CLATRONIC®

KÜCHENMASCHINE KM 3648

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 • Használati utasítás • Руководство по эксплуатации
دليل التعليمات

CE

Bedienungsanleitung ..... Seite 6 DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing ..... blz 16 NEDERLANDS

Mode d'emploi ..... page 25 FRANÇAIS

Instrucciones de servicio..... página 34 ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso ..... pagina 43 ITALIANO

Instruction Manual ..... page 52 ENGLISH

Instrukcja obsługi..... strona 60 JĘZYK POLSKI

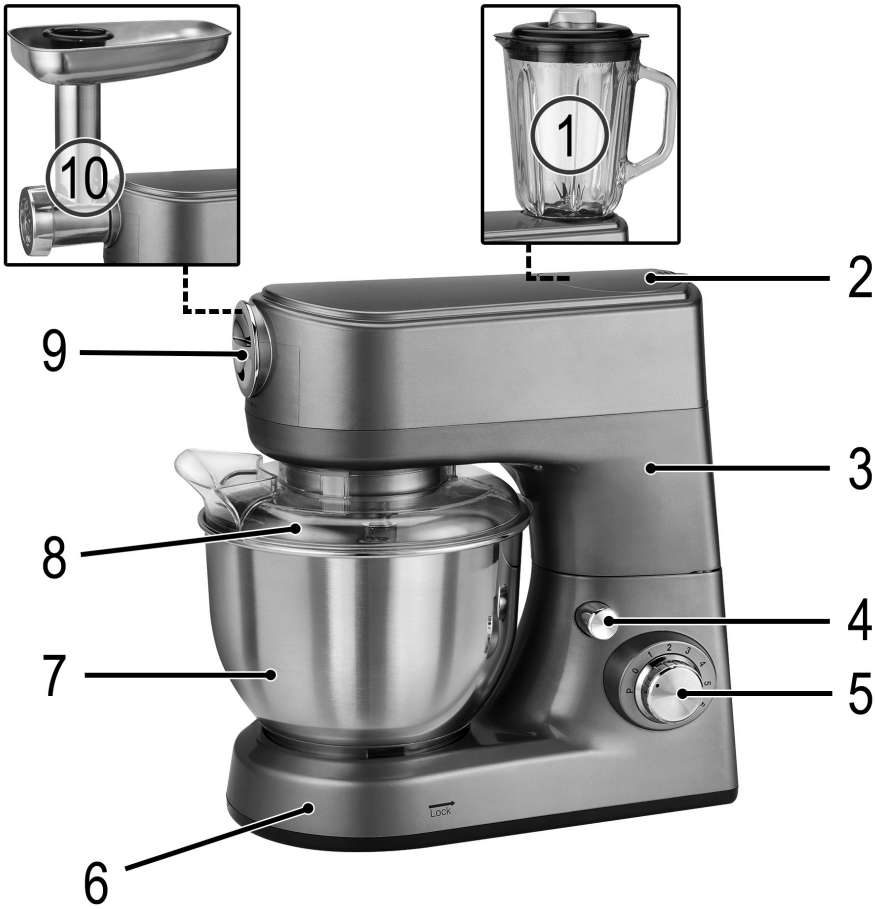
Használati utasítás..... oldal 70 MAGYARUL

Руководство по эксплуатации..... стр. 79 РУССКИЙ

دليل التعليمات ..... صفحة 95 العربية

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

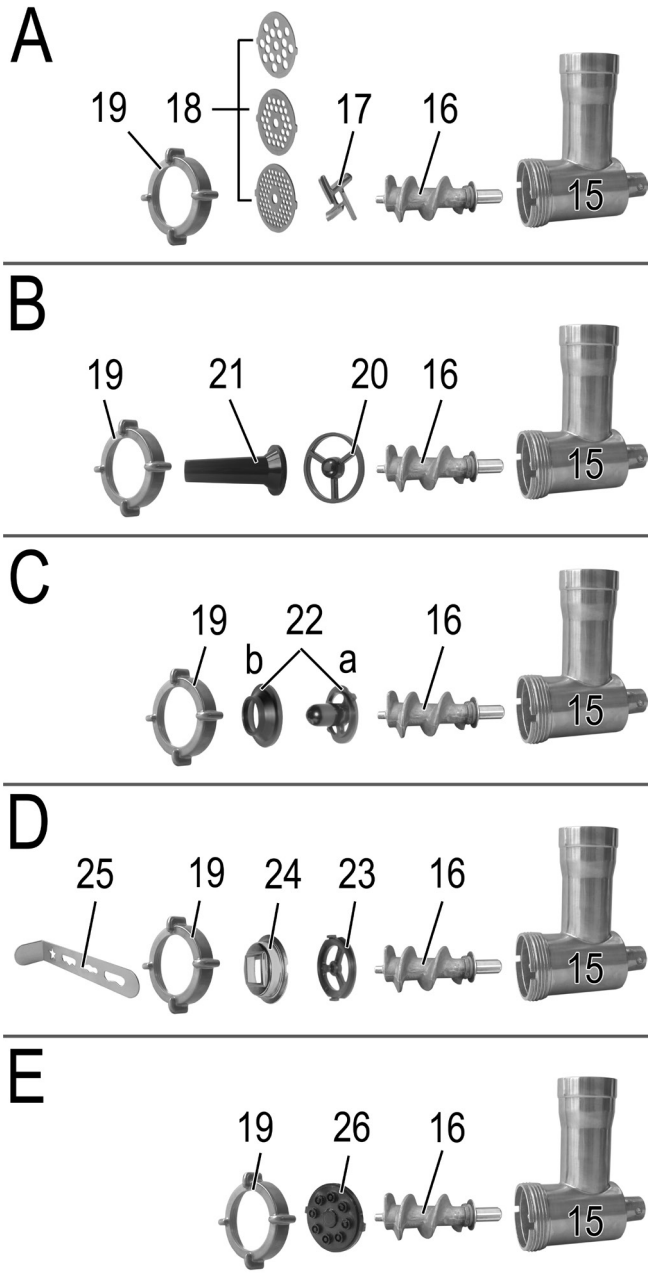


Montage des Mixgefäßes

Montage van de mengkom • Assemblage du bol à mélanger • Montaje del bol para batir
Montaggio del recipiente per miscelare • Assembly of the mixing bowl • Montaż miski do mieszania
A keverőedény összeszerelése • Сборка чаши для смешивания • تجميع وعاء خلط

Montage des Fleichwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne
Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszynki do mielenia mięsa
A húsdaráló felhelyezése • Установка мясорубки • تركيب مفرمة اللحم



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente **3**
Montage des Mixgefäßes **4**
Montage des Fleichwolfes **5**
Allgemeine Hinweise **6**
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät **7**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch **8**
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang **8**
Auspacken des Gerätes **8**
Elektrischer Anschluss **9**
Die Knetmaschine **9**
Montage und Bedienung der Knetmaschine 9
Tabelle Teigarten und Werkzeuge 9
Betrieb unterbrechen 9
Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen 10
Rezeptvorschläge **10**
Der Fleischwolf **10**
Anwendungshinweise für den Fleischwolf 10
Vorbereitung 11
Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A) 11
Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B) 11
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. C) 11
Montage des Plätzchen-Aufsatzes (siehe Abb. D) 11
Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. E) 12
Bedienung des Fleichwolfes 12
Betrieb beenden 12
Der Mixer **12**
Anwendungshinweise für den Mixer 12
Montage des Mixgefäßes 12
Bedienung des Mixers 12
Betrieb beenden 13
Reinigung **13**
Motorgehäuse 13
Zubehör der Knetmaschine und des Fleischwolfes 13
Zubehör des Mixers 13
Aufbewahrung **14**
Störungsbehebung **14**
Technische Daten **14**
Hinweis zur Richtlinienkonformität **14**
Garantie **14**
Garantiebedingungen 14
Garantieabwicklung 15
Entsorgung **15**
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 15

Allgemeine Hinweise

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als

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

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

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

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

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

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

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

Seite 3:

1 Mixgefäß
2 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb
3 Schwenkbarer Arm
4 Entriegelungstaste zum Senken / Heben des Arms
5 Drehregler
6 Motorgehäuse
7 Rührschüssel
8 Spritzschutz
9 Abdeckung für Fleischwolfantrieb
10 Fleischwolf mit Fülltablett und Stopfer
11 Schneebesen
12 Rührhaken
13 Knethaken
14 Schutzscheibe

Seite 4: Montage des Mixgefäßes

1 Glaskaraffe
1a Verschluss des Deckels (Messbecher)
1b Deckel
1c Sicherheitsring
1d Dichtungsring
1e Messerblock
1f Schraubverschluss

Seite 5: Montage des Fleichwolfes

15 Wendelgehäuse
16 Wendel
17 Messer
18 3 Siebe (fein, mittel, grob)
19 Verschlussring
20 Adapter für Wurstaufsatz
21 Wurstaufsatz
22 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“
23 Adapter für Plätzchen-Aufsatz
24 Plätzchen-Aufsatz
25 Schiene für Plätzchen
26 4 Pasta-Aufsätze (verschiedene Pasta-Formen)

Auspacken des Gerätes

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

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

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

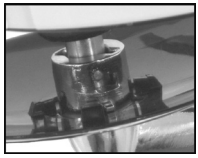
Montage und Bedienung der Knetmaschine

⚠ **ACHTUNG:**
Betätigen Sie nie die Entriegelungstaste (4), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.

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

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

1. **Öffnen des Schwenkarms:** Drücken Sie die Entriegelungstaste (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. Drücken Sie den Spritzschutz am Schwenkarm an.
3. Wenn Sie den Knethaken (13) oder den Rührhaken (12) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die **Schutzscheibe** (14) 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 im 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.

   ℹ **HINWEIS:**
   Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.
7. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf „**0**“ steht.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste (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 Schutzkontakt-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 - 4	max. 1,75 kg	4 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	3 - 4	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	4 - 5	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 Minuten
Sahne	Schneebesen	6	min. 200 ml max. 1 Liter	4 Minuten
Eischnee	Schneebesen	6	4 - 10 Eiweiß	3 - 4 Minuten

ℹ **HINWEIS:**
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 4 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!

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Sollten Sie während des Betriebs die Entriegelungstaste (4) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Sie können den Betrieb erst fortsetzen, wenn Sie den Drehregler zuvor auf „**0**“ gestellt haben.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

1. Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „**0**“. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste (4), der Arm hebt sich.
3. Entnehmen Sie das Werkzeug.
4. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
5. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatel lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
6. 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 Fleischwolf

Anwendungshinweise für den Fleischwolf

⚠ **WARNUNG:**
Das Messer des Fleischwolfs (17) ist scharf!
Handhaben Sie das Messer des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt! Es besteht **Verletzungsgefahr**!

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie die Scheibe mit den größten Löchern.

- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie die Lochscheibe mit den feineren oder mittleren Löchern. Je nachdem wie fein Sie wolfen wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Wenn Sie Fleisch wolfen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
- Mit dem „Kebbe“ Aufsatz (22) lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.
- Nutzen Sie den Fleischwolf als Pasta-Maker, bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Nudeln auslegen können.

Wurst herstellen

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

Plätzchen formen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- Mit der Schiene (25) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Wendelgehäuse mit Plätzchen-Aufsatz (24) am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchen-Aufsatz.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 5.

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (2) ab.
3. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (9) geschützt. Drehen Sie die Abdeckung in Richtung **OPEN** ab.
4. Setzen Sie das Fülltablett so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tabletts über dem Motorblock befindet.
5. Schieben Sie die Wendel (16) in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.

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

Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie das Messer (17) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
7. Wählen Sie ein Sieb (18) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Wendelgehäuse, während Sie das Sieb einsetzen.
8. Schrauben Sie den Verschlussring (19) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

- Verwenden Sie eine fertige Wurstmasse, fahren Sie wie folgt fort:
  6. Setzen Sie zuerst den Adapter (20) auf die Achse der Wendel.
  7. Stecken Sie den Wurstaufsatz (21) in den Verschlussring (19).
  8. Schrauben Sie den Verschlussring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
- Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wolfen und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und ein Sieb, wie unter „Montage des Fleischwolfes“ Punkte 6 und 7 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschlussring.
  8. Schrauben Sie den Verschlussring mit Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

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

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie den „Kebbe“-Aufsatz (22a) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
7. Stecken Sie den „Kebbe“-Aufsatz (22b) in den Verschlussring (19).
8. Schrauben Sie den Verschlussring mit dem „Kebbe“ Aufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Montage des Plätzchen-Aufsatzes (siehe Abb. D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie zuerst den Adapter (23) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.

7. Stecken Sie den Plätzchen-Aufsatz (24) auf den Adapter. Achten Sie auf die Aussparungen am Plätzchen-Aufsatz.
8. Schrauben Sie den Verschlussring (19) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
9. Schieben Sie die Schiene (25) durch die Schlitze am Plätzchenaufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. E)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Wählen Sie einen Pasta-Aufsatz (26) aus.
7. Setzen Sie den Aufsatz auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
8. Schrauben Sie den Verschlussring (19) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Bedienung des Fleichwolfes

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

⚠ **ACHTUNG:**
Benutzen Sie den Fleischwolf **nie** mit aufgesetztem Mixgefäß! Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (2) ab.

9. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste / Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
11. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 3 und 5.
12. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (16) nach.

ℹ **HINWEIS:**
Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät mit dem Fleischwolf nicht länger als 15 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „**0**“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
5. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (9) ab.

Der Mixer

Anwendungshinweise für den Mixer

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

⚠ **ACHTUNG:**
- Betätigen Sie **nie** die Entriegelungstaste (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.
- 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.

ℹ **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 (1d), der Messerblock (1e) und der Schraubverschluss (1f) müssen in der richtigen Reihenfolge montiert sein.

⚠ **ACHTUNG:**
- Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, das Mixgefäß ist sonst undicht.
- Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.

Bedienung des Mixers

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 im 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 Sie auf die geriffelte Fläche.
7. Stellen Sie das Mixgefäß auf die Antriebswelle des Mixantriebs.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Schutzkontakt-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.

HINWEIS:
- **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 und des Fleichwolfes sind scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr**! Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

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

Motorgehäuse

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

Zubehör der Knetmaschine und des Fleischwolfes

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

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

Zubehör des Mixers

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.

- 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.

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Ihr Gerät ist mit **Sicherheitsschaltern** versehen. Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.	Kontrollieren Sie den richtigen Sitz - des Schwenkarms (3) - des Mixgefäß (1) oder - der Sicherheitsabdeckung (2)
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: .....KM 3648
Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme:..... 1000 W
Schutzklasse:.....II
Nettogewicht: .....ca. 6,75 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 3648 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.

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing

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

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor de gezondheid en wijst op mogelijke risico's op letsel.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke schade aan het apparaat of aan andere objecten.

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

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen **3**
Montage van de mengkom **4**
Montage van de vleesmolen **5**
Algemene opmerkingen **16**
Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat **17**
Beoogd gebruik **18**
Overzicht van de bedieningselementen / Inhoud van levering **18**
Het apparaat uitpakken **18**
Elektrische aansluiting **18**
De kneedmachine **18**
Montage en bediening van de kneedmachine 18
Tabel van het deeg en onderdelen 19
Onderbreking van de werking 19
Voltooiing van de werking en verwijdering van de kom 19
Recepten **20**
Vleesmolen **20**
Opmerkingen voor het gebruik van de vleesmolen 20
Voorbereiding 21
Montage van de vleesmolen 21
Montage van de worstmaker 21
Montage van de "Kebbe" vormmaker 21
Montage van de koekjesmaker 21
Montage van de pastaonderdelen 21
Werking van de vleesmolen 21
Voltooien van de gebruik 22
De mixer **22**
Instructie voor de bediening van de mixer 22
Montage van de mengkom 22
Werking van de mixer 22
Voltooien van het gebruik 22
Reiniging **23**
Motorbehuizing 23
Accessoires van de kneedmachine en de vleesmolen 23
Accessoires van de mixer 23
Bewaren **23**
Probleemoplossing **24**
Technische gegevens **24**
Verwijdering **24**
Betekenis van het symbool “prullenbak” 24

Algemene opmerkingen

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

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

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

Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!

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

- Probeer de veiligheidsschakelaars niet te manipuleren.

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

Beoogd gebruik

Dit apparaat kan gebruikt worden voor

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

Het is uitsluitend voor deze doeleinden bedoeld en mag alleen daarvoor gebruikt worden.

Het mag alleen gebruikt worden zoals in deze handleiding beschreven is.

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

U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

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

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

Overzicht van de bedieningselementen / Inhoud van levering

Pagina 3:

1 Mengkom
2 Beschermkap voor de mixermotor
3 Zwenkarm
4 Handel om de arm omhoog / omlaag te bewegen
5 Bedieningsknop
6 Motorbehuizing
7 Mengkom
8 Spatscherm
9 Beschermkap voor de motor van de vleesmolen
10 Vleesmolen met de vullade en stamper
11 Klopper
12 Roerhaak
13 Deeghaak
14 Beschermkap

Pagina 4: Montage van de mengkom

1 Glazen karaf
1a Dop van het deksel (maatbeker)
1b Deksel
1c Veiligheidsring
1d Afsluitring
1e Messenblok
1f Opschroefdop

Pagina 5: Montage van de vleesmolen

15 Spiraalbehuizing
16 Spiraal
17 Mes
18 3 zeven (fijn, medium, grof)
19 Vergrendelingsring
20 Adapter voor worst
21 Worstmaker
22 2-delig “Kebbe” onderdeel
23 Adapter voor koekjesmaker
24 Koekjesmaker
25 Koekjesvormsnijder
26 4 pastaonderdelen (verschillende pastavormen)

Het apparaat uitpakken

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

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

Elektrische aansluiting

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

De kneedmachine

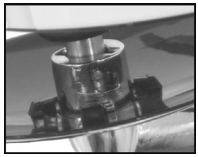
Montage en bediening van de kneedmachine

LET OP:
Druk nooit op de ontgrendelingstoets (4), als u de mengkom hebt geplaatst! De mengkom kantelt.

OPMERKING:
Een veiligheidsschakelaar verhindert werking zonder de beschermkap voor de mixermotor.

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

1. **Open de zwenkarm:** Druk op de ontgrendelingstoets (4). Beweeg de arm met de hand naar de hoogste stand.
2. Als u het spatscherm nodig hebt, bevestigt u dit nu vanaf de onderkant van de zwenkarm. Plaats het **spatscherm** (8) zó dat de vulopening zich precies voor u bevindt. Druk het spatscherm op de zwenkarm.
3. Als u de deeghaak (13) of de roerhaak (12) wilt gebruiken, monteer dan eerst het **beschermkap** (14). Dit voorkomt dat de aandrijfas in contact komt met het deeg. Houd de schijf vast op de manier waarop u een kom vasthoudt. Plaats de deeghaak of de roerhaak van onderaf door de uitsparing van de schijf heen en draai deze met een kwartslag vast.
4. **Gebruik van een hulpstuk:**
   Op de top van het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijfas en de splitpen. Schuif het hulpstuk over de aandrijfas. Druk het hulpstuk aan terwijl u met de klok mee helemaal doordraait, zodat de spie van de aandrijfas zich vastgrijpt in het hulpstuk.



5. **Mengkom:** Plaats de kom in zijn houder Draai de kom in de richting van ➡ LOCK tot hij stopt.
6. Plaats uw ingrediënten in de mengkom.

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

7. Controleer of the bedieningsknop op "**0**" staat.
8. Druk op de ontgrendelingstoets (4) om de zwenkarm naar beneden te doen. U moet van bovenaf op de arm drukken tot deze in de laagste stand vastklikt.
9. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
10. Kies een snelheid met behulp van de volgende tabel.

Tabel van het deeg en onderdelen

Degen	Hulpstuk	Niveaus	Hoeveelheid	Max. bedrijfstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of kruimeldeeg)	Deeghaak	1 - 4	max. 1,75 kg	4 minuten
Gemiddeld deeg (bijv. beslag)	Roerhaak	3 - 4	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekbeslag, pudding)	Klopper	4 - 5	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 minuten
Room	Klopper	6	min. 200 ml max. 1 liter	4 minuten
Opgeklopte eiwitten	Klopper	6	4 - 10 eiwitten	3 - 4 minuten

> ℹ **OPMERKING:**
> - **Kortstondig gebruik:** Laat het apparaat met zwaar deeg niet langer dan 4 minuten werken en laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen.
> - **Niveau P voor pulseermodus:** Schakel de motor kort op de hoogste snelheid in door de bedieningsknop in deze stand te houden.

Onderbreking van de werking

> ⚠ **WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**
> - Stel de bedieningsknop altijd in op "**0**" als u de werking wilt onderbreken.
> - Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
> - Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand komt!

> ⚠ **WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**
> - Indien u de ontgrendelingstoets tijdens het bedrijf gebruikt (4) om de arm omhoog te doen, zal een veiligheidsschakelaar de motor uitschakelen.
> - U kunt alleen doorgaan met het gebruik als u de bedieningsknop daarvoor eerst op "**0**" hebt gezet.

Voltooiing van de werking en verwijdering van de kom

1. Draai de bedieningsknop op "**0**" na voltooiing van de werking. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Druk op de ontgrendelingstoets (4), de arm gaat omhoog.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Draai de kom kort met de klok mee om deze te verwijderen.
5. Het afgewerkte deeg kan met behulp van een deegschraper uit de kom worden verwijderd.
6. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.

Recepten

Beslag (basisrecept) Niveau 3 - 4

Ingrediënten:

250 g zachte boter of margarine, 250 g suiker, 1 pak. Vanillesuiker of 1 sachet citroenaroma, een snufje zout, 4 eieren, 500 g meel, 1 sachet bakpoeder, ongeveer ⅛ l melk.

Bereiding:

Voeg tarwemeel met de overige ingrediënten toe aan de mengkom, roer 30 seconden op niveau 2 met de roerhaak, dan 3 minuten op niveau 3. Breng een dun laagje vet aan op de bakvorm of bedek deze met bakpapier, giet het beslag hierin en bak het. Kijk, voordat u het gebak uit de oven haalt, of het klaar is: prik met een puntige houten prikker in het midden van het deeg. Als er geen deeg aan de prikker blijft plakken, is de cake klaar. Stort de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

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

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

Lijnzaadbroodjes Niveau 1 - 2

Ingrediënten:

500 - 550 g tarwebloem, 50 g lijnzaad, ⅜ l water, 1 blokje gist (40 g), 100 g magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor het glazuur: 2 soeplepels water

Bereiding:

Laat het lijnzaad in ⅛ l lauw water weken. Doe het resterende lauwe water (¼ l) in de mengkom; kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en laat dit met de deeghaak op niveau 1 goed mixen. De gist moet volledig worden opgelost. Voeg de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout toe aan de mengkom. Kneed op stand 1 en schakel daarna naar stand 2 en kneed gedurende nog 3 - 5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats gedurende 45 - 60 minuten rijzen. Kneed het deeg nog een keer, verwijder het van de kom en maak er 16 bolletjes van. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats de broodjes op het bakpapier, laat deze gedurende 15 minuten rijzen, besprenkel deze met lauw water en laat ze bakken.

Conventionele oven:

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

Chocolade mousse Niveau 4 - 5

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Vleesmolen

Opmerkingen voor het gebruik van de vleesmolen

⚠ **WAARSCHUWING:**
Het mes van de vleesmolen (17) is scherp!
Behandel het mes van de vleesmolen met de nodige zorg tijdens de montage en reiniging. Er bestaat **verwondingsgevaar!**

- Vermaal geen harde voorwerpen, zoals botten of schelpen.
- Snijd het vlees in stukken van 2,5 cm. Zorg ervoor dat er geen botjes of pezen in het vlees zitten.
- Gebruik de schijf met de grootste gaten om het vlees grof te vermalen.
- In een tweede stadium, kiest u de schijf met de fijnere gaten of die met de gaten in het midden. Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt vermalen.
- Smeer de schermen licht in met plantaardig vet voordat u begint.
- Plaats een bak onder de afvoerbuis als u vlees vermaalt.
- Met behulp van het "Kebbe" onderdeel (22) kunnen er tubes vlees of deeg worden gevormd.
- Gebruik de vleesmolen als pastamaker, maak een plek klaar waar de pasta later uitgelegd kan worden.

Het maken van worsten

- U kunt zowel echte en kunstmatige darmen gebruiken.
- Als u voor een natuurlijk omhulsel heeft gekozen, laat deze dan enige tijd in water weken voordat u hem gebruikt.
- Maak een knoop aan het ene uiteinde van de darm.
- Trek de darm over de worstmaker.
- Duw het worstvlees door de worstmaker en vul het worstomhulsel.

- Zorg ervoor dat het worstvlees "losjes" in het omhulsel wordt geperst, aangezien de worst zich in volume uitzet tijdens het koken of bakken en dit kan het barsten van het omhulsel veroorzaken.
- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van de worstmaker samen met uw vingers.
- Draai de worst één of twee keer rond zijn eigen as.
- U kunt het apparaat na elke worstlengte uitschakelen, tot u enige ervaring heeft opgebouwd.

Koekjes maken

- Maak een oppervlak klaar waar u later de koekjes op kunt leggen.
- Met de koekjesvormsnijder (25) kunt u verschillende koekjesvormen maken.
- Nadat u de spiraalbehuizing met de koekjesmaker (24) op het apparaat hebt bevestigd, schuift u de koekjesvormsnijder in de koekjesmaker.
- Kies de gewenste koekjesvorm.
- Houd de deegstreng bij de opening vast met uw hand en snijd het op de gewenste lengte af.

