deben estar montados en la secuencia correcta.

⚠ **ATENCIÓN:**
- La proyección del bloque de cuchillas debe encajar en el espacio de la base enroscable.
- No olvide colocar la junta de sellado sobre el bloque de las cuchillas, de otro modo, la jarra licuadora tendría fugas.
- No enrosque nunca la base enroscable estando inclinada.

Funcionamiento

1. Coloque los ingredientes troceados en la jarra licuadora.
2. Presione la tapa herméticamente sobre la jarra licuadora.
3. Cierre la abertura de llenado con la cubierta de la tapa. Coloque la cubierta de la tapa en la abertura de llenado y apriétela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Coloque el mando giratorio en la posición de “**0**”.
5. Asegúrese de que el se ha bajado el brazo y de que está encajado.
6. Retire la cubierta de seguridad (2) del eje motor del motor de la licuadora. Presione y cambie a la superficie ranurada.
7. Coloque la jarra licuadora en el eje motor del motor de la licuadora. Coloque la jarra licuadora con la flecha ▼ sobre el punto ● de la unidad de base. Gire la jarra licuadora en sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Las dos flechas ▼ y ▲ deben estar una encima de la otra.
8. Enchufe la clavija en una toma de corriente certificada.
9. Seleccione una velocidad.

NOTA:
- **Funcionamiento de intervalo corto:** Al batir, no ponga en funcionamiento el aparato durante más tiempo que 2 minutos. Deje enfriar durante 1 minuto antes de utilizarlo de nuevo.
- **Para rellenar con ingredientes**, desconecte el aparato. Retire el tapón de la tapa. Continúe la operación solamente con la tapa acoplada y la abertura de relleno tapada.

Fin de la operación

1. Ajuste el mando de control a “**0**”.
2. Desconecte el cable de alimentación.
3. Retire la jarra batidora.
4. Retire la tapa antes de verter los ingredientes.
5. Limpie las piezas usadas según lo descrito en “Limpieza”.
6. Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura.

NOTA IMPORTANTE:
Nunca guarde los zumos de cítricos ni alimentos ácidos en los recipientes metálicos.

ESPAÑOL

Limpieza

⚠ **AVISO:**
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.
- Las cuchillas de la jarra batidora están muy afiladas. **Riesgo de lesión.**

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 mezcla y amasado y accesorios de mezcla

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.

Accesorios de la licuadora

NOTA: Limpieza preliminar
Llene el vaso de batir hasta la mitad de agua y haga funcionar el aparato durante aproximadamente 10 segundos. Deseche el líquido.

AVISO: ¡Riesgo de heridas!
Las cuchillas del bloque están afiladas. Tenga cuidado al desmontar, limpiar y montar las piezas.

- Para limpiar correctamente, desmonte la jarra batidora.
- Desmonte la jarra licuadora después de cada uso.
- Desenrosque la base enroscable de la jarra licuadora.
- Retire el bloque de cuchillas y la junta de sellado de la base enroscable.
- La jarra de cristal de la licuadora y la tapa se pueden limpiar con un aclarado bajo el grifo de agua caliente. Aclare con agua limpia y seque las piezas.

Junta de sellado, bloque de cuchillas y base enroscable
- Aclare estas piezas brevemente con agua caliente.
- Después de limpiar y secar todas las piezas, vuelva a montar la jarra de la batidora en orden inverso. Para ello, consulte las imágenes de la página 4.

Solución de problemas

El aparato no se conecta o deja de funcionar.

Causa posible:
No le llega alimentación al aparato.

Solución:
- Compruebe la toma de la pared con otro aparato.
- Acople con firmeza el enchufe a la red eléctrica.
- Compruebe el fusible de la red eléctrica.

Causa posible:
Su aparato tiene **conmutadores de seguridad**.
Estos evitan un arranque fortuito del motor.

Solución:
Compruebe la correcta colocación de
- el brazo giratorio (3),
- la jarra licuadora (1) o
- la cubierta de seguridad (2)

Causa posible:
El aparato es defectuoso.

Solución:
Póngase en contacto con el servicio al cliente o un experto.

Datos técnicos

Modelo: .....KM 3636
Alimentación:.....220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo potencia:..... 1200 W
Protección Clase:.....II
Peso neto:.....ca. 5,00 kg

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

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

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Ci auguriamo che possiate utilizzarlo con la massima soddisfazione.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

⚠ **AVVISO:**
Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se 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.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- 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!

ITALIANO

Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti supplementari in movimento quando l'apparecchio é in funzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Non toccare le parti rotanti.
- Le lame nel recipiente sono affilate.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

⚠ ATTENZIONE:

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

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Lavora solo alimentari con questo apparecchio.
- Il cattivo uso di questo apparecchio per altri scopi può causare lesioni.

Elementi di comando / Parti in dotazione

Fig. A

1 Recipiente
2 Coperchio di sicurezza per il motore del mixer
3 Braccio girevole
4 Leva per il sollevamento / abbassamento del braccio
5 Manopola di controllo
6 Alloggiamento del motore
7 Ciotola de mixer
8 Paraspruzzi
9 Sbattiuova
10 Gancio mixer
11 Paraspruzzi con gancio
12 Gancio impasto

Fig. B: Installare il bricco

13 Parte superiore del coperchio (misurino)
14 Coperchio
15 Caraffa di vetro
16 Guarnizioni
17 Blocco della lama
18 Base

Preparazione

- Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla 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

Installazione e uso

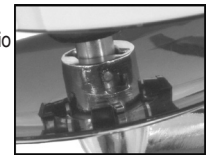
⚠ **ATTENZIONE:**

- **Non** attivare la leva (4) quando il recipiente è collegato! Il contenitore si ribalterà.
- **Non** usare l'impastatrice con il recipiente montato.

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

Se è stato usato il mixer, coprire l'albero motore del mixer con il **coperchio di sicurezza**.

1. **Apertura del braccio girevole:** Premere la leva (4). Guida manualmente il braccio centrale sulla posizione superiore.
2. Se ti serve una protezione antischizzo, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Tenere il **paraspruzzi** (8) in modo che l'apertura di riempimento sia rivolta verso di voi. Sul fondo del braccio girevole sono presenti due spazi nella parte anteriore e posteriore. Inserire il paraspruzzi e gli aggetti guida in questi spazi. Girare il paraspruzzi verso ⟵ LOCK per bloccarlo.
3. Se si desidera utilizzare il gancio per impasto (12) o gancio mixer (10), fissare dapprima il **paraspruzzi con gancio** (11), che impedisce che l'asse di trasmissione entri in contatto con l'impasto.
   Tenere il paraspruzzi come un contenitore. Inserire il gancio impasto o gancio mixer basso attraverso lo spazio del paraspruzzi e bloccarlo girandolo di un quarto di giro.
4. **Attacchi accessori:**
   Sull'estremità superiore degli accessori è presente uno spazio per l'asse di trasmissione e la stecca. Inserire l'accessorio sull'asse di trasmissione. Premere e girare contemporaneamanete l'accessorio in senso antiorario in modo che la stecca dell'asse di trasmissione venga bloccata nell'accessorio.



5. **Ciotola del mixer:** Collocare il contenitore miscelatore nel relativo supporto. Girare il contenitore verso ⟵ LOCK al finecorsa.
6. Riempi i tuoi ingredienti nella ciotola del mixer.
7. Controlla se la manopola di controllo è impostata su "**0**".
8. Premi la leva (4) per abbassare il braccio. Devi premere ne braccio da sopra, fino a che fa clic nella posizione più bassa.
9. Collega la spina di rete alla presa di corrente testata.
10. Seleziona la velocità usando lo schema in basso.

ITALIANO

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità	Tempo max esercizio
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio impasto	1 - 3	max. 2,5 kg	30 sec. imp. 1 e 4½ min. imp. 2 - 3
Impasto medio (ad es. e torte)	Gancio mixer	3 - 4	max. 3,0 kg	5 minuti
Impasto leggero (ad es. waffle or crêpes dough, pudding)	Sbattiuova	4 - 5	max. 3,5 l	10 minuti
Panna	Sbattiuova	6	min. 200 ml max. 2 l	10 minuti
Bianco d'uovo	Sbattiuova	6	3 - 10 albumi	10 minuti

NOTA:
- **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 5 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.
- **Impostazione P per funzionamento a impulsi:** Attivare brevemente l'impostazione motore max tenendo il volantino di comando in questa posizione.

Funzionamento con pausa

AVVISO: Rischio di lesione!
- Imposta sempre la manopola di controllo su "**0**" se desideri interrompere l'operazione.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica se desideri cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!

AVVISO: Rischio di lesione!
- Se si attiva la leva (4) durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
- Il motore si riaccende non appena abbassi di nuovo il braccio centrale!

Fine del funzionamento e rimozione della scodella
- Imposta la manopola di controllo su "**0**" dopo l'uso. Scollegare la spina dalla corrente elettrica.
- Premere la leva (4) verso il basso per sollevare il braccio.
- Rimuovere l'utensile.
- Girare brevemente il contenitore miscelatore in senso antiorario per rimuoverlo.
- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.

- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo “Pulizia”.

Ricette consigliate

Impasto al cucchiaio (Ricetta base)

Impostazione velocità 3 - 4

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 ⅛ 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 3. 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, ⅜ 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 ⅛ l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (¼ 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 4 - 5

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 4 - 5. Conservare della panna montata per decorare. Aggiungere la panna rimanente e utilizzare la funzione a esercizio pulsante. Decorare la crema al cioccolato e servire.

