

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung/Garantie

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



## Kompaktküchenmaschine PC-KM 1063

Compacte keukenmachine • Robot culinaire compact • Procesador de alimentos compacto  
Robot da cucina compatto • Compact food processor • Kompaktowy robot kuchenny • Kompaktní kuchyňský robot  
Kompakt konyhai robotgép • Компактний кухонний комбайн • Компактный кухонный комбайн • خلاط طعام مدمج



DEUTSCH .....	Seite	7
NEDERLANDS .....	blz	14
FRANÇAIS .....	page	20
ESPAÑOL.....	página	26
ITALIANO .....	pagina	32
ENGLISH .....	page	38
JĘZYK POLSKI .....	strona	44
ČESKY .....	strana	50
MAGYARUL .....	oldal	56
УКРАЇНСЬКА .....	стор	62
РУССКИЙ .....	стр.	68
78 العربية.....	صفحة	

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

ČESKY

MAGYARUL

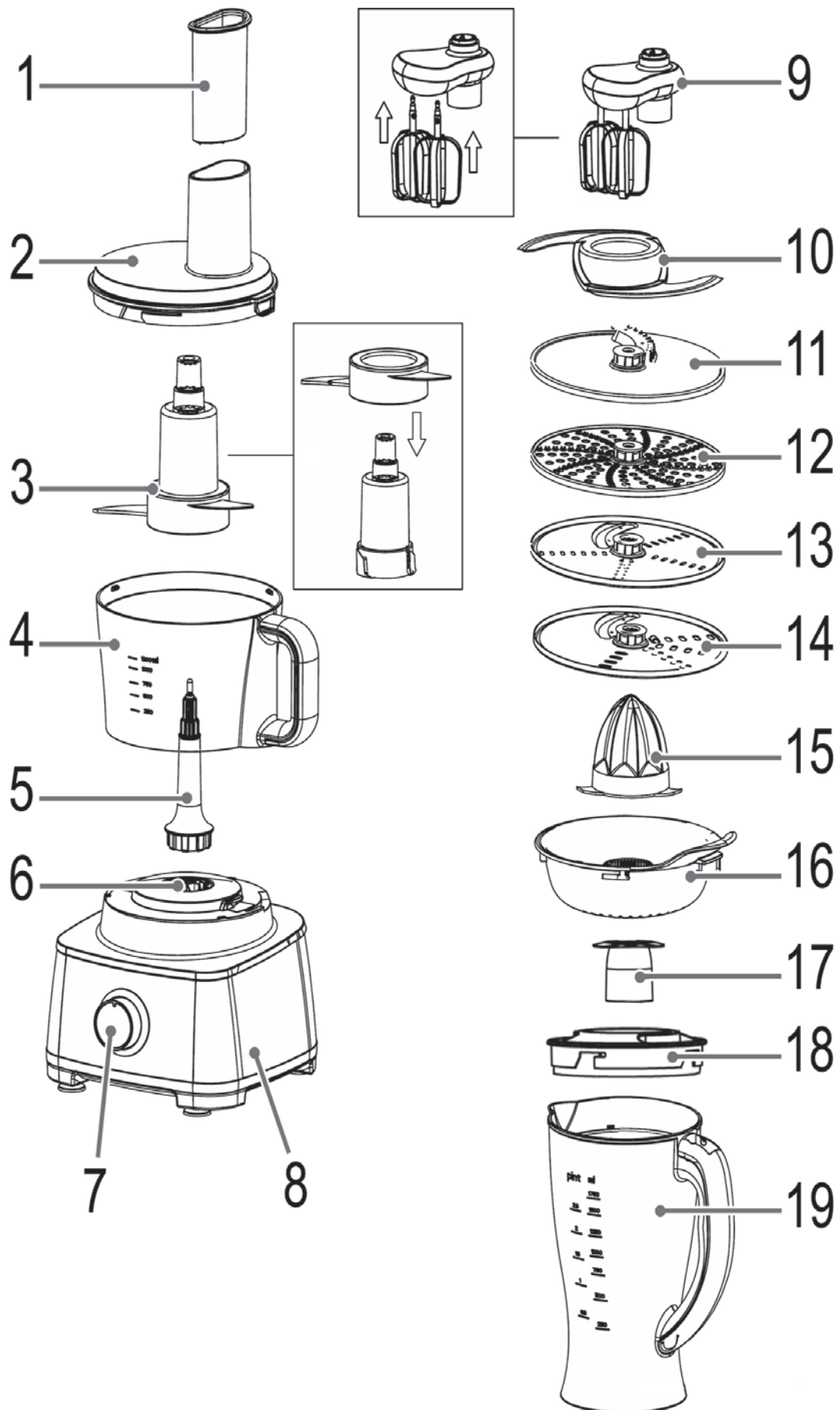
УКРАЇНСЬКА

РУССКИЙ

العربية

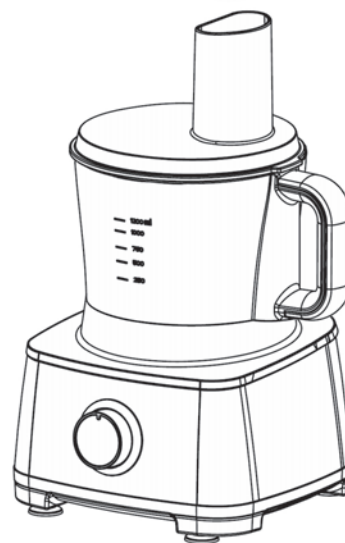
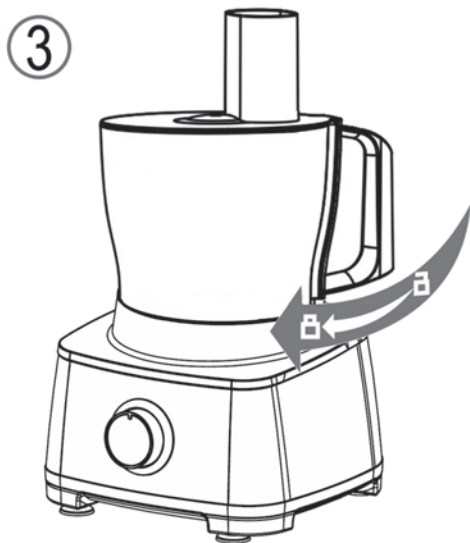
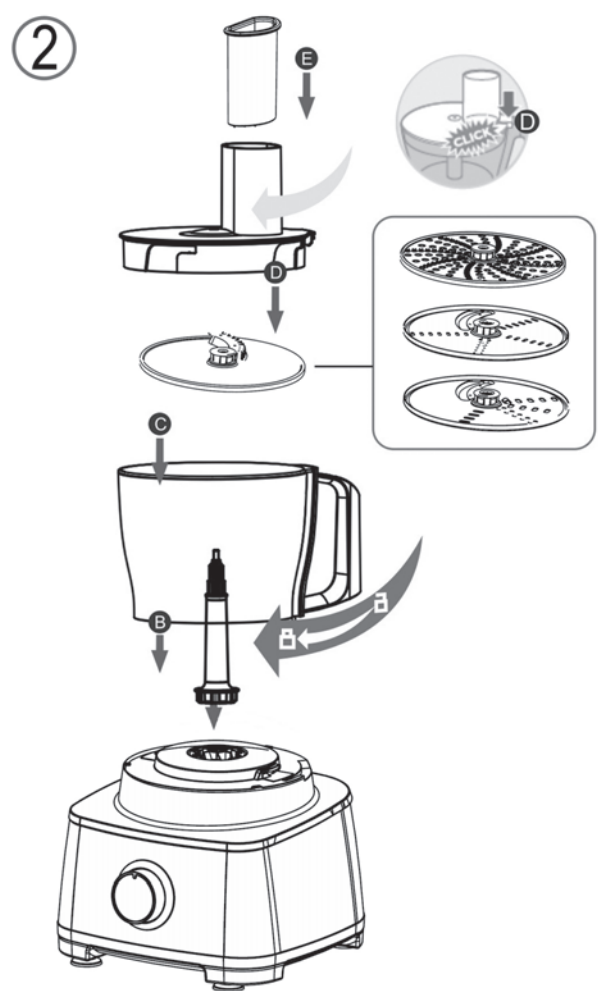
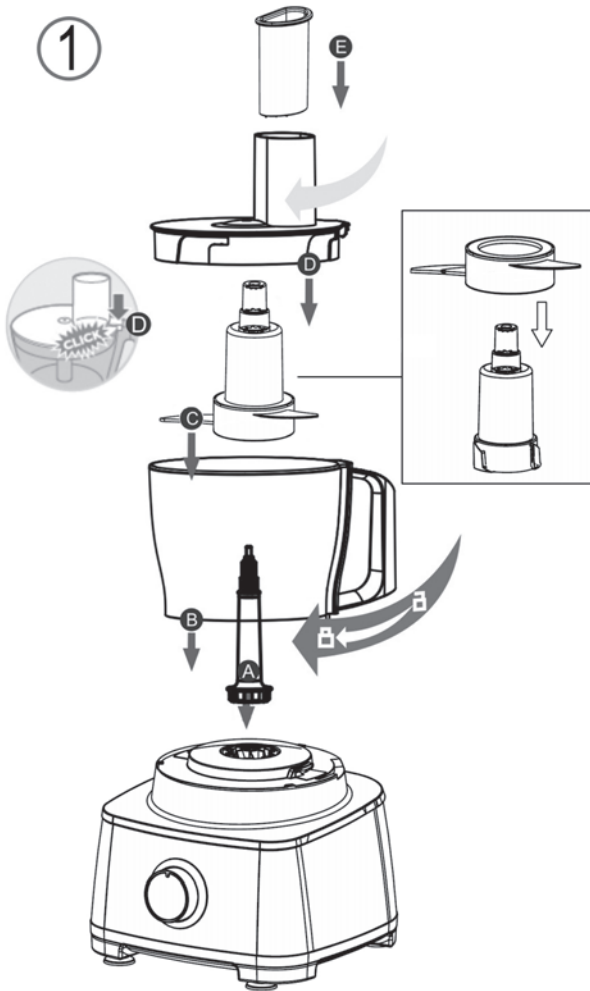
## Übersicht der Bedienelemente