Voorbereiding

Raadpleeg onze overzichten op pagina 3 en 5.

1. Monteer de kom zonder hulpstukken.
2. Bedek de aandrijfas van de mixermotor met de beschermkap (2).
3. De invoering van de spiraalbehuizing o het apparaat wordt met een deksel (9) beschermd. Verwijder het deksel door het in de richting **OPEN** te draaien.
4. Plaats de vullade zodanig op de vulopening dat de houder van het blad zich op het motorblok bevindt.
5. Schuif de spiraal (16) in het horizontale gedeelte van de spiraalbehuizing totdat de as mechanisch vastklikt.

De montage van de accessoires wordt in de volgende hoofdstukken beschreven. Maak de vleesmolen naar uw gewenste gebruik klaar.

Montage van de vleesmolen (zie afb. A)

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

6. Plaats het mes (17) met de scherpe randen naar buiten op de as van het spiraal.
7. Kies een zeef (18). Let op de inkepingen op de spiraalbehuizing, tijdens het inzetten van het scherm.
8. Schroef de vergrendelingsring (19) met de klok mee op de spiraalbehuizing.

Lees verder de instructies onder "Werking van de vleesmolen".

Montage van de worstmaker (zie afb. B)

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”

- Gebruik een afgewerkte worstmassa, ga als volgt te werk:
  6. Plaats eerst de adapter (20) op de as van het spiraal.
  7. Plaats de worstmaker (21) in de vergrendelingsring (19).
  8. Schroef de vergrendelingsring met de worstmaker met de klok mee op de spiraalbehuizing.
- Als u in één enkele werking stukken vlees wilt vermalen en worsten produceren, monteer dan aan het begin het mes en een scherm, zoals beschreven onder "Montage van de vleesmolen", punten 6 en 7. Plaats daarna de worstmaker in de vergrendelingsring.
  8. Schroef de vergrendelingsring met de worstmaker met de klok mee op de spiraalbehuizing.

Lees verder de instructies onder "Werking van de vleesmolen".

Montage van de "Kebbe" vormmaker (zie afb. C)

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

6. Plaats het "Kebbe" onderdeel (22a) op de as van het spiraal. Let op de inkepingen op de spiraalbehuizing.
7. Plaats het "Kebbe" onderdeel (22b) in de vergrendelingsring (19).
8. Schroef de vergrendelingsring met het "Kebbe" onderdeel met de klok mee op de spiraalbehuizing.

Lees verder de instructies onder "Werking van de vleesmolen".

Montage van de koekjesmaker (zie afb. D)

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

6. Plaats eerst de adapter (23) op de as van het spiraal. Let op de inkepingen op de spiraalbehuizing.
7. Steek de koekjesmaker (24) in de adapter. Let op de inkepingen op de koekjesmaker.
8. Schroef de vergrendelingsring (19) met de klok mee op de spiraalbehuizing.
9. Schuif de koekjesvormsnijder (25) door de sleuven van de koekjesmaker.

Lees verder de instructies onder "Werking van de vleesmolen".

Montage van de pastaonderdelen (zie afb. E)

Ga te werk zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

6. Kies een pastaonderdeel (26).
7. Plaats het onderdeel op de as van het spiraal. Let op de inkepingen op de spiraalbehuizing.
8. Schroef de vergrendelingsring (19) met de klok mee op de spiraalbehuizing.

Lees verder de instructies onder "Werking van de vleesmolen".

Werking van de vleesmolen

⚠ **WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**

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

⚠ LET OP:
Gebruik de vleesmolen **nooit** als de kom bevestigd is! Bedek de aandrijfas van de mixeraandrijving met de beschermkap (2).

9. Doe de stukjes vlees (vleespasta / worstmassa of deeg) op de vullade en in de vulopening.
10. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
11. U kunt een snelheid van niveau 3 tot 5 instellen.
12. Duw, indien nodig, het vlees en het deeg aan met de stamper.

ℹ OPMERKING:
Kortstondig gebruik: Laat het apparaat met de vleesmolen niet langer dan 15 minuten werken en laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen.

Voltooien van de gebruik

1. Draai de bedieningsknop op "**0**" na voltooiing van de werking.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer alle onderdelen van de vleesmolen.
4. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.
5. Bedek de invoering voor de spiraalbehuizing met de beschermkap (9).

De mixer

Instructie voor de bediening van de mixer

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

⚠ LET OP:
- Druk **nooit** op de ontgrendelingstoets (4), als u de mengkom hebt geplaatst! De mengkom kantelt.
- Gebruik de mixer niet zonder etenswaren!
- Het glas kan bij hoge temperaturen barsten! Vul niet met vloeistoffen over 60 °C.
- Doe de mengkom niet te vol! Vullen tot maximaal 1500 ml (fruit en vloeistoffen).
- Schuim neemt veel volume in beslag. Verminder de hoeveelheid voor vloeistoffen die veel schuimen.
- Snijd de etenswaren in kleine stukjes voordat u het apparaat bedient.
- Plaats geen harde ingrediënten zoals noten of koffiebonen in de mengkom.

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

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

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

Montage van de mengkom

Raadpleeg onze overzichten op pagina 3 en 4.

Controleer de voormontage! De veiligheidsring (1d), het messenblok (1e) en de opschroefdop (1f) moeten in de juiste volgorde worden geïnstalleerd.

⚠ LET OP:
- Vergeet nooit de vergrendelingsring op het messenblok te plaatsen. Anders gaat de mengkom lekken.
- De schroef moet goed worden vastgedraaid, om er zeker van te zijn dat hij er recht op zit, niet scheef.

Werking van de mixer

1. Plaats de vermalen ingrediënten in de mengkom.
2. Druk het deksel stevig op de mengkom.
3. Sluit de navulopening af met de dop. Plaats de dop in de navulopening en draai het met de klok mee vast.
4. Zet de bedieningsknop op "**0**".
5. Zorg ervoor dat de zwenkarm naar beneden en vergrendeld is.
6. Verwijder de beschermkap (2) van de aandrijfas van de mixermotor. Druk op het geribbelde oppervlak.
7. Plaats de beschermkap op de aandrijfas van de mixermotor.
8. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
9. Kies een snelheidsniveau.

ℹ OPMERKING:
- **Kortstondig gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten wanneer u mixt. Laat het 1 minuut afkoelen voor u het opnieuw gebruikt.
- Schakel het apparaat uit **om ingrediënten bij te vullen**, Verwijder de dop of het deksel. Ga alleen verder met het gebruik als het deksel goed geplaatst is en de navulopening dicht.

Voltooien van het gebruik

1. Zet de bedieningsknop op "**0**".
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Verwijder de mengkom.
4. Verwijder het deksel voordat u de inhoud van de mengkom leegt.

5. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.
6. Bedek de aandrijfas van de mixermotor met de beschermkap.

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

Reiniging

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

LET OP:
- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.

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

Accessoires van de kneedmachine en de vleesmolen

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

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

Accessoires van de mixer

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

- Voor een grondige reiniging verwijdert u de mengkom van het apparaat.
- Demonteer de mengkom na elk gebruik.
- Draai de schroef van de mengkom los.
- Verwijder het messenblok en de veiligheidsring van de opschroefdop.
- U kunt de glazen karaf van de mengkom en het deksel samen met de dop in warm zeepwater reinigen. Spoel af met schoon water en droog goed.

Veiligheidsring, messenblok en opschroefdop
- Spoel deze onderdelen kort af met heet water.
- Na het reinigen en drogen van alle onderdelen, monteert u uw mengkom opnieuw in omgekeerde volgorde. Raadpleeg ook onze afbeelding op pagina 4.

Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.
- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzake	Oplossing
Het apparaat schakelt niet in of stopt met werken.	Het apparaat heeft geen stroomtoevoer.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de stekker goed in het stop-contact.
		Controleer de zekering in uw zekeringkast.
	Uw apparaat is voorzien van **veilig-heidsschakelaars**. Deze voorkomen het per ongeluk starten van de motor.	Controleer de correcte stan - van de zwenkarm (3) - de mengkom (1) of - de beschermkap (2)
	Het apparaat is defect.	Raadpleeg onze klantenservice of met een specialist.

Technische gegevens

Model: .....KM 3648
Spanningstoevoer: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Elektriciteitsverbruik: ..... 1000 W
Beschermingsklasse: II
Nettogewicht: .....ong. 6,75 kg

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

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektro-magnetische compatibiliteit en laagspannings-voorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechni-sche voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “prullenbak”

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

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

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

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

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

Mode d'emploi

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

Symboles de ce mode d'emploi

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

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

⚠ **ATTENTION :**
Indique un possible risque de dommage à l'appareil ou à son environnement immédiat.

ℹ **NOTE :**
Souligne les conseils et informations données à l'utilisateur.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande 3
Assemblage du bol à mélanger 4
Assemblage du hachoir à viande 5
Notes générales 25
Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil..... 26
Utilisation prévue..... 27
Liste des différents éléments de commande / Livraison .. 27
Déballage de l'appareil..... 27
Alimentation électrique 27
Pétrin 27
Installation et utilisation du pétrin..... 27
Tableau des pâtes et outils 28
Interrompre le travail 28
Fin du travail et retrait du bol 29
Recettes 29
Hachoir à viande 29
Notes d'utilisation pour le hachoir à viande 29
Préparation..... 30
Assemblage du hachoir à viande 30
Assemblage l'accessoire à saucisses 30
Assemblage de l'accessoire à "Kebbe" 30
Assemblage de l'accessoire à biscuits 30
Assemblage de l'accessoire à pâtes 31
Utilisation du hachoir à viande..... 31
Le travail terminé..... 31
Mixeur..... 31
Instructions d'application du mixeur..... 31
Assemblage du bol à mélanger 31
Fonctionnement du mixeur 32
Le travail terminé..... 32
Nettoyage..... 32
Boîtier du moteur..... 32
Accessoires du pétrin et du hachoir à viande..... 32
Accessoires du mixeur..... 32
Rangement 33
Dépannage..... 33
Données techniques..... 33
Élimination..... 33
Signification du symbole "Poubelle" 33

Notes générales

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

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

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

Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer un accessoire ou attachement mobile pendant le fonctionnement, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Les couteaux dans le bol mélangeur et le hachoir à viande sont coupants !
- Avant d'allumer la machine, assurez-vous que le support d'accessoire est correctement et solidement installé.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles le font sous surveillance, ou qu'elles ont reçu **des instructions d'utilisation de l'appareil** pour leur sécurité et qu'elles comprennent les risques possibles.
- 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 touchez à aucun interrupteur de sécurité !
- Cet appareil est conçu uniquement dans un but alimentaire.
- Son utilisation dans un autre but peut entraîner des blessures.

Utilisation prévue

Cet appareil sert de

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

Il est exclusivement conçu à ces fins et ne s'utilise que pour répondre à ces fins.

Il peut être utilisé uniquement tel qu'il est décrit dans ce mode d'emploi.

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

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

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

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

Liste des différents éléments de commande / Livraison

Page 3 :

1 Bol à mélanger
2 Capot de protection pour le moteur du mixeur
3 Bras pivotant
4 Bouton de verrouillage d'abaissement / levage du bras
5 Bouton de contrôle
6 Boîtier du moteur
7 Bol à mélanger
8 Pare-projections
9 Capot pour le moteur du hachoir à viande
10 Hachoir à viande avec plateau de remplissage et cheminée
11 Fouet
12 Crochet à mélanger
13 Crochet à pâte
14 Bouclier de protection

Page 4 : Assemblage du bol à mélanger

1 Carafe de verre
1a Capuchon du couvercle (verre doseur)
1b Couvercle
1c Anneau de sécurité
1d Anneau d'étanchéité
1e Bloc-lames
1f Section supérieure sur vis

Page 5 : Montage du hachoir à viande

15 Corps du hachoir
16 Spirale
17 Lame
18 3 grilles (fin, moyen, épais)
19 Écrou à œil
20 Adaptateur pour accessoire à saucisse
21 Accessoire à saucisse
22 Accessoire "Kebbe" en deux parties
23 Adaptateur pour accessoire à biscuit
24 Accessoire à biscuit
25 Embout pour pâte à biscuit
26 4 accessoires pour pâtes (différentes formes de pâtes)

Déballage de l'appareil

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

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

Alimentation électrique

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

Pétrin

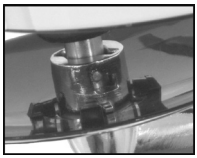
Installation et utilisation du pétrin

ATTENTION :
Ne jamais appuyer sur le bouton de verrouillage (4) si le bol à mélanger est en place ! Le bol à mélanger se penche.

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

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

1. **Ouvrir le bras pivotant :** Appuyez sur le bouton de verrouillage (4). Déplacez le bras à la main sur la position la plus haute.
2. Si vous souhaitez utiliser le pare-éclaboussures, fixez-le maintenant sur le bas du bras pivotant. Positionnez le **pare-éclaboussures** (8) de manière à ce que l'ouverture soit orientée vers vous. Enclenchez le pare-éclaboussures sur le bras pivotant.
3. Si vous souhaitez utiliser le crochet à pâte (13) ou le crochet à mélanger (12), alors installez également le **bouclier de protection** (14). Cela empêche que la pâte qui lève n'entre en contact avec l'arbre d'entraînement. Tenez le disque comme vous tiendriez un bol. Insérez le crochet à pâte ou à mélanger par en-dessous dans les trous du disque et faites-le tourner fermement d'un quart de tour.
4. **Utilisation d'un outil :**
   En haut de l'accessoire, vous verrez une ouverture pour l'arbre d'entrainement et la clavette. Faites glisser l'outil sur le moyeu. Appuyez et faites pivoter l'outil simultanément en un mouvement horaire de manière à ce que la clavette du moyeu s'enclenche dans l'outil.



5. **Bol à mélanger :** Positionnez le bol dans son support. Faites pivoter le bol vers ➡ LOCK jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.

   NOTE :
   Si vous souhaitez travailler des pâtes épaisses, ne mettez pas tous les ingrédients en une fois dans le bol. Commencez uniquement le pétrissage avec la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez les fluides doucement pendant le pétrissage.
7. Vérifiez que le bouton de contrôle est réglé sur “**0**”.
8. Appuyez sur le bouton verrouillage (4) pour abaisser le bras. Vous devez appuyer sur le bras par le haut, jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa position la plus basse.
9. Branchez la fiche d'alimentation à une prise en bon état de fonctionnement.
10. Sélectionnez une vitesse en consultant le tableau suivant.

Tableau des pâtes et outils

Pâtes	Outil	Vitesses	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pâte	1 - 4	max. 1,75 kg	4 minutes
Pâtes modérément épaisses (par exemple pâte à gâteau)	Crochet à mélanger	3 - 4	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 à 4 minutes
Pâtes légères (par ex. pâte à gaufre, crêpe ou pudding)	Fouet	4 - 5	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 à 4 minutes
Crème	Fouet	6	min. 200 ml max. 1 litre	4 minutes
Œufs en neige	Fouet	6	4 - 10 blancs d'œufs	3 à 4 minutes

NOTE :
- **Fonctionnement à court terme :** Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 4 minutes à la fois lorsque vous préparez une pâte épaisse. Laissez l'appareil refroidir 10 minutes entre chaque session.
- **Niveau P, mode Pulsion :** Activez brièvement la vitesse maximum du moteur en maintenant le bouton de contrôle en position.

Interrompre le travail

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**
- Réglez toujours le bouton de contrôle sur “**0**” si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.
- Débranchez la prise d'alimentation avant de changer un outil.
- Assurez-vous que l'accessoire ait cessé de se mouvoir !
- Si vous appuyez sur le bouton de verrouillage (4) pendant le travail pour faire pivoter le bras, un interrupteur de sécurité coupe le moteur.
- Vous ne pourrez reprendre le travail qu'après avoir mis le bouton de contrôle sur “**0**”.

Fin du travail et retrait du bol

1. Positionnez le bouton de contrôle sur “**0**” après avoir terminé le travail. Débranchez la fiche électrique.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage (4), le bras se lève.
3. Enlevez l’accessoire.
4. Faites tourner le bol sur une courte rotation dans le sens horaire pour le retirer.
5. La pâte préparée peut être retirée du bol à l'aide d'une raclette à pâte.
6. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section “Nettoyage”.

Recettes

Pâte à gâteau (Recette de base) Vitesse 3 - 4

Ingrédients :

250 g de beurre mou ou de margarine, 250 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé ou 1 sachet d'arôme de citron, une pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure chimique, environ ⅛ l de lait.

Préparation :

Mettez la farine avec les ingrédients restants dans le bol à mélanger, mélangez avec le crochet à mélanger pendant 30 secondes à vitesse 2, puis 3 minutes à vitesse 3. Appliquez une petite quantité de matière grasse sur un moule à gâteau ou tapissez-le de papier sulfurisé. Versez-y la pâte et cuisez. Avant de sortir le gâteau du four, assurez-vous qu'il soit bien cuit en enfonçant un objet fin en son centre. S'il ressort sec, le gâteau est prêt. Retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

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

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

Petits pains aux graines de lin Vitesse 1 - 2

Ingrédients :

500 - 550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, ⅜ l d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g fromage blanc allégé, bien drainé, 1 cuiller à café de sel.
Pour faire dorer : 2 petites cuillères d'eau

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans ⅛ l d'eau tiède. Versez le reste d’eau tiède (¼ l) dans le bol à mélanger, émiettez la levure dans l’eau, ajoutez fromage blanc et mélangez bien avec le crochet à pétrir à la vitesse 1. La levure doit entièrement se dissoudre. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez à la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez la pâte encore une fois, retirez-la du bol et découpez la en 16 petits pains. Garnissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé humide. Positionnez les petits pains sur la plaque, et laissez-les lever pendant 15 minutes. Couvrez-les d'une petite quantité d'eau et cuisez-les.

Four conventionnel :

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

Mousse au chocolat Vitesse 4 - 5

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Hachoir à viande

Notes d'utilisation pour le hachoir à viande

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Le couteau du hachoir à viande (17) est tranchant !
Manipulez la lame du hachoir avec toutes les précautions nécessaires pendant l'assemblage et le nettoyage. Il y a un **risque de blessure !**

- Ne broyez pas d’objets durs comme des os ou des coquilles
- Découpez la viande en petits morceaux de 2,5 cm de côté. Assurez-vous qu’il n’y a pas d’os ni de nerfs dans la viande.
- Pour hacher grossièrement la viande, utilisez le disque avec les plus gros trous.

- À la seconde étape, sélectionnez le disque avec des trous plus petits, ou un trou au milieu. Cela dépend de la finesse désirée.
- Avant de commencer, huilez légèrement les grilles avec de l'huile végétale.
- Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
- Vous pouvez utiliser l'accessoire “Kebbe” (22) pour former des tubes de viande ou de pâte.
- Le hachoir à viande peut également faire des pâtes. Assurez-vous de disposer d'une surface libre à même de recevoir les pâtes.

FRANÇAIS

Faire des saucisses

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

Modeler des biscuits

- Préparez la surface sur laquelle vous déposerez les biscuits après leur préparation.
- Vous pouvez créer des biscuits de différentes formes avec l'embout à biscuits (25).
- Installez l'accessoire à biscuits (24) sur le boîtier du hachoir. Faites ensuite glisser l'embout sur l'accessoire.
- Sélectionnez la forme que vous désirez.
- Tenez les brins de pâtes à la sortie avec votre main et coupez à la longueur désirée.

Préparation

Consultez les vues d’ensemble de la page 3 et 5.

1. Mettez le bol en place, sans accessoire.
2. Placez le capot de sécurité (2) sur l’arbre de moteur du mélangeur.
3. La partie supérieure du boîtier de la spirale est protégée par un capot (9). Vous pouvez retirer le capot en le faisant tourner dans la direction **OPEN**.
4. Placez le plateau de remplissage sur la cheminée de remplissage de façon à ce qu’il se trouve au-dessus du bloc moteur.
5. Introduisez la spirale (16) dans la partie horizontale du bloc jusqu’à ce que l’axe s’enclenche mécaniquement.

Le montage des accessoires est décrit dans les sections suivantes. Préparez le hachoir à viande pour le travail que vous désirez effectuer.

Assemblage du hachoir à viande (voir fig. A)

Suivez les consignes de la section “Préparation”.

6. Positionnez la lame (17), le bord aiguisé vers l'extérieur sur l'axe de la spirale.
7. Sélectionnez une grille (18) Veillez à observer les encoches sur le boîtier lorsque vous insérez la grille.
8. Vissez l’écrou à œil (19) dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.

Consultez les instructions d'utilisation complètes dans “Utilisation du hachoir à viande”.

Assemblage l’accessoire à saucisses (voir fig. B)

Suivez les consignes de la section “Préparation”.

- Utilisez de la chair à saucisse préparée :
  6. Insérez d'abord l'adaptateur (20) sur l'axe de la spirale.
  7. Insérez l'accessoire à saucisses (21) sur l'écrou à œil (19).
  8. Vissez l’écrou à œil avec l'accessoire à saucisses dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.
- Si vous souhaitez hacher la viande et en faire des saucisses en une opération, installez la lame et la grille avant de commencer, comme décrit dans “Assemblage du hachoir à viande”, étapes 6 et 7. Insérez l'accessoire à saucisses sur l'écrou à œil.
  8. Vissez l’écrou à œil avec l'accessoire à saucisses dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.

Consultez les instructions d'utilisation complètes dans “Utilisation du hachoir à viande”.

Assemblage de l'accessoire à “Kebbe” (voir fig. C)

Suivez les consignes de la section “Préparation”.

6. Insérez l'accessoire à “Kebbe” (22a) sur l'axe de la spirale. Veillez à observer les encoches sur le boîtier.
7. Insérez l'accessoire à “Kebbe” (22b) sur l'écrou à œil (19).
8. Vissez l’écrou à œil avec l'accessoire à “Kebbe” dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.

Consultez les instructions d'utilisation complètes dans “Utilisation du hachoir à viande”.

Assemblage de l'accessoire à biscuits (voir fig. D)

Suivez les consignes de la section “Préparation”.

6. Insérez d'abord l'adaptateur (23) sur l'axe de la spirale. Veillez à observer les encoches sur le boîtier.
7. Branchez l'accessoire à biscuits (24) sur l'adaptateur. Veillez à observer les encoches sur l'accessoire à biscuits.
8. Vissez l’écrou à œil (19) dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.

9. Faites glisser l'embout à biscuit (25) à travers les encoches sur l'accessoire à biscuit.

Consultez les instructions d'utilisation complètes dans “Utilisation du hachoir à viande”.

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

Suivez les consignes de la section “Préparation”.

6. Sélectionnez un accessoire à pâtes (26).
7. Placez l'accessoire sur l'axe de la spirale. Veillez à observer les encoches sur le boîtier.
8. Vissez l'écrou à œil (19) dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.

Consultez les instructions d'utilisation complètes dans “Utilisation du hachoir à viande”.

Utilisation du hachoir à viande

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

⚠ **ATTENTION :**

Ne jamais utiliser le hachoir à viande si le bol est en place ! Placez le capot de sécurité (2) sur l'arbre de moteur du mélangeur.

9. Mettez les morceaux de viande (pâté de viande / chair à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans la cheminée de remplissage.
10. Branchez l'adaptateur électrique à une prise murale équipée d'une mise à la terre.
11. Sélectionnez une vitesse de 3 à 5.
12. Si nécessaire, poussez la viande et la pâte avec le poussoir.

ℹ **NOTE :**

Fonctionnement à court terme : Ne pas faire fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 15 minutes à la fois. Laissez l'appareil refroidir 10 minutes entre chaque session.

Le travail terminé

1. Positionnez le bouton de contrôle sur “**0**” après avoir terminé le travail.
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Démontez toutes les pièces du hachoir à viande.
4. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section “Nettoyage”.
5. Couvrez l'entrée du boîtier de la spirale avec le capot (9).

Mixeur

Instructions d'application du mixeur

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

⚠ **ATTENTION :**
- **Ne jamais** appuyer sur le bouton de verrouillage (4) si le bol à mélanger est en place ! Le bol à mélanger se penche.
- N'utilisez pas le mélangeur sans aliments !
- Le verre est susceptible de se fendre à haute température ! Ne pas le remplir de liquides à plus de 60 °C.
- Ne remplissez pas trop le bol à mélanger ! Remplissez jusqu'à un maximum de 1500 ml (fruits et liquide).
- La mousse prend beaucoup de volume. Réduisez la quantité des liquides susceptibles de beaucoup mousser.
- Découpez les aliments en petits morceaux avant de les mettre dans la machine.
- Ne placez pas des ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans le récipient à mélanger.

ℹ **NOTE :**

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

Recommandation :

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

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

Assemblage du bol à mélanger

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

Vérifiez le pré-assemblage ! L'anneau d'étanchéité (1d), le bloc-lames (1e) et la vis (1f) doivent être installés dans l'ordre correct.

⚠ **ATTENTION :**
- Placez l'anneau d'étanchéité sur le bloc-lames. Sinon, le bol à mélanger pourrait fuir.
- La vis doit être serrée correctement, en veillant à ce qu'elle soit bien droite, non penchée.