Il mixer

Note sull'uso del mixer

⚠ **AVVISO: Pericolo di lesioni!**

- **La lama all'interno del mixer è affilata!** Maneggiare la lama nel mixer con la dovuta cautela, soprattutto durante lo svuotamento o la pulizia della bricco!
- All’accensione dell’apparecchio, l’albero motore dell’impastatrice gira. Non toccare l’albero motore rotante durante il funzionamento!
- Per sicurezza, montare sempre la ciotola.

⚠ **ATTENZIONE:**

- **Non** utilizzare mai il mixer nello stesso momento in cui si usa la l'impastatrice!
- **Non** attivare la leva (4) quando il recipiente è collegato! Il contenitore si ribalterà.
- Non usare il mixer senza alimenti!
- Il vetro può creparsi se la temperatura è troppo alta! Non riempire con liquidi la cui temperatura è superiore ai 60 °C.
- Non riempire troppo il recipiente! Riempire ad un massimo di 1500 ml (frutta e liquidi).
- La schiuma prende un notevole volume. Ridurre la capacità se si usano liquidi che producono molta schiuma.
- Prima, tagliare il cibo in piccoli pezzi.
- Non introdurre ingredienti duri come noci o chicchi di caffè nel bricco.

NOTA:
Le lame nella bricco sono anche adatte per la frantumazione di piccole quantità di ghiaccio puro. Tuttavia, ricorda che questo potrebbe smussare le lame.

Consigli:
Durante la preparazione di bevande con ghiaccio tritato, aggiungere i cubetti di ghiaccio durante la miscelazione. Il ghiaccio viene schiacciato durante la miscelazione.

Impostare il bricco su una superficie piana e stabile durante il riempimento. Questo facilita successivamente il fissaggio del coperchio.

Installare il bricco

Si prega di osservare anche la nostra panoramica sulle pagine 3 e 4.

Controllare il premontaggio! La guarnizione (16), il blocco della lama (17), ed il base (18) devono essere installati nell'ordine corretto

ATTENZIONE:
- La sporgenza sul blocco della lama deve essere nella cavità del base.
- Non dimenticare di inserire la guarnizione sul blocco della lama, altrimenti il bricco avrà delle perdite.
- Non avvitare mai il base inclinato.

Uso

1. Introdurre gli ingredienti tritati nel bricco.
2. Premere il coperchio saldamente sul bricco.
3. Chiudere l'apertura con il coperchio. Impostare il tappo nel l'apertura e serrare ruotando in senso antiorario.
4. Impostare la manopola su "**0**".
5. Assicurarsi che il braccio sia stato abbassato e sia fissato.
6. Rimuovere il coperchio di sicurezza (2) dall'albero dell'unità mixer. Premere e spostare la superficie scanalata.
7. Rimuovere il coperchio di sicurezza (2) dall'albero dell'unità mixer. Impostare il bricco con la freccia ▼ sul punto ● della base del mixer. Girare il bricco in senso orario fino all'arresto. Le due frecce ▼ e ▲ devono essere una sopra l'altra.
8. Collegare il cavo di alimentazione in una presa certificata.
9. Selezionare una velocità.

NOTA:
- **Funzionamento per brevi intervalli:** Durante la miscelazione, non usare l'apparecchio per più di 2 minuti. Lasciare raffreddare per 1 minuto prima di un nuovo utilizzo.
- **Per dosare gli ingredienti,** spegnere l'apparecchio. Togliere il tappo o il coperchio. Continuare l'uso solo con il coperchio montato e l'apertura del dosatore chiusa.

Fine dell'uso

1. Portare a "**0**" la manopola di controllo.
2. Staccare la spina.
3. Rimuovere il contenitore.
4. Prima di versare gli ingredienti, rimuovere il coperchio.
5. Pulire le parti utilizzate come descritto in "Pulizia".
6. Coprire l'albero motore del motore del mixer con il coperchio di sicurezza.

NOTA IMPORTANTE:
Non conservare il succo di agrumi o alimenti acidi in contenitori di metallo.

ITALIANO

Pulizia

AVVISO:
- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.
- Le lame del contenitore sono affilate. **Rischio di lesioni!**

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.

Recipiente per mescolare e accessori per impastare e mescolare

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.

Accessori del mixer

NOTA: Pre-pulizia

Riempire il contenitore di miscelazione per metà con acqua e mettere in funzione l'apparecchio per ca. 10 secondi. Smaltire il liquido.

AVVISO: Pericolo di lesioni!

Le lame sul blocco della lama sono affilate. Prestare attenzione durante lo smontaggio, la pulizia, e l'assemblaggio delle singole parti.

- Per una corretta pulizia, rimuovere il contenitore.
- Smontare il bricco dopo ogni utilizzo.
- Svitare il base dal bricco.
- Rimuovere il blocco lama e la guarnizione dalla base.
- La caraffa di vetro della bricco e il coperchio possono essere puliti risciacquandoli con acqua calda. Risciacquare con acqua pura e asciugare.

Guarnizione, blocco lame e base

- Risciacquare queste parti con acqua calda solo per poco tempo.
- Dopo la pulizia ed asciugare tutte le parti, riassemblate il vostro bricco in ordine inverso. Per fare ciò, seguite le istruzioni presenti a pagina 4.

ITALIANO

Ricerca dei guasti

L'apparecchio non si accende o smette di funzionare.

Possibile causa:
Nessuna alimentazione all'apparecchio.

Rimedio:
- Controllare il funzionamento della presa collegando un altro apparecchio.
- Inserire bene la spina nella presa.
- Controllare il fusibile principale.

Possibile causa:
Il vostro apparecchio è dotato di **interruttori di sicurezza**. Questi impediscono l'avviamento involontario del motore.

Rimedio:
Controllate il corretto fissaggio di
- il braccio girevole (3),
- il bricco (1) o
- Il coperchio di sicurezza (2)

Possibile causa:
L'apparecchio è difettoso.

Rimedio:
Contattare l'assistenza clienti oppure un esperto.

Dati tecnici

Modello: .....KM 3636
Alimentazione:.....220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:..... 1200 W
Classe di protezione: II
Peso netto: .....ca. 5,00 kg

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

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 selecting our product. We hope that you will enjoy use of the appliance.

Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

⚠ **WARNING:**
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

⚠ **CAUTION:**
Indicates potential dangers for the device or other objects.

ℹ **NOTE:** Highlights tips and information for you.

General Notes

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.
- 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.
- Use only original spare parts.
- 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!**

Special Safety Instructions for this Unit

⚠ **WARNING: Risk of injury!**

- Before replacement of accessories or additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
- Do not touch moving parts.
- The knives in the mixing vessel are sharp.
- Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ CAUTION:

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

- Do not manipulate safety switches.
- Only process foodstuffs with this appliance.
- Misuse of the appliance for other purposes may cause injury.

ENGLISH

Overview of the Components / Delivery Scope

Fig. A

1 Mixing vessel
2 Safety cover for mixer motor
3 Swivel arm
4 Lever for lowering / raising the arm
5 Control knob
6 Motor housing
7 Mixing bowl
8 Splash guard
9 Egg beater
10 Mixing hook
11 Hook splash guard
12 Dough hook

Fig. B: Installation of the mixing jug

13 Cap of the lid (measuring cup)
14 Lid
15 Glass carafe
16 Seal ring
17 Knife block
18 Screw-on base

Preparation

- Remove the appliance and all included accessories from 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

Installation and Operation

⚠ **CAUTION:**

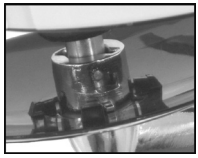
- **Never** activate the lever (4) when you have attached the mixing vessel! The mixing vessel will tip over.
- **Never** use the kneading machine with attached mixing vessel.

ℹ **NOTE:**

A safety switch prevents operation without the cover for the mixer motor.

If you have used the mixer, cover the motor shaft of the mixer motor with the **safety cover**:

1. **Opening the swivel arm:** Press the lever (4). Manually guide the swivel arm to the top position.
2. If you need the splash guard, attach it now to the swivel arm from below. Hold the **splash guard** (8) in such a way that the fill opening is positioned in front of you. On the bottom of the swivel arm, there are two recesses on the front and back. Insert the splash guard with its guide lugs into these recesses. Turn the splash guard towards ⬅ LOCK to lock it.
3. If you want to use the dough hook (12) or mixing hook (10), first attach the **hook splash guard** (11). It will prevent the drive shaft from getting in contact with the dough.
   Hold the guard like a bowl. Insert the dough hook or the mixing hook from below through the recess of the guard and then lock it by turning it one quarter of a turn.
4. **Attaching accessories:**
   On the top end of the accessories, there is a recess for the drive shaft and the splint. Slide the accessory over the drive shaft. Push down and at the same time turn the accessory anticlockwise in order for the splint of the drive shaft to lock into the accessory.



5. **Mixing bowl:** Place the mixing bowl into its holder. Turn the bowl towards ⬅ LOCK to its limit.
6. Fill your ingredients into the mixing bowl.
7. Check whether the control knob is set to "**0**".
8. Press the lever (4) to lower the arm. You must press onto the arm from above, until it locks into the lowest position.
9. Connect the mains plug to a tested plug socket.
10. Select the speed using the table below.