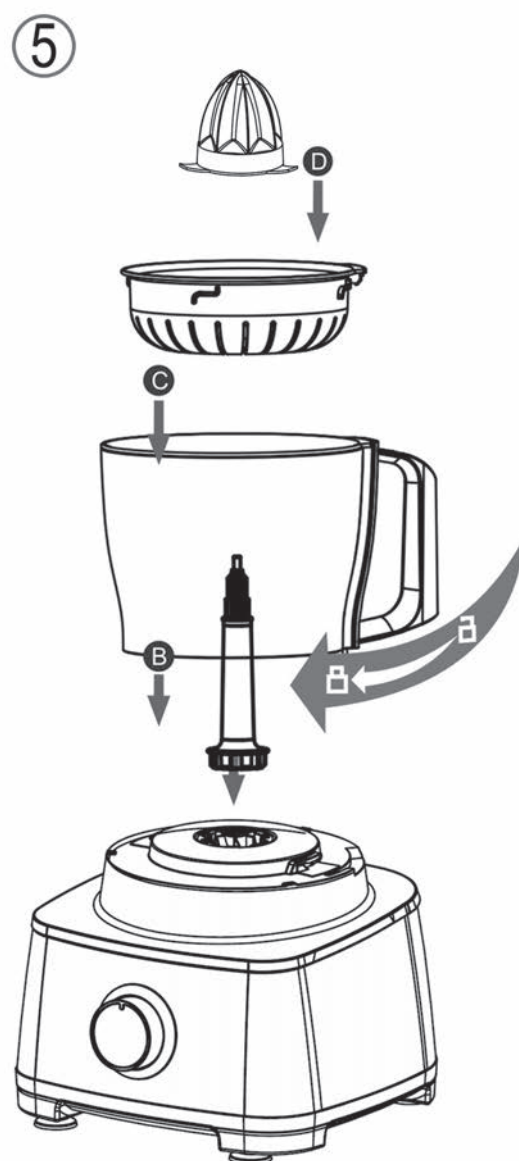
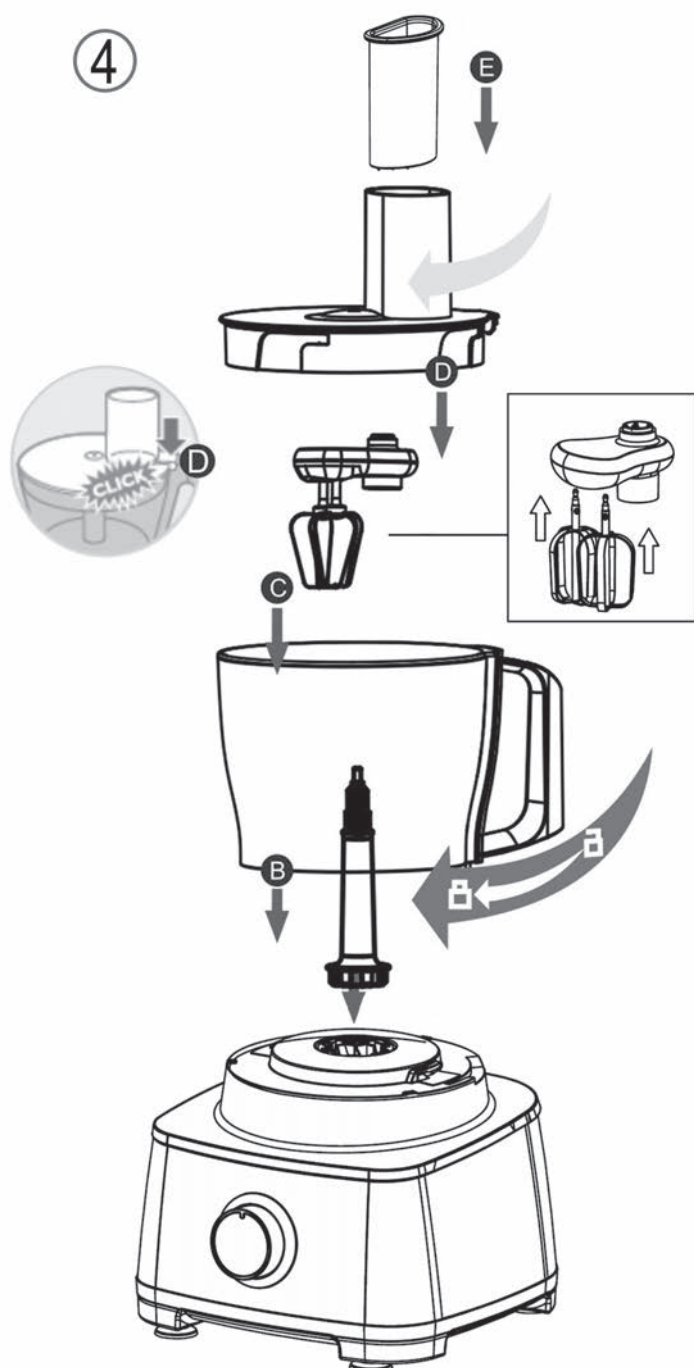
Overzicht van de bedieningselementen • Situation des commandes  
 Ubicación de los controles • Elementi di comando • Overview of the Components  
 Lokalizacja kontrolek • Přehled součástí • A Kezelőszervek Elhelyezkedése  
 Огляд елементів управління • Расположение элементов • نظرة عامة على المكونات