Fonctionnement du mixeur

1. Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.
2. Enfoncez fermement le couvercle sur le bol à mélanger.
3. Placez le bouchon sur l'orifice de remplissage. Insérez le bouchon sur l'orifice de remplissage et serrez-le dans le sens horaire.
4. Réglez le bouton de contrôle sur "**0**".
5. Vérifiez que le bras est abaissé et verrouillé.
6. Retirez le capot de sécurité (2) du moyeu dans le moteur du mixeur. Appuyez sur la surface rainurée.
7. Placez le bol à mélanger sur le moyeu dans le moteur du mixeur.
8. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale.
9. Sélectionnez une vitesse.

NOTE :

- **Fonctionnement à court terme :** Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes lorsque vous mélangez. Laissez-le refroidir pendant 1 minute avant toute nouvelle utilisation !

NOTE :

- **Avant d'ajouter des ingrédients, éteignez l'appareil.** Retirez le bouchon ou le couvercle. Ne recommencez à faire fonctionner l'appareil qu'après avoir repositionné le couvercle ou le bouchon correctement.

Le travail terminé

1. Réglez le bouton de contrôle sur "**0**".
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Retirez le bol à mélanger.
4. Enlevez le couvercle avant de versez le contenu.
5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".
6. Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre de moteur du mélangeur.

NOTES IMPORTANTES :

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

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

Boîtier du moteur

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

Accessoires du pétrin et du hachoir à viande

ATTENTION :

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

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

Accessoires du mixeur

NOTE : Nettoyage préalable

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

- Pour un nettoyage complet, retirez le bol de l'appareil.
- Démontez le bol à mélanger après chaque utilisation.
- Dévissez la vis du bol à mélanger.
- Retirez le bloc-lames et l'anneau d'étanchéité de la vis.
- Vous pouvez nettoyer la carafe de verre et le couvercle ensemble avec le bouchon dans l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau pure et séchez bien.

Anneau d'étanchéité, bloc-lames et vis de verrouillage

- Rincez ces éléments brièvement à l'eau chaude.
- Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, assemblez le bol à mélanger de nouveau en suivant les étapes inverses. Référez-vous à l'image de la page 4.

Rangement

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou cesse de fonctionner.	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez la prise avec un autre appareil.
		Branchez correctement la fiche secteur.
		Contrôlez le fusible de votre maison.
	Votre appareil est équipé d'**interrupteurs de sécurité**. Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.	Vérifiez la position : - du bras pivotant (3) - du bol à mélanger (1) ou - du capot de sécurité (2)
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle : .....KM 3648
Alimentation : ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consommation :..... 1000 W
Classe de protection : II
Poids net : .....environ 6,75 kg

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

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole "Poubelle"

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

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

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

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

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

ESPAÑOL

Instrucciones de servicio

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

⚠ **AVISO:**
Se avisa de riesgos de salud y se indican posibles riesgos de lesiones.

⚠ **ATENCIÓN:**
Se indica posible daño al aparato o a otros objetos.

NOTA:
Indica recomendaciones e información para usted.

Contenido

Indicación de los elementos de manejo 3
Montaje del bol para batir 4
Montaje de la picadora de carne 5
Notas generales 34
Indicaciones especiales de seguridad para este aparato 35
Uso para el que está destinado..... 36
Indicación de los elementos de manejo / Accesorios incluidos..... 36
Desembalado del aparato 36
Conexión eléctrica 36
Máquina de amasado 36
Instalación y manejo de la máquina de amasado 36
Tabla de tipos de masa y accesorios..... 37
Interrumpir el funcionamiento 37
Finalizar funcionamiento y retirar el bol 37
Recetas 38
Notas de aplicación de la picadora de carne 38
Preparación..... 39
Montaje de la picadora de carne 39
Montaje del accesorio para salchichas..... 39
Montaje del accesorio “Kebbe” 39
Montaje del accesorio para hacer galletas..... 39
Montaje del accesorio para pasta..... 39
Funcionamiento de la picadora de carne 39
Uso completo 40
Batidora..... 40
Instrucciones de uso de la batidora 40
Montaje del bol para batir 40
Uso de la batidora 40
Uso completo 41
Limpieza..... 41
Carcasa del motor..... 41
Accesorios de la máquina para amasar y para la picadora de carne 41
Accesorios de la batidora..... 41
Almacenamiento 41
Resolución de problemas..... 42
Datos técnicos 42
Eliminación..... 42
Significado del símbolo "cubo de la basura" 42

Notas generales

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

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

⚠ **AVISO:**
No deje que los niños jueguen con plásticos. **¡Existe peligro de asfixia!**

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

- Previo al reemplazo de accesorios o piezas móviles durante el funcionamiento, el aparato debe estar apagado y desconectado de la toma de corriente.
- No toque las partes móviles.
- ¡Las cuchillas del bol para batir y de la picadora de carne están muy afiladas!
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con la unidad.
- Esta unidad puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto **al uso seguro de la unidad** y comprendan los riesgos implícitos.
- No 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.
- Use el dispositivo exclusivamente para procesar alimentos.

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

Uso para el que está destinado

Este aparato sirve para

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

Se destina exclusivamente para esta finalidad y tan sólo puede ser utilizado conforme a ella.

Solamente puede usarse del modo descrito en las instrucciones.

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

No utilice el aparato para fines comerciales.

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

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

Indicación de los elementos de manejo / Accesorios incluidos

Página 3:

1 Bol para batir
2 Cubierta de seguridad para el motor de batidora
3 Brazo oscilante
4 Botón de desenganche para bajar / levantar el brazo
5 Mando giratorio
6 Carcasa del motor
7 Bol para batir
8 Protector de salpicaduras
9 Cubierta de la picadora de carne
10 Picadora de carne con bandeja de relleno y aguja
11 Batidor
12 Gancho para agitar
13 Gancho para masa
14 Disco protector

Página 4: Montaje del bol para batir

1 Jarra de cristal
1a Cubierta de la tapa (taza de medida)
1b Tapa
1c Anillo de seguridad
1d Arandela de sellado
1e Bloque de cuchillas
1f Cubierta superior enroscable

Página 5: Montaje de la picadora de carne

15 Carcasa del molino
16 Molino
17 Cuchilla
18 3 pantallas (fina, media, gruesa)
19 Arandela de cierre
20 Adaptador de accesorio para salchichas
21 Accesorio para salchichas
22 Accesorio de 2 piezas "Kebbe"
23 Adaptador del accesorio para galletas
24 Accesorio para galletas
25 Molde para cortar galletas
26 4 accesorios para pasta (diferentes formas de pasta)

Desembalado del aparato

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

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

Conexión eléctrica

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

Máquina de amasado

Instalación y manejo de la máquina de amasado

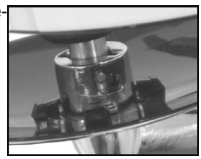
ATENCIÓN:
Nunca pulse el botón de desenganche (4) si ya ha colocado el bol para batir. El bol para batir se inclina.

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

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

1. **Abra el brazo oscilante:** Pulse el botón de desenganche (4). Mueva el brazo manualmente hasta la posición más alta.

2. Si necesita el protector contra salpicaduras, acóplela de nuevo a la parte inferior del brazo oscilante. Coloque el **protector contra salpicaduras** (8) de modo que el orificio de rellenado se sitúe delante de usted. Apriete el protector contra salpicaduras sobre el brazo oscilante.
3. Si quiere usar el gancho para masa (13) o el gancho agitador (12), fije primero el **disco protector** (14). Evitará que el eje motor entre en contacto con la masa.
   Sujete el disco como si fuera un bol. Introduzca el gancho para masa o el gancho agitador desde abajo por el hueco del disco y apriételo con un cuarto de vuelta.
4. **Uso de accesorios:**
   En el extremo superior del accesorio verá un hueco para el eje motor y el pasador. Pase el accesorio sobre el eje motor. Pulse y gire el accesorio simultáneamente en sentido de las agujas del reloj para que el pasador del eje motor se quede fijo en el accesorio.



5. **Bol para batir:** Coloque el bol en el soporte. Gire el bol hacia ➡ LOCK hasta que se detenga.
6. Coloque los ingredientes en el bol para batir.

   NOTA:
   Si amasa una masa densa, no añada todos los ingredientes en el bol simultáneamente. Comience a amasar con harina, azúcar y huevos. Añada gradualmente líquidos mientras amasa.
7. Compruebe si el regulador está ajustado a "**0**".
8. Presione el botón de desenganche (4) para bajar el brazo. Ahora debe presionar sobre el brazo desde arriba hasta que se bloquee en la posición más baja.
9. Enchufe la clavija en una toma de corriente correctamente instalada.
10. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

ESPAÑOL

Tabla de tipos de masa y accesorios

Masas	Accesorio	Niveles	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pastas pequeñas)	Gancho para masa	1 - 4	máx. 1,75 kg	4 minutos
Masas intermedias	Gancho para agitar	3 - 4	mín. 0,5 kg máx. 3,0 kg	2 - 4 minutos
Masas claras (masa para gofre o pancake, natillas)	Batidor	4 - 5	mín. 0,5 kg máx. 3,0 kg	2 - 4 minutos
Crema	Batidor	6	min. 200 ml máx. 1 litro	4 minutos
Claras de huevo batidas	Batidor	6	4 - 10 claras de huevo	3 - 4 minutos

NOTA:
- **Funcionamiento durante un breve período de tiempo:** No utilice el aparato durante más de 4 minutos con masas densas y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.
- **Posición P para funcionamiento de pulso:** Active brevemente la velocidad máxima del motor manteniendo el mando de control en esta posición.

Interrumpir el funcionamiento

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!
- Ajuste siempre el mando a "**0**" si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- ¡Espere a que el accesorio se quede quieto!

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!
- Si activa el botón de desenganche (4) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
- Solo podrá seguir usando el aparato si ha situado previamente el mando en "**0**".

Finalizar funcionamiento y retirar el bol

1. Ajuste el mando a "**0**" después de finalizar la labor. Desconecte el enchufe de la toma.
2. Presione el botón de desenganche (4) para subir el brazo.
3. Extraiga el accesorio.
4. Gire el bol con una leve rotación en sentido de las agujas del reloj para extraerlo.
5. Se puede sacar la masa terminada del bol para batir con la ayuda de un rascador para masa.
6. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".

Recetas

Masa ligera (receta básica) Nivel 3 - 4

Ingredientes:

250 g de mantequilla o de margarina, 250 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla o 1 bolsita de limón, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 bolsita de levadura en polvo, aprox. ⅛ l de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el bol para batir, mezcle con el gancho agitador durante 30 segundos a velocidad 2, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde pastelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Compruebe la cocción antes de sacar del horno: pinche con algo puntiagudo de madera en el centro. El pastel está hecho si la masa no se adhiere. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

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

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

Panecillos de linaza Nivel 1 - 2

Ingredientes:

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

Preparación:

Linaza empapada en ⅛l de agua tibia. Llene el resto de agua tibia (¼ l) en el bol para batir, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con la horquilla de amasar en el ajuste de velocidad 1. La levadura se debe desintegrar completamente. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el bol para batir. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3 - 5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45 - 60 minutos. Amase de nuevo, sáquela del bol y confeccione 16 rollos. Cubra la bandeja de hornear con papel de horno húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

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

Mus de chocolate Nivel 4 - 5

Ingredientes:

200 ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50 - 60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 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 en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos con azúcar, vainilla, brandy o ron y sal en el bol para batir con el batidor a velocidad 4 hasta que consiga una consistencia espumosa. Añada el chocolate fundido bate homogéneamente a nivel 4 - 5. Reserve parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la crema a la masa y mezcle con la función de pulsos. Decore con crema de chocolate y sirva muy frío.

Picadora de carne

Notas de aplicación de la picadora de carne

⚠ **AVISO:**
¡La cuchilla de la picadora de carne (17) está muy afilada! ¡Maneje la cuchilla con el cuidado necesario durante el montaje y la limpieza! **¡Existe riesgo de lesions!**

- No pique objetos duros como los huesos o las conchas.
- Corte la carne en trozos de 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni nervios en la carne.
- Para cortar la carne en piezas gruesas, use el disco con los agujeros más grandes.
- En un segundo paso, seleccione el disco con los agujeros más finos o centrales, según el tamaño al que quiera picar.
- Antes de empezar, unte levemente las pantallas con grasa vegetal.
- Si está picando carne, ponga un recipiente bajo la salida.
- Con la ayuda del accesorio “Kebbe” (22), se pueden crear tubos de carne o masa.
- Utilizando la picadora de carne para hacer pasta, prepare una zona donde pueda poner la pasta más adelante.

Preparación de salchichas

- Puede utilizar tripa natural o artificial.
- Si opta por tripas naturales, enjuáguelas previamente con agua.
- Haga un nudo al final de la tripa.
- Coloque la tripa sobre el accesorio para salchichas.
- La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para llenar la tripa.
- Asegúrese de que la piel de la salchicha no se llene “del todo”, dado que la salchicha se expande al hervirla o freírla y podría romperse la piel.
- Si la primera salchicha llega a la longitud deseada, junte la salchicha en el extremo del accesorio con los dedos.

- Déle una vuelta o dos a la salchicha alrededor de su eje.
- Hasta que desarrolle una rutina, puede apagar el aparato tras cada salchicha.

Formar galletas

- Prepare una superficie para extender las galletas después.
- Molde para cortar galletas (25) podrá crear distintas formas.
- Cuando haya montado la carcasa del molino con el accesorio para galletas (24) en el aparato, presione el cortador en la máquina de galletas.
- Seleccione la forma de galleta deseada.
- Sostenga las hebras de masa con la mano por la apertura y corte la longitud deseada.

Preparación

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 5.

1. Montaje del bol sin accesorios.
2. Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura (2).
3. La admisión de la carcasa del molino del aparato está protegido por una cubierta (9). Desbloquee la cubierta girando hacia **OPEN**.
4. Coloque la bandeja de tal manera sobre la boca de llenado, que la admisión de la bandeja se encuentre sobre el bloque del motor.
5. Introduzca el molino (16) en la parte horizontal de la carcasa del molino hasta que el eje haya encajado mecánicamente.

El montaje de los accesorios se describe en las secciones siguientes. Prepare la picadora de carne según la finalidad que desee.

Montaje de la picadora de carne (véase fig. A)

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

6. Coloque la cuchilla (17) con los lados afilados hacia fuera en el eje del molino.
7. Seleccione una pantalla (18) Preste atención a las ranuras de la carcasa del molino mientras inserta la pantalla.
8. Enrosque la arandela de cierre (19) en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.

Consulte otras instrucciones en “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Montaje del accesorio para salchichas (ver fig. B)

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

- Use carne para salchicha preparada y proceda del modo siguiente:
  6. Primero, inserte el adaptador (20) en el eje del molino.
  7. Inserte el accesorio para salchichas (21) en la arandela de cierre (19).
  8. Enrosque la arandela de cierre en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.
- Si desea picar trozos de carne y hacer salchichas de una vez, coloque primero la cuchilla y una pantalla como se describe en “Montaje de la picadora” en los puntos 6 y 7. A continuación, inserte el accesorio para salchichas en la arandela de cierre.
  8. Enrosque la arandela de cierre en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.

Consulte otras instrucciones en “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Montaje del accesorio “Kebbe” (ver fig. C)

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

6. Inserte el accesorio “Kebbe” (22a) en el eje del molino. Preste atención a las ranuras de la carcasa del molino.
7. Inserte el accesorio “Kebbe” (22b) en la arandela de cierre (19).
8. Enrosque la arandela de cierre con el accesorio “Kebbe”en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.

Consulte otras instrucciones en “Funcionamiento de la picadora de carne”.

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

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

6. Primero, inserte el adaptador (23) en el eje del molino. Preste atención a las ranuras de la carcasa del molino.
7. Coloque el accesorio para galletas (24) en el adaptador. Preste atención a las ranuras del accesorio para galletas.
8. Enrosque la arandela de cierre (19) en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.
9. Introduzca el molde cortador de galletas (25) por las ranuras del accesorio para galletas.

Consulte otras instrucciones en “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Montaje del accesorio para pasta (ver fig. E)

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

6. Seleccione un accesorio para pasta (26).
7. Coloque el accesorio en el eje del molino. Preste atención a las ranuras de la carcasa del molino.
8. Enrosque la arandela de cierre (19) en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.

Consulte otras instrucciones en “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Funcionamiento de la picadora de carne

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

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

ATENCIÓN:

¡Nunca utilice la picadora de carne con el si el bol está puesto! Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura (2).

9. Ponga los trozos de carne (pasta de carne / carne para salchichas o masa) por la bandeja de llenado y en el cuello de llenado.
10. Conecte el enchufe principal a una toma de pared correctamente instalada.
11. Podrá seleccionar una nivel entre 3 y 5.
12. Rellene, si fuera necesario, la carne y la masa con el rellenador.

NOTA:

Funcionamiento durante un breve período de tiempo: No utilice el aparato durante más de 15 minutos y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.

ESPAÑOL

Uso completo

1. Ajuste el mando a "**0**" después de finalizar la labor.
2. Desconecte el enchufe de la toma.
3. Desmonte todas las piezas de la picadora de carne.
4. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".
5. Cubra la admisión de la carcasa del molino con la cubierta (9).

Batidora

Instrucciones de uso de la batidora

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

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

ATENCIÓN:

- **¡Nunca** pulse el botón de desenganche (4) si ya ha colocado el bol para batir! El bol para batir se inclina.
- ¡No ponga en funcionamiento la batidora sin alimentos!
- ¡El vidrio se podría romper en caso de temperatura elevada! No llene con líquidos a temperaturas superiores a 60 °C.
- No llene en exceso el bol para batir. Llene hasta un máximo de 1500 ml (fruta y líquido).
- La espuma alcanza un gran volumen. Reduzca la capacidad cuando prevea líquidos que producen mucha espuma.
- Corte previamente los alimentos en pedacitos pequeños.
- No ponga ingredientes duros, como frutos secos o granos de café, en el bol para batir.

NOTA:

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

Recomendación:

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

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

Montaje del bol para batir

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 4.

¡Compruebe el premontaje! La arandela de sellado (1d), el bloque de cuchilla (1e) y el tornillo (1f) deben estar montados en la secuencia correcta.

ATENCIÓN:

- No olvide colocar la arandela de sellado sobre el bloque de cuchillas. Si no, el bol para batir podría derramar líquido.
- El tornillo deberá apretarse firmemente y asegurándose que se queda recto, sin trasroscarse.

Uso de la batidora

1. Coloque los ingredientes picados en el bol para batir.
2. Presione la tapa del bol para batir para que cierre con firmeza.
3. Cierre la apertura para rellenar con el cierre. Inserte el cierre en la apertura para rellenar y apriete en sentido de las agujas del reloj.
4. Coloque el mando en "**0**".
5. Asegúrese de que el brazo está bajado y acoplado.
6. Saque la cubierta de seguridad (2) del eje motor del motor de la batidora. Presione para colocarla sobre la superficie con ranuras.
7. Coloque el bol para batir sobre el eje motor del motor de la batidora.
8. Enchufe la clavija en una toma de corriente correctamente instalada.
9. Seleccione una velocidad.

NOTA:

- **Funcionamiento durante un breve período de tiempo:** No utilice el aparato durante más de 2 minutos cuando bata. Antes de utilizarlo de nuevo deje que se enfríe durante 1 minuto.
- **Para rellenar con ingredientes,** desconecte el aparato. Abra el cierre o quite la tapa. Continúe la operación solamente con la tapa acoplada y la apertura de relleno tapada.

Uso completo

1. Coloque el mando en "**0**".
2. Desconecte el enchufe de la toma.
3. Quite el bol para batir.
4. Saque la tapa antes de verter el contenido.
5. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".
6. Cubra el eje motor del motor de la batidora con la cubierta segura.

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

Limpieza

AVISO:

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

ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- No use agentes limpiadores puntiagudos ni abrasivos.

Carcasa del motor

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

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

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

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

Accesorios de la batidora

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

- Para limpiar correctamente, quite el bol para batir.
- Desmonte el bol para batir después de cada uso.
- Desatornille el tornillo del bol para batir.
- Saque el bloque de cuchillas y la arandela de sellado del tornillo.
- Puede limpiar la jarra de vidrio del bol para batir y la tapa, junto con el cierre, en agua tibia con jabón. Enjuague con agua limpia y seque.

Arandela de sellado, bloque de cuchillas y cierre con tornillo

- Enjuague estas piezas brevemente con agua caliente.
- Tras limpiar y secar todas las piezas, vuelva a montar el bol para batir en orden inverso. Consulte la imagen de la página 4.

Almacenamiento

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

Resolución de problemas

Avería	Posible causa	Solución
El aparato no gira o se detiene durante el funcionamiento.	El aparato no recibe suministro eléctrico.	Compruebe la toma eléctrica con otro aparato.
		Conecte correctamente el enchufe.
		Controle el fusible doméstico.
	El dispositivo está equipado con **conmutadores de seguridad** que evitan que el motor se active accidentalmente.	Compruebe la correcta posición - del brazo oscilante (3) - el bol para batir (1) o - la cubierta de seguridad (2)
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente o con un especialista.

Datos técnicos

Modelo: .....KM 3648
Alimentación:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo:..... 1000 W
Clase de la protección: II
Peso neto:.....aprox. 6,75 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de la basura"

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

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

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

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

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

ESPAÑOL

Istruzioni per l’uso

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l’uso

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

⚠ **AVVISO:**
Avverte di pericoli per la salute ed indica possibili rischi di lesioni.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili danni all’unità o ad altri oggetti.

NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Contenuto

Elementi di comando **3**
Montaggio del recipiente per miscelare **4**
Montaggio del tritacarne **5**
Note generali **43**
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio **43**
Uso previsto **45**
Elementi di comando / Contenuto della confezione **45**
Disimballaggio dell'apparecchio **45**
Collegamento elettrico **45**
Impastatrice **45**
Installazione e utilizzo dell'impastatrice 45
Tabella degli impasti e degli accessori 46
Interruzione dell’utilizzo 46
Completamento dell’utilizzo e rimozione del recipiente 46
Ricette **46**
Tritacarne **47**
Note applicative per il tritacarne 47
Preparazione 48
Montaggio del tritacarne 48
Montaggio dell’accessorio per salsicce 48
Montaggio dell’accessorio "Kebbe" 48
Montaggio dell’accessorio per biscotti 48
Montaggio per gli accessori per pasta 48
Uso del tritacarne 48
Funzionamento completo 49
Il Mixer **49**
Istruzione applicativa per il mixer 49
Montaggio del recipiente per miscelare 49
Funzionamento del mixer 49
Funzionamento completo 49
Pulizia **50**
Alloggiamento del motore 50
Accessori dell’impastatrice e del tritacarne 50
Accessori del mixer 50
Conservazione **50**
Risoluzione dei problemi **50**
Dati tecnici **50**
Smaltimento **51**
Significato del simbolo "pattumiera" 51

Note generali

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

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

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

ITALIANO

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ **AVVISO: Rischio di lesioni!**

- Prima di sostituire gli accessori che si muovono durante il funzionamento, spegnere e scollegare l’apparecchio.

⚠ AVVISO: Rischio di lesioni!

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

⚠ ATTENZIONE:

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

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Usare questa macchina esclusivamente per la lavorazione degli alimenti.
- L'abuso per altre finalità può causare lesioni.

Uso previsto

Questo apparecchio deve essere impiegato come

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

È destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale.

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

È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali.

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

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

Elementi di comando / Contenuto della confezione

Pagina 3:

1 Recipiente per miscelare
2 Coperchio di sicurezza per il motore
3 Braccio girevole
4 Tasto di rilascio per abbassare / sollevare il braccio
5 Manopola
6 Alloggiamento del motore
7 Recipiente per miscelare
8 Paraspruzzi
9 Coperchio per il motore del tritacarne
10 Tritacarne con piatto e pestello
11 Frusta
12 Gancio per miscelare
13 Gancio da impasto
14 Scudo di protezione

Pagina 4: Montaggio del recipiente per miscelare

1 Caraffa in vetro
1a Parte superiore del coperchio (misurino)
1b Coperchio
1c Anello di sicurezza
1d Anello di tenuta
1e Blocco lama
1f Coperchio superiore a vite

Pagina 5: Montaggio del tritacarne

15 Alloggiamento della coclea
16 Coclea
17 Lama
18 3 schermi (fine, medio, grossolano)
19 Anello di bloccaggio
20 Adattatore dell'accessorio per salsicce
21 Accessorio per salsicce
22 Accessorio "Kebbe" in 2 parti
23 Adattatore dell'accessorio per biscotti
24 Accessorio per biscotti
25 Forma tagliabiscotti
26 4 accessori per pasta (vari formati)

Disimballaggio dell'apparecchio

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

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

Collegamento elettrico

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

Impastatrice

Installazione e utilizzo dell'impastatrice

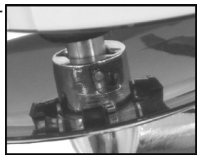
ATTENZIONE:
Non premere mai il tasto di rilascio (4), se è stato posizionato il recipiente per miscelare! Il recipiente per miscelare s'inclina.

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

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

1. **Aprire il braccio girevole:** premere il tasto di rilascio (4). Muovere manualmente il braccio alla posizione più alta.
2. Se serve il paraspruzzi, montarlo ora dalla base del braccio girevole. Posizionare il **paraspruzzi** (8) in modo che l'apertura di riempimento sia di fronte a voi. Premere il paraspruzzi sul braccio girevole.
3. Se si desidera usare il gancio da impasto (13) o il gancio per mescolare (12), montare prima lo **scudo di protezione** (14). Questo evita che l'albero motore entri a contatto con l'impasto.
   Tenere il disco come si tiene una ciotola. Inserire il gancio da impasto o il gancio per miscelare da sotto attraverso la rientranza del disco e ruotarlo saldamente di un quarto di giro.