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount	Max. operating time
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Dough hook	1 - 3	max. 2.5 kg	30 sec. setting 1 and 4½ min. setting 2 - 3
Medium dough (e.g. cake batter)	Mixing hook	3 - 4	max. 3.0 kg	5 minutes
Light dough (e.g. waffle or crêpes dough, pudding)	Egg beater	4 - 5	max. 3.5 liters	10 minutes
Cream	Egg beater	6	min. 200 ml max. 2 liters	10 minutes
Egg whites	Egg beater	6	3 - 10 egg whites	10 minutes

ENGLISH

NOTE:
- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 5 minutes and leave for 10 minutes to cool down.
- **Setting P for pulse operation:** Briefly activate the highest motor setting by holding the control knob in this position.

Pulse Operation

WARNING: Risk of injury!
- Always set the control knob to "**0**" if you want to interrupt operation.
- Disconnect the plug from the mains if you want to change the attachment.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- If you activate the lever (4) during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.
- The motor switches on again as soon as you lower the swivel arm again!

End Operation and Remove Bowl

- Set the control knob to "**0**" after use. Disconnect the plug from the mains.
- Press the lever (4) down for the arm to lift.
- Remove the tool.
- Turn the mixing bowl briefly anticlockwise to remove it.
- Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean all used components as described in chapter "Cleaning".

Recommended Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe)

Speed setting 3 - 4

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. ⅛-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 3. 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 ⅛-litre lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (¼-litre) in mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with dough 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 4 - 5

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 mean-time, 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 4 - 5. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in with the pulse function. Garnish chocolate crème and serve well chilled.

The Mixer

Notes on Use for the Mixer

⚠ **WARNING: Risk of injury!**

- **The knife in the mixer is sharp!** Handle the knife in the mixer with the care required, especially when emptying or cleaning the mixing jug!
- As soon as you switch on the appliance, the motor shaft of the kneading machine turns. Do not touch the rotating motor shaft during operation!
- For your safety, always attach the bowl.

⚠ **CAUTION:**

- **Never** use the mixer at the same time as the kneading machine!
- **Never** activate the lever (4) when you have attached the mixing vessel! The mixing vessel will tip over.
- Do not operate the mixer without foodstuffs!
- he glass may crack if the temperature is too high! Do not fill with liquids above 60 °C.
- Do not overfill the mixing vessel! Fill to a maximum of 1500 ml (fruit and liquid).
- Froth takes up a lot of volume. Reduce the capacity when liquids which produce a lot of froth are used.
- Cut the foodstuffs into small pieces beforehand.
- Do not fill any hard ingredients such as nuts or coffee beans into the mixing jug.

ℹ **NOTE:**

The knives in the mixing jug are also suitable for the crushing of small quantities of pure ice. However, remember that this may blunt the knives.

Recommendation:

When preparing drinks with crushed ice, add the ice cubes while mixing. The ice is crushed during mixing.

Set the mixing jug onto a stable, level work surface when filling it. This facilitates the attachment of the lid afterwards.

Installation of the Mixing Jug

Please also observe our overview on pages 3 and 4.

Check the pre-assembly! The seal ring (16), the knife block (17), and the screw-on base (18) must be installed in the correct order.

⚠ **CAUTION:**
- The projection on the knife block must be in the recess of the screw-on base.
- Never forget to place the seal ring onto the knife block, as otherwise the mixing jug will leak.
- Never screw in the screw-on base inclined.

Operation

1. Fill the chopped ingredients into the mixing jug.
2. Press the lid tightly onto the mixing jug.
3. Close the filling opening with the cap. Set the cap into the filling opening and tighten it by turning it anticlockwise.
4. Set the rotary control to "**0**".
5. Make sure that the arm has been lowered and is engaged.
6. Remove the safety cover (2) from the drive shaft of the mixer drive. Press and shift the grooved surface.
7. Set the mixing jug onto the drive shaft of the mixer drive. Set the mixing jug with the arrow ▼ over the dot ● of the base unit. Turn the mixing jug clockwise up to the stop. The two arrows ▼ and ▲ must be one above the other.
8. Plug the power plug into a certified outlet.
9. Select a speed.

ℹ **NOTE:**
- **Short-interval operation:** When mixing, do not operate the appliance for longer than 2 minutes. Allow to cool for 1 minute before using it again.
- **To refill with ingredients**, switch off the appliance. Remove the cap or the lid. Continue operation only with the attached lid and closed refill opening.

Ending Operation

1. Set the control knob to "**0**".
2. Disconnect the mains plug.
3. Remove the mixing vessel.
4. Remove the lid before pouring out the ingredients.
5. Clean the used parts as described under "Cleaning".
6. Cover the motor shaft of the mixer motor with the safety cover.

ℹ **IMPORTANT NOTE:**
Never keep citrus juices or acidic foodstuffs in metal containers.

Cleaning

⚠ **WARNING:**
- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.
- The knives of the mixing vessel are sharp. **Risk of injury!**

⚠ **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, Kneading and Mixing Attachments

⚠ **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.

Accessories of the Mixer

ℹ **NOTE: Pre-cleaning**
Fill the mixing container half with water and run the appliance for approx. 10 seconds. Dispose of the liquid.

⚠ **WARNING: Risk of injury!**
The knives on the knife block are sharp. Be careful when disassembling, cleaning, and assembling the individual parts.

- To clean properly, remove the mixing vessel.
- Disassemble the mixing jug after each use.
- Unscrew the screw-on base from the mixing jug.
- Remove the knife block and the seal ring from the screw-on base.
- The glass carafe of the mixing jug and the lid can be cleaned in a warm rinsing bath. Rinse with pure water and dry.

Seal ring, knife block, and screw-on base

- Rinse these parts only briefly with hot water.
- After cleaning and drying all parts, reassemble your mixing jug in reverse order. For this, also refer to our illustration on page 4.

Troubleshooting

The appliance does not switch on or stops working.

Possible cause:
No power supply to appliance.

Remedy:
- Check the wall socket with another appliance.
- Securely attach the mains plug.
- Check the mains fuse.

Possible cause:
Your appliance has **safety switches**.
They prevent an unintended start of the motor.

Remedy:
Check correct seating of
- the swivel arm (3),
- the mixing jug (1), or
- the safety cover (2)

Possible cause:
The appliance is defective.

Remedy:
Contact our customer service or an expert.

Technical Data

Model: .....KM 3636
Power supply:.....220 - 240 V~, 50 Hz
Power consumption: ..... 1200 W
Protection class:.....II
Net weight: .....ca. 5,00 kg

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

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.,

ENGLISH

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźne zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

⚠ **UWAGA:**
Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Ogólne uwagi

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).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesori.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

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

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Noże w naczyniu do mieszania są ostre.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

⚠ UWAGA:

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

- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

JĘZYK POLSKI

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

Rys. A

1 Naczynie do mieszania
2 Pokrywa chroniąca silnik malaksera
3 Obrotowe ramię
4 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
5 Przełącznik
6 Obudowa silnika
7 Miska
8 Osłona przed chlapaniem
9 Trzepaczka
10 Końcówka do mieszania
11 Osłona na hak przeciw rozchlapaniu
12 Końcówka do ugniatania

Rys. B: Instalacja dzbanka mieszającego

13 Nakładka w pokrywie (miarka)
14 Pokrywa
15 Szklany pojemnik
16 Pierścień uszczelniający
17 Blok ostrzy
18 Przykręcana podstawa

Przygotowanie

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- 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 zagniatania ciasta

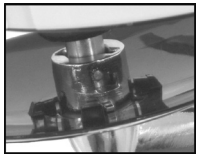
Instalacja i obsługa

⚠ **UWAGA:**
- **Nigdy** nie wychylaj dźwigni (4), jeśli podłączano naczynie do mieszania! Naczynie do mieszania przewróci się.
- **Nigdy** nie korzystaj z maszyny do ugniatania ciasta, jeśli podłączno naczynie do mieszania.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy bez pokrywy chroniącej silnik malaksera.

Po użyciu malaksera, przykryj wał silnika malaksera **pokrywą ochronną.**

1. **Otwieranie uchylnego ramienia:** Naciśnij dźwignię (4). Manualnie unieś ramię w górę.
2. Jeśli potrzebujesz osłony przed chlapaniem, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj **osłonę przed rozchlapaniem** (8) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Na spodzie ramienia uchylnego są dwa wgłębienia: z przodu i z tyłu. Wsuń w te wgłębienia prowadnice osłony przed rozchlapaniem. Obróć osłonę w kierunku ⟵ LOCK, aby ją zablokować.
3. Jeśli chcesz użyć haka do zagniatania ciasta (12) lub końcówka do mieszania (10), najpierw dołącz **osłonę przed rozchlapaniem** (11). Zapobiegnie dostaniu się ciasta na wałek napędowy.
   Trzymaj osłonę jak miskę. Włóż hak do zagniatania ciasta lub końcówka do mieszania od dołu poprzez wgłębienie w osłonie, a następnie zablokuj nasadkę, obracając ją o jedną czwartą obrotu.
4. **Montaż nasadek:**
   Na górnym końcu nasadek, znajduje się wgłębienie na wałek napędowy i szynę. Nasuń nasadkę na wałek napędowy. Wciśnij i jednocześnie przekręć nasadkę w lewo, aby szyny wałka napędowego ją zablokowały.