## Montage Arbeitsschüssel und Zubehör

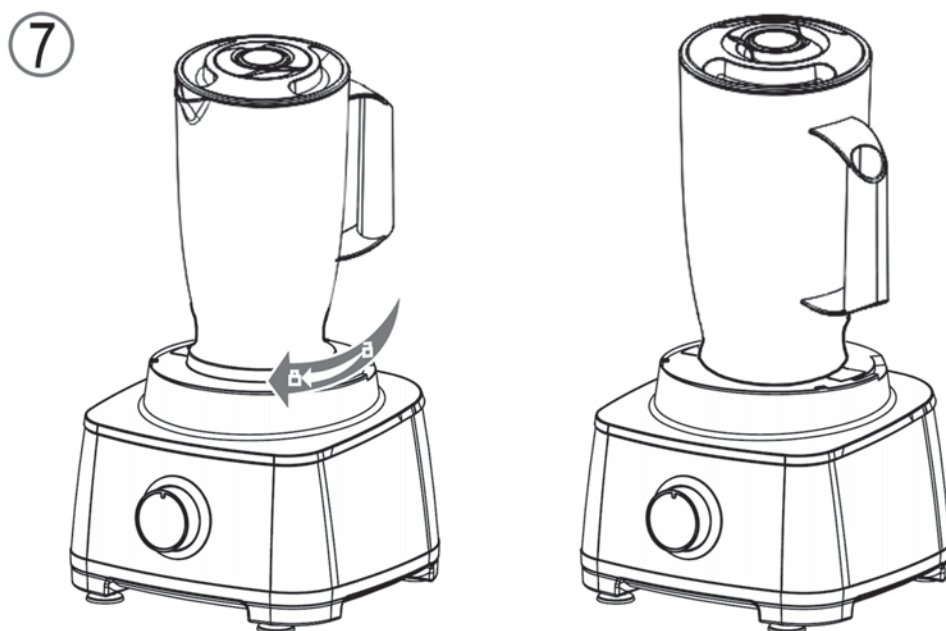
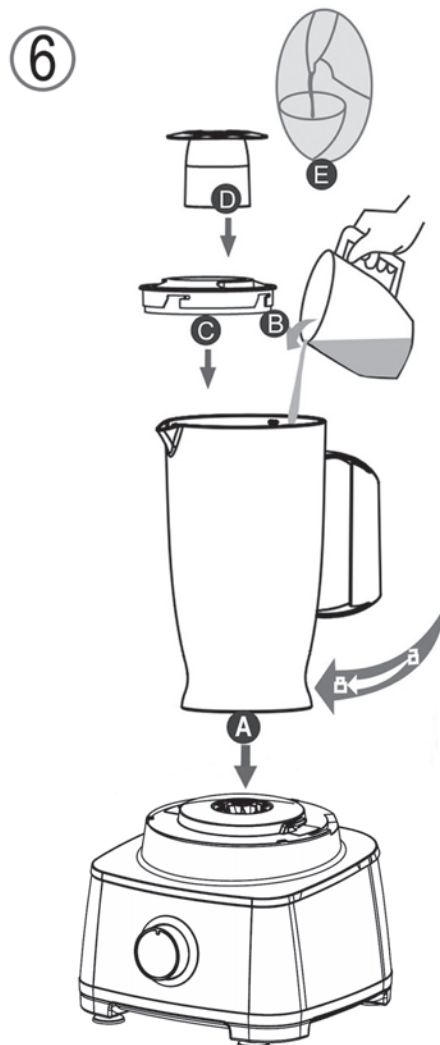
Werkkommen en toebehoren van het toestel • Accessoires et bols de travail de l'appareil  
 Recipientes de trabajo y accesorios del electrodoméstico • Contenitori e accessori  
 Appliance working bowls and accessories • Misy i końcówki do pracy z urządzeniem • Pracovní nádoby a příslušenství  
 A készülék edényei és tartozékai • Робоча чаша і приладдя пристрою  
 Рабочие чаши и приспособления комбайна • أوعية عمل الجهاز والملحقات





## Montage Mixbehälter

Montage mengkom • Montage du récipient à mélanger • Montaje del vaso de la batidora  
Assemblaggio del contenitore per miscelare • Assembly Mixing Container  
Zespół pojemnika mieszającego • Jednotka mixéru • Keverőedény összeszerelése • Складання ємності для змішування  
Сборка емкости для смешивания • تجميع وعاء الخلط





## Bedienungsanleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet.

Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrissen 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
<b>Abbildungen Montage Arbeitsschüssel und Zubehör .....</b>	<b>4</b>
Abbildung Montage Mixbehälter .....	6
Allgemeine Hinweise .....	7
Kinder und gebrechliche Personen .....	7
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät .....	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	8
Teilebeschreibung / Lieferumfang .....	8
Auspacken des Gerätes .....	9
Allgemeine Anwendungshinweise .....	9
Funktionsweise des Gerätes .....	9
Elektrischer Anschluss .....	9
Betrieb mit der Arbeitsschüssel .....	9
Montage der Arbeitsschüssel und des Zubehörs .....	9
Tabelle Verwendung des Zubehörs .....	9
Wichtige Hinweise für die einzelnen Anwendungen .....	10
Betrieb beenden und Schüssel entnehmen .....	10
Der Mixer .....	10
Anwendungshinweise für den Mixer .....	10
Montage des Mixbehälters .....	11
Vorbereitung .....	11
Bedienung des Mixers .....	11
Mixzutaten nachfüllen .....	11
Betrieb beenden .....	11
Reinigung .....	11

Motorgehäuse .....	11
Zubehör der Küchenmaschine .....	11
Zubehör des Mixers .....	12
Aufbewahrung .....	12
<b>Störungsbehebung .....</b>	<b>12</b>
Geräuschentwicklung .....	12
Technische Daten .....	12
Hinweis zur Richtlinienkonformität .....	12
Garantie .....	12
Garantiebedingungen .....	12
Garantieabwicklung .....	12
Entsorgung .....	13

### 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.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehöerteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

#### Kinder und gebrechliche Personen

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

#### **WARNUNG!**

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

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Die Rassel- und Schneidscheiben, die Kartoffelreibeischeibe, die Pommes-Frites-/Julienne-Scheibe und das Schlagmesser sind an den Schneid- bzw. Raspelflächen und an den Kanten sehr scharf! Verwenden Sie dieses Zubehör deshalb mit der nötigen Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Greifen Sie nicht in den Mixbehälter, da das untenliegende Messer zu Verletzungen führen kann!
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter oder die Schüssel, die heißer sind als 60°C! Verbrennungsgefahr!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.

**⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Während des Betriebes dürfen sich niemals Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Benutzen Sie zum Andrücken der Lebensmittel immer nur den mitgelieferten Stopfer und nicht Ihre Finger, eine Gabel oder andere Gegenstände, um Verletzungen bzw. Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- 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.

**⚠️ 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.
- Füllen Sie keine harten Speisen wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse oder große Stücke Blockschokolade in die Behälter! Die Messer können dadurch zerstört werden!
- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Fehler vorliegt oder die Sicherheitsschalter manipuliert wurden!
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen des Mixbehälters oder der Schüssel oder des Deckels der Schüssel aus. Benutzen Sie zum Ausschalten des Gerätes immer den Drehschalter bzw. eine der Tasten.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät dient als

- Knet- / Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Multizerkleinerer zum Zerkleinern von schneidfähigen Lebensmitteln;
- Zitruspresse zum Entsaften von Zitrusfrüchten;
- Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen.