4. **Uso di un accessorio:**
   Nella parte superiore dell'accessorio vedrete un'apertura per l'albero motore e la coppiglia. Fare scorrere l'accessorio sull'albero motore. Premere e ruotare l'accessorio simultaneamente in senso orario in modo che la coppiglia dell'albero motore si blocchi nell'accessorio.



5. **Recipiente per miscelare:** Posizionare il recipiente nel suo supporto. Ruotare il recipiente verso ➡ LOCK finché si blocca in posizione.
6. Versare gli ingredienti nel recipiente per miscelare.

   NOTA:
   Se si impastano impasti pesanti, non inserire tutti gli ingredienti in una volta all'interno del recipiente. Iniziare l'impasto con farina, zucchero e uova. Aggiungere i liquidi lentamente mentre s'impasta.
7. Verificare che la manopola sia impostata su "**0**".
8. Premere il tasto di rilascio (4) per abbassare il braccio. Ora è necessario premere sul braccio da sopra finché scatta in posizione più bassa.
9. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente a norma.
10. Selezionare una velocità usando la seguente tabella.

Tabella degli impasti e degli accessori

Impasti	Accessorio	Livelli	Quantità	Tempo di funzionamento max
Impasti pesanti (es. pane e pasta frolla)	Gancio per impasto	1 - 4	Max. 1,75 kg	4 minuti
Impasti morbidi (es. pastella)	Gancio per miscelare	3 - 4	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 minuti
Impasti leggeri (es. waffle o pastella per pankake, pudding)	Frusta	4 - 5	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 minuti
Panna	Frusta	6	min. 200 ml max. 1 litro	4 minuti
Chiare d'uovo montate a neve	Frusta	6	4 - 10 albumi	3 - 4 minuti

ITALIANO

NOTA:
- **Funzionamento a breve termine:** Utilizzare l'apparecchio con impasti pesanti per non più di 4 minuti e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.
- **Livello P per modalità impulsi:** Accendere brevemente il motore alla velocità massima tenendo la manopola in questa posizione.

Interruzione dell'utilizzo

⚠ AVVISO: Rischio di lesioni!
- Mettere sempre la manopola a "**0**" se si desidera interrompere il lavoro.
- Scollegare la spina se si desidera cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio sia completamente fermo!
- Se si usa il tasto di rilascio durante il funzionamento (4) per far ruotare il braccio, un interruttore di sicurezza spegnerà il motore.
- È possibile continuare l'uso solo se la manopola è stata precedentemente impostata a "**0**".

Completamento dell'utilizzo e rimozione del recipiente

1. Mettere la manopola a "**0**" dopo aver completato il lavoro. Scollegare la spina.
2. Premere il tasto di rilascio (4), il braccio si solleva.
3. Rimuovere l'accessorio.
4. Ruotare il recipiente con una breve rotazione in senso orario per rimuoverlo.
5. L'impasto finito puù essere rimosso dal recipiente con l'aiuto di un raschietto.
6. Pulire le parti usate come descritto nella sezione "Pulizia".

Ricette

Pastella (ricetta base) — Livello 3 - 4

Ingredienti

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, 1 pacco. Zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, un pizzico di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di bicarbonato, circa ⅛ l di latte.

Preparazione:

Aggiungere farina di frumento agli altri ingredienti nel recipiente per miscelare, mescolare con il gancio per miscelare per 30 secondi a livello 2, poi 3 minuti a livello 3. Applicare un leggero strato di grasso alla teglia o foderarla con carta da forno, versare la pastella e infornare. Prima di rimuovere il preparato dal forno, controllare che sia pronto: praticare un foro con uno stuzzicadenti al centro del preparato. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Rovesciare la torta su una griglia e lasciarla raffreddare.

Forno convenzionale:

Altezza di carico : 2

Riscaldamento: Forno elettrico riscaldamento sopra e sotto 175 - 200 °, forno a gas: livello 2 - 3

Tempo di cottura: 50 - 60 minuti

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

Panini con semi di lino — Livello 1 - 2

Ingredienti:

500 - 550 g di farina di frumento, 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 di sale.
Per glassare: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

Lasciare macerare i semi di lino in ⅛ l di acqua tiepida. Versare il resto dell'acqua tiepida (¼ l) nel recipiente per miscelare, sbriciolarvi il lievito, aggiungere la cagliata e mescolare bene con il gancio da impasto a livello 1. Il lievito deve essere completamente sciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nel recipiente per miscelare. Impastare al livello 1, poi passare al livello 2 ed impastare per altri 3 - 5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare lievitare in un posto caldo per 45 - 60 minuti. Impastare di nuovo l'impasto, rimuoverlo dal recipiente e formare 16 panini. Ricoprire una teglia con della carta da forno inumidita. Posizionare i panini sulla teglia, lasciarli lievitare per 15 minuti, bagnarli con acqua tiepida e infornare.

Forno convenzionale:

Altezza di carico: 2

Riscaldamento: forno elettrico, riscaldamento sopra e sotto 200 - 220 ° (preriscaldare per 5 minuti), forno a gas livello 2 - 3

Tempo di cottura: 30 - 40 minuti

Mousse al cioccolato — Livello 4 - 5

Ingredienti:

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

Preparazione:

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

Tritacarne

Note applicative per il tritacarne

⚠ **AVVISO:**
La lama del tritacarne (17) è affilata!
Maneggiare la lama del tritacarne con la dovuta attenzione durante il montaggio e la pulizia. Vi è il **rischio di lesioni!**

- Non tritare oggetti duri come ossi o gusci.
- Tagliare la carne in pezzi di 2,5 cm. Assurarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- Per tritare la carne grossolanamente, usare il disco con i fori più grandi.
- In una seconda fase, selezionare il disco con i fori più piccoli o con il foro centrale in base a quanto finemente si desidera tritare la carne.
- Prima di iniziare, rivestire leggermente gli schermi con grasso vegetale.
- Se si trita la carne, posizionare un contenitore sotto l'uscita.
- Con l'aiuto dell'accessorio "Kebbe" (22) è possibile formare tubi di carne o di impasto.
- Usare il tritacarne come macchina per la pasta preparare un'area dove potete depositare la pasta successivamente.

Fare salsicce

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

Formare biscotti

- Preparare una superficie sulla quale si possono posare i biscotti successivamente.
- Con la forma tagliabiscotti (25) è possibile creare varie forme di biscotti.
- Dopo aver unito l'alloggiamento della coclea e l'accessorio per biscotti (24) sull'apparecchio, far scorrere la forma tagliabiscotti nell'accessorio per biscotti.
- Selezionare la forma di biscotti desiderata.

- Tenere l'impasto nella mano all'apertura e tagliare la lunghezza desiderata.

Preparazione

Fare riferimento alle panoramiche alle pagine 3 e 5.

1. Montare il recipiente senza accessori.
2. Coprire l'albero motore del mixer con il coperchio di sicurezza (2).
3. L'uscita dell'alloggiamento della coclea sull'apparecchio è protetto con un coperchio (9). Rimuovere il coperchio ruotandolo in direzione **OPEN**.
4. Posizionare il piatto sulla bocchetta di riempimento in modo che l'apertura sia sul blocco motore.
5. Fare scorrere la coclea (16) nella parte orizzontale dell'alloggiamento della coclea finché l'asse si blocca meccanicamente.

Il montaggio degli accessori è descritto nelle sezioni seguenti. Preparare il tritacarne secondo l'applicazione desiderata.

Montaggio del tritacarne (vedere fig. A)

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Posizionare la lama (17) con i lati affilati rivolti verso l'esterno sull'asse della coclea.
7. Selezionare uno scudo di protezione (18). Prestare attenzione alle tacche sull'alloggiamento della coclea mentre si inserisce lo schermo.
8. Avvitare l'anello di bloccaggio (19) in senso orario sull'alloggiamento della coclea.

Leggere ulteriori istruzioni nella sezione "Uso del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per salsicce (vedere fig. B)

Procedere come descritto in "Preparazione".

- Usare carne trita condita per salsiccia, procedere come segue:
  6. Anzitutto, inserire l'adattatore (20) sull'asse della coclea.
  7. Inserire l'accessorio per salsicce (21) nell'anello di bloccaggio (19).
  8. Avvitare l'anello di bloccaggio con l'accessorio per salsicce ruotando in senso orario sull'alloggiamento della coclea.
- Se si desidera tritare la carne e produrre salsicce in un'unica operazione, montare prima il coltello e la protezione come descritto nella sezione "Montaggio del tritacarne", punti 6 e 7. Quindi inserire l'accessorio per salsicce nell'anello di bloccaggio.
  8. Avvitare l'anello di bloccaggio con l'accessorio per salsicce ruotando in senso orario sull'alloggiamento della coclea.

Leggere ulteriori istruzioni nella sezione "Uso del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio "Kebbe" (vedere fig. C)

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Inserire l'accessorio "Kebbe" (22a) sull'asse della coclea. Prestare attenzione alle tacche sull'alloggiamento della coclea
7. Inserire l'accessorio "Kebbe" (22b) nell'anello di bloccaggio (19).
8. Avvitare l'anello di bloccaggio con l'accessorio "Kebbe" ruotando in senso orario sull'alloggiamento della coclea.

Leggere ulteriori istruzioni nella sezione "Uso del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per biscotti (vedere fig. D)

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Anzitutto, inserire l'adattatore (23) sull'asse della coclea. Prestare attenzione alle tacche sull'alloggiamento della coclea. Prestare attenzione alle tacche sull'alloggiamento della coclea.
7. Inserire l'accessorio per biscotti (24) nell'adattatore. Prestare attenzione alle tacche sull'accessorio per biscotti.
8. Avvitare l'anello di bloccaggio (19) in senso orario sull'alloggiamento della coclea.
9. Far scorrere la forma tagliabiscotti (25) attraverso le fessure sull'accessorio per biscotti.

Leggere ulteriori istruzioni nella sezione "Uso del tritacarne".

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

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Selezionare un accessorio per pasta (26).
7. Posizionare l'accessorio sull'asse della coclea. Prestare attenzione alle tacche sull'alloggiamento della coclea.
8. Avvitare l'anello di bloccaggio (19) in senso orario sull'alloggiamento della coclea.

Leggere ulteriori istruzioni nella sezione "Uso del tritacarne".

Uso del tritacarne

⚠ **AVVISO: Rischio di lesioni!**

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

⚠ **ATTENZIONE:**

Non usare mai il tritacarne con il recipiente montato! Coprire l'albero motore del mixed con il coperchio di sicurezza (2).

9. Inserire i pezzi di carne (concentrato di carne / tritato o impasto) sul piatto di riempimento e nella bocchetta di riempimento.
10. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa a parete correttamente installata e dotata di messa a terra.
11. E' possibile selezionare una velocità dal livello 3 al 5.
12. Se necessario, premere la carne ed il preparato con il pestello.

ITALIANO

NOTA:

Funzionamento a breve termine: Utilizzare l'apparecchio con il tritacarne per non più di 15 minuti e lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Funzionamento completo

1. Mettere la manopola a "**0**" dopo aver completato il lavoro.
2. Scollegare la spina.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire le parti usate come descritto in "Pulizia".
5. Coprire la bocca dell'alloggiamento della coclea con il coperchio (9).

Il Mixer

Istruzione applicativa per il mixer

AVVISO: Rischio di lesioni!

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

ATTENZIONE:

- **Non** premere mai il tasto di rilascio (4) se è stato posizionato il recipiente per miscelare! Il recipiente per miscelare s'inclina.
- Non usare il mixer senza alimenti!
- Il vetro potrebbe rompersi ad alte temperature! Non versare liquidi oltre i 60 °C.
- Non riempire troppo il recipiente! Versare un massimo di 1500 ml (frutta e liquidi).
- La schiuma prende un notevole volume. Ridurre la capacità per i liquidi che producono molta schiuma.
- Tagliare il cibo in piccoli pezzi prima di usare la macchina.
- Non mettere ingredienti duri come noccioline o chicchi di caffè nel recipiente per miscelare.

NOTA:

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

Consiglio:

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

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

Montaggio del recipiente per miscelare

Far riferimento alle panoramiche a pagina 3 e 4.

Verificare il pre-montaggio! L'anello di tenuta (1d), il blocco lama (1e) e la vite (1f) devono essere montati nell'ordine corretto.

ATTENZIONE:

- Non dimenticare mai di posizionare l'anello di tenuta sul blocco lama. Altrimenti ci saranno perdite nel recipiente per miscelare.
- La vite deve essere serrata correttamente, assicurandosi che entri dritta e non storta.

Funzionamento del mixer

1. Versare gli ingredienti spezzettati nel recipiente per miscelare.
2. Premere saldamente il coperchio sul recipiente.
3. Chiudere l'apertura di rabbocco con il blocco. Inserire il blocco nell'apertura di rabbocco e ruotarla in senso orario.
4. Mettere la manopola a "**0**".
5. Assicurarsi che il braccio sia abbassato e bloccato in posizione.
6. Rimuovere il coperchio di sicurezza (2) dall'albero motore del mixer. Premere sulla superficie nervata.
7. Posizionare il recipiente per miscelare sull'albero motore del mixer.
8. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente a norma.
9. Selezionare un livello di velocità.

NOTA:

- **Funzionamento a breve termine:** Utlizzare l'apparecchio per non più di 2 minuti in fase di miscelazione. Lasciarlo raffreddare per 1 minuto prima di riutilizzarlo.
- **Per versare gli ingredienti,** spegnere l'apparecchio. Rimuovere il blocco o il coperchio. Continuare l'utilizzo solo con il coperchio correttamente posizionato e l'apertura di rabbocco chiusa.

Funzionamento completo

1. Mettere la manopola a "**0**".
2. Scollegare la spina.
3. Rimuovere il recipiente per miscelare.
4. Sollevare il coperchio prima di versare il contenuto.
5. Pulire le parti usate come descritto in "Pulizia".
6. Coprire l'albero motore del mixer con il coperchio di sicurezza.

NOTA IMPORTANTE:

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

Pulizia

⚠ AVVISO:

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

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

Alloggiamento del motore

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

Accessori dell'impastatrice e del tritacarne

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

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

Accessori del mixer

ℹ NOTA: Pre-pulizia
Riempire il recipiente per miscelare a metà con acqua ed accendere l'apparecchio per circa 10 secondi. Successivamente, vuotare il contenuto.

- Per una corretta pulizia, rimuovere il recipiente.
- Smontare il recipiente dopo ogni utilizzo.
- Svitare la vite del recipiente.
- Rimuovere il blocco lama e l'anello di tenuta dalla vite.
- È possibile pulire la caraffa in vetro del recipiente per miscelare ed il coperchio insieme al misurino in acqua tiepida saponata. Sciacquare con acqua pulita ed asciugare.

Anello di tenuta, blocco lata e chiusura a vite
- Sciacquare queste parti rapidamente in acqua calda.
- Dopo aver pulito ed asciugato tutte le parti, rimontare il recipiente per miscelare in ordine inverso. Fare anche riferimento alla figura a pagina 4.

Conservazione

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

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende o smette di funzionare.	L'apparecchio non è alimentato.	Verificare la presa con un altro apparecchio.
		Inserire la spina correttamente.
		Controllare i fusibili.
	L'apparecchio è dotato di **interruttori di sicurezza.** Questi impediscono l'avvio accidentale del motore.	Verificare il corretto posizionamento - del braccio girevole (3) - del recipiente per miscelare (1) e - del coperchio di sicurezza (2)
	L'apparecchio è difettoso.	Consultare il nostro centro assistenza o un esperto.

Dati tecnici

Modello: .....KM 3648
Alimentazione elettrica:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo di energia:..... 1000 W
Classe di protezione: II
Peso netto:..... circa 6,75 kg

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

ITALIANO

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

Smaltimento

Significato del simbolo "pattumiera"

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

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

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

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

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

Instruction Manual

Thank you for purchasing our product. We wish you much pleasure with the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

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

⚠ **WARNING:**
Warns against health hazards and indicates possible risks of injury.

⚠ **CAUTION:**
Indicates possible damage to the unit or to other objects.

NOTE: Highlights tips and information for you.

Contents

Overview of the Components 3
Assembly of the Mixing Bowl 4
Assembly of the Meat Grinder 5
General Notes 52
Special Safety Instructions for This Appliance 52
Intended Use 53
Overview of the Components / Scope of Delivery 54
Unpacking the Appliance 54
Electrical Connection 54
The Kneading Machine 54
Installation and Operation of the Kneading Machine 54
Table of Dough and Tools 55
Interruption of Operation 55
Completion of operation and removal of the bowl 55
Recipes 55
Meat Grinder 56
Application notes for the meat grinder 56
Preparation 56
Assembly of the Meat Grinder 57
Assembly of the Sausage Attachment 57
Assembly of the "Kebbe" Attachment 57
Assembly of the Cookie Attachment 57
Assembly of the Pasta Attachments 57
Operation of the Meat Grinder 57
Complete operation 57
The Mixer 57
Application Instruction for the Mixer 57
Assembly of the Mixing Bowl 58
Operation of the Mixer 58
Complete operation 58
Cleaning 58
Motor housing 59
Accessories of the kneading machine and the meat grinder 59
Accessories of the mixer 59
Storage 59
Troubleshooting 59
Technical Data 59
Disposal 59
Meaning of the symbol "dustbin" 59

General Notes

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

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

⚠ **WARNING:**
Do not let little children play with foil. Danger of **suffocation!**

Special Safety Instructions for This Appliance

⚠ **WARNING: Risk of injury!**

- Prior to replacing accessories or attachments that are moved during operation, the appliance must be turned off and unplugged.
- Do not touch any moving parts.

ENGLISH

⚠ WARNING: Risk of injury!

- The knives in the mixing bowl and the meat grinder are sharp!
- Before switching on the appliance, make sure that the accessory attachment is mounted correctly and firmly seated.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be operated by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and / or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **the use of the appliance** in a safe way and understood the hazards involved.
- Do not 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 any safety switches.
- Use this machine only for the processing of food.
- The abuse for any other purposes may result in injury.

Intended Use

This appliance serves as

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

It is exclusively intended for this purpose and must only be used for that.

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

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

You may not use the appliance for commercial purposes.

ENGLISH

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

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

Overview of the Components / Scope of Delivery

Page 3:

1 Mixing bowl
2 Safety cover for mixing engine
3 Swivel arm
4 Release button for lowering / raising the arm
5 Knob
6 Motor housing
7 Mixing bowl
8 Splash guard
9 Cover for meat grinder engine
10 Meat grinder with filling tray and darner
11 Whisk
12 Stirring hook
13 Dough hook
14 Protection shield

Page 4: Assembly of the Mixing Bowl

1 Glass carafe
1a Cap of the lid (measuring cup)
1b Lid
1c Security ring
1d Sealing ring
1e Knife block
1f Screw-on top

Page 5: Assembly of the Meat Grinder

15 Spiral housing
16 Spiral
17 Knife
18 3 sieves (fine, medium, coarse)
19 Locking ring
20 Adapter for sausage attachment
21 Sausage attachment
22 2-part attachment "Kebbe"
23 Adapter for cookie attachment
24 Biscuits attachment
25 Biscuits cutter form
26 4 pasta attachments (different pasta shapes)

Unpacking the Appliance

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

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

Electrical Connection

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

The Kneading Machine

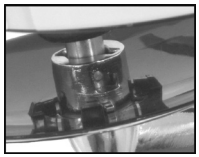
Installation and Operation of the Kneading Machine

CAUTION:
Never press the release button (4), if you have placed the mixing bowl! The mixing bowl tilts.

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

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

1. **Open the swivel arm:** Press the release button (4). Move the arm by hand to the highest position.
2. If you need the splash guard, fix it now from the bottom of the swivel arm. Position the **splash guard** (8) so that the filling opening is in front of you. Press the splash guard on to the swivel arm.
3. If you want to use the dough hook (13) or the stirring hook (12), mount previously the **protection shield** (14). It prevents the drive shaft from coming into contact with the dough.
   Hold the protection shield the way you hold a bowl. Insert the dough hook or the stirring hook from below through the recess of the protection shield and turn it firmly by a quarter turn.
4. **Use of a tool:**
   At the upper end of the tool you see an opening for the drive shaft and the cotter pin. Slide the tool over the drive shaft. Press and rotate the tool simultaneously clockwise so that the cotter pin of the drive shaft locks into the tool.



5. **Mixing bowl:** Put the bowl into its holder. Turn the bowl toward ➡ LOCK until it stops.
6. Fill your ingredients into the mixing bowl.

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

ENGLISH

7. Check whether the knob is set on "**0**".
8. Press the release button (4) to lower the arm. You now need to press on the arm from above until it snaps into the lowest position.
9. Plug the power cord into an approved mains socket.
10. Select a speed using the following table.

Table of Dough and Tools

Doughs	Tool	Levels	Quantity	Max. Operating time
Heavy doughs (e.g. bread or short pastry)	Dough hook	1 - 4	Max. 1.75 kg	4 minutes
Moderate doughs (e.g. cake mix)	Stirring hook	3 - 4	min. 0.5 kg max. 3.0 kg	2 - 4 minutes
Light doughs (e.g. waffle or crêpe batter, pudding)	Whisk	4 - 5	min. 0.5 kg max. 3.0 kg	2 - 4 minutes
Cream	Whisk	6	min. 200 ml max. 1 litre	4 minutes
Beaten egg whites	Whisk	6	4 - 10 egg white	3 - 4 minutes

NOTE:
- **Short-term operation:** Operate the appliance with heavy doughs no longer than 4 minutes, and allow the appliance to cool down for 10 minutes.
- **Level P for pulse mode:** Turn the engine briefly at highest speed by holding the knob in this position.

Interruption of Operation

WARNING: Risk of injury!
- Always set the knob to "**0**" if you want to interrupt the work.
- Disconnect the power plug if you want to change the tool.
- Wait for the standstill of the tool!
- If you use the release button during operation (4) to pivot up the arm, a safety switch will shut off the motor.
- You can only continue operating if you have previously set the knob to "**0**".

Completion of operation and removal of the bowl

1. Set the knob to "**0**" after completion of the work. Disconnect the power plug.
2. Press the release button (4), the arm raises.
3. Remove the tool.
4. Turn the bowl with a brief clockwise rotation to remove it.
5. The finished dough can be removed from the mixing bowl with the help of a dough scraper.
6. Clean the parts used as described under "Cleaning".

Recipes

Cake Mix (basic recipe) Level 3 - 4

Ingredients:

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 pack. Vanilla sugar or 1 sachet lemon flavor, a pinch of salt, 4 eggs, 500 g flour, 1 sachet baking soda, about ⅛ l milk.

Preparation:

Add wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl, stir with the stirring hook for 30 seconds at level 2, then 3 minutes at level 3. Apply a thin layer of grease to the baking tin or line it with baking paper, pour in the batter and bake it. Before removing the pastry from the oven, perform a readiness test: pierce with a pointed wooden stick in the center of the pastry. If no dough sticks to it, the cake is done. Overthrow the cake on a wire rack and let it cool.

Conventional oven:

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

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

Flaxseed bread rolls Level 1 - 2

Ingredients:

500 - 550 g wheat flour, 50 g flaxseed, ⅜ l of water, 1 cube of yeast (40g), 100 g low-fat chesse, well drained, 1 teaspoon salt. To glaze: 2 tablespoons water

ENGLISH

Preparation:

Soak flaxseed in ⅛ l lukewarm water. Fill the remaining lukewarm water (¼ l) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with the dough hook at level 1. The yeast should be completely dissolved. Add the flour with the soaked flaxseeds and salt to the mixing bowl. Knead at level 1, then switch to level 2 and knead for another 3 - 5 minutes. Cover the dough, and let it rise in a warm place for 45 - 60 minutes. Knead the dough once again, remove it from the bowl and shape it into 16 rolls. Line a baking sheet with wet baking paper. Position the rolls on the sheet, let them rise for 15 minutes, sprinkle them with lukewarm water and bake them.

Conventional oven:

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

Chocolate Mousse — Level 4 - 5

Ingredients:

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

Preparation:

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

Meat Grinder

Application notes for the meat grinder

⚠ **WARNING:**
The blade of the meat grinder (17) is sharp!
Handle the knife of the meat grinder with the necessary care during assembly and cleaning. There is **a risk of injury!**

- Do not mince any hard objects, such as bones or shells.
- Cut the meat into 2.5 cm pieces. Ensure that there are no bones or tendons in the meat.
- To shred the meat coarsely, use the disc with the largest holes.
- In a second step, select the disc with the finer or center holes. Depending on how finely you want to shred the meat.
- Before you start, lightly coat the sieves with vegetable fat.
- If you mince meat, place a container under the outlet.
- With the help of the "Kebbe" attachment (22) tubes of meat or dough can be formed.
- Use the meat grinder as pasta maker, prepare an area where you can lay out the pasta later.

Making sausage

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

Shaping biscuits

- Prepare a surface on which you can lay the cookies afterwards.
- With the cookie cutter form (25) you can create different cookie shapes.
- After having mounted the spiral housing with the cookie attachment (24) onto the appliance, slide the cookie cutter form into the cookie attachment.
- Select the desired cookie form.
- Hold the dough strand in your hand at the opening and cut off the desired length.