5. Misa do mieszania: Umieść miskę w jej uchwycie. Przekręć miskę do końca w kierunku ⟵ LOCK.
6. Włóż składniki do misy do mieszania.
7. Sprawdź, czy przełącznik jest ustawiony na „**0**“.
8. Naciśnij dźwignię (4), aby opuścić ramię. Musisz docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
9. Włóż wtyczkę do sprawdzonego kontaktu.
10. Wybierz prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Końcówka do ugniatania	1 - 3	maks. 2,5 kg	30 sec. ustawienie 1 i 4½ min. ustawienie 2 - 3
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Końcówka do mieszania	3 - 4	maks. 3,0 kg	5 minut
Lekkie ciasto (np. ciasto na wafle lub naleśniki, pudding)	Trzepaczka	4 - 5	maks. 3,5 litra	10 minut
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 2 litry	10 minut
Białek jajek	Trzepaczka	6	3 - 10 białek	10 minut

ℹ **WSKAZÓWKA:**
- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.
- **Ustawienie P do pracy pulsacyjnej:** Na krótko włącz najwyższe ustawienie silnika trzymając pokrętło w tej pozycji.

Przerwij pracę

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „**0**“.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (4) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik ponownie zacznie pracować natychmiast po obniżeniu ramienia malaksera!

Koniec pracy i demontaż misy

- Po użyciu ustaw przełącznik na „**0**“. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nacisnąć dźwignię (4), co umożliwi uniesienie ramienia.

- Wyjąć nasadkę.
- Przekręć miskę w lewo, aby ją zdjąć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy) Poziom prędkości 3 - 4

Składniki:

250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back”, szczypta soli, 4 jaja, 500 g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. ⅛ 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 3. 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 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Bułeczki z siemieniem lnianym Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

500- 550 g mąki pszennej, 5 g siemienia lnianego, ⅜ litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.
Do posmarowania: 2 łyżki wody

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w ⅛ litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (¼ 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 4 - 5

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 600 W. 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 4 - 5 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Mikser

Uwagi dotyczące użytkowania miksera

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
- **Ostrza w mikserze są ostre!** Podczas obsługi ostrzy miksera, szczególnie przy opróżnianiu lub czyszczeniu dzbanka mieszającego, należy zachować ostrożność!
- Natychmiast po włączeniu urządzenia, wałek silnika maszyny do urabiania ciasta zaczyna się obracać. Podczas pracy nie należy dotykać obracającego się wałka silnika!
- Dla swojego bezpieczeństwa zawsze zamontuj miskę.

⚠ **UWAGA:**
- **Nigdy** nie należy używać miksera w tym samym czasie co urządzenia do zagniatania ciasta!
- **Nigdy** nie wychylaj dźwigni (4), jeśli podłączano naczynie do mieszania! Naczynie do mieszania przewróci się.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez żywności!
- Jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, szkło może pęknąć! Nie napełniaj płynami o temperaturze powyżej 60 °C.
- Nie przepełniaj naczynia do mieszania! Napełnij maksymalnie do pojemności 1500 ml (owoce i płyn).

⚠ **UWAGA:**
- Piana posiada dużą objętość. Zmniejsz ilość płynu, jeśli produkuje on dużo piany.
- Przed mieszaniem pokrój jedzenie na małe kawałki.
- W dzbanku mieszającym nie wolno umieszczać twardych produktów, takich jak orzechy lub ziarna kawy.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Ostrza dzbanka mieszającego nadają się także do kruszenia niewielkich ilości czystego lodu. Może to jednak prowadzić do stępienia ostrzy.

Zalecenie:
Aby przygotować napój z kruszonym lodem, kostki lodu należy dodać podczas miksowania płynnej zawartości. Lód zostanie rozdrobniony podczas miksowania.

W celu napełnienia dzbanka mieszającego należy postawić go na stabilnej i równej powierzchni roboczej. Ułatwi to późniejsze zamocowanie pokrywy.

Instalacja dzbanka mieszającego

Zapoznaj się także z informacjami na stronie 3 i 4.

Sprawdź wstępnie zamontowane elementy! Pierścień uszczelniający (16), blok ostrzy (17) i przykręcana podstawa (18) muszą zostać zamocowane w odpowiedniej kolejności.

⚠ **UWAGA:**
- Występ bloku ostrzy musi zostać umieszczony we wgłębieniu przykręcanej podstawy.
- Nie należy nigdy zapominać o założeniu pierścienia uszczelniającego na blok ostrzy; w przeciwnym razie dzbanek mieszający będzie przeciekał.
- Należy uważać, aby nie dokręcić krzywo przykręcanej podstawy.

Działanie

1. Umieść pokrojone składniki w dzbanku mieszającym.
2. Dociśnij lekko pokrywę na dzbanku mieszającym.
3. Zamknij otwór do napełniania za pomocą nakładki. Umieść nakładkę w otworze do napełniania i dokręć ją, przekręcając przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
4. Ustaw pokrętło w pozycji „**0**”.
5. Upewnij się, że ramię zostało opuszczone i zabezpieczone na miejscu.
6. Zdejmij pokrywę zabezpieczającą (2) z wału napędowego miksera. Dociśnij i przesuń żłobkowaną powierzchnię.
7. Umieść dzbanek mieszający na wale napędowym miksera. Dopasuj strzałkę ▼ dzbanka mieszającego do kroki ● na podstawie urządzenia. Przekręć dzbanek mieszający zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zatrzymania. Dwie strzałki ▼ i ▲ muszą znajdować się jedna nad drugą.
8. Podłącz wtyczkę zasilającą do odpowiedniego gniazda elektrycznego.
9. Wybierz prędkość.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
- **Praca przez krótką chwilę:** Podczas mieszania nie pozwól urządzeniu pracować dłużej niż przez 2 minut. Przed ponownym użyciem pozwól mu ostygnąć przez około 1 minutę.
- **Aby dodać składniki** wyłącz urządzenie. Wyjmij zatyczkę lub zdejmij pokrywkę. Uruchom ponownie dopiero po ponownym nałożeniu pokrywki lub włożeniu zatyczki w otwór do napełniania.

Kończenie pracy

1. Po użyciu ustaw pokrętło na “**0**”.
2. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.
3. Zdejmij naczynie do mieszania.
4. Zdejmij pokrywkę przed wylaniem składników.
5. Wyczyść używane części w sposób opisany w rozdziale zatytułowanym “Czyszczenie”.
6. Przykryj wał silnika miksera pokrywą ochronną.

ℹ **WAŻNA UWAGA:**
Nigdy nie przechowuj soku z owoców cytrusowych lub kwaśnego jedzenia w metalowych pojemnikach.

JĘZYK POLSKI

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
- Noże w naczyniu do mieszania są ostre. **Ryzyko obrażeń!**

⚠ **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 do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

⚠ **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.

Akcesoria do miksera

ℹ **WSKAZÓWKA: Wstępnie czyszczenie**
Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Wylać płyn.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
Ostrza w bloku są ostre. Podczas wyjmowania, czyszczenia i montażu poszczególnych części należy zachować ostrożność.

- Aby dokładnie wymyć naczynie do mieszania, zdejmij go.
- Dzbanek mieszający należy demontować po każdym użyciu.
- Należy odkręcić przykręcaną podstawę od dzbanka mieszającego.
- Należy wyjąć blok ostrzy i pierścień uszczelniający z przykręcanej podstawy.
- Szklany pojemnik dzbanka mieszającego oraz pokrywę można czyścić w ciepłej kąpieli płuczącej. Następnie należy opłukać je czystą wodą i wysuszyć.

Pierścień uszczelniający, blok ostrzy i przykręcana podstawa
- Elementy te można jedynie przepłukać krótko gorącą wodą.
- Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, dzbanek mieszający należy ponownie złożyć, wykonując czynności w odwrotnej kolejności. W tym celu należy także zapoznać się z rysunkiem na stronie 4.

JĘZYK POLSKI

Rozwiązywanie problemów

Urządzenie nie włącza się lub przestaje działać.

Możliwa przyczyna:
Brak zasilania urządzenia.

Rozwiązanie:
- Sprawdź gniazdko elektryczne za pomocą innego urządzenia.
- Solidnie włóż wtyczkę do kontaktu.
- Sprawdź bezpiecznik sieciowy.

Możliwa przyczyna:
Urządzenie jest wyposażone w **wyłączniki bezpieczeństwa**. Zapobiegają one niezamierzonemu uruchomieniu silnika.

Rozwiązanie:
Należy sprawdzić prawidłowe ustawienie
- ramienia obrotowego (3),
- dzbanka mieszającego (1) lub
- pokrywy zabezpieczającej (2)

Możliwa przyczyna:
Urządzenie jest uszkodzone.

Rozwiązanie:
Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub ekspertem.

Dane techniczne

Model: .....KM 3636
Zasilanie: .....220 - 240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: ..... 1200 W
Klasa ochrony: II
Massa netto:..... ca. 5,00 kg

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

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

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.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

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 utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, hogy örömét leli majd a készülék használatában.

A használati útmutatóban található jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

⚠ **VIGYÁZAT:**
A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

ℹ **MEGJEGYZÉS:** Javaslatokat, információt közöl.