Es ist ausschließlich für diese Zwecke bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

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

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

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

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

**Teilebeschreibung / Lieferumfang**

Übersicht der Bedienelemente auf Seite 3:

- 1 Stopfer
- 2 Deckel der Arbeitsschüssel mit Einfüllschacht
- 3 Kegel für Knet- / Rührwerkzeug oder Schlagmesser
- 4 Arbeitsschüssel
- 5 Führungsdom
- 6 Antriebswelle
- 7 Bedienfeld
- 8 Motorgehäuse
- 9 Schneebesen-Einsatz mit Schneebesen
- 10 Schlagmesser
- 11 Pommes-Frites-/Julienne-Scheibe
- 12 Kartoffelreibe



- 13 Raspel-/Schneidscheibe fein
- 14 Raspel-/Schneidscheibe grob
- 15 Presskegel
- 16 Filtersieb
- 17 Verschluss des Mixbehälters
- 18 Deckel des Mixbehälters mit Einfüllöffnung
- 19 Mixbehälter

Ohne Abb.: Teigschaber

## Auspacken des Gerätes

**⚠ WARNUNG:** Verletzungsgefahr!  
Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf!

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.

### **i HINWEIS:**


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

## Allgemeine Anwendungshinweise

### Funktionsweise des Gerätes

- Das Gerät ist mit Schutzschaltern ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich, wenn Sie Folgendes beachten:
  - Bei der Montage auf das Motorteil müssen die Arbeitsschüssel oder der Mixbehälter mit Messerblock hörbar eingerastet sein.
  - Bei Verwendung der Arbeitsschüssel muss entweder der Deckel oder das Filtersieb auf der Schüssel hörbar eingerastet sein.
- Mit dem Drehregler stellen Sie die Geschwindigkeit stufenlos ein. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam.
- PULSE = Impulsbetrieb: Solange Sie den Drehregler in der Stellung halten, läuft das Gerät auf höchster Geschwindigkeit.
- 0 ist die Ausposition.

### Tabelle Verwendung des Zubehörs

Produkt / Zubereitungsart	Menge	Werkzeug		Max. Betriebszeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig)	Max. 1,0 kg	Knet- / Rührwerkzeug	Punkt 1	2 Min.
Rührteig (Biskuitteig oder Waffelteig)	Max. 1,5 kg (1 Liter)	Knet- / Rührwerkzeug	Punkt 1 - 2	2 Min.
Eischnee	Min. 2 Eiweiß Max. 8 Eiweiß	Knet- / Rührwerkzeug	Punkt 3 - MAX	4 Min.
Rührei	Min. 2 Eier Max. 7 Eier	Knet- / Rührwerkzeug	Punkt 1 – MAX	1 Min.
Sahne	Min. 200 ml Max. 800 ml	Knet- / Rührwerkzeug	Punkt 1 Punkt 2 - 3	2 Min. 4 Min.
Eischnee	Min. 2 Eiweiß Max. 8 Eiweiß	Schneebeesen	Punkt 3 – MAX	4 Min.
Sahne	Min. 200 ml Max. 800 ml	Schneebeesen	Punkt 3 – MAX	1 Min. 4 Min.
Milchschaum (3,5% Fettgehalt)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Schneebeesen	Punkt 2 – MAX Punkt 3 - MAX	30 Sek. 2 Min.
Dressing, Pudding, Crêpes-Teig	Min. 125 ml Max. 750 ml	Schneebeesen	Punkt 1 – 2 Punkt 1	1 Min. 30 Sek.
Flüssigkeiten, Shakes	Min. 100 ml Max. 750 ml	Schneebeesen	Punkt 1	30 Sek.

### **⚠ ACHTUNG:**

- Stellen Sie den Drehregler immer auf 0, bevor Sie den Stecker einstecken.
- Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 5 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 10 Minuten abkühlen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, nachdem die Arbeiten beendet sind.

### Elektrischer Anschluss

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

## Betrieb mit der Arbeitsschüssel

### Montage der Arbeitsschüssel und des Zubehörs



Bitte beachten Sie hierzu die Abbildungen 1 bis 5 auf den Seiten 4 und 5.


### **⚠ WARNUNG:**

Die Raspel- und Schneidscheiben, die Kartoffelreibe, die Pommes-Frites-/Julienne-Scheibe und das Schlagmesser sind an den Schneid- bzw. Raspelflächen und an den Kanten sehr scharf! Verwenden Sie dieses Zubehör deshalb mit der nötigen Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.

1. Setzen Sie den Führungsdorn auf die Antriebswelle des Motorteils.

### **i HINWEIS:**


zu Abb. 3: Die Arbeitsschüssel hat unten eine Markierung. Auf dem Motorteil finden Sie die Kennzeichnungen  und .

2. Setzen die Markierung der Schüssel am Symbol  an. Drehen Sie die Arbeitsschüssel kurz im Uhrzeigersinn. Sie rastet ein.
3. Wählen Sie ein Werkzeug. Setzen Sie es auf den Führungsdorn.
4. Schließen Sie die Arbeitsschüssel mit dem Deckel. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest, bis er hörbar in die Verriegelung des Griffs einrastet.

### Verwendung des Gerätes als Zitruspresse

Montieren Sie die Arbeitsschüssel wie zuvor beschrieben.

3. Setzen Sie das Filtersieb auf den Führungsdorn. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es hörbar in die Verriegelung des Griffs einrastet.
4. Setzen Sie den Presskegel auf den Führungsdorn.