Preparation

Please refer to our overviews on page 3 and 5.

1. Assemble the bowl without tools.
2. Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (2).
3. The spiral housing uptake on the appliance is protected with a cover (9). Remove the cover by turning it into the direction **OPEN**.
4. Place the filling tray on the filler neck so that the uptake of the tablet is on the engine block.
5. Slide the spiral (16) in the horizontal part of the spiral housing until the axle mechanically locks.

The assembly of the accessories is described in the following sections. Prepare the meat grinder according to your desired application.

Assembly of the Meat Grinder (see fig. A)

Proceed as described under "Preparation".

6. Place the blade (17) with the sharpened sides outwards onto the axis of the spiral.
7. Select a sieve (18). Pay attention to the notches on the spiral housing, while inserting the sieve.
8. Screw the locking ring (19) clockwise onto the spiral housing.

Read further instructions under "Operation of the Meat Grinder".

Assembly of the Sausage Attachment (see fig. B)

Proceed as described under "Preparation".

- Use a finished sausage mass, proceed as follows:
  6. Firstly, insert the adapter (20) on the axis of the spiral.
  7. Insert the sausage attachment (21) into the locking ring (19).
  8. Screw the locking ring with the sausage attachment clockwise onto the spiral housing.
- If you want to shred pieces of meat and produce sausages in a single operation, mount the knife and a sieve at first as described under "Assembly of the Meat Grinder", points 6 and 7. Then insert the sausage attachment into the locking ring.
  8. Screw the locking ring with the sausage attachment clockwise onto the spiral housing.

Read further instructions under "Operation of the Meat Grinder".

Assembly of the "Kebbe" Attachment (see fig. C)

Proceed as described under "Preparation".

6. Insert the "Kebbe" attachment (22a) to the axis of the spiral. Pay attention to the notches on the spiral housing.
7. Insert the "Kebbe" attachment (22b) in the locking ring (19).
8. Screw the locking ring with the "Kebbe" attachment clockwise onto the spiral housing.

Read further instructions under "Operation of the Meat Grinder".

Assembly of the Cookie Attachment (see fig. D)

Proceed as described under "Preparation".

6. Firstly, insert the adapter (23) on the axis of the spiral. Pay attention to the notches on the spiral housing.
7. Plug the cookie attachment (24) in the adapter. Pay attention to the notches on the cookie attachment.
8. Screw the locking ring (19) clockwise onto the spiral housing.
9. Slide the cookie form cutter (25) through the slots on the cookie attachment.

Read further instructions under "Operation of the Meat Grinder".

Assembly of the Pasta Attachments (see fig. E)

Proceed as described under "Preparation".

6. Select a pasta attachment (26).
7. Place the attachment on the axis of the spiral. Pay attention to the notches on the spiral housing.
8. Screw the locking ring (19) clockwise onto the spiral housing.

Read further instructions under "Operation of the Meat Grinder".

Operation of the Meat Grinder

WARNING: Risk of injury!

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

CAUTION:

Never use the meat grinder with attached bowl! Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (2).

9. Put the pieces of meat (meat paste / sausage mass or dough) on the filling tray and into the filler neck.
10. Plug the power cord into a properly installed earthed socket.
11. You can select a speed from level 3 to 5.
12. Stuff, if necessary, the meat respectively the dough with the stuffer.

NOTE:

Short-term operation: Operate the appliance with the meat grinder no longer than 15 minutes and allow the appliance to cool down for 10 minutes.

Complete operation

1. Set the knob to "**0**" after completion of the work.
2. Disconnect the power plug.
3. Disassemble all parts of the meat grinder.
4. Clean the parts used as described under "Cleaning".
5. Cover the uptake for the spiral housing with the cover (9).

The Mixer

Application Instruction for the Mixer

WARNING: Risk of injury!

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

CAUTION:

- **Never** press the release button (4), if you have placed the mixing bowl! The mixing bowl tilts.
- Do not operate the mixer without food!
- The glass could crack at high temperatures! Do not fill in liquids over 60 °C.
- Do not overfill the mixing bowl! Fill in a maximum of 1500 ml (fruit and liquid).
- Foam takes a lot of volume. Reduce the capacity for liquids that foam vigorously.
- Cut the food into small pieces before operating the machine.
- Do not fill any hard ingredients such as nuts or coffee beans into the mixing bowl.

NOTE:

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

Recommendation:

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

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

Assembly of the Mixing Bowl

Please refer to our overviews on page 3 and 4.

Check the pre-assembly! The sealing ring (1d), the knife block (1e) and the screw (1f) must be fitted in the correct order.

CAUTION:

- Never forget to place the sealing ring on the knife block. Otherwise, the mixing bowl will leak.
- The screw lock should be tightened properly, making sure that it goes on straight, not askew.

Operation of the Mixer

1. Fill in the crushed ingredients into the mixing bowl.
2. Press the lid firmly on the mixing bowl.
3. Close the refilling opening with the lock. Insert the lock into the refilling opening and tighten it clockwise.
4. Set the knob to "**0**".
5. Make sure that the arm is lowered and locked.
6. Remove the safety cover (2) from the drive shaft of the mixing engine. Press onto the ribbed surface.
7. Place the mixing bowl on the drive shaft of the mixing engine.
8. Plug the power cord into an approved mains outlet.
9. Select a speed level.

NOTE:

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

Complete operation

1. Set the knob to "**0**".
2. Disconnect the power plug.
3. Remove the mixing bowl.
4. Lift the lid before pouring out the contents.
5. Clean the parts used as described under "Cleaning".
6. Cover the drive shaft of the mixing engine with the safety cover.

IMPORTANT NOTE:

Never keep citrus juices or acidic foods in metal bowls.

Cleaning

WARNING:

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

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

Motor housing

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

Accessories of the kneading machine and the meat grinder

CAUTION:
The components are not suitable for cleaning in the dish-washer. Under the influence of heat and strong detergents, they could deform or discolour.

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

Accessories of the mixer

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

- For proper cleaning, remove the mixing bowl.
- Disassemble the mixing bowl after each use.
- Unscrew the screw lock of the mixing bowl.
- Remove the knife block and the sealing ring from the screw lock.
- You can clean the glass carafe of the mixing bowl and lid together with the lock in warm soapy water. Rinse with clear water and dry it.

Sealing ring, knife block and screw lock
- Rinse these parts briefly with hot water.
- After cleaning and drying all parts, assemble your mixing bowl in reverse order again. Please also refer to our picture on page 4.

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not turn on or stops operating.	The appliance has no power supply.	Check the outlet with another appliance.
		Plug in the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	Your appliance is equipped with **safety switches**. They prevent accidental starting of the motor.	Check the correct position - of the swivel arm (3) - the mixing bowl (1) or - the safety cover (2)
	The appliance is defect.	Consult our service department or an expert.

Technical Data

Model: .....KM 3648
Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Power consumption: ..... 1000 W
Protection class:.....II
Net weight: .....approx. 6,75 kg

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

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

Disposal

Meaning of the symbol "dustbin"

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

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

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

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

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

ENGLISH

Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w instrukcji obsługi

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Słowo to ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na istnienie ryzyka uszkodzenia ciała.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi ... 3
Montaż miski do mieszania ... 4
Montaż maszynki do mielenia mięsa ... 5
Ogólne uwagi ... 60
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia ... 61
Przeznaczenie ... 62
Przegląd elementów obsługi / Zawartość opakowania ... 62
Rozpakowanie urządzenia ... 62
Podłączenie do sieci elektrycznej ... 62
Urządzenie do wyrabiania ciasta ... 63
Instalacja i działanie zagniatarki ... 63
Tabela ciast i narzędzi ... 63
Przerwanie pracy ... 63
Zakończenie pracy i demontaż miski ... 64
Przepisy ... 64
Maszynka do mielenia mięsa ... 65
Uwagi praktyczne dotyczące maszynki do mielenia mięsa ... 65
Przygotowanie ... 65
Zestaw maszynki do mielenia mięsa ... 65
Zestaw przystawki do robienia kiełbas ... 65
Zestaw przystawki do robienia „Kebbe” ... 66
Zestaw przystawki do robienia ciastek ... 66
Zestaw przystawki do robienia makaronu ... 66
Praca maszynki do mielenia mięsa ... 66
Zakończenie pracy ... 66
Mikser ... 66
Instrukcja użytkowania dotycząca miksera ... 66
Zespół miski do mieszania ... 67
Działanie miksera ... 67
Zakończenie pracy ... 67
Czyszczenie ... 67
Obudowa silnika ... 68
Akcesoria zagniatarki i maszynki do mielenia mięsa ... 68
Akcesoria miksera ... 68
Przechowywanie ... 68
Eliminowanie usterek i zakłóceń ... 68
Dane techniczne ... 68
Warunki gwarancji ... 68
Usuwanie ... 69
Znaczenie symbolu „kosza na śmieci” ... 69

Ogólne uwagi

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

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

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

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

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

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

Przeznaczenie

Urządzenie to służy jako

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

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do tych celów i może być używane jedynie zgodnie z przeznaczeniem.

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

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

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

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

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Przegląd elementów obsługi / Zawartość opakowania

Strona 3:

1 Miska do mieszania
2 Pokrywa ochrona silnika do mieszania
3 Ramię odchylane
4 Przycisk zwalniający do opuszczania / podnoszenia ramienia
5 Pokrętło
6 Obudowa silnika
7 Miska do mieszania
8 Osłona przeciwrozbryzgowa
9 Pokrywa napędu maszynki do mielenia mięsa
10 Maszynka do mielenia mięsa wraz z tacką do napełniania i popychaczem
11 Trzepaczka
12 Mieszadło hakowe
13 Hak do ciasta
14 Osłona zabezpieczająca

Strona 4: Zestaw miski do mieszania

1 Dzbanek szklany
1a Nakładka w pokrywie (miarka)
1b Pokrywa
1c Pierścień zabezpieczający
1d Pierścień uszczelniający
1e Blok noży
1f Nakrętka

Strona 5: Montaż maszynki do mielenia mięsa

15 Korpus ślimaka
16 Ślimak
17 Nożyk
18 3 sitka (drobne, średnie, grube)
19 Pierścień blokujący
20 Złącze do przystawki do robienia kiełbas
21 Zestaw do napychania kiełbas
22 2-częściowa przystawka do sporządzania „Kebbe”
23 Złącze do przystawki do formowania ciastek
24 Przystawka do formowania ciastek
25 Forma do wycinania ciastek
26 4 przystawki do formowania makaronu (różnych kształtów makaronu)

Rozpakowanie urządzenia

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

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Urządzenie do wyrabiania ciasta

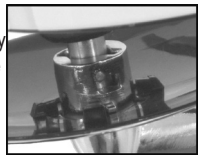
Instalacja i działanie zagniatarki

⚠ UWAGA:
Nigdy nie wciskać przycisku zwalniającego (4) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.

ℹ WSKAZÓWKA:
Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy bez pokrywy chroniącej silnik do mieszania.

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

1. **Otworzyć ramię odchylane:** Wcisnąć przycisk zwalniający (4). Przesunąć ręką do najwyższego położenia.
2. W razie potrzeby użycia osłony przeciwrozbryzgowej, należy ją teraz zamocować od spodu ramienia odchylanego. Ustawić **osłonę przeciwrozbryzgową** (8) tak, aby otwór wlewowy znalazł się przed użytkownikiem. Wcisnąć osłonę tak, aby przymocować ją do ramienia odchylanego.
3. W przypadku potrzeby użycia haka do zagniatania ciasta (13) lub haka do mieszania (12), najpierw zamontować **osłonę zabezpieczającą** (14). Zapobiega to styczności ciasta z wałkiem napędowym.
   Przytrzymać tarczę tak jak miskę. Włożyć hak do ciasta lub hak do mieszania od dołu poprzez wgłębienie w tarczy i obrócić go o ćwierć obrotu.
4. **Użyć narzędzie:**
   W górnej części końcówki widać otwór na wałek napędowy i przetyczkę. Wsunąć narzędzie w wałek napędowy.



5. **Miska do mieszania:** Miskę umieścić w jej uchwycie. Obrócić miskę w kierunku ➡ LOCK, aż do jej zablokowania.
6. Włożyć składniki do miski do mieszania.

   ℹ WSKAZÓWKA:
   W przypadku wyrabiania ciężkiego ciasta, nie wsypywać do miski wszystkich składników na raz. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj. W trakcie zagniatania wolno dodawać płyny.
7. Sprawdzić, czy przełącznik jest ustawiony na „**0**”.
8. Wcisnąć przycisk zwalniania (4), aby opuścić ramię. Należy docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
9. Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
10. Wybrać prędkość, posługując się poniższą tabelą.

Tabela ciast i narzędzi

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1 - 4	Maks. 1,75 kg	4 minuty
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omletowe)	Mieszadło hakowe	3 - 4	min. 0,5 kg maks. 3,0 kg	2 - 4 minuty
Ciasta lekkie (np. waflowe, omletowe, budyniowe)	Trzepaczka	4 - 5	min. 0,5 kg maks. 3,0 kg	2 - 4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 1 litr	4 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	6	4 - 10 białek kurzych	3 - 4 minuty

ℹ WSKAZÓWKA:
- **Działanie krótkotrwałe:** Operować urządzeniem w przypadku ciężkich ciast nie dłużej niż 4 minuty, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.
- **Poziom P dla trybu impulsowego:** Włączyć silnik i ustawić jego pracę na najwyższych obrotach poprzez utrzymywanie pokrętła w tym położeniu.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
- Aby przerwać wykonywaną czynność, należy ustawić przełącznik na „**0**”.
- Przed zmianą narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia!

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- W przypadku naciśnięcia przycisku zwalniającego w trakcie pracy urządzenia (4), aby odchylić ramię, wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik.
- Kontynuacja pracy możliwa jest wtedy tylko po uprzednim ustawieniu pokrętła na „**0**”.

Zakończenie pracy i demontaż miski

1. Po zakończeniu pracy pokrętło ustawić na „**0**”. Odłączyć wtyczkę zasilania.
2. Wcisnąć przycisk zwalniania (4), aby unieść ramię.
3. Wyjąć nasadkę.
4. Obrócić miską z krótkim ruchem w prawo w celu jej wyjęcia.
5. Gotowe ciasto można wyjąć z miski do mieszania, posługując się skrobakiem do ciasta.
6. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.

Przepisy

Rzadkie ciasto (przepis podstawowy) Poziom 3 - 4

Składniki:

250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie. Cukier waniliowy lub 1 saszetka aromatu cytrynowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki, 1 torebka proszku do pieczenia soda, ok. ⅛ l mleka.

Przygotowanie:

Do miski do mieszania wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami, mieszać przez 30 sekund hakiem do mieszania przy ustawieniu na poziomie 2, a następnie przez 3 minuty na poziomie 3. Na blachę do pieczenia nałożyć cienką warstwę tłuszczu lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdzić, czy ciasto się upiekło. Przekłuć je ostro zakończonym drewnianym patyczkiem pośrodku ciasta. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, oznacza to, że jest upieczone. Ciasto przewrócić, wykładając je na drucianą podstawkę i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

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

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

Bułki z siemieniem lnianym Poziom 1 - 2

Składniki:

500 - 550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ⅜ l wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.
W celu nadania połysku: 2 łyżki wody.

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć ⅛ l letniej wody. Pozostałą cześć letniej wody (¼ l) wlać do miski do mieszania, wsypać do niej pokruszone drożdże, dodać twaróg i dobrze wymieszać, używając do tego mieszadła hakowego do ciasta, przy prędkości obrotowej ustawionej na poziomie 1. Teraz cała zawartość powinna być rozpuszczona. Dodać mąkę wraz z namoczonym siemieniem lnianym oraz sól. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3 - 5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, na 45 - 60 minut. Zagnieść ciasto jeszcze raz, wyjąć je z iski i uformować z niego 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Ułożyć bułki na arkuszu, pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut, następnie skropić je letnią wodą i upiec.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania do piekarnika:	2
Piec:	piekarnik elektryczny: ogrzewanie górne i dolne 200 - 220 ° (nagrzewać wstępnie przez około 5 minut), piekarnik gazowy: poziom 2 - 3
Czas pieczenia:	30 - 40 minut

Pianka czekoladowa: Poziom 4 - 5

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Maszynka do mielenia mięsa

Uwagi praktyczne dotyczące maszynki do mielenia mięsa

⚠ **OSTRZEŻENIE:**

Nożyk maszynki do mielenia mięsa (17) jest ostry! Obchodzić się z nożykiem do mielenia mięsa z niezbędną ostrożnością, szczególnie podczas montażu i czyszczenia maszynki do mielenia mięsa. Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!**

- Nie używać do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości czy muszle.
- Mięso pokroić na kawałki o długości około 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości czy ścięgien.
- Do zgrubnego rozdrabniania mięsa użyć sitka o największych otworach.
- W drugim kroku założyć sitko o mniejszych otworach. Zależy to od tego, jak drobno ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy sitka maszynki lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszynki umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe" (22) można formować rurki mięsne lub z ciasta.
- Maszynkę do mielenia mięsa można wykorzystać do sporządzania makaronu. Należy tu jednak pamiętać o przygotowaniu miejsca do późniejszego układania uformowanych nitek makaronu.

Formowanie kiełbas

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

Formowanie ciastek

- Najpierw przygotować powierzchnię, na której będą układane uformowane ciastka.
- Za pomocą nożyka do wycinania ciastek (25) można wyrabiać różne ich kształty.
- Po złożeniu obudowy ślimaka wraz z przystawką do formowania ciastek (24), do przystawki wsunąć nożyk do wycinania ciastek.
- Wybrać żądaną formę ciastka.
- Przytrzymać dłonią wstęgę ciastka przy wylocie i odetnij ją po uzyskaniu odpowiedniej długości.

Przygotowanie

Prosimy zapoznać się z naszymi uwagami ogólnymi na stronie 3 i 5.

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (2).
3. Wyjście obudowy ślimakowej na urządzeniu jest zamknięte pokrywką ochronną (9). Zdjąć pokrywę, obracając nią w kierunku **OPEN**.
4. Tackę napełniania na króćcu napełniania zamocować w taki sposób, aby tacka znajdowała się powyżej bloku silnika.
5. Wsunąć ślimak (16) w poziomą część obudowy ślimaka, aż oś mechanicznie się zazębi.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Maszynkę do mielenia mięsa przygotować do żądanego zastosowania.

Zestaw maszynki do mielenia mięsa (patrz Rys. A)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie"

6. Nożyk do mielenia (17) zamontować ostrzami na zewnątrz, na osi ślimaka.
7. Wybrać sitko (18). Podczas zakładania sitka zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień blokujący (19) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa".

Zestaw przystawki do robienia kiełbas (patrz Rys. B)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie".

- Użyć przygotowaną wcześniej masę do wypełnienia kiełbas:
  6. Najpierw należy założyć złącze (20) na oś ślimaka.
  7. Następnie do pierścienia mocującego należy włożyć przystawkę (21).
  8. Zakręcić pierścień blokujący (wraz z przystawką do napychania kiełbas) w prawo na obudowie ślimaka.
- Aby zmielić kawałki mięsa w celu przygotowania nadzienia kiełbasianego, należy najpierw zamontować nożyk i sitko według opisu przedstawionego w części „Zestaw do mielenia mięsa", punkty 6 i 7. Następnie do pierścienia mocującego należy włożyć przystawkę.
  8. Zakręcić pierścień blokujący (wraz z przystawką do napychania kiełbas) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa".

Zestaw przystawki do robienia „Kebbe” (patrz Rys. C)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Nasadkę „Kebbe” (22a) wsunąć na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
7. Następnie do pierścienia mocującego (19) należy włożyć przystawkę „Kebbe” (22b).
8. Zakręcić pierścień blokujący (wraz z przystawką „Kebbe”) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa”

Zestaw przystawki do robienia ciastek (patrz Rys. D)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Najpierw należy założyć złącze (23) na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
7. Wsunąć w złącze przystawkę do formowania ciastek (24). Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień blokujący (19) w prawo na obudowie ślimaka.
9. Przesunąć nóż do formowania ciastek (25) w szczeliny w przystawce formowania do ciastek.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa".

Zestaw przystawki do robienia makaronu (patrz Rys. E)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Wybrać przystawkę do formowania makaronu (26).
7. Nasadkę wsunąć na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień blokujący (19) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa”.

JĘZYK POLSKI

Praca maszynki do mielenia mięsa

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

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

⚠ **UWAGA:**

Nigdy nie używać zestawu maszynki do mielenia mięsa przy zamocowanej misce! Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (2).

9. Kawałki mięsa (pasztet/ mięso do kiełbasy lub ciasto) wkładać na tackę napełniania i następnie do w szyjki zasypowej.
10. Kabel zasilania podłączyć do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.
11. Prędkość obrotową można wybrać w zakresie od poziomu 3 do 5.
12. Napełnić, jeśli konieczne, mięsem lub wygniatać ciasto ślimakiem.

ℹ **WSKAZÓWKA:**

Działanie krótkotrwałe: Operować urządzeniem w konfiguracji maszynki do mielenia mięsa nie dłużej niż 15 minut, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

Zakończenie pracy

1. Po zakończeniu pracy pokrętło ustawić na „**0**”.
2. Odłączyć wtyczkę zasilania.
3. Rozmontować wszystkie części maszynki do mielenia mięsa.
4. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
5. Przykryć przykrywką (9) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.

Mikser

Instrukcja użytkowania dotycząca miksera

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

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

⚠ **UWAGA:**

- **Nigdy** nie wciskać przycisku zwalniającego (4) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.
- Nie uruchamiać pustego urządzenia!
- W przypadku wysokich temperatur może dojść do pęknięcia szkła! Nie wlewać płynów o temperaturze powyżej 60 °C.
- Nie napełniać nadmiernie dzbanka miksera! Napełniać maksymalnie do pojemności 1500 ml (owocami i płynem).
- Piana zajmuje dużą objętość. W przypadku silnie pieniących się cieczy należy znaczącą zmniejszyć ich objętość.
- Przed zastosowaniem maszyny składniki żywności należy pokroić na małe kawałki.
- Do pojemnika mieszania nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy.

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

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

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

Zespół miski do mieszania

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

Sprawdzić prawidłowość montażu! Pierścień uszczelnienia (1d), blok nożyków (1e) oraz śruba (1f) muszą być zamontowane w prawidłowej kolejności.

UWAGA:
- Nigdy nie należy zapominać o założeniu uszczelki na blok nożyków. W przeciwnym razie dzbanek będzie przeciekał.
- Śrubę należy prawidłowo dokręcić, sprawdzając, czy nie wkręca się krzywo.

Działanie miksera

1. Rozdrobnione składniki włożyć do dzbanka miksera.
2. Docisnąć mocno pokrywkę na dzbanku miksera.
3. Korkiem zamknąć otwór napełniania. Korek włożyć w otwór napełniania i zakręcić, obracając w prawo.
4. Pokrętło ustawić na „**0**”.
5. Sprawdzić, czy ramię jest opuszczone i zablokowane.
6. Zdjąć pokrywę ochronną (2) z wału napędowego miksera. Nacisnąć na żebrowaną powierzchnię.
7. N wale napędowym miksera zamontować dzbanek miksera.
8. Podłączyć wtyczkę zasilania do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
9. Wybrać poziom prędkości obrotowej.

WSKAZÓWKA:
- **Działanie krótkotrwałe:** Urządzenie może pracować nie jest dłuższy niż 2 minuty, miksując. Przed ponownym użyciem należy odczekać 1 minutę, aby urządzenie ostygło!
- **Aby dodać składniki,** najpierw należy wyłączyć urządzenie. Wykręcić korek lub zdjąć pokrywkę. Kontynuować pracę tylko z prawidłowo założoną pokrywą i zamkniętym otworem do napełniania.

Zakończenie pracy

1. Pokrętło ustawić na „**0**”.
2. Odłączyć wtyczkę zasilania.
3. Zdjąć dzbanek miksera.
4. Unieść pokrywę przed wylaniem zawartości.
5. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
6. Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną.

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

Czyszczenie

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

⚠ **UWAGA:**
- Nie stosować czyścików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie należy używać ostrych narzędzi ani silnie ściernych środków czyszczących.

Obudowa silnika

Do czyszczenia obudowy używać tylko wilgotnej ścierki i łagodnych detergentów.

Akcesoria zagniatarki i maszynki do mielenia mięsa

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

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

Akcesoria miksera

ℹ **UWAGA: Wstępnie czyszczenie**
Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Następnie wylać ciecz.

- Do gruntownego czyszczenia należy zdemontować dzbanek miksera.
- Po każdym użyciu dzbanka miksera należy go rozmontować.
- Odkręcić zakrętkę dzbanka miksera.
- Wymontować blok nożyków i pierścień uszczelniający ze śruby.
- Szklany dzbanek i pokrywkę wraz z zakrętką można umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.

Pierścień uszczelnienia, blok nożyków i zakrętka
- Szybko opłukać te części w gorącej wodzie.
- Po umyciu i wysuszeniu wszystkich części należy ponownie złożyć dzbanek miksera w porządku odwrotnym. Patrz rysunek na stronie 4.

Przechowywanie

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

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się lub przestaje działać.	Brak zasilania urządzenia.	Sprawdzić gniazdko zasilania za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej.
	Urządzenie jest wyposażone w **wyłączniki bezpieczeństwa.** Zapobiega to przypadkowemu włączeniu silnika.	Sprawdzić prawidłowe położenie - ramienia odchylanego (3) - miski do mieszania (1) lub - pokrywy ochronnej (2)
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z działem sprzedaży lub specjalistą.