Általános megjegyzések

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

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! 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.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- 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 készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- Mielőtt tartozékot vagy mozgó pótalkatrészt cserélne a készüléken, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- A keverőedényben lévő kések élesek.
- Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott tartozék helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- Ne próbálja saját kezűleg megjavítani a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

⚠ VIGYÁZAT:

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

- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- A készülékkel csak élelmiszereket dolgozzon fel.
- A készülék más célra való használata sérülést okozhat.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

A. Ábra

1 Keverőedény
2 Keverőmotor biztonsági védőburkolat
3 Forgókar
4 A kar leengedésére / felemelésére szolgáló kar
5 Vezérlőgomb
6 A motor burkolata
7 Keverőtál
8 Fröccsenésvédő
9 Habverő
10 Keverőlapát
11 Fröccsenésgátló (keverőhorogra)
12 Dagasztólapát

B. Ábra: A keverőedény használata

13 Betöltőnyílás fedele az edény fedelén (mérőpohár)
14 Fedél
15 Üvegedény
16 Tömítőgyűrű
17 Késblokk
18 Menetes csatlakozó

Előkészület

- Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból.
- A visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében az első használat előtt tisztítsa meg a feltételeket a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Elektromos csatlakozás

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

A dagasztógép

Üzembe helyezés és használat

⚠ **VIGYÁZAT:**

- **Ne** működtesse a kart (4), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény fel fog borulni.
- **Ne** használja a dagasztógépet felszerelt keverőedénynyel!

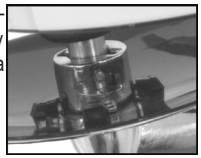
MAGYARUL

MEGJEGYZÉS:

Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék működését a keverőmotor védőburkolata nélkül.

Ha a mixert használta, a **biztonsági védőburkolattal** fedje le a keverőmotor tengelyét.

1. **A forgókar felnyitása:** Nyomja le a kart (4). Kézzel emelje a forgókart a felső állásba.
2. Ha használni szeretné a fröccsenésvédőt, most rögzítse alulról a forgókarra. Tartsa a **fröccsenésgátlót** (8) úgy, hogy a betöltőnyílás Ön felé nézzen. A forgókar alján elől és hátul két bemélyedés található. Illessze a fröccsenésgátló vezetőfüleit e két bemélyedésbe. A rögzítéshez fordítsa a fröccsenésgátlót a ⟵ LOCK felirat irányába.
3. Ha a dagasztólapát (12) vagy a keverőlapát (10) kívánja használni, először helyezze fel a keverőre való **fröccsenésgátlót** (11). Ez megakadályozza, hogy a hajtótengely érintkezzen a tésztával.
   Tartsa a fröccsenésgátlót úgy, mint egy edényt. Alulról, a fröccsenésgátlón lévő nyíláson keresztül illessze be a dagasztóhorgot vagy a keverőt, majd egy negyed fordulatnyit elfordítva rögzítse.
4. **Tartozékok felhelyezése:**
   A tartozékok felső végén található egy bemetszés a hajtótengely és az ék számára. Csúsztassa a tartozékot a hajtótengelyre. Nyomja be és ezzel egy időben fordítsuk el a tartozékot az óra járásával ellentétes irányba, hogy a hajtótengely ékje rögzüljön a tartozékon.



5. **Keverőedény:** Helyezze a keverőedényt a tartójába. Fordítsa el az edényt véghelyzetig a ⟵ LOCK felirat irányába.
6. Töltse az összetevőket a keverőedénybe.
7. Ellenőrizze, hogy a vezérlőgomb a „**0**” állásban van.
8. Nyomja meg a kart (4) a forgókar leengedéséhez. A kart le kell nyomni, hogy a helyére kattanjon a legalsó helyzetben.
9. Csatlakoztassa a tápkábelt egy ellenőrzött fali aljzathoz
10. Az alábbi táblázat alapján válassza ki a fordulatszámot.

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség	Max. üzemidő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy vajas tészta)	Dagasztólapát	1 - 3	max. 2,5 kg	30 mp, 1. üzemmód, illetve 4½ perc, 2 - 3. üzemmód
Közepes tészta (pl. palacsinta vagy süteménytészta)	Keverőtál	3 - 4	max. 3,0 kg	5 perc
Könnyű tészta (pl. ostya- vagy palacsintatészta, puding)	Habverő	4 - 5	max. 3,5 liter	10 perc
Tejszín	Habverő	6	min. 200 ml max. 2 liter	10 perc
Tojásfehérje	Habverő	6	3 - 10 db tojásfehérje	10 perc

MEGJEGYZÉS:

- **Rövid idejű működés:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.
- **A vezérlőgomb „P” állásba kapcsolása az impulzus üzemmód indításához:** Rövid ideig kapcsolja be a legnagyobb motorfordulatszámot úgy, hogy a vezérlőgombot ebben a pozícióban tartja.

A használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mindig állítsa a vezérlőgombot a „**0**” állásba, ha meg szeretné szakítani a gép működését.
- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, ha le szeretné cserélni a feltétet.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart (4) a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.
- A motor a forgókar leengedése után azonnal bekapcsol!

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- A használat végén állítsa a vezérlőgombot „**0**” állásba. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
- Nyomja le a kapcsolókart (4) a kar felemeléséhez.
- Távolítsa el az eszközt.
- Fordítsa el a keverőedényt az óra járásával ellentétes irányba.
- Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és távolítsa el a keverőtálból.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Ajánlott receptek

Kovász (Alaprecept) Sebesség-beállítás: 3 - 4

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. ⅛ liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 2. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. 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, ⅜ 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 ⅛ liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (¼ liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 1. 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: 4 - 5

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 4 - 5. sebességfokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

A keverőgép

Megjegyzések a mixer használatára vonatkozóan

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- **A keverőgépben lévő kések élesek!** A keverőgép késeit kellő óvatossággal kezelje, különösen a keverőedény ürítésekor vagy tisztításakor!
- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép motortengelye elkezd forogni. A működés során ne érjen a forgó motortengelyhez!
- A saját biztonsága érdekében mindig helyezze fel a védőburkolatot.

⚠ **VIGYÁZAT:**

- **Soha ne** használja a keverőgépet és a dagasztógépet egyszerre!
- **Ne** működtesse a kart (4), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény fel fog borulni.
- Ne működtesse a mixert élelmiszerek nélkül!
- Az üveg túl magas hőmérséklet esetén elpattanhat! Ne töltsön be 60 °C-nál forróbb folyadékokat.
- Ne töltse túl a keverőedényt! Maximum 1500 ml-ig (gyümölcs és folyadék) töltse fel.
- A hab nagyobb térfogatú lesz. Csökkentse a mennyiséget, ha némi habot létrehozó folyadékot használ.
- Az élelmiszereket darabolja össze kis darabokra.
- Ne töltsön a keverőedénybe szilárd hozzávalók, pl. dió- és mogyoróféléket, valamint kávébabot.

MEGJEGYZÉS:

A keverőedényben található kések alkalmasak kisebb mennyiségű jég aprítására. Azonban ne feledje, hogy ettől a kések élei tompulhatnak.

MEGJEGYZÉS:

Javaslatok:
A jégkásás italok készítésekor a jégkockákat keverés közben adja hozzá. A jég aprítása így keverés közben történik.

Megtöltés előtt a keverőedényt helyezze sima, vízszintes munkafelületre. Ez megkönnyíti a fedél későbbi felhelyezését.

A keverőedény használata

Kérjük, olvassa el a 3. és 4. oldalon található áttekintést is.

Ellenőrizze az előzetes összeszerelést! A tömítőgyűrűnek (16), a kés szerelvénynek (17) és a menetes csatlakozónak (18) a megfelelő sorrendben összeszereltnek kell lennie.

VIGYÁZAT:
- A késblokkon lévő csapnak a menetes csatlakozón található vájatba kell illeszkednie.
- Soha ne felejtse el felhelyezni a tömítőgyűrűt a késblokkra, mert enélkül a keverőedény szivárogni fog.
- A menetes csatlakozót ne tekerje be ferdén.

Üzemeltetés

1. Töltse be az apróra vágott hozzávalókat a keverőedénybe.
2. Erősen nyomja rá a fedelet a keverőedényre.
3. Zárja le a betöltőnyílást az erre szolgáló fedéllel. Helyezze a fedelet a betöltőnyílásba és az óra járásával ellentétes irányba forgatva tekerje be.
4. Állítsa a forgókapcsolót "**0**" állásba.
5. Bizonyosodjon meg arról, hogy a keverőkart leengedte és az a helyére rögzült.
6. Távolítsa el a védőburkolatot (2) a keverőgép hajtótengelyéről. Nyomja be a bordázott felületet és csúsztassa el a burkolatot.
7. Helyezze a keverőedényt a keverőgép hajtótengelyére. Állítsa a keverőedényen található nyilat ● az alapegységen található ponttal ▼ egy vonalba. Fordítsa el a keverőedényt az óra járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a véghelyzetet. A két ▼ és ▲ nyílnak egymás fölött kell állnia.
8. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzatba.
9. Válasszon ki egy sebességi fokozatot.