Produkt / Zubereitungsart	Menge	Werkzeug		Max. Betriebszeit
Obst, Gemüse, Kräuter zerkleinern	Min. 200g Max. 700g	Schlagmesser	MAX	30 Sek.
Gemüse pürieren	Max. 700g	Schlagmesser	Punkt 2 – 3	1 Min.
Nüsse zerkleinern	Min. 100g Max. 700g	Schlagmesser	MAX	1 Min.
Blockschokolade raspeln	Min. 100g Max. 500g	Schlagmesser	MAX	30 Sek.
Fleisch schnetzeln	Min. 200g Max. 500g	Schlagmesser	MAX	30 Sek.
Eiswürfel zerkleinern	Min. 200g Max. 500g	Schlagmesser	MAX	20 Sek.
Gurken, Karotten schneiden	Max. 1,2 Liter	Schneidscheibe	Punkt 1	5 Min.
Karotten, Rettich, Käse raspeln	Max. 1,2 Liter	Raspelscheibe	Punkt 1	5 Min.
Kartoffeln, Hartkäse reiben	Max. 1,2 Liter	Kartoffelreibeis Scheibe	Punkt 1	5 Min.
Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten schneiden	Max. 1,2 Liter	Pommes-Frites-/ Julienne-Scheibe	Punkt 1	5 Min.
Zitrusfrüchte pressen	Max. 1,2 Liter	Filtersieb und Pressekegel	Punkt 1	5 Min.

#### Wichtige Hinweise für die einzelnen Anwendungen

##### ⚠ ACHTUNG:

- Zerkleinern Sie mit dem Gerät keine harten Speisen wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse, Kurkuma oder große Stücke Blockschokolade! Das Messer könnte dadurch zerstört werden!
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengenangaben und Betriebszeiten.
- Setzen Sie immer das Knet- / Rührwerkzeug oder das Schlagmesser in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Drücken Sie das Werkzeug bis auf den Boden der Schüssel.
- Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Arbeitsschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs durch den Einfüllschacht langsam hinzu.
- Schneiden Sie die Lebensmittel, die Sie zerkleinern wollen, vorab in kleine Stücke.
- Wenn Zutaten am Knet- / Rührwerkzeug oder Schlagmesser kleben oder sich an der Innenwand der Schüssel absetzen, gehen Sie wie folgt vor:
  1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab.
  2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab.
  3. Benutzen Sie den Teigschaber, um die Zutaten vom Werkzeug oder der Innenwand der Schüssel zu entfernen.
- Wenn Sie Eischnee schlagen, achten Sie darauf, dass die Schüssel und die Schneebesen trocken und vollkommen fettfrei sind. Das Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.
- Um Schokolade zu raspeln, verwenden Sie nur das Schlagmesser, keine Raspelscheibe. Die Schokolade muss gut gekühlt sein.
- Wenn Sie Hartkäse oder Schokolade zerkleinern, lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen. Diese Zutaten könnten durch die Erwärmung des Gerätes schmelzen und klumpig werden.
- Beim Schneiden und Raspeln füllen Sie die Zutaten in den Einfüllschacht. Benutzen Sie den Stopfer, um die Lebensmittel in der Einfüllöffnung herunterzudrücken. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus.
- Benutzen Sie das Gerät als **Zitruspresse**, beachten Sie Folgendes:

- Der Pressekegel beginnt sich zu drehen, sobald Sie das Gerät einschalten.
- Arbeiten Sie nur mit der kleinsten Geschwindigkeitsstufe.
- Halbieren Sie die Zitrusfrüchte. Drücken Sie die halbierte Frucht auf den Pressekegel.
- Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch aus dem Filtersieb zu entfernen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schüssel mit Filtersieb und Pressekegel entnehmen.
- Lagern Sie Zitrusäfte kühl und nicht länger als einen Tag.
- Bewahren Sie Zitrusäfte niemals in Metallgefäßen auf. Die Säure des Saftes greift die Metalloberfläche an. Es bilden sich Metallionen, die den Geschmack des Saftes beeinträchtigen.

#### Betrieb beenden und Schüssel entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drehen Sie den Deckel bzw. das Filtersieb entgegen dem Uhrzeigersinn aus der Verriegelung, um die Schüssel zu öffnen.
4. Entnehmen Sie das Werkzeug.
5. Drehen Sie die Arbeitsschüssel entgegen dem Uhrzeigersinn aus der Verriegelung. Heben Sie die Schüssel nach oben vom Motorteil ab. Achten Sie auf den Führungsdorn.
6. Den Inhalt der Schüssel entnehmen Sie mit Hilfe des Teigschabers.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

#### Der Mixer

##### Anwendungshinweise für den Mixer

##### ⚠ WARNUNG: Das Messer im Mixer ist scharf!

- Greifen Sie niemals mit den Händen in den fertig montierten Mixbehälter!
- Beim Reinigen und Entleeren des Mixbehälters besteht Verletzungsgefahr! Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt!
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind! Verbrennungsgefahr!

**⚠ ACHTUNG:**

- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in den Mixbehälter.
- Das Messer im Mixbehälter ist nicht geeignet, pures Eis zu zerkleinern.



**ℹ EMPFEHLUNG:**


- Möchten Sie Getränke mit zerkleinertem Eis zubereiten, fügen Sie die Eiswürfel beim Mixen hinzu. Das Eis wird beim Mixen zerkleinert.
- Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene Höchstmenge (1750 ml)!
- Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z.B. Milch) verwenden, füllen Sie max. 900 ml in den Mixbehälter.
- Schalten Sie den Mixer nur mit Deckel und eingestecktem Verschluss ein. Drehen Sie den Deckel mit einer kleinen Drehbewegung im Uhrzeigersinn fest.
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs! Warten Sie den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Sollten Sie mit dem Mixergebnis nicht zufrieden sein, gehen Sie wie folgt vor:
  1. Schalten Sie das Gerät aus.
  2. Nehmen Sie den Deckel von dem Mixbehälter.
  3. Lösen Sie evtl. anhaftende Zutaten mit dem Teigschaber. Rühren Sie die Zutaten mit dem Teigschaber um. Achten Sie dabei auf einen Abstand von ca. 2 cm zu dem Messer.
  4. Entnehmen Sie einen Teil des Inhalts. Verarbeiten Sie kleinere Mengen oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

**Montage des Mixbehälters**

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen 6 und 7 auf Seite 6.