Dane techniczne

Model: .....KM 3648
Zasilanie: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy: ..... 1000 W
Stopień ochrony: II
Waga netto: .....ok. 6,75 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 prze¬widuje 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 „kosza na śmieci”

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

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

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

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

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

Használati utasítás

Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. Reméljük, sok örömét leli a termék használatában.

A használati útmutatóban található jelzések

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyekre figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyt.

⚠ **VIGYÁZAT:**
A készülék vagy más tárgy lehetséges sérülésének lehetőségét jelzi.

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

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
A keverőedény összeszerelése 4
A húsdaráló felhelyezése 5
Általános megjegyzések 70
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok .. 70
Rendeltetésszerű használat 72
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma 72
A készülék kicsomagolása 72
Csatlakoztatás a hálózatra 72
Dagasztógép 72
A dagasztógép összeszerelése és használata 72
Tésztatípusok és eszközök táblázata 73
A használat megszakítása 73
A használat befejezése és az edény eltávolítása 73
Receptek 73
Húsdaráló 74
Használati megjegyzések a húsdarálóval kapcsolatban .. 74
Előkészítés 75
A húsdaráló összeszerelése 75
A kolbászfeltét összeszerelése 75
A „Kebbe” feltét összeszerelése 75
A sütemény feltét összeszerelése 75
A tésztafeltétek összeszerelése 75
A húsdaráló használata 75
A használat befejezése 75
A mixer 76
Használati utasítások a mixerhez 76
A keverőedény összeszerelése 76
A mixer használata 76
A használat befejezése 76
Tisztítás 76
A motor burkolata 77
A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai 77
A mixer tartozékai 77
Tárolás 77
Hibaelhárítás 77
Műszaki adatok 77
Hulladékkezelés 78
A „kuka” szimbólum jelentése 78

Általános megjegyzések

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

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Ne engedje, hogy a kisgyerekek játsszanak a fóliával. **Fulladásveszély!**

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- Mielőtt lecserélné a működés közben mozgó feltételeket vagy tartozékokat, a készüléket kapcsolja ki, és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.

MAGYARUL

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A keverőedényben és a húsdarálóban lévő kések élesek!
- Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott tartozék helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és/vagy tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha megtanították őket **a biztonságos használatra** vagy aközben felügyelik őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- Ne 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 kapcsolókat.
- A készüléket csak élelmiszer-feldolgozásra használja.
- Bármilyen más célra való felhasználás sérülést eredményezhet.

Rendeltetésszerű használat

A készülék felhasználási területe

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

Kizárólag erre a célra készült, és cssak erre szabad felhasználni.

Csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható.

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

Kereskedelmi célokra nem használhatja.

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

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

3. oldal:

1 Keverőtál
2 Biztonsági fedél a keverőmotorra
3 Forgókar
4 Kioldógomb a kar felemelésére / leeresztésére
5 Gomb
6 Motor burkolata
7 Keverőtál
8 Fröccsenésvédő
9 Fedél a húsdaráló motorra
10 Húsdaráló töltőtálcával és tömővel
11 Habverő
12 Keverőhorog
13 Tésztahorog
14 Védőlemez

4. oldal: A keverőedény összeszerelése

1 Üvegedény
1a Betöltőnyílás fedele az edény fedelén (mérőpohár)
1b Fedél
1c Biztonsági gyűrű
1d Tömítőgyűrű
1e Késblokk
1f Csavarható tető

5. oldal: A húsdaráló összeszerelése

15 Csigaház
16 Csiga
17 Kés
18 3 rostély (finom, közepes, durva)
19 Rögzítőgyűrű
20 Adapter a kolbásztöltő feltéthez
21 Kolbász feltét
22 2-részes „Kebbe” tartozék
23 Adapter a sütemény feltéthez
24 Süteményformázó feltét
25 Süteményvágó forma
26 4 tészta feltét (különböző tésztaformák)

A készülék kicsomagolása

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

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

Csatlakoztatás a hálózatra

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

Dagasztógép

A dagasztógép összeszerelése és használata

VIGYÁZAT:
Ne nyomja meg a kioldógombot (4), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény megdől.

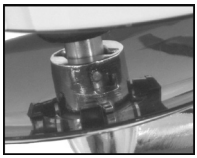
MEGJEGYZÉS:
Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék működését a keverőmotor védőburkolata nélkül.

Hacsak előzetesen nem használta a mixert vagy a húsdarálót, fedje le a keverőmotor hajtótengelyét és a csigaházat a megfelelő **biztonsági fedéllel.**

1. **A forgókar felhajtása:** Nyomja meg a kioldógombot (4). Mozgassa a kart kézzel a legmagasabb állásba.
2. Ha használni szeretné a fröccsenésvédőt, most rögzítse alulról a forgókarra. Úgy helyezze fel a **fröccsenésvédőt** (8), hogy a betöltőnyílás Ön előtt legyen. Nyomja rá a fröccsenésvédőt a forgókarra.
3. Ha a tésztahorgot (13) vagy a keverőhorgot (12) szeretné használni, azt a **védőlemez** (14) felhelyezése előtt helyezze fel. Ez megakadályozza, hogy a tészta érintkezzen a hajtótengellyel.
   Úgy tartsa a lemezt, ahogy a tálat tartaná. Alulról, a lemez nyílásán át illessze be a tészta horgot vagy a keverőhorgot, és egy negyed fordulattal fordítsa el.

MAGYARUL

4. **Eszköz használata:**
   Az eszköz felső végén találhat egy nyílást a hajtótengely és a keresztcsap számára. Csúsztassa az eszközt a hajtótengelyre. Nyomja be és forgassa el egyszerre az óramutató járásával megegyezően, hogy a hajtótengely keresztcsapja rögzüljön az eszközbe.



5. **Keverőtál:** Helyezze a tálat a tartóba. Ütközésig fordítsa el az edényt a ➡ LOCK felirat irányába.
6. Töltse be az összetevőket a keverőedénybe.

MEGJEGYZÉS:
Ha nehéz tésztát dagaszt, ne helyezze az keverőtálba egyszerre az összes összetevőt. A dagasztást a liszttel, cukorral és tojásokkal kezdje. A dagasztás során lassan adja hozzá a folyadékokat.

7. Ellenőrizze, hogy a gomb „**0**” állásban legyen.
8. A kar leeresztéséhez nyomja meg a kioldógombot (4). Most felülről le kell nyomni a kart, amíg a legalsó helyzetbe nem kattan.
9. Dugja be a tápkábelt egy jóváhagyott hálózati aljzatba.
10. A következő táblázat alapján válasszon egy fordulatszámot.

Tésztatípusok és eszközök táblázata

Tészta	Eszköz	Szint	Mennyiség	Max. működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy édestészta)	Tésztahorog	1 - 4	Max. 1,75 kg	4 perc
Közepes tészta (pl. palacsintatészta)	Keverőhorog	3 - 4	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 perc
Könnyű tészta (pl. ostya vagy palacsintatészta, puding)	Habverő	4 - 5	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 perc
Tejszín	Habverő	6	min. 200 ml max. 1 liter	4 perc
Felvert tojásfehérje	Habverő	6	4 - 10 tojásfehérje	3 - 4 perc

MEGJEGYZÉS:
- **Rövid idejű használat:** Nehéz tészta dagasztása esetén ne működtesse a készüléket 4 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja lehűlni a készüléket.
- **P szint az impulzus üzemmódhoz:** Kapcsolja a motort egy kis időre a legnagyobb fordulatszámra, hogy a gombot abban a helyzetben tartja.

A használat megszakítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
- Mindig állítsa a gombot a „**0**” állásba, ha meg szeretné szakítani a munkát.
- Húzza ki a tápkábelt, ha le szeretné cserélni az eszközt.
- Várja meg, amíg megáll az eszköz!
- Ha a gép működése közben használja a kioldógombot (4) a kar felhajtására, a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.
- Csak akkor tudja folytatni a készülék használatát, ha a gombot előzőleg „**0**” állásba állítja.

A használat befejezése és az edény eltávolítása

1. A munka befejeztével állítsa a gombot „**0**” állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
2. Nyomja meg a kioldógombot (4), a kar felemelkedik.
3. Távolítsa el az eszközt.
4. Forgassa el kissé a keverőedényt az óramutató járásának irányába az eltávolításhoz.
5. Az elkészült tészta a keverőedényből egy tésztakaparó segítségével távolítható el.
6. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.

Receptek

Palacsintatészta (alaprecept) 3 - 4 szint

Összetevők:

250 g puha vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 cs. Vaníliás cukor vagy 1 csomag citromaroma, egy csipet só, 4 tojás, 500 g liszt, 1 csomag sütőpor, kb. ⅛ l tej.

Előkészítés:

Tegye a lisztet a többi összetevővel a keverőedénybe, keverje a keverőhoroggal 30 másodpercig 2. fokozaton, majd 3 percig 3. fokozaton. A sütőtepsi aljára vigye fel vékony réteg zsírt vagy terítse be sütőpapírral, öntse bele a tésztát, és süsse ki. A tészta a sütőből való eltávolítása előtt, végezze el a készültségi tesztet: egy fatűvel szúrjon bele a tészta közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá, a sütemény kész. Fordítsa ki a süteményt egy rácsra, és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Sütőhely: 2

Hevítés: elektromos sütő, alsó és felső sütés 175 - 200 °, gázsütő: 2 - 3. fokozat

Sütési idő: 50 - 60 perc

A recept saját ízlés szerint módosítható, pl. 100g mazsolával, mogyoróval vagy reszelt csokoládéval. A képzeletének nincsenek határai.

Lenmagos kenyértekercsek 1 - 2 szint

Összetevők:

500 - 550 g búzaliszt, 50 g lenmag, ⅜ l víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só.
A kenéshez: 2 evőkanál víz

Előkészítés:

Áztassa be a lenmagot ⅛ l langyos vízbe. A maradék langyos vizet (¼ liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a tésztahoroggal 1. fokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Keverje 1. fokozaton, majd váltson 2. fokozatra és keverje újabb 3 - 5 percig. Fedje le a tésztát, és 45 - 60 percig meleg helyen hagyja kelni. Keverje meg újra a tésztát, vegye ki az edényből, és formázzon belőle 16 tekercset. A sütőlapot vonja be nedves sütőpapírral. Helyezze a tekercseket a lapra, hagyja kelni 15 percig, fröcskölje le langyos vízzel, és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Sütőhely: 2

Hevítés: elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 200 - 220 ° (5 perc előmelegítés), gázsütő 2 - 3. fokozat

Sütési idő: 30 - 40 perc

Csokoládéhab 4 - 5 fokozat

Összetevők:

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

Előkészítés:

A keverőedénybe a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki az edényből, és tegye hűvös helyre.
A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőedényben a habverővel 4. fokozaton verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sót. Adja hozzá az olvasztott csokoládémasszát, és alaposan keverje el 4 - 5 fokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához, és rövid ideig keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémmel, és jól lehűtve tálalja.

Húsdaráló

Használati megjegyzések a húsdarálóval kapcsolatban

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**

A húsdaráló (17) kése éles!

Összeszerelés és tisztítás során a szükséges körültekintéssel kezelje a húsdaráló kését! Fokozott **sérülésveszélyt** jelentenek!

- Ne daráljon semmilyen kemény tárgyat, pl. csontot, héjakat.
- Vágja össze a húst 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy ne legyen csont vagy ín a húsban.
- Hús durva darabokra darálásához használja a legnagyobb nyílásokkal rendelkező rostélyt.
- A második lépésben válassza ki a finomabb vagy központi furatú rostélyt. Attól függ, hogy mennyire finomra akarja darálni a húst.
- A darálás előtt kenje meg a rostélyokat étolajjal.
- Ha húst darál, helyezzen egy edényt a kimenet alá.
- A „Kebbe” feltét (22) segítségével hús vagy tésztahengerek formázhatók.
- A húsdarálót használja tésztakészítőként, készítsen elő egy területet, ahová szét tudja teríteni a tésztát.

Kolbásztöltés

- Ehhez használhat természetes- vagy akár műbelet is.
- Ha a természetes bél mellett döntött, felhasználás előtt áztassa vízbe a belet.
- Kössön csomót a bél egyik végére.
- Csúsztassa rá a belet a kolbásztöltő feltétre.
- Adagolja a kolbászhúst a kolbászfeltéten keresztül, és töltse be a kolbászbélbe.
- Ügyeljen rá, hogy a kolbászhús lazán legyen a bélbe töltve, mivel a kolbász térfogata sütés vagy főzés közben megnő, és a bél kirepedését okozhatja.
- Amikor az első kolbász eléri a kívánt hosszúságot, az ujjaival nyomja össze a kolbászt a kolbászfeltét végén.
- Forgassa el a kolbászt egyszer vagy kétszer a saját tengelye körül.
- Amíg némi tapasztalatot nem szerez, kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után.

Sütemények formázása

- Készítsen elő egy felületet, amire a süteményeket fogja kiteríteni.
- A süteményvágó formával (25) különböző süteményformákat tud kialakítani.
- A csigaház a sütemény feltéttel (24) a készülékre való felszerelése után csúsztassa be a süteményvágó formát a sütemény feltétbe.
- Válassza ki a kívánt süteményformát.
- Az egyik kezével tartsa a tésztát a kimeneti nyílásnál, és vágja a kívánt hosszúságúra.

MAGYARUL

Előkészítés

Tekintse meg áttekintést a 3. és 5. oldalon.

1. Helyezze fel a keverőtálat eszközök nélkül.
2. Takarja le a keverőmeghajtó hajtótengelyét a biztonsági burkolattal (2).
3. A csigaház rögzítése a készüléken egy fedéllel (9) van biztosítva. Távolítsa el a fedelet az **OPEN** irányba elforgatással.
4. Helyezze fel az adagolótálcát a töltőnyakra, hogy az asztalnyílása a motorblokkon legyen.
5. Csúsztassa be a csigát (16) a csigaház vízszintes részébe, amíg a tengely mechanikusan nem rögzül.

A tartozékok összeszerelése a következő részben van részletezve. Készítse elő a húsdarálót a kívánt alkalmazásnak megfelelően.

A húsdaráló összeszerelése (lásd A ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

6. A csiga tengelyére tegye rá a vágókést (17) úgy, hogy a köszörült oldala kifelé nézzen.
7. Válasszon ki egy rostélyt (18). A rostély behelyezésekor ügyeljen a csigaházon lévő bevágásokra.
8. Csavarja a rögzítőgyűrűt (19) az óramutató járásával ellentétes irányba a csigaházra.

További utasításokat lásd „A húsdaráló használata” részben.

A kolbászfeltét összeszerelése (lásd B ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

- Használjon már kész kolbászmasszát, a következő módon járjon el:
  6. Először helyezze az adaptert (20) a csiga tengelyére.
  7. Illessze be a kolbászfeltétet (21) a rögzítőgyűrűbe (19).
  8. Tekerje a rögzítőgyűrűt a kolbászfeltéttel az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.
- Ha egy művelettel szeretne húst darálni és kolbászt tölteni, helyezze fel a kést és a rostélyt a „Húsdaráló összeszerelése” rész 6. és 7. pontjában leírtak szerint. Ezután nyomja rá a kolbászfeltétet a rögzítőgyűrűre.
  8. Tekerje a rögzítőgyűrűt a kolbászfeltéttel az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.

További utasításokat lásd „A húsdaráló használata” részben.

A „Kebbe” feltét összeszerelése (lásd C ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

6. Illessze fel a „Kebbe” feltétet (22a) a csiga tengelyére. Ügyeljen a csigaházon lévő bevágásokra.
7. Illessze be a „Kebbe” feltétet (22b) a rögzítőgyűrűbe (19).
8. Tekerje a rögzítőgyűrűt a „Kebbe” feltéttel az óramutató járásával megegyező irányba a csigaházra.

További utasításokat lásd „A húsdaráló használata” részben.

A sütemény feltét összeszerelése (lásd D ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

6. Először helyezze az adaptert (23) a csiga tengelyére. Ügyeljen a csigaházon lévő bevágásokra.
7. Dugja be a sütemény feltétet (24) az adapterbe. Ügyeljen a sütemény feltéten lévő bevágásokra.
8. Csavarja a rögzítőgyűrűt (19) az óramutató járásával ellentétes irányba a csigaházra.
9. Csúsztassa át a süteményformáló vágót (25) a sütemény feltéten található bevágásokon.

További utasításokat lásd „A húsdaráló használata” részben.

A tésztafeltétek összeszerelése (lásd E ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

6. Válasszon egy tésztafeltétet (26).
7. Helyezze a feltétet a csigatengelyre. Ügyeljen a csigaházon lévő bevágásokra.
8. Csavarja a rögzítőgyűrűt (19) az óramutató járásával ellentétes irányba a csigaházra.

További utasításokat lásd „A húsdaráló használata” részben.

A húsdaráló használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép hajtótengelye elkezd forogni. Ne nyúljon bele működés közben a forgó hajtótengelyhez!
- A biztonsága érdekben mindig helyezze fel az edényt.
- Mindig használja a mellékelt tolórudat. Ne dugja bele az ujjait vagy más eszközt az adagolónyakba!

⚠ VIGYÁZAT:

Soha **ne** használja a húsdarálót felhelyezett edénnyel! Takarja le a keverőmeghajtó hajtótengelyét a biztonsági burkolattal (2).

9. Adagolja a húsdarabokat (húspép / kolbászmassza vagy tészta) a töltőtálcára és a töltőnyakba.
10. Dugja be tápkábelt egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.
11. Válasszon egy fokozatot 3 és 5 között.
12. Ha szükséges, a tolórúddal nyomja le a húst és a tésztát.

ℹ MEGJEGYZÉS:

Rövid idejű használat: Húsdarálás esetén ne működtesse a készüléket 15 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja lehűlni a készüléket.

A használat befejezése

1. A munka befejeztével állítsa a gombot „**0**” állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
3. Szerelje szét a húsdaráló részeit.
4. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.
5. Zárja le a csigaház nyílását a fedéllel (9).

A mixer

Használati utasítások a mixerhez

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- **A mixerben lévő kés éles!** A mixer késeit kezelje a megfelelő óvatossággal, különösen a keverőedény kiürítése és tisztítása közben!
- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép hajtótengelye elkezd forogni. Ne nyúljon bele működés közben a forgó hajtótengelyhez!
- A biztonsága érdekben mindig helyezze fel az edényt.

⚠ **VIGYÁZAT:**

- **Ne** nyomja meg a kioldógombot (4), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény megdől.
- Ne működtesse a mixert élelmiszerek nélkül!
- Az üveg magas hőmérsékleteken megrepedhet! Ne töltsön be 60 °C-nál forróbb folyadékokat.
- Ne töltse túl a keverőedényt! Maximum 1500 ml-t töltsön bele (gyümölcs és folyadék).
- A hab nagyobb térfogatú lesz. Csökkentse a nagyon habosodó folyadékok mennyiségét.
- A készülék használata előtt vágja fel az élelmiszereket kisebb darabokra.
- Ne töltsön be kemény összetevőket, pl. mogyorót vagy kávészemeket a keverőedénybe.

ℹ **MEGJEGYZÉS:**

A keverőedényben levő kések alkalmasak tiszta jég aprítására is. Azonban ne feledje, hogy a művelet tompává teheti a kést.

Javaslat:

Ha aprított jéggel akar italt készíteni, az ital keverésekor adja hozzá a jégkockákat. A jeget a gép a keverés közben felaprítja.

Feltöltéskor helyezze a keverőedényt stabil, vízszintes munkafelületre. Így jobb, ha utóbb helyezi fel a fedelet.

A keverőedény összeszerelése

Tekintse meg áttekintést a 3. és 4. oldalon.

Ellenőrizze az előszerelést! A tömítőgyűrűt (1d), a késblokkot (1e) és a csavart (1f) a megfelelő sorrendben kell felhelyezni.

⚠ **VIGYÁZAT:**

- Soha ne felejtse el felhelyezni a tömítőgyűrűt a késblokkra. Máskülönben a keverőedény szivárogni fog.
- A csavart megfelelően kell meghúzni, ügyelve rá, hogy egyenesen menjen, ne ferdén.

A mixer használata

1. Töltse be az aprított összetevőket a keverőedénybe.
2. Erősen nyomja rá a fedelet a keverőedényre.
3. A zárral zárja be a töltőnyílást. Helyezze be a zárat a töltőnyílásba, és húzza meg az óramutató járásával megegyezően.
4. A gombot állítsa „**0**” állásba.
5. Ellenőrizze, hogy a kar le van eresztve és rögzítve van.
6. Távolítsa el a biztonsági burkolatot (2) a keverőmotor hajtótengelyéről. Nyomja rá a bordázott felületre.
7. Helyezze a keverőedényt a keverőmotor hajtótengelyére.
8. Dugja be a tápkábelt egy jóváhagyott hálózati aljzatba.
9. Válassza ki a sebességfokozatot.

ℹ **MEGJEGYZÉS:**

- **Rövid idejű használat:** Keveréskor 2 percnél tovább ne működtesse a készüléket. Mielőtt újra használná, hagyja 1 percig lehűlni.
- **Az összetevők betöltéséhez** kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a zárat vagy a fedelet. Csak megfelelően felhelyezett fedéllel és lezárt töltőnyílással folytassa a készülék használatát.

A használat befejezése

1. A gombot állítsa „**0**” állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
3. Távolítsa el a keverőedényt.
4. Emelje fel a fedelet a tartalom kiöntése előtt.
5. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.
6. Takarja le a keverőmotor hajtótengelyét a biztonsági burkolattal.

ℹ **FONTOS MEGJEGYZÉS:**

Ne tároljon citromlét vagy savas ételeket a fémedényekben.

MAGYARUL

Tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati kábelt.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket, ha tisztítja. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- A keverőedényben és a húsdarálóban lévő kések élesek! Fokozott **sérülésveszélyt** jelentenek! Az egyedi részek szétszereléskor, tisztításkor vagy felszerelésekor legyen óvatos.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon semmilyen éles vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

A burkolat tisztításához egy nedves ruhát és enyhe tisztítószert használjon.

A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai

⚠ VIGYÁZAT:
A tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra. Hő és erős tisztítószerek hatására deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.

- Azon összetevők, melyek az ételekkel érintkeznek, szappanos vízben is tisztíthatók.
- A készülék újbóli összeszerelése előtt hagyja alaposan megszáradni az alkatrészeket.

A mixer tartozékai

ℹ MEGJEGYZÉS: Előtisztítás
Félig töltse fel vízzel a keverőedényt, és működtesse a készüléket kb. 10 másodpercig. Ezután öntse ki a folyadékot.

- A megfelelő tisztításhoz távolítsa el a keverőedényt.
- Szerelje szét a keverőedényt minden használat után.
- Csavarja ki a keverőedény csavarját.
- Távolítsa el a késblokkot és tömítőgyűrűt a csavarról.
- Megtisztíthatja egyszerre a keverőedény üvegedényét és a fedelét a zárral meleg szappanos vízben. Tiszta vízben öblítse le, és szárítsa meg.

Tömítőgyűrű, késblokk és csavarrögzítő
- Rövid ideig öblítse ezeket az összetevőket forró vízzel.
- Minden alkatrész tisztítása és szárítása után a fordított sorrendben szerelje össze a keverőedényt. Lásd a 4. oldalon található képet.

Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa a készüléket. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- Mindig a gyerekektől távol tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett, száraz helyiségben.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem kapcsol be vagy a működése leáll.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel.
		Dugja be megfelelően a hálózati csatlakozót.
		Ellenőrizze az otthoni biztosítékot.
	A készülék **biztonsági kapcsolókkal** van ellátva. Ezek megakadályozzák a motor véletlenszerű elindulását.	Ellenőrizze a következők megfelelő helyzetét - forgókar (3) - keverőedény (1) vagy - biztonsági védőburkolat (2)
	A készülék elromlott.	Lépjen kapcsolatba a szervizhálózatunkkal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Típus: .....KM 3648
Áramellátás: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Energiafogyasztás: ..... 1000 W
Védelmi osztály:.....II
Nettó tömeg:.....kb. 6,75 kg

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

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

Hulladékkezelés

A „kuka” szimbólum jelentése

Védje a környezetet; a használt elektromos készülékek nem tartoznak a háztartási hulladékhoz.

Használja az elektromos berendezések gyűjtőpontjait, és juttassa el a már többé nem használt elektromos és elektronikus berendezéseit ezekre a pontokra.

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

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

A készülékek hulladékkezelésével kapcsolatos információt a helyi vagy önkormányzati hatóságoknál kaphat.

Руководство по эксплуатации

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Надеемся, что вы получите максимум приятных впечатлений при использовании данного прибора.

Символы в данном руководство по эксплуатации

Важная информация о безопасности обозначена специальными знаками. Во избежание травмирования и повреждения устройства строго следуйте инструкциям:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об угрозе здоровью и возможном риске получения травм.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Предупреждает об опасности повреждения устройства или других предметов.