MEGJEGYZÉS:
- **Rövid idejű használat:** Keveréskor ne működtesse a készüléket 2 percig hosszabb ideig. Az újbóli használat előtt hagyja 1 percnél hűlni a készüléket!
- **Az összetevők betöltéséhez** kapcsolja ki a készüléket. Távolítsa el a zárókupakot vagy a fedelet. Csak felhelyezett fedéllel és lezárt betöltőnyílással folytassa a készülék használatát.

Műveletek befejezése

1. A szabályozó gombot állítsa „**0**" állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
3. Távolítsa el a keverőedényt.
4. Távolítsa el a fedelet az összetevők kiöntése előtt.
5. Tisztítsa meg a készülék részeit a "Tisztítás" részben leírtak szerint.
6. Takarja le a keverőmotor motortengelyét a biztonsági védőburkolattal.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne tároljon citromlét vagy savas ételeket a fémedényekben.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:
- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.
- A keverőedényben lévő kések élesek. **Sérülésveszély!**

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.

Keverőedény, dagasztó és keverő feltétek

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.

A keverőgép tartozékai

MEGJEGYZÉS: Előtisztítás

Félig töltse fel vízzel a keverőedényt, és működtesse a készüléket kb. 10 másodpercig. Öntse ki a folyadékot.

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

A késblokk kései rendkívül élesek. Körültekintően járjon el az egyes alkatrészek szétszerelésekor, tisztításakor és összeszerelésekor.

- A megfelelő tisztításhoz távolítsa el a keverőedényt.
- A keverőedényt miden használat után szerelje szét.
- Tekerje ki a menetes csatlakozót a keverőedényből.
- Távolítsa el a kés szerelvényt és a tömítőgyűrűt a menetes csatlakozóról.
- A keverőedény üvegedénye és fedele meleg vízben öblíthető. Az öblítést tiszta vízzel végezze, majd hagyja az alkatrészeket száradni.

Tömítőgyűrű, késblokk és menetes csatlakozó

- Ezeket az alkatrészeket csak rövid ideig, forró vízben öblítse.
- Miután valamennyi alkatrészt megtisztította és megszárította, szerelje össze a keverőedényt fordított sorrendben. Ehhez nyújt segítséget a 4. oldalon található ábra.

Hibaelhárítás

A készüléket nem lehet bekapcsolni, illetve leáll.

Lehetséges ok:
A készülék nem kap áramellátást.

Megoldás:
- Ellenőrizze a fali aljzatot egy másik készülékkel.
- Csatlakoztassa stabilan a hálózati kábelt.
- Ellenőrizze a hálózati biztosítékot.

Lehetséges ok:
A készülék **biztonsági kapcsolókkal** rendelkezik.
Ezek megakadályozzák a motor véletlenszerű elindítását.

Megoldás:
Ellenőrizze a következők megfelelő helyzetét
- a forgókar (3),
- a keverőedény (1) illetve
- a védőburkolat (2)

Lehetséges ok:
A készülék meghibásodott.

Megoldás:
Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal vagy egy szakértővel.

Műszaki adatok

Típus: .....KM 3636
Áramforrás: .....220 - 240 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás: ..... 1200 W
Védelmi osztály:.....II
Nettó tömeg:.....ca. 5,00 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

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.

Hulladékkezelés

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.

Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайте на них особое внимание:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЯ:**
Советы и информация для вас.

Общие замечания

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 в придачу 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.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- 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!**

Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!**

- Перед заменой принадлежностей или установкой дополнительных деталей, которые движутся во время работы, выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям.
- Ножи в емкости для смешивания очень острые.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Не пытайте отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.

- Не трогайте предохранительные переключатели.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Обзор деталей прибора / комплект поставки

Рис. A

1 Емкость для смешивания
2 Колпак двигателя миксера
3 Поворотный рукав
4 Рычажок для понижения / подъема кронштейна
5 Ручка управления
6 Кожух двигателя
7 Дежа
8 Брызговик
9 Венчик
10 Крючок для смешивания
11 Щит против брызг крюка
12 Крючок для замеса

Рис. B. Установка чаши блендера

13 Колпачок крышки (мерный стакан)
14 Крышка
15 Стеклянная емкость
16 Уплотняющее кольцо
17 Нож
18 Навинчивающаяся крышка

Подготовка к работе

- Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
- Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе “Чистка”.

Электрические соединения

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Тестомешалка

Установка и использование

ВНИМАНИЕ:

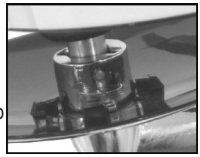
- **Никогда** не активируйте рычажок (7), если присоединена емкость для смешивания! Емкость для смешивания опрокинется.
- **Никогда** не используйте тестомешалку с присоединенной емкостью для смешивания.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Защитный выключатель предотвращает работу миксера без колпака двигателя.

Если вы используете миксер, закройте колпаком вал двигателя миксера.

1. **Открывание поворотного рукава:** Нажмите на рычажок (4). Установите вручную поворотный рукав в верхнее положение.
2. Если нужен брызговик, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Удерживайте **брызговик** (8) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. На дне поворотного рукава находятся два углубления, спереди и сзади. Вставьте щит против брызг с его направляющими выступами в эти углубления. Поверните щит против брызг в направлении ⬅ LOCK для его фиксации.
3. Если вы хотите использовать крюк для теста (12) или крюк для смешивания (10), сначала установите **щит против брызг крюка** (11). Это защитит приводной вал от соприкосновения с тестом.
   Удерживайте щит как миску. Вставьте крюк для теста или крюк для смешивания снизу через углубление щита и затем зафиксируйте его /ее, повернув на четверть оборота.
4. **Установка насадок:**
   На верхнем крае насадок находится углубление для приводного вала и фиксатор. Установите насадку на приводной вал. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.



5. **Емкость для смешивания:** Установите миску для смешивания на ее держатель. Поверните миску в направлении ⬅ LOCK до предела.
6. Наполните емкость для смешивания ингредиентами.
7. Убедитесь, что ручка управления находится в положении “**0**”.
8. Нажмите на рычажок (4), чтобы опустить поворотный рукав. Нужно нажимать на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
9. Вставьте штепсель в проверенную электрическую розетку.
10. Выберите скорость, используя следующую таблицу.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во	Максимальное время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крючок для замеса	1 - 3	макс. 2,5 кг	30 сек. Параметр установки 1 и 4½ мин. параметр установки 2 - 3
Тесто средней плотности (например, торта)	Крючок для смешивания	3 - 4	макс. 3,0 кг	5 минут
Легкое тесто (например, тесто для вафель или блинов, пудинг)	Венчик	4 - 5	макс. 3,5 Замеса	10 минут
Взбитые сливки	Венчик	6	мин. 200 мл макс. 2 литра	10 минут
Яичных белков	Венчик	6	3 - 10 яичных белков	10 минут

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Параметр установки P для импульсного режима:** Кратко активируйте самый высокий параметр установки двигателя, удерживая кнопку управления в этом положении.

РУССКИЙ

Прерывание работы

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

- Всегда устанавливайте ручку управления в положение “**0**”, если нужно прервать работу устройства.
- Выдерните штепсель из розетки, если необходимо сменить насадку.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычажок (4) во время работы устройства, чтобы поднять кронштейн, аварийный выключатель отключит двигатель.
- Двигатель снова заработает, как только Вы опять опустите поворотный рукав!

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После использования устройства установите ручку управления в положение “**0**”. Выдерните штепсель из розетки.
- Опустите рычажок (4) вниз, чтобы поднять кронштейн.
- Снимите инструмент.
- Резко поверните миску для смешивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
- Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе “Чистка”.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов (Основной рецепт) Установка скорости 3 - 4

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 ⅛ 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 3. 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, ⅜ 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 ⅛ литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (¼ 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 расстройку 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 4 - 5

Ингредиенты:

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 поставьте 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 4 - 5. Оставьте некоторое

количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Блендер

Примечания по использованию блендера

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!**

- **В блендере установлен острый нож!** Соблюдайте осторожность при обращении с ножом блендера, особенно при опустошении или чистке чаши!
- Как только вы включаете устройство, вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся валу двигателя во время работы устройства!
- В целях безопасности, всегда присоединяйте емкость.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- **Запрещается** использовать блендер одновременно с тестомешалкой!
- **Никогда** не активируйте рычажок (4), если присоединена емкость для смешивания! Емкость для смешивания опрокинется.
- Не используйте миксер без продуктов!
- Стекло может треснуть, если температура будет слишком высока! Не наполняйте емкость жидкостями с температурой свыше 60 °C.
- Не переполняйте емкость для смешивания! Максимальная вместимость составляет 1500 мл (фрукты и жидкость).
- Пена занимает большой объем. Уменьшите количество, если используемая жидкость производит много пены.
- Заранее нарежьте пищевые продукты на небольшие кусочки.
- Не помещайте в чашу блендера твердые ингредиенты, например, орехи или зерна кофе.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЯ:**

Ножи чаши блендера рассчитаны на дробление небольшого количества льда. Но учтите, что ножи при этом тупятся.

Советы:

При приготовлении напитков со льдом, добавляйте кубики льда во время смешивания напитка. При смешивании выполняется дробление льда.

При заполнении чаши блендера установите ее на прочную ровную поверхность. Это позволит упростить последующую установку крышки.

Установка чаши блендера

Также соблюдайте указания на странице 3 и 4.

Проверьте правильность предварительной сборки!

Уплотняющее кольцо (16), нож (17) и навинчивающаяся крышка (18) должны быть установлены в правильном порядке.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- Выступающая часть ножа должна располагаться в углублении навинчивающейся крышки.
- Не забывайте установить в нож уплотняющее кольцо, иначе чаша блендера будет протекать.
- Запрещается вкручивать навинчивающуюся крышку под наклоном.

Эксплуатация

1. Поместите в чашу блендера измельченные продукты.
2. Прижмите крышку чаши блендера.
3. Закройте отверстие колпачка для заполнения. Установите колпачок в отверстие для заполнения и поверните его против часовой стрелки.
4. Установите регулятор в положение “**0**”.
5. Убедитесь, что рычаг опущен и заблокирован.
6. Снимите защитную крышку (2) с приводного вала блендера. Прижмите и сместите рифленую поверхность.
7. Установите чашу блендера на приводной вал блендера. Совместите стрелку на чаше блендера ▼ с точкой ● на основном блоке. Поверните чашу блендера по часовой стрелке до упора. Две стрелки ▼ и ▲ должны размещаться друг над другом.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку сети электропитания.
9. Установите требуемую скорость.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЯ:**

- **Работа короткими интервалами:** при смешивании не используйте устройство более 1 минуты. Дайте устройству остыть в течение 5 минут перед тем, как использовать его снова.
- **Чтобы снова наполнить емкость ингредиентами**, выключите устройство. Снимите колпак или крышку. Продолжайте использовать устройство только с закрытой крышкой и закрытым отверстием для подачи.

Завершение работы

1. Установите ручку управления в положение “**0**”.
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Снимите емкость для смешивания.
4. Снимите крышку перед тем, как выливать ингредиенты.
5. Помойте использованные детали, как описано в разделе “Чистка”.
6. Закройте колпаком вал двигателя миксера.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Никогда не храните соки цитрусовых или кислые пищевые продукты в металлических емкостях.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Ножи в емкости для смешивания очень острые. **Опасность получения травмы!**

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

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

Кожух двигателя

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

Емкость для смешивания, насадки для взбивания и смешивания

⚠ **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.

Принадлежности блендера

ℹ **ПРИМЕЧАНИЯ: Подготовка к чистке**

Наполните емкость для смешивания водой на половину ее объема и включите устройство примерно на 10 секунд. Вылейте воду.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!**

Нож блендера очень острый. Соблюдайте осторожности при разборке прибора, его чистке и сборке отдельных компонентов.

- Чтобы как следует промыть устройство, снимите емкость для смешивания.
- Снимайте чашу блендера после каждого использования.
- Выкрутите навинчивающуюся крышку с чаши блендера.
- Снимите нож и уплотняющее кольцо с навинчивающейся крышки.
- Мойте стеклянную емкость чаши блендера и крышку в теплой проточной воде. Сполосните чистой водой и высушите.

Уплотняющее кольцо, нож и навинчивающаяся крышка

- Слегка сполосните эти детали горячей водой.
- После очистки и сушки всех компонентов, соберите чашу блендера в обратном порядке. См. рисунок на стр. 4.

Поиск и устранение неисправностей

Устройство не включается или прекращает работу.

Возможная причина:
У устройства отсутствует электропитание.

Способ устранения неисправности:
- Проверьте настенную розетку с помощью другого устройства.
- Вставьте сетевую вилку безопасным образом.
- Проверьте плавкий предохранитель сети.

Возможная причина:
Прибор оснащен **защитными выключателями**.
Они предотвращают случайный запуск двигателя.

Способ устранения неисправности:
Проверьте правильность установки следующих элементов:
- Откидная часть (3);
- Чаша блендера (1) или
- Защитная крышка (2).

Возможная причина:
Устройство неисправно.

Способ устранения неисправности:
Обратитесь в отдел обслуживания или к специалисту.

Технические данные

Модель: .....KM 3636
Электропитание: ..... 220 - 240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: .....1200 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто:.....прибл. 5,00 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

البيانات الفنية

الطراز: .....KM 3636
مصدر الطاقة:.....220-240 فولط ~ 50 هرتز
استهلاك الطاقة:.....1200 واط
درجة الحماية:..... II
صافي الوزن: ..... حوالي 5 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

إيقاف التشغيل

1. اضبط مقبض التحكم على الوضع "**0**".
2. افصل قابس الطاقة الرئيسي.
3. أزل وعاء الخلط.
4. أزل الغطاء العلوي قبل صب المكونات.
5. نظف الأجزاء المُستخدمة على النحو الموضح في فصل "التنظيف".
6. قم بتغطية عمود المحرك المرفقي الخاص بمحرك الخلاط بغطاء الأمان.

ملاحظة مهمة:
لا تحفظ عصائر الموالح أو المواد الغذائية الحمضية في أوعية معدنية أبدًا.

التنظيف

تحذير:
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط حادة. **خطر الإصابة!**

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 وأدوات العجن والخلط الملحقة

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.

إكسسوارات الخلاط

ملاحظة: التنظيف المُسبق
أملا وعاء الخلط حتى منتصفه بالماء ثم شغل الجهاز حوالي 10 ثواني. ثم تخلص من السائل.

تحذير: خطر الإصابة!
السكاكين الموجودة في مجموعة السكاكين حادة. لذا كن حذرا عند تفكيك الأجزاء وتنظيفها وتجميعها.

- للتنظيف على نحو صحيح، أزل وعاء الخلط.
- قم بفك إناء الخلط بعد كل استخدام.
- قم بفك القاعدة من إناء الخلط.
- قم بإزالة مجموعة السكاكين وحلقة منع التسرب من القاعدة.
- يمكن تنظيف القنينة الزجاجية لإناء الخلط والغطاء بالشطف بالماء الدافئ. قم بشطفها باستخدام الماء النقي ثم جففها.

حلقة منع التسرب، ومجموعة السكاكين، والقاعدة

- قم بشطف هذه الأجزاء لفترة وجيزة فقط بالماء الساخن.
- بعد تنظيف وتجفيف كل الأجزاء، قم بتجميع إناء الخلط بترتيب عكسي. للمزيد، راجع أيضا الرسم التوضيحي في الصفحة 4.

الأعطال وحلها

الجهاز لا يعمل أو توقف عن العمل.

الأسباب الممكنة:
لا يتم تزويد الجهاز بالطاقة.

العلاج:
- افحص الطاقة التي يزودها مقبس الحائط باستخدام جهاز آخر.
- قم بتوصيل القابس بحذر.
- تفقد الصمام الكهربائي للمقبس.

الأسباب الممكنة:
حتوي الجهاز على **مفاتيح للسلامة**.
فهي تمنع التشغيل غير المقصود للمحرك.

العلاج:
تحقق من الترتيب الصحيح لكل من
- الذراع الدوار (3)،
- أو إناء الخلط (1)،
- أو غطاء السلامة (2)

الأسباب الممكنة:
الجهاز به عيب.

العلاج:
تواصل مع خدمة العملاء الخاصة بنا أو مع خبير.

طريقة التحضير:

تنقع بذور الكتان في 8/1 لتر من الماء الفاتر. ضع ما تبقى من الماء الفاتر (4/1 لتر) في حاوية الخلط، ضع فيها الخميرة وأضف إليها خثارة اللبن وامزجها جيدا مع ضبط سرعة خطاف العجن على 1. 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

كريمة الشيكولاتة ضبط السرعة على 4 - 5

المكونات:

200 ملي كريمة، 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 الكريمة 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 الميكرويف 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 4-5. احتفظ بجزء من الكريمة التي تم خفقها للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمية وقلبها مع متابعة الخفق. زيّن كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

الخلاط

ملاحظات حول استخدام الخلاط

تحذير: خطر الإصابة!

- **السكين في الخلاط حاد!** تعامل مع السكين الموجود بالخلاط بحرص، وخاصة عند إفراغ محتويات إناء الخلط وتنظيفه!
- يبدأ عمود محرك ماكينة العجن في الدوران بمجرد تشغيل الجهاز. لا تلمس عمود المحرك الدوّار أثناء التشغيل!
- حفاظًا على سلامتك، ركّب دومًا الوعاء.

تنبيه:

- لا تستخدم الخلاط في نفس الوقت كآلة للعجن!
- **لا تقم أبدًا** بتنشيط الذراع (4) بعد تركيب وعاء الخلط! حيث سيؤدي ذلك إلى انقلاب وعاء الخلط.
- لا تشغّل الخلاط دون وضع مواد غذائية!
- قد يتعرض الزجاج للتصدع في حالة ارتفاع درجة الحرارة جدًا! لا تملأ الجهاز بسوائل تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية.

تنبيه:

- لا تملأ وعاء الخلط أكثر من اللازم! املأ إلى أقصى حد قدره 1500 مل (الفاكهة والسوائل).
- تشغل الرغوة حيزًا كبيرًا. لذا يجب تقليل السعة عند استخدام السوائل التي تنتج الكثير من الرغوة.
- قم بتقطيع المواد الغذائية الى قطع صغيرة مُسبقًا.
- لا تضع أي مكونات صلبة مثل المكسرات أو حبوب البن في إناء الخلط.

ملاحظة:

السكاكين الموجودة في إناء الخلط مناسبة أيضًا لطحن كميات صغيرة من قطع الثلج. ومع ذلك، تذكر أن هذا قد يخفف من حدة السكاكين.