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

Содержание

Обзор деталей прибора **3**
Сборка чаши для смешивания **4**
Установка мясорубки **5**
Общая информация **79**
Специальные указания по безопасности для этого устройства **80**
Предназначение **81**
Обзор деталей прибора / Комплект поставки **81**
Распаковка устройства **81**
Подключение **82**
Тестомешалка **82**
Установка и эксплуатация тестомешалки 82
Таблица типов теста и используемых насадок 82
Прерывание работы с устройством 83
Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания 83
Рецепты **83**
Мясорубка **84**
Замечания по использованию мясорубки 84
Подготовка 84
Сборка мясорубки 84
Сборка насадки для приготовления колбасок 85
Сборка насадки для приготовления кеббе 85
Сборка насадки для приготовления печенья 85
Сборка насадки для приготовления пасты 85
Работа с мясорубкой 85
Завершение работы 85
Миксер **85**
Инструкции по применению миксера 85
Сборка чаши для смешивания 86
Работа с миксером 86
Завершение работы 86
Очистка **86**
Корпус двигателя 87
Принадлежности тестомешалки и мясорубки 87
Принадлежности миксера 87
Хранение **87**
Решение проблем **87**
Технические данные **87**

Общая информация

Перед работой с устройством внимательно прочтите руководство по эксплуатации, сохраните его вместе с гарантийным талоном и, если возможно, с упаковкой. При передаче устройства другим лицам, приложите к нему руководство по эксплуатации.

- Используйте устройство бережно и только для целевого назначения. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство вне помещения. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых предметов. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство подверглось воздействию жидкости, отключите его от сети.
- Устройство и шнур питания следует регулярно проверять на наличие повреждений. При обнаружении повреждения, запрещается в дальнейшем использовать устройство.
- Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями.
- В целях обеспечения безопасности не оставляйте вокруг упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т. п.), если в помещение имеют доступ дети.

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

Специальные указания по безопасности для этого устройства

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

- Перед заменой вспомогательных вращающихся во время работы приспособлений и насадок необходимо выключать устройство и выдергивать шнур из розетки.
- Запрещается прикасаться к любым вращающимся частям.
- В чаше для смешивания и мясорубке находятся острые ножи!
- Перед включением устройства убедитесь, что принадлежности и насадки установлены правильно и закреплены.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Дети не должны играть с устройством.
- Устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного **использования устройства** и понимают связанные с ним опасности.
- Не 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 "Очистка".

- Не манипулируйте выключателями блокировки.
- Данное устройство предназначено только для приготовления пищи.
- Применение его в других целях может привести к травме.

Предназначение

Это устройство имеет следующее назначение:

- перемешивание теста / смешивание продуктов для приготовления теста, кремов, взбивания яичных белков;
- миксер для взбивания, приготовления пюре и смешивания;
- мясорубка для измельчения пищи. При помощи разных принадлежностей можно формовать пасту или тесто.

Устройство предназначено исключительно для выполнения перечисленных задач. Запрещается его использование в других целях.

Его можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Используйте устройство только в качестве тестомешалки/смесителя, миксера или мясорубки. Никогда не используйте несколько функций одновременно.

Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Использование в других целях считается использованием не по назначению и может привести к повреждениям или травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

Стр. 3

1 Чаша для смешивания
2 Защитная крышка двигателя миксера
3 Поворотный рукав
4 Кнопка для опускания / поднятия рукава
5 Поворотный регулятор
6 Корпус двигателя
7 Чаша для смешивания
8 Защитная крышка от разбрызгивания
9 Крышка двигателя мясорубки
10 Мясорубка с лотком и толкателем
11 Венчик-взбивалка
12 Мешалка
13 Насадка для взбивания теста
14 Защитный щиток

Стр. 4 Сборка чаши для смешивания

1 Стеклянный кувшин
1a Колпачок крышки (мерный стакан)
1b Крышка
1c Защитное кольцо
1d Уплотнение
1e Узел ножей
1f Винтовой колпак

Стр. 5 Сборка мясорубки

15 Корпус шнека
16 Шнек
17 Нож
18 3 сетчатые насадки (мелкая, средняя, грубая)
19 Прижимная гайка
20 Адаптер насадки для приготовления колбасок
21 Насадка для приготовления колбасок
22 Насадка для кеббе, состоящая из двух частей
23 Адаптер насадки для приготовления печенья
24 Насадка для приготовление печенья
25 Насадка для разрезания печенья
26 4 насадки для приготовления пасты (разная форма сечения)

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

ПРИМЕЧАНИЯ:
На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе "Очистка".

Подключение

Проверьте, что напряжение в сети соответствует указанному на устройстве. Информацию о рабочем напряжении можно найти на паспортной табличке.

Тестомешалка

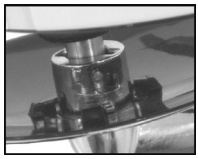
Установка и эксплуатация тестомешалки

ВНИМАНИЕ:
Никогда не нажимайте кнопку фиксатора (4) если вы установили чашу для смешивания! Чаша для смешивания может наклоняться.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Защитный выключатель предотвращает эксплуатацию без крышки двигателя.

Если вы не использовали миксер или мясорубку, закройте приводной вал двигателя миксера и корпус шнека соответствующей **защитной крышкой.**

1. **Откройте поворотный рукав:** Нажмите кнопку (4). Поднимите рукав на максимальную высоту.
2. Если необходимо использовать защитную крышку от разбрызгивания, прикрепите ее к нижней части поворотного рукава. Разместите **защитную крышку от разбрызгивания** (8) таким образом, чтобы отверстие для наполнения располагалось перед вами. Прижмите защитную крышку к поворотному рукаву.
3. Если необходимо использовать насадку для взбивания теста (13) или мешалку (12), предварительно установите **защитный щиток** (14). Это предотвратит контакт теста с приводным валом.
   Держите диск так же, как держите чашу для смешивания. Вставьте насадку для взбивания теста или мешалку снизу, через отверстие в диске и поверните на четверть оборота.
4. **Использование насадки:**
   В верхней части насадки можно увидеть отверстие для ведущего вала и шплинта. Надвиньте насадку на ведущий вал. Одновременно нажмите и поверните насадку по часовой стрелке таким образом, чтобы шплинт вала зафиксировался в насадке.



5. **Чаша для смешивания:** Вставьте чашу для смешивания в держатель. Поворачивайте чашу для смешивания в сторону отметки ➡ LOCK до тех пор, пока она не остановится.
6. Наполните чашу для смешивания ингредиентами.

   ПРИМЕЧАНИЯ:
   При замешивании вязкого теста не закладывайте в чашу для смешивания сразу все ингредиенты. Начните замешивание с муки, сахара и яиц. Медленно добавляйте жидкость в процессе смешивания.
7. Убедитесь, что поворотный регулятор находится в положении "**0**".
8. Для опускания рукава нажмите кнопку фиксатора (4). Нажимайте на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
9. Вставьте вилку сетевого шнура в подходящую сетевую розетку.
10. Выберите скоростной режим с помощью таблицы.

Таблица типов теста и используемых насадок

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Насадка для взбивания теста	1 - 4	Не более 1,75 кг	4 минуты
Тесто средней плотности (например, тесто для кекса)	Мешалка	3 - 4	Не менее 0,5 кг Не более 3,0 кг	2 - 4 минуты
Легкое тесто (например, тесто для вафель, блинчиков, пудинг)	Венчик-взбивалка	4 - 5	Не менее 0,5 кг Не более 3,0 г	2 - 4 минуты
Взбитые сливки	Венчик-взбивалка	6	не менее 200 мл не более 1 л	4 минуты
Взбитые яичные белки	Венчик-взбивалка	6	4 - 10 яичных белков	3 - 4 минуты

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа:** При замешивании тяжелого теста используйте устройство не более 4 минут, после чего дайте ему остыть в течение 10 минут.
- **Скоростной режим "P", импульсный режим работы:** Для кратковременного включения максимальной скорости, удерживайте регулятор в этом положении.

Прерывание работы с устройством

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Всегда устанавливайте регулятор в положение "**0**" если необходимо сделать перерыв в работе.
- При замене насадки следует отключать штепсель устройства от электрической сети.
- Дождитесь полной остановки насадки!
- При нажатии во время работы кнопки фиксатора (4) для поднятия рукава, защитный выключатель остановит двигатель.
- Продолжить работу с устройством можно будет только предварительно установив поворотный регулятор в положение "**0**".

Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания

1. По окончании работы установите поворотный выключатель в положение "**0**". Выдерните штепсель из розетки.
2. Нажмите на кнопку фиксатора (4), рукав поднимется.
3. Снимите насадку.
4. Для того, чтобы снять чашу для смешивания, слегка поверните ее по часовой стрелке.
5. Готовое тесто можно извлечь из чаши для смешивания с помощью скребка для теста.
6. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".

Рецепты

Кекс (основной рецепт) Режим 3 - 4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, щепотка соли, 4 яйца, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, около 125 мл молока.

Готовка:

Поместите ингредиенты в чашу для смешивания и замешивайте в течение 30 секунд с помощью мешалки на скорости 2, затем 3 минуты на скорости 3. Смажьте форму тонким слоем масла или выстелите ее пекарской бумагой, выложите тесто и выпекайте. Перед тем, как вынуть блюдо из духовки, проверьте его готовность с помощью деревянной палочки. Воткните ее в центр выпечки.

Если тесто не прилипает к палочке, блюдо готово. Поставьте противень на решетку и дайте блюду остыть.

Стандартная духовка:

Высота загрузки:	2
Нагрев:	электрическая духовка с верхним и нижним подогревом 175 - 200 °, газовая духовка: режим 2 - 3
Время выпекания:	50 - 60 минут

Рецепт можно изменять по желанию, например, можно добавить 100 г изюма, орехов или тертого шоколада. Все ограничено только вашим воображением.

Льняные рогалики Режим 1 - 2

Ингредиенты:

500 - 550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, ⅜ литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г хорошо просушенной, нежирной сычужной закваски, 1 чайная ложка соли.
Для глазировки: 2 столовые ложки воды

Готовка:

Замочите семена льна в ⅛ стакана теплой воды. Вылейте остальную теплую воду (¼ литра) в чашу для смешивания, высыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте насадкой для теста на скорости 1. Дрожжи должны полностью растворироваться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в чашу для смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем установите скорость 2 и замешивайте еще 3 - 5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45 - 60 минут. Перемешайте тесто еще раз, выложите его из чаши для смешивания и сформируйте 16 рогаликов. Постелите на противень влажную пекарскую бумагу. Выложите рогалики на противень, дайте им подняться в течение 15 минут, сбрызните теплой водой и выпекайте.

Стандартная духовка:

Высота загрузки:	2
Нагрев:	электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200 - 220 ° (5 минут предварительный нагрев), газовая духовка, режим 2 - 3
Время выпекания:	30 - 40 минут

Шоколадный крем Режим 4 - 5

Ингредиенты:

200 мл свежих сливок, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50 - 60 г сахара, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Готовка:

Взбейте сливки в чаше для смешивания с помощью венчика до максимального уровня, вылейте их из чаши для смешивания и поставьте в прохладное место. Расплавьте шоколадную глазурь руководствуясь инструкцией, либо поместите ее на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Пока глазурь будет плавиться, взбейте в чаше для смешивания с помощью венчика яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль на скорости 4 до образования пены. Добавьте расплавленную глазурь и тщательно перемешайте на скорости 4 - 5. Оставьте немного взбитых сливок для украшения. Оставшиеся сливки добавьте к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Украсьте шоколадный крем взбитыми сливками. Подавайте к столу охлажденным.

Мясорубка

Замечания по использованию мясорубки

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Нож мясорубки (17) очень острый!
Во время сборки и очистки мясорубки обращайтесь с ножом с Вниманиестью. Опасность **получения травмы!**

- Никогда не пропускайте через мясорубку твердые предметы, такие как кости или скорлупу.
- Нарежьте мясо кубиками примерно по 2,5 см. Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- Для грубой рубки мяса используйте диск с самыми большими отверстиями.
- На втором этапе выберите диск с меньшими отверстиями или с отверстиями в центре. В зависимости от того, как мелко вы хотите нарубить мясо.
- Перед началом слегка смажьте сетчатые насадки подсолнечным маслом.
- При пропускании мяса через мясорубку, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
- С помощью насадки для кеббе (22) можно формовать трубочки из мяса или теста.
- Используйте мясорубку для приготовления пасты, при этом заранее подготовьте место для укладывания получаемой пасты.

Изготовление колбасок

- Вы можете использовать натуральную или искусственную оболочку.
- При использовании натуральной оболочки, замочите ее в воде перед началом работы.
- Завяжите узел на конце оболочки.
- Наденьте оболочку на насадку для колбасок.
- Заполните оболочку фаршем через соответствующую насадку.
- Убедитесь, что фарш заполняет оболочку не плотно, поскольку при приготовлении колбасок он увеличится в объеме и может разорвать оболочку.
- Если первая колбаска достигла требуемой длины, сожмите ее пальцами на конце насадки.
- Закрутите колбаску вокруг своей оси один или два раза.
- Пока вы не получили определенный навык приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

Формовка печенья

- Подготовьте поверхность, на которую будете выкладывать печенье.
- С помощью насадки для разрезания печенья (25) вы можете готовить печенье разной формы.
- После установки насадки для приготовления печенья (24) на корпус шнека, надвиньте на нее насадку для разрезания печенья.
- Выберите желаемую форму печенья.
- Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарезайте печенье нужной длины.

Подготовка

См. общую информацию на странице 3 и 5.

1. Соберите чашу для смешивания без насадок.
2. Закройте защитной крышкой (2) приводной вал двигателя миксера.
3. Подающий канал на корпусе шнека закрыт крышкой (9). Снимите крышку повернув ее в сторону надписи **OPEN**.
4. 4Установите подающий лоток на подающую горловину так, чтобы канал лотка располагался над блоком двигателя.
5. Вдвигайте шнек (16) в горизонтальную часть корпуса шнека, пока ось не зафиксируется на своем месте.

Сборка принадлежностей описана в следующих разделах. Подготовьте мясорубку для выполнения требуемых работ.

Сборка мясорубки (см. рис. A)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Установите на ось шнека нож (17), острой стороной наружу.
7. Выберите соответствующую сетчатую насадку (18). При установке сетчатой насадки обращайте внимание на выемки на корпусе шнека.
8. Навинтите прижимную гайку (19) на корпус шнека по часовой стрелке.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления колбасок (см. рис. B)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

- При использовании готового фарша выполните следующие действия:
  6. Оденьте адаптер (20) на ось шнека.
  7. Вставьте насадку для колбасок (21) в прижимную гайку (19).
  8. Накрутите против часовой стрелки прижимную гайку с насадкой для колбасок на корпус шнека.
- Если вы хотите одновременно рубить мясо и готовить колбаски, сначала установите нож и сетчатую насадку, как описано в разделе "Сборка мясорубки", п.п. 6 и 7. После этого вставьте насадку для колбасок в прижимную гайку.
  8. Накрутите против часовой стрелки прижимную гайку с насадкой для колбасок на корпус шнека.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой.

Сборка насадки для приготовления кеббе (см. рис. C)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Оденьте насадку для кеббе (22a) на ось шнека. Обратите внимание на выемки на корпусе шнека.
7. Вставьте насадку для кеббе (22b) в прижимную гайку (19).
8. Накрутите против часовой стрелки прижимную гайку с насадкой для кеббе на корпус шнека.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления печенья (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Оденьте адаптер (23) на ось шнека. Обратите внимание на выемки на корпусе шнека.
7. Вставьте насадку для приготовления печенья (24) в адаптер. Обратите внимание на выемки на насадке.
8. Навинтите прижимную гайку (19) на корпус шнека по часовой стрелке.
9. Надвиньте насадку для разрезания печенья (25) через отверстия, имеющиеся на насадке для печенья.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления пасты (см. рис. E)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Выберите насадку для приготовления пасты (26).
7. Оденьте насадку на ось шнека. Обратите внимание на выемки на корпусе шнека.
8. Навинтите прижимную гайку (19) на корпус шнека по часовой стрелке.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Работа с мясорубкой

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Опасность получения травмы!

- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.
- Всегда пользуйтесь толкателем из комплекта поставки. Ни в коем проталкивайте продукты в горловину пальцами!

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

Никогда не пользуйтесь мясорубкой с установленной чашей для смешивания! Закройте защитной крышкой (2) приводной вал двигателя миксера.

9. Положите кусочки мяса (мясной массы / фарша для колбасок или тесто) в лоток или в воронку.
10. Подключите шнур питания к правильно установленной розетке с заземлением.
11. Выберите скорость от 3 до 5.
12. При необходимости уплотняйте мясо и тесто толкачом.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЯ:**

Кратковременная работа: Используйте мясорубку не более 15 минут, после чего дайте устройству остыть в течение 10 минут.

Завершение работы

1. По окончании работы установите поворотный выключатель в положение "**0**".
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Разберите все части мясорубки.
4. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".
5. Закройте подающий канал корпуса шнека крышкой (9).

Миксер

Инструкции по применению миксера

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Опасность получения травмы!

- **В чаше для смешивания очень острые ножи!** Обращайтесь с ножами миксера очень аккуратно, особенно при извлечении продукта или очистке чаши для смешивания.
- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- **Никогда** не нажимайте кнопку фиксатора (4), если вы установили чашу для смешивания! Чаша для смешивания может наклоняться.
- Не используйте миксер без продуктов!
- При высоких температурах стекло может треснуть! Не заливайте в чашу для смешивания жидкости, температура которых превышает 60 °C.
- Не переполняйте чашу для смешивания! Максимальная вместимость составляет 1500 мл (фрукты и жидкость).
- Пена занимает большой объем. Уменьшите объем жидкостей с повышенным пенообразованием.
- Измельчайте продукты перед смешиванием.
- Не кладите в чашу для смешивания твердые продукты, такие, как орехи или кофейные зерна.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Ножи миксера могут крошить небольшое количество льда. Учтите, что при этом ножи могут затупиться.

Рекомендация:

При приготовлении напитков с дробленым льдом, добавляйте кубики льда при смешивании. Во время смешивания лед будет дробиться.

При заполнении чаши для смешивания, поместите ее на устойчивую ровную поверхность. Благодаря этому удобнее будет одеть крышку.

Сборка чаши для смешивания

См. общую информацию на странице 3 и 4.

Проверьте правильность предварительной сборки! Уплотнение (1d), узел ножей (1e) и винтовой (1f) колпак должны быть собраны в правильном порядке.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- Обязательно устанавливайте уплотнение на узел ножей. В противном случае жидкость из чаши для смешивания может протекать.
- Винтовой колпак должен быть правильно затянут. Убедитесь, что он установлен ровно, без перекоса.

Работа с миксером

1. Наполните чашу для смешивания измельченными ингредиентами.
2. Плотно прижмите крышку на чаше для смешивания .
3. Закройте затвором отверстие для наполнения. Вставьте затвор в отверстие для наполнения и поверните его по часовой стрелке.
4. Установите регулятор в положение "**0**".
5. Убедитесь, что поворотный рукав опущен и зафиксирован.
6. Снимите защитную крышку (2) с приводного вала миксера. Нажмите на ребристую поверхность.
7. Установите чашу для смешивания на приводной вал миксера.
8. Вставьте штепсель сетевого шнура в подходящую сетевую розетку.
9. Выберите скоростной режим.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа:** Миксер должен работать не более 2 минут. Перед повторным использованием дайте устройству остыть в течение 1 минуты.
- **Чтобы снова наполнить чашу ингредиентами,** выключите устройство. Снимите затвор или крышку. Продолжайте смешивание только с правильно установленной крышкой и закрытым отверстием для наполнения.

Завершение работы

1. Установите регулятор в положение "**0**".
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Снимите чашу для смешивания.
4. Поднимите крышку перед тем, как выливать содержимое.
5. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".
6. Закройте защитной крышкой привод миксера.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

Очистка

РУССКИЙ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Не опускайте устройство в воду для очистки. Это может вызвать поражение электрическим током или пожар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- В чаше для смешивания и мясорубке находятся острые ножи! Опасность **получения травмы!** Разборку, очистку и сборку отдельных узлов выполняйте с Вниманиестью.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не применяйте едкие или абразивные чистящие средства.

Корпус двигателя

Для очистки корпуса используйте только мягкую ткань и щадящие чистящие вещества.

Принадлежности тестомешалки и мясорубки

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

Принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине. Под действием высокой температуры или сильнодействующих чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.

- Части устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно очищать в мыльной воде.
- Дайте принадлежностям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство.

Принадлежности миксера

ℹ **ПРИМЕЧАНИЯ: Предварительная чистка**

Заполните чашу для смешивания наполовину водой и включите устройство примерно на 10 секунд. Вылейте жидкость из чаши для смешивания.

- Для тщательной очистки чашу для смешивания необходимо снять.
- Разбирайте чашу для смешивания после каждого использования.
- Отвинтите винтовой колпак чаши для смешивания.
- Снимите с вала узел ножей и уплотнение.
- Стеклянный кувшин чаши для смешивания и крышку вместе с затвором можно мыть в теплой мыльной воде. Ополосните чистой водой и высушите.

Уплотнение, узел ножей и винтовой колпак

- Поместите детали кратковременно под горячую воду.
- После очистки и просушки всех частей соберите чашу для смешивания в обратном порядке. См. рисунок на стр. 4.

Хранение

- Очистите устройство в соответствии с инструкциями. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.
- Если вы хотите продлить срок службы устройства, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не включается или перестало работать.	Нет подачи питания.	Проверьте работоспособность розетки с помощью другого устройства.
		Вставьте штепсель в розетку правильно.
		Проверьте сетевой предохранитель.
	Прибор оборудован **защитными выключателями.** Они предотвращают случайный запуск двигателя.	Проверьте правильное положение - поворотного рукава (3) - чаши для смешивания (1) или - защитной крышки (2)
	Прибор неисправен.	Свяжитесь с сервисным центром или пригласите специалиста.

Технические данные

Model: .....KM 3648
Модель: ..... 220 - 240 В~ переменного тока, 50 / 60 Гц
Потребляемая мощность: ..... 1000 ватт
Класс защиты: II
Вес нетто:.....примерно 6,75 кг

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

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الخلل	السبب المُحتمل	الحل
لا يمكن تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
		وصل مقبس كبل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
		افحص الصمام الكهربائي للمبيت.
	الجهاز الخاص بك مزود **بمفاتيح أمان.** تمنع هذه المفاتيح تشغيل المحرك.	تحقق من الموضع الصحيح - للذراع الدوار (3) - وعاء الخلط (1) أو - غطاء الأمان (2)
	يوجد خلل بالجهاز.	اتصل بقسم الخدمة لدينا أو بمتخصص.

البيانات الفنية

الطراز: ..... KM 3648
مصدر إمداد الطاقة: .....220 - 240 فولت تيار متردد، 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة:..... 1000 واط
فئة الحماية:..... II
الوزن الصافى:..... 6,75 كجم تقريبا

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

تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

تنبيه:
- لا تنس أبدا وضع الحلقة المانعة للتسريب على كتلة الشفرات. وإلا، سيحدث تسريب في وعاء الخلط.
- ينبغي ربط المسمار بشكل صحيح، والتأكد من أنه يربط مستقيما، وليس منحرفا.

تشغيل الخلاط

1. قم بتعبئة المكونات المجروشة في وعاء الخلط.
2. اضغط الغطاء بإحكام على وعاء الخلط.
3. أغلق فتحة التعبئة باستخدام القفل. أدخل القفل في فتحة تعبئة واربطه في اتجاه عقارب الساعة.
4. اضبط مفتاح التحكم على الوضع **"0"**.
5. تأكد من أن الذراع تم خفضه وإغلاقه.
6. قم بإزالة غطاء الأمان (2) من عمود تدوير محرك الخلط. اضغط على السطح المضلع.
7. ضع وعاء الخلط على عمود تدوير محرك الخلط.
8. أدخل كبل الطاقة في منفذ حائط معتمد.
9. حدد مستوى السرعة.

ملاحظة:
- **التشغيل لفترة قصيرة:** قم بتشغيل الجهاز لمدة لا تزيد عن دقيقتين عند الخلط. اترك الجهاز ليبرد لمدة دقيقة واحدة قبل استخدامه ثانية.
- **لإعادة ملء الجهاز بالمكونات،** أوقف تشغيله. قم بإزالة القفل أو الغطاء. استمر في التشغيل فقط مع وضع الغطاء بشكل صحيح وإغلاق فتحة التعبئة.

التشغيل الكامل

1. اضبط مفتاح التحكم على الوضع **"0"**.
2. افصل قابس الطاقة.
3. قم بإزالة وعاء الخلط.
4. ارفع الغطاء قبل صب المحتويات.
5. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".
6. قم بتغطية عمود تدوير محرك الخلاط بغطاء الأمان.

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

لتنظيف

تحذير:
- افصل قابس التيار الرئيسي دائمًا قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء لتنظيفه. قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربية أو اندلاع حريق.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط ومفرمة اللحم تكون حادة. ثمة **خطر حدوث إصابة!** تقدم بحذر عند تفكيك وتنظيف وتجميع الأجزاء الفردية.

تنبيه:
- لا تستخدم فرش سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.

مبيت المحرك

تنظيف المبيت، استخدام فقط قطعة قماش مبللة ومنظفات معتدلة.

ملحقات ماكينة العجن ومفرمة اللحم

تنبيه:
المكونات ليست ملائمة للتنظيف في غسالة الأطباق. تحت تأثير الحرارة والمنظفات القوية، يمكن أن تتشوه المكونات أو يتغير لونها.

- يمكن تنظيف المكونات التي تلامس الأغذية بماء وصابون.
- اترك الأجزاء تجف تمامًا قبل إعادة تجميع الجهاز.