التوصيات:

عند إعداد المشروبات باستخدام الثلج المجروش، قم بإضافة مكعبات الثلج أثناء الخلط. ستُجرش قطع الثلج أثناء الخلط.

ضع إناء الخلط على سطح ثابت ومستقر عند ملئه. يسهل هذا من وضع الغطاء بعد ذلك.

تركيب إناء الخلط

يرجى الاطلاع أيضا على النظرة العامة الموجودة في الصفحتين 3 و 4.

راجع ما قبل التجميع! يجب وضع حلقة منع التسرب (16)، ومجموعة السكاكين (17)، والقاعدة (18) بالترتيب الصحيح.

تنبيه:

- يجب أن يتوافق بروز مجموعة السكاكين مع تجويف القاعدة.
- لا تنسَ أبدا وضع حلقة منع التسرب على مجموعة السكاكين، وإلا سيحدث تسرب من إناء الخلط.
- لا تقم بتثبيت القاعدة وهي مائلة.

لتشغيل

1. ضع المكونات المقطعة في إناء الخلط.
2. اضغط على غطاء إناء الخلط بإحكام.
3. قم بإغلاق فتحة التعبئة بالغطاء. ضع الغطاء على فتحة التعبئة وقم بإحكامها عن طريق التدوير عكس عقارب الساعة.
4. اضبط أداة التحكم الدوارة على **"0"**.
5. تأكد من أن الذراع قد انخفض وأصبح قيد التشغيل.
6. قم بإزالة غطاء السلامة (2) من عمود التدوير في محرك الخلاط. قم بالضغط على السطح المجوف مع إزاحته.
7. قم بوضع إناء الخلط على عمود التدوير في محرك الخلاط. قم بضبط إناء الخلط باستخدام السهم ▼ على النقطة ● الموجودة في القاعدة. قم بتدوير إناء الخلط في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف عن الدوران. يجب أن يكون كلا السهمين ▼ ▲ فوق بعضهما البعض.
8. قم بتوصيل قابس الطاقة بمنفذ الطاقة.
9. حدد السرعة.

ملاحظة:

- **التشغيل لفترة زمنية قصيرة:** لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 2 دقائق متصلة. اتركه 1 دقائق حتى يبرد.
- **لإعادة ملء الجهاز بالمكونات،** أوقف تشغيله. أزل الغطاء أو الغطاء العلوي. يجب عدم مواصلة التشغيل إلا بعد وضع الغطاء وغلق فتحة التعبئة.

5. **وعاء الخلط:** ضع إناء المزج على الحامل الخاص به، وقم بتدويره إلى الاتجاه ⟵ LOCK حتى يتم إحكام غلقه.
6. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.
7. تأكد مما إذا كان زر التحكم مضبوطا على الموضع **"0"**.
8. اضغط على المقبض (4) لخفض الذراع. يجب أن تضغط على الذراع من أعلى حتى يستقر في الموضع السفلي.
9. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط معتمد.
10. قم بضبط السرعة باستخدام الجدول التالي.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الإعداد	الكمية	الحد الأقصى لوقت التشغيل
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	1 - 3	2,5 كجم بحد أقصى	30 ثانية للبرنامج 1 و 4 ½ دقيقة للبرنامجين 2-3
العجين متوسط التماسك (مثل عجينة الكعك)	خطاف الخلط	3 - 4	3,0 كجم بحد أقصى	5 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل الوافلز، عجينة الكريب، حلوى البودنج)	مخفقة	4 - 5	الحد الأقصى 3,5 لتر	10 دقائق
كريمة	مخفقة	6	الحد الأدمى 200 مل الحد الأقصى 2 لتر	10 دقائق
بياض البيض	مخفقة	6	3-10 بيضات دقيق	10 دقائق

ملاحظة:

- **التشغيل لمدة قصيرة:** لا تشغل الجهاز في حالة العجين شديد التماسك لأكثر من 5 دقائق واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد.
- **البرنامج P من أجل تشغيل نظام النبضات:** يمكنك تفعيل البرنامج الموفر لأعلى قوة للموتور من خلال امساك زر التحكم في هذا الوضع.

إيقاف التشغيل مؤقتًا

تحذير:

- قم دائما بضبط زر التحكم على الموضع **"0"** إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- قم بفصل القابس من مصدر التيار إذا كنت ترغب في تغيير أحد الملحقات.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- إذا قمت بتنشيط الرافعة (4) أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك.
- يتم تشغيل المحرك مرة أخرى في أقرب وقت من خفض الذراع الدوار مرة ثانية!

إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

- قم بضبط مفتاح التحكم على الموضع **"0"** بعد الاستخدام. افصل القابس من مصدر التيار.
- حرك الرافعة (4) لأسفل لتحرير الذراع.
- قم بإزالة الأداة. للقيام بذلك، قم بلف عمود الدوران عكس اتجاه عقارب الساعة.
- أدر الإناء برفق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
- قم برفع العجين باستخدام ملعقة وإزالته من حاوية الخلط.
- قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم "التنظيف".

وصفات مقترحة

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية) وضع السرعة 3 - 4

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 8/1 لتر لبن.

طريقة التحضير:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط، ثم قم بخلطها باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة2 ، ثم على السرعة 3 لمدة 3 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 المصبعة 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 1 - 2

المكونات:

500-550 جرام دقيق قمح، 50 جرامبذر الكتان، 8/3 لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40 جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماما، ملعقة صغيرة من الملح.
للدهان: ملعقتان كبيرتان من الماء

العربية

⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفًا، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

⚠ تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل „التنظيف".

- لا تعبث بمفاتيح الأمان.
- استخدم هذا الجهاز في معالجة المواد الغذائية فقط.
- إساءة استعمال الجهاز في أغراض أخرى قد تسبب إصابات.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

الشكل A

1 وعاء الخلط
2 غطاء الأمان لمحرك الخلاط
3 ذراع دوار
4 رافعة لخفض / رفع الذراع
5 مفتاح التحكم
6 غلاف حفظ المحرك
7 حاوية الخلط
8 واقي التناثر
9 مخفقة
10 خطاف الخلط
11 مشبك غطاء الحماية من الرذاذ
12 خطاف العجن

الشكل B: تركيب إناء الخلط

13 غطاء الإناء (كوب القياس)
14 الغطاء
15 القنينة الزجاجية
16 حلقة منع التسرب
17 مجموعة السكاكين
18 القاعدة

الإعداد

- أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
- لإزالة أية بقايا متبقية من عملية الإنتاج، قم بتنظيف جميع الملحقات قبل الاستخدام الأولي على النحو المبيَّن تحت عنوان "التنظيف".

التوصيل الكهربائي

تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبيَّنة على ملصق النوع.

آلة العجن

التركيب والتشغيل

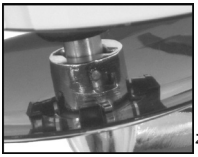
⚠ تنبيه:

- **لا تقم** أبدًا بتنشيط الذراع (4) بعد تركيب وعاء الخلط! حيث سيؤدي ذلك إلى انقلاب وعاء الخلط.
- **لا تستخدم** أبدًا ماكينة العجن مع تركيب وعاء الخلط.

ملاحظة:
يمنع مفتاح الأمان تشغيل الجهاز دون وضع غطاء محرك الخلاط.

في حالة استخدام الخلاط، قم بتغطية عمود المحرك المرفقي الخاص بمحرك الخلاط **بغطاء الأمان**.

1. **فتح الذراع الدوارة:** اضغط على المقبض (4). قم يدويا بتوجيه الذراع الدوار على الموضع العلوي.
2. إذا كنت بحاجة إلى واقي التناثر، قم بتركيبه الآن في. ضع غطاء الحماية (8) **بطريقة تكون** فتحة الملء أمامك. أسفل الذراع الدوارة. يوجد موقعي ارتداد في الأمام وفي الأسفل. ادخل غطاء الحماية وفقاً لإرشادات السحب في مناطق الارتداد هذه. أدر الغطاء في الاتجاه ⬅LOCK لتثبيته.
3. إن كنت ترغب في استخدام خطاف العجن (12) أو خطاف الخلط (10)، قم في البداية بتركيب مشبك **غطاء** الحماية من الرذاذ (11) ما يمنع عمود التدوير من الاحتكاك بالعجين.
ضع غطاء الحماية فوق الإناء، وقم بإدخال مشبك العجين أو خطاف العجين من الأسفل عبر مكان الارتجاج الخاص بالواقي وثبته عن طريق إدارته ربع تدوير.
4. **الإكسسوار المرفق:**
في أعلى الاكسسوار يوجد مكان للارتداد لعمود التدوير و شريحة الوصل. قم بتحريك الاكسسوار بشكل انزلاقي فوق عمود التدوير. اضغط إلى الأسفل وفي الوقت نفسه أدر الاكسسوار عكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه شريحة الوصل حتى يتم تثبيت الاكسسوار.



العربية

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

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.

ملاحظات عامة

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.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- 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!**

تعليمات السلامة الخاصة بهذه الماكينة

تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من منفذ التيار.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط حادة.
- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.
- افصل الجهاز دائمًا من مصدر الكهرباء في حال تركه دون مراقبة وقبل التركيب أو الفك أو التنظيف.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
- تجنب لعب الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

KM 3636

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic.de

Stand 02/2016