ملحقات الخلاط

ملاحظة: ما قبل التنظيف
أملا وعاء الخلط حتى منتصفه بالماء ثم شغل الجهاز حوالي 10 ثوان. قم بتفريغ السائل بعد ذلك.

- من أجل التنظيف الصحيح، قم بإزالة وعاء الخلط.
- قم بتفكيك وعاء الخلط بعد كل استعمال.
- قم بفك مسمار وعاء الخلط.
- قم بإزالة كتلة الشفرات والحلقة المانعة للتسريب من المسمار.
- يمكنك تنظيف القنينة الزجاجية لوعاء الخلط والغطاء مع القفل في الماء الدافئ والصابون. اشطف بماء نظيف ثم جفف تماماً.

لحلقة المانعة للتسريب، كتلة الشفرات، وقفل المسمار
- اشطف هذه الأجزاء قليلا بماء ساخن.
- بعد التنظيف جفف جميع الأجزاء، وقم بتجميع وعاء الخلط في ترتيب عكسي مرة أخرى. يُرجى الرجوع أيضا إلى الصورة الموجودة بالصفحة 4.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. أترك الملحقات تجف تماما.
- نوصي بحفظ الجهاز في العبوة الأصلية إذا كنت لا ترغب في استخدامه لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

- إذا كنت تريد تقطيع اللحم وإنتاج النقانق في عملية واحدة، قم بتثبيت الشفرة والمصفاة في البداية كما هو موضح تحت عنوان "تجميع مفرمة اللحم"، النقطتين 6 و 7. ثم قم بإدخال مرفق النقانق في حلقة الإغلاق.

8. اربط صامولة الإغلاق باتجاه عقارب الساعة في مرفق النقانق فوق مبيت العمود الدوار.

اقرأ المزيد من التعليمات تحت فصل "تشغيل مفرمة اللحم".

تجميع أداة "الكبة" (انظر الشكل C)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

6. أولا، أدخل أداة "الكبة" (22a) فوق محور العمود الدوار. اعط اهتماما للشقوق الموجودة بمبيت العمود الدوار.
7. قم بإدخال ملحق "الكبة" (22b)في حلقة الإغلاق (19).
8. اربط صامولة الإغلاق باتجاه عقارب الساعة في ملحق "الكبة" فوق مبيت العمود الدوار.

اقرأ المزيد من التعليمات تحت فصل "تشغيل مفرمة اللحم".

تجميع ملحق الكعك (انظر الشكل D)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

6. أولا، أدخل المحول (23) فوق محور العمود الدوار. اعط اهتماما للشقوق الموجودة بمبيت العمود الدوار.
7. قم بتوصيل ملحق الكعك (24) في المحول. اعط اهتماما للشقوق الموجودة بملحق الكعك.
8. اربط صامولة الإغلاق (19) باتجاه عقارب الساعة في مبيت العمود الدوار.
9. أدخل قاطع تشكيل الكعك (25) من خلال الفتحات الموجودة في ملحق الكعك.

اقرأ المزيد من التعليمات تحت فصل "تشغيل مفرمة اللحم".

تجميع ملحق المعكرونة (انظر الشكل E)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

6. قم باختيار ملحق المعكرونة (26).
7. ضع الملحق فوق محور العمود الدوار. اعط اهتماما للشقوق الموجودة بمبيت العمود الدوار.
8. اربط صامولة الإغلاق (19) باتجاه عقارب الساعة في مبيت العمود الدوار.

اقرأ المزيد من التعليمات تحت فصل "تشغيل مفرمة اللحم".

تشغيل مفرمة اللحم

حذير: خطر الإصابة!

- بمجرد تشغيل الجهاز، يبدأ عمدو التدوير في الدوران. لا تلمس عمود التدوير المتحرك أثناء التشغيل!
- قم دائما بتثبيت الوعاء حفاظا على سلامتك.
- استخدم دائمًا وحدة دفع الطعام المزودة. لا تدخل أصابعك أو أي أدوات أخرى داخل عنق التعبئة!

تنبيه:

لا تستخدم مفرمة اللحم أبدا مع وعاء مركب! قم بتغطية عمود التدوير الخاص بمحرك الخلاط بغطاء الأمان (2).

9. ضع قطع اللحم (اللحم المفروم / لحم النقانق أو العجين) في صينية التعبئة داخل عنق التعبئة.
10. أدخل كبل الطاقة في مقبس مؤرض ومثبت جيدا.
11. يمكنك اختيار سرعة من المستوى 3 - 5.
12. إذا لزم الأمر، قم بتلقيم اللحم والعجين باستخدام أداة الحشو (16).

ملاحظة:

التشغيل لفترة قصيرة: قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفرمة اللحم لفترة لا تزيد عن 15 دقيقة، واترك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.

التشغيل الكامل

1. قم دائما بضبط مفتاح التحكم على الموضع **"0"** بعد انتهاء العمل.
2. افصل قابس الطاقة.
3. قم بتفكيك جميع أجزاء مفرمة اللحم.
4. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".
5. قم بتغطية عمود التدوير بالغطاء (9).

الخلاط

تعليمات استخدام الخلاط

حذير: خطر الإصابة!

- **الشفرة الموجودة في الخلاط حادة!** تعامل مع شفرات الخلاط مع اتخاذ الرعاية اللازمة، وخاصة عند تفريغ وتنظيف وعاء الخلط!
- بمجرد تشغيل الجهاز، يبدأ عمدو التدوير في الدوران. لا تلمس عمود التدوير المتحرك أثناء التشغيل!
- قم دائما بتثبيت الوعاء حفاظا على سلامتك.

تنبيه:

- **لا** تضغط أبدا على زر التحرير (4)، إذا كنت قد وضعت وعاء الخلط! يميل وعاء الخلط.
- لا تشغّل الخلاط دون وضع مواد غذائية!
- قد يتشقق الزجاج في درجات الحرارة العالية! لا تقم بتعبئة السوائل التي تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية.
- لا تفرط في تعبئة وعاء الخلط! املأ إلى أقصى حد قدره 1500 مل (الفاكهة والسوائل).
- تستوعب الرغوة الكثير من المساحة. قلل من سعة السوائل التي تنتج رغوة بشكل مفرط.
- قم بتقطيع الطعام إلى قطع صغيرة قبل تشغيل الجهاز.
- لا تضع أي مكونات صلبة مثل الجوز أو بذور القهوة في وعاء الخلط.

ملاحظة:

الشفرات في وعاء الخلط مناسبة أيضا لسحق كميات صغيرة من الجليد الخالص. تذكر، مع ذلك، أن التشغيل قد يضعف من حدة الشفرات.

التوصيات:

عندما ترغب في تحضير المشروبات باستخدام الثلج المجروش، أضف مكعبات الثلج أثناء خلط المشروبات. يتم جرش الثلج خلال عملية الخلط.

ضع وعاء الخلط على سطح نظيف ومستوٍ عند تعبئته. حتى يمكنك وضع الغطاء بشكل أفضل بعد ذلك.

تجميع وعاء خلط

يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و4.

افحص التجمع المسبق! يجب تركيب الحلقة المانعة للتسريب (1d)، وكتلة الشفرات (1e) والمسمار (1f) بالترتيب الصحيح.

إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3 - 5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين واتركها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45 - 60 دقيقة. اعجن العجينة مرة أخرى ثم أخرجها من الوعاء وشكل منها 16 لفافة خبز. ضع اللفائف في صينية الخبيز على ورق الخبيز المبلل. ضع لفائف الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

ارتفاع التحميل:	2
التسخين:	الفرن الكهربائي: درجة حرارة العلوية والسفلية 200 - ° 220 (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)، فرن الغاز: الإعداد على 2 - 3
وقت الخبز:	30 - 40 دقيقة

موس الشوكولاته المستوى 4 - 5

المكونات:

200 ملي كريمة حلوة، 150 جرام شكولاتة خام للتزيين، 3 بيضات، 50 - 60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة كبيرة من البراندي أو الرم، ورقائق الشكولاته.

الإعداد:

اخفق الكريمة في وعاء الخلط باستخدام مخفقة حتى تتماسك، ثم قم بإزالتها من الوعاء واتركها لتبرد.

قم بإذابة الشوكولاتة وفقا للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في أثناء ذلك، قم بخفق البيض، والسكر، وفانيليا السكر، البراندي أو الروم، والملح في وعاء الخلط مع جعل المخفقة بسرعة 4 حتى تكوين رغوة. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة وقم بتقييها جيدا باستخدام إعداد السرعة 4 - 5 . احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمية وقلبها قليلا عن طريق اختيار وظيفة النبض. زيّنها بكريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

مفرمة اللحم

ملاحظات استخدام مفرمة اللحم

⚠ **حذير:**
شفرة مفرمة اللحم (17) حادة !!
استخدم سكين مفرمة اللحم مع الرعاية اللازمة أثناء التجمع والتنظيف.
ثمة **خطر حدوث إصابة!**

- لا تحاول فرم الأشياء الصلبة مثل العظام أو المحارة.
- قطع اللحم لقطع حجمها 2,5 سم. تأكد أنه ليس هناك عظم أو أوتار في اللحم.
- لتقطيع اللحوم إلى قطع خشنة، استخدم قرص الثقوب الكبيرة.
- في الخطوة الثانية، حدد قرص الثقوب الأنعم أو المتوسطة. يعتمد ذلك على درجة تقطيع اللحم التي تريدها.
- قبل أن تبدأ، قم بتغطية المصفاة بدهن نباتي.
- إذا كنت تقوم بفرم اللحم، ضع وعاءً أسفل المخرج.
- بمساعدة أداة "الكبة" (22) يمكن تشكيل أنابيب أو عجين اللحم.
- استخدم مفرمة اللحم كأداة لعمل المعكرونة، قم بإعداد منطقة حيث يمكنك وضع المعكرونة بها لاحقا.

عمل النقانق

- يمكنك استخدام أغلفة حقيقية وصناعية.
- إذا كنت قد اختارت الغلاف الطبيعي، انقع هذا الغلاف لبعض الوقت في الماء قبل استخدامه.
- أصنع عقدة في إحدى نهايتي الغلاف.
- ادفع الغلاف فوق الأداة الملحقة لعمل النقانق.
- اضغط عجينة النقانق داخل ملحق عمل النقانق واملأ غلاف النقانق.
- تأكد من أن اللحوم النقانق محشوة بدرجة "فضفاضة" في الغلاف حيث تتوسع النقانق في الحجم أثناء الطبخ أو القلي ويمكن أن يتسبب ذلك في انفجار الغلاف وفتحه.
- إذا بلغت أول قطعة نقانق الطول المطلوب، اضغطها عند نهاية أداة النقانق بأصابعك.
- قم بتدوير النقانق مرة أو مرتين حول نفسها.
- بعد أن تمارس بعض الخبرة، بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من النقانق.

تشكيل الكعك

- قم بإعداد سطح يمكنك وضع الكعك عليه بعد ذلك.
- باستخدام شكل تقطيع الكعك (25)، يمكنك عمل أشكال كعك مختلفة.
- بعد تثبيت مبيت العامود الملولب مع ملحق الكعك (24) على الجهاز، أدخل شكل تقطيع الكعك في ملحق الكعك.
- اختر شكل تقطيع الكعك المطلوب.
- تحكم في طول العجين بيدك ثم اقطعها عند بلوغ الطول المرغوب.

الإعداد

يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و5.

1. قم بتجميع الوعاء بدون أدوات.
2. قم بتغطية عمود التدوير الخاص بمحرك الخلاط بغطاء الأمان (2).
3. مبيت العمود الدوار في الجهاز محمي بغطاء (9). قم بإزالة الغطاء عن طريق لفه في اتجاه الفتح **"OPEN"**.
4. ضع صينية التعبئة على عنق أداة التعبئة بحيث يكون مأخذ الصينية مُثبت على مجموعة الموتور.
5. أدخل العمود الملولب (16) في الجزء الأفقي من مبيت العمود الملولب حتي يتم ينغلق المحور في مكانه.

تجميع الملحقات مشروح في الأقسام التالية. قم بإعداد مفرمة اللحم وفقا للاستخدام المطلوب.

تجميع مفرمة اللحم (انظر الشكل A)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

6. ضع الشفرة (17) مع مواجهة الجوانب الحادة للخارج على فوق محور العمود الدوار.
7. قم باختيار مصفاة (18). اعط اهتماما للشقوق الموجودة بمبيت العمود الدوار، أثناء إدخال المصفاة.
8. اربط صامولة الإغلاق (19) باتجاه عقارب الساعة في مبيت العمود الدوار.

اقرأ المزيد من التعليمات تحت فصل "تشغيل مفرمة اللحم".

تجميع أداة النقانق (انظر الشكل B)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

- استخدام كتلة نقانق جاهزة، وتابع على النحو التالي:

6. أولا، أدخل المحول (20) فوق محور العمود الدوار.
7. قم بإدخال مرفق النقانق (21) في حلقة الإغلاق (19).
8. اربط صامولة الإغلاق باتجاه عقارب الساعة في مرفق النقانق فوق مبيت العمود الدوار.

العربية

ملاحظة:
في حالة عجن العجائن شديدة التماسك، لا تضع كل المكونات في وقت واحد في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بإضافة الدقيق، السكر ثم البيض. أضف السوائل ببطء أثناء العجن.

7. تأكد مما إذا كان مفتاح التحكم مضبوطا على الموضع **"0"**.
8. اضغط على زر التحرير (4) لخفض الذراع. يجب أن تضغط على الذراع من أعلى حتى يستقر في الموضع السفلي.
9. أدخل كبل الطاقة في مقبس حائط معتمد.
10. قم باختيار سرعة باستخدام الجدول التالي.

جدول العجين والأدوات

العجائن	الأداة	المستوى	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجائن شديدة التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجين	1-4	1,75 كجم بحد أقصى	4 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف التقليب	3-4	0,5 كجم بحد أدنى 3,0 كجم بحد أقصى	2-4 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل، الفطائر، حلوى البودنج)	مضرب البيض	4-5	0,5 كجم بحد أدنى 3,0 كجم بحد أقصى	2-4 دقائق
قشدة	مضرب البيض	6	200 مل بحد أدنى 1 لتر بحد أقصى	4 دقائق
بياض البيض المخفوق	مضرب البيض	6	بياض 4 - 10 بيضات	3-4 دقائق

ملاحظة:
- **التشغيل لفترة قصيرة:** قم بتشغيل الجهاز مع العجائن شديدة التماسك لفترة لا تزيد عن 4 دقائق، واترك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.
- **المستوى P لوضع النبض:** أدر المحرك لفترة وجيزة بأعلى سرعة من خلال إبقاء مفتاح التحكم في هذا الموضع.

مقاطعة التشغيل

⚠ حذير: خطر الإصابة!
- قم دائما بضبط زر التحكم على الموضع **"0"** إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- افصل التيار الكهربائي إذا كنت ترغب في تغيير الأداة.
- انتظر حتى التوقف التام للأداة!
- إذا كنت تستخدم زر التحرير أثناء التشغيل (4) لتمركز الذراع، سيقوم مفتاح السلامة بإغلاق المحرك.
- يمكنك فقط الاستمرار في التشغيل إذا كنت قد وضعت مفتاح التحكم على الموضع **"0"**.

الانتهاء من التشغيل وإزالة الوعاء

1. قم دائما بضبط مفتاح التحكم على الموضع **"0"** بعد انتهاء العمل. افصل قابس الطاقة.
2. اضغط على زر التحرير (4)، يرتفع الذراع.
3. قم بإزالة الأداة.
4. أدر الوعاء مع لفه قليلا في اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
5. يمكن إزالة العجينة المكتملة من وعاء الخلط بمساعدة مكشطة العجين.
6. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".

الوصفات

عجين البيض واللبن (الوصفة الأساسية) المستوى 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، وحوالي 8/1 لتر لبن.

الإعداد:

أضف دقيق القمح مع باقي المكونات في وعاء الخلط، ثم قم بتقليبها باستخدام خطاف التقليب لمدة 30 ثانية على السرعة 2، ثم على السرعة 3 لمدة 3 دقائق تقريبا. ضع طبقة رقيقة من السمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، صب الخليط وقم بخبزه. قبل إزالة العجين من الفرن، قم بإجراء اختبار نضج: قم بغرس عصا خشبية مدببة في وسط العجين. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على الرف الشبكي واتركها حتي تبرد.

الفرن التقليدي:

ارتفاع التحميل: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العليا والمنخفضة 175-200°، فرن الغاز: السرعة 2 - 3

وقت الخبز: 50-60 دقيقة

يمكن تعديل هذه الوصفة حسب ذوقك، على سبيل المثال، باستخدام 100 جرام من الزبيب والمكسرات، أو الشوكولاته المبشورة، لن تكون هناك حدود لخيالك.

لفائف خبز بذور الكتان المستوى 1-2

المكونات:

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

للتلميع: 2 ملعقة كبيرة ماء

الإعداد:

اغمر بذر الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الكمية المتبقية من الماء الفاتر (4/1 لتر) في وعاء الخلط ثم اخلط الخميرة ثم أضف القشدة واخلط جيدًا باستخدام خطاف العجن على إعداد السرعة 1. يجب أن تذوب الخميرة تمامًا. أضف الدقيق إلي بذر الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة

غرض الاستخدام

تم تصميم هذا الجهاز

- كماكينة عجن / خلط لتحضير العجين، والكريمات، والقشدة، وبياض البيض المخفوق؛
- كخلاط للهرس، والخفق، والخلط؛
- كمفرمة لحم لسحق المواد الغذائية. يمكنك تشكيل المكرونة أو العجاين باستخدام ملحقات مختلفة.

الجهاز مصمم خصيصًا لهذا الغرض ويجب استخدامه لذلك فقط.

ينبغي عدم استخدام الجهاز إلا بالطريقة المذكورة في هذا الدليل.

استخدم الجهاز إما كآلة عجن / ماكينة خلط أو خلاط أو مطحنة لحم. لا تستخدم وظائف متعددة في وقت واحد.

لا تستخدم الجهاز للأغراض التجارية.

لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار للموا د أو إصابات شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسئولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

الصفحة 3:

1 وعاء الخلط
2 غطاء السلامة لمحرك الخلط
3 ذراع دوار
4 زر تحرير لخفض / رفع الذراع
5 مفتاح
6 مبيت المحرك
7 وعاء الخلط
8 واقي التناثر
9 غطاء لمحرك مفرمة اللحم
10 مفرمة اللحم مع صينية التعبئة وراتق
11 مضرب البيض
12 خطاف التقليب
13 خطاف العجين
14 غلاف واقي

الصفحة 4: تجميع وعاء الخلط

1 قنينةزجاجية
1a غطاء الإناء (كوب القياس)
1b الغطاء
1c طوق أمان
1d حلقة منع تسريب
1e كتلة الشفرات
1f رأس ملولب

الصفحة 5: تجميع مفرمة اللحم

15 مبيت العامود الملولب
16 العامود الملولب
17 الشفرة
18 3 مصافي (ناعمة، متوسطة، خشنة)
19 حلقة إغلاق
20 محول لملحق النقانق
21 ملحق النقانق
22 ملحق من قطعتين "كبة"
23 محول لملحق الكعك
24 ملحق الكعك
25 شكل تقطيع الكعك
26 4 ملحقات للمعكرونة (أشكال معكرونة مختلفة)

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده مباشرة إلى البائع.

ملاحظة:
قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

التوصيل الكهربائى

تحقق من أن مصدر الطاقة الذي تريد استخدامه يتوافق مع الخاص بالجهاز. يمكن العثور على التفاصيل على لوحة الاسم.

ماكينة العجن

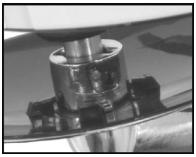
تركيب وتشغيل ماكينة العجن

تنبيه:
لا تضغط أبدا على زر التحرير (4)، إذا كنت قد وضعت وعاء الخلط! يميل وعاء الخلط.

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

ما لم تكن قد استخدمت سابقا الخلاط أو مفرمة اللحم، قم بتغطية عمود التدوير لمحرك الخلط ومبيت العمود الملولب بواسطة **غطاء السلامة** المناسب.

1. **فتح الذراع الدوار:** اضغط على زر التحرير (4). حرك الذراع باليد إلى أعلى موضع.
2. إذا كنت بحاجة إلى واقي التناثر، قم بتركيبه الآن في الذراع الدوار من أسفل. ضع غطاء **واقي التناثر** (8) بحيث تكون فتحة التعبئة أمامك. اضغط واقي التناثر فوق الذراع الدوار.
3. إذا كنت ترغب في استخدام خطاف العجين (13) أو خطاف التقليب (12)، قم بتثبيت **الغلاف الواقي** (14) مسبقا. حيث يمنع عمود التدوير من ملامسة العجين.
   أمسك القرص بالطريقة التي تمسك بها الوعاء. أدخل خطاف العجن أو خطاف التقليب من أسفل خلال التجويف في فتحة القرص ثم اربطه بإحكام بمقدار ربع دورة.
4. **استخدام إحدى الأدوات:**
   في أعلى نهاية الأداة الملحقة سوف ترى تجويفا لعمود التدوير ومسمار القاطع. أدخل الأداة الملحقة فوق عمود التدوير. اضغط وقم بتدوير الأداة في اتجاه عقارب الساعة في وقت واحد بحيث ينغلق دبوس القاطع بعمود التدوير في الأداة.



5. **وعاء الخلط:** ضع الوعاء في الحامل. أدر الوعاء في اتجاه القفل ⬅ "LOCK" حتى يتوقف.
6. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.

العربية

تعليمات السلامة الخاصة لهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الأجزاء أو الملحقات المتحركة أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تلمس أي أجزاء متحركة.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط ومفرمة اللحم تكون حادة!
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن الأداة المرفقة مثبتة بشكل صحيح ومستقرة بإحكام.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر إمداد الطاقة عند تركه دون رقابة وقبل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يمكن تشغيل الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة و/أو المعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.
- لا 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 تتلاعب فى أى من محولات الأمان.
- استخدام هذا الجهاز فقط لتجهيز الطعام.
- إساءة الاستخدام في أية أغراض أخرى قد تؤدي إلى وقوع إصابات.

دليل التعليمات

شكرًا لك على شرائك منتجنا. نأمل في أن تستمتع كثيرا باستخدام الجهاز.

معنى الرموز الواردة بدليل التعليمات هذا

يتم تعليم معلومات السلامة الهامة بوضوح. يرجى اتباع التعليمات بدقة من أجل تجنب الإصابات والأضرار التي تلحق بالوحدة:

حذير:
يحذر من المخاطر الصحية ويشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

تنبيه:
يشير إلى التلف المحتمل للوحدة أو غيرها من الأشياء.

ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
تجميع وعاء الخلط 4
تركيب مفرمة اللحم 5
ملاحظات عامة 95
تعليمات السلامة الخاصة لهذا الجهاز 94
غرض الاستخدام 93
نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم 93
تفريغ محتويات العبوة 93
التوصيل الكهربائى 93
ماكينة العجن 93
تركيب وتشغيل ماكينة العجن 93
جدول العجين والأدوات 92
مقاطعة التشغيل 92
الانتهاء من التشغيل وإزالة الوعاء 92
الوصفات 92
مفرمة اللحم 91
ملاحظات استخدام مفرمة اللحم 91
الإعداد 91
تجميع مفرمة اللحم 91
تجميع أداة النقانق 91
تجميع أداة "الكبة" 90
تجميع ملحق الكعك 90
تجميع ملحق المعكرونة 90
تشغيل مفرمة اللحم 90
التشغيل الكامل 90
الخلاط 90
تعليمات استخدام الخلاط 90
تجميع وعاء الخلط 90
تشغيل الخلاط 89
التشغيل الكامل 89
لتنظيف 89
مبيت المحرك 89
ملحقات ماكينة العجن ومفرمة اللحم 89
ملحقات الخلاط 89
التخزين 89
استكشاف الأخطاء وإصلاحها 88
البيانات الفنية 88

ملاحظات عامة

قبل تشغيل هذا الجهاز، اقرأ تعليمات التشغيل بعناية، واحتفظ بها للرجوع إليها، بما في ذلك إيصال الضمان، وصندوق التعبئة الداخلية، إن أمكن. إذا أعطيت هذا الجهاز لطرفٍ ثالث، أعطه الدليل أيضًا.

- استخدام الجهاز فقط وحصريا في الغرض المخصص له. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احتفظ بالجهاز بعيدًا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمر الجهاز أبدًا في أي سائل) والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلتين. افصل الجهاز إذا تعرض للرطوبة أو للسائل.
- يجب فحص الجهاز وكبل الطاقة بانتظام للتحقق من عدم وجود علامات التلف. إذا تم العثور على تلف، ربما لم يعد من الممكن استخدام الجهاز.
- لا تستخدم سوى قطع الملحقات الأصلية.
- حرصا على سلامة الطفل، لا تترك أي مكون من مكونات التعبئة والتغليف (أكياس البلاستيك والكرتون والبوليسترين، الخ) حول الجهاز.

تحذير:
لا تدع الأطفال الصغار يلعبون بالرقائق المعدنية. خطر **الاختناق!**

العربية

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 garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

KM 3648

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 garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • 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 achiziție, ștampila 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 05/2016

http://acctech.ru/cat/kuhonnye_kombayny/