**ℹ HINWEIS:**

zu Abb. 6: Der Mixbehälter hat unten eine Markierung. Auf dem Motorteil finden Sie die Kennzeichnungen  und .

1. Setzen die Markierung des Mixbehälters am Symbol  an.
2. Drehen Sie die Mixbehälter kurz im Uhrzeigersinn. Er rastet ein.

**Vorbereitung**

1. Zerkleinern Sie vorab alle Zutaten in kleinere Stücke.
2. Geben Sie die Mixzutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter.
4. Verschließen Sie den Deckel mit dem Verschluss (17).

**Bedienung des Mixers**

Die Geschwindigkeit können Sie am Drehregler frei wählen. Ist der Behälter sehr voll oder schäumt die Flüssigkeit, wählen Sie lieber eine kleinere Geschwindigkeit.

**Mixzutaten nachfüllen**

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Messers ab.
2. Zutaten oder Gewürze können Sie durch die Verschlussöffnung nachfüllen.
3. Schließen Sie den Deckel wieder mit der Verschlussöffnung.
4. Setzen Sie den Betrieb fort.

**Betrieb beenden**

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Messers ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drehen Sie den Mixbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn vom Motorteil ab.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

**⚠ WICHTIGER HINWEIS:**

Bewahren Sie Zitrus-säfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

## Reinigung

**⚠ WARNUNG:**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör entfernen!
- Das Motorteil auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr!

**⚠ ACHTUNG:**

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

**Motorgehäuse**

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

**Zubehör der Küchenmaschine****⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf!

**⚠ ACHTUNG:**

- Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.
- Reinigen Sie den Schneebesen-Einsatz nicht im Spülbad oder unter fließendem Wasser. Wenn Wasser ins Innere des Einsatzes eindringt, lässt es sich nicht mehr entfernen.
- Alle anderen Bauteile die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Die beiden Schneebesen lassen sich von dem Einsatz einfach abziehen. Nach dem Reinigen und Trocknen stecken Sie sie wieder in den Einsatz. Prüfen Sie den Halt der Schneebesen.

## Zubehör des Mixers

### Vorreinigung

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

### Gesamtreinigung

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie den Mixbehälter ab.

**⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**  
Die Messer am Messerblock sind scharf.

- Den Mixbehälter und den Deckel mit Verschluss können Sie in einem warmen Spülbad reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

## 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

### Das Gerät ist ohne Funktion

*Mögliche Ursache:*

Das Gerät hat keine Stromversorgung.

*Abhilfe:*

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

*Mögliche Ursache:*

Das Gerät ist defekt.

*Abhilfe:*

- Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

*Weitere mögliche Ursachen:*

Ihr Gerät ist mit Sicherheitsschaltern versehen.

Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

*Abhilfe:*

- Kontrollieren Sie den richtigen Sitz
  - der Arbeitsschüssel
  - des Deckels der Arbeitsschüssel oder
  - des Filtersiebs oder
  - des Mixbehälters.

## Geräuschentwicklung

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

Ermittelter Schalldruckpegel: 82 - 90 dB(A) (kein Limit)

## Technische Daten

Modell: ..... PC-KM 1063  
 Spannungsversorgung: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme nominal: ..... 1000 W  
 Leistungsaufnahme maximal: ..... 1200 W  
 Schutzklasse: ..... II  
 Nettogewicht (Grundgerät mit Schüssel und Knetwerkzeug): ..... ca. 2,60 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-KM 1063 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

### Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

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

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

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

Stand 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](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://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](http://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](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

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

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

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

Stand 06 2012



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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



## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. We hopen dat het toestel u veel uren plezier geeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

#### **WAARSCHUWING:**

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsituaties.

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### **OPMERKING:**

Kenmerkt tips en informatie voor u.

## Inhoud

Locatie van bedieningselementen .....	3
Montageschema's voor werkkommen en toebehoren .....	4
Illustratie montage mengkom .....	6
Algemene Opmerkingen .....	14
Kinderen en gebrekkige personen .....	14
Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat .....	14
Beoogd gebruik .....	15
Beschrijving van de onderdelen / Meegeleverde onderdelen .....	15
Het apparaat uitpakken .....	15
Algemeen gebruik instructies .....	16
Functionaliteit van het apparaat .....	16
Elektrische aansluiting .....	16
De werkkom gebruiken .....	16
Assemblage van de werkkom en de accessoires .....	16
Tabel van gebruik van de accessoires .....	16
Belangrijke opmerkingen voor de afzonderlijke toepassingen .....	17
Beëindiging van het gebruik en het verwijderen van de kom .....	17
De blender .....	17
Gebruiksaanwijzing blender .....	17
Montage mengkom .....	18
Vorbereitung .....	18

De mixer bedienen .....	18
Ingrediënten bijvullen .....	18
Stop bediening .....	18
Reinigen .....	18
Motorbehuizing .....	18
Accessoires van de keukenmachine .....	18
Blenderaccessoires .....	18
Opslaan .....	18
Probleemoplossing .....	18
Technische specificaties .....	19
Verwijdering .....	19

## Algemene Opmerkingen

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

### Kinderen en gebrekkige personen

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

#### **WAARSCHUWING!**

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

## Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

### **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- Het rasp- en de snijbladen, het aardappelraspblad, het Franse frietjes/Julienneblad en het hakblad zijn zeer scherp aan de snij- en raspvlakken! Gebruik deze accessoires daarom met de nodige zorg om verwondingen te verhinderen.
- Grijp niet in het toestel omdat het blad aan de onderkant verwondingen tot kan leiden!
- Giet geen vloeistoffen heter dan 60 °C in de mengcontainer of in de kom! Gevaar voor brandwonden!
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires of verbindingstukken, die tijdens het gebruik bewegen, te verwisselen.
- Zorg dat het accessoire goed is bevestigd alvorens het apparaat in te schakelen.
- Tijdens het gebruik mogen zich geen voorwerpen, zoals lepels of deegschrapers, in de kom bevinden.
- Bij het omlaag duwen van het voedsel, gebruik altijd de meegeleverde duwer en niet uw vingers, een vork of andere objecten om verwondingen of gevaren te voorkomen.

# ⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor het gebruik van het apparaat in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.

# ⚠ LET OP:

- Dompel het apparaat niet in water om het schoon te maken. Volg de instructies zoals vermeld in het hoofdstuk "Reiniging".
- Vul de container niet met hard voedsel zoals koffiebonen, nootmuskaat of grote stukken kookchocolade! De messen kunnen hierdoor worden beschadigd!
- Het apparaat is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Gebruik het toestel niet als er een defect is of als met de veiligheidsschakelaars is geknoeid!
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Gebruik niet het toestel zonder inhoud.
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Zet nooit het toestel uit door aan de mengcontainer of de kom of het deksel van de kom te draaien. Gebruik altijd de knop of één van de knoppen bij het uitschakelen van het toestel.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is. Schakel het altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!

## Beoogd gebruik

Dit apparaat is ontworpen als een

- Kneedmachine / -mixer voor het bereiden van deeg, crèmes, room, geklopte eiwitten;
- Alles-hakker voor het hakken van gemakkelijk te snijden voedsel;
- Citruspers voor het extraheren van het sap van citrusvruchten;
- Mixer om te puren, kloppen of mixen

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

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Het toestel mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

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

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

- 5 Geleidepen
- 6 Aandrijfas
- 7 Bedieningspaneel
- 8 Motorbehuizing
- 9 Garde opzetstuk met gardes
- 10 Hakblad
- 11 Franse frietjes/Julienneblad
- 12 Aardappelraspblad
- 13 Fijn rasp/snijblad
- 14 Grof rasp/snijblad
- 15 Citrusperskegel
- 16 Filterzeef
- 17 Mengbeker
- 18 Mengbekerdeksel met vulopening
- 19 Mengbeker

Niet afgebeeld: Deegschrapper

## Beschrijving van de onderdelen /

### Meegeliverde onderdelen

Overzicht bedieningselementen op pagina 3:

- 1 Duwer
- 2 Deksel van de werkkom met voedselopening
- 3 Kneed-/roeropzetstuk of hakmes
- 4 Werkkom

## Het apparaat uitpakken

### ⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

Sommige delen van het accessoire zijn erg scherp!

1. Verwijder de verpakking van het apparaat.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals de plastic film, het vulmateriaal, de kabelbinders en de doosverpakking.
3. Controleer of de doos alle onderdelen bevat.

**OPMERKING:**

Er is mogelijk wat stof of productieresidu op het apparaat te vinden. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder "Reinigen".

## Algemeen gebruik instructies

### Functionaliteit van het apparaat

- Het toestel is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Het toestel mag alleen worden gebruikt als het volgende in acht wordt genomen:
  - Bij het monteren op de motorbehuizing, moet de werkkom of de mengbeker hoorbaar met het messenblok vastklikken.
  - Bij gebruik van de werkkom, moet ofwel het deksel of de filterzeef hoorbaar in de kom op zijn plaats vastklikken.
- U kunt de snelheid met de bedieningsknop variabel aanpassen. Begin altijd langzaam met een lage snelheid. Verhoog langzaam de snelheid.
- PULSE** = Pulsmodus: Houd de regelaar in deze stand om het apparaat op de maximum snelheid te laten draaien.
- 0 is de uitgeschakelde stand.

**LET OP:**

- Stel de regelaar te allen tijde in op 0 alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten aaneen. Laat het eerst 10 minuten afkoelen.
- Trek de stekker na gebruik uit het stopcontact.

## Elektrische aansluiting

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

## De werkkom gebruiken

Assemblage van de werkkom en de accessoires

Raadpleeg voor dit doel de afbeeldingen 1 tot 5 op pagina's 4 en 5.


**WAARSCHUWING:**

Het rasp- en de snijbladen, het aardappelraspblad, het Franse frietjes/soepgroentenblad en het hakblad zijn zeer scherp aan de snij- en raspvlakken! Gebruik deze accessoires daarom met de nodige zorg om verwondingen te verhinderen.

- Plaats de geleidepen op de aandrijfas van het motorgedeelte.

**OPMERKING:**

**Op fig. 3:** De kom heeft een markering op de bodem. De symbolen  en  kunnen op het motorblok worden gevonden..


- Zorg ervoor dat de markering in de kom op één lijn is met het  symbool. Draai de kom iets met de klok mee, totdat het op zijn plaats valt.
- Selecteer een hulpstuk. Plaats het op de geleidepen.
- Sluit de werkkom met het deksel. Draai het vast door het rechtsom te draaien totdat het hoorbaar in het vergrendelingsmechanisme van de handgreep vastklikt.


### Het toestel als een citruspers gebruiken

Assembleer de werkkom zoals hierboven beschreven.

- Plaats de filterzeef op de geleidepen. Draai het rechtsom totdat het hoorbaar in het vergrendelingsmechanisme van de handgreep vastklikt.
- Plaats de citruspers op de geleidepen.

Tabel van gebruik van de accessoires

Product / Type van bereiding	Aantal	Hulpstuk		Maximale bedrijfstijd
Zware deeg (bijv. gistdeeg)	Max. 1,0 kg	Kneed/roerhulpstuk	Punt 1	2 minuten
Deeg mengen (Biscuitdeeg of wafeldeeg)	Max. 1,5 kg (1 liter)	Kneed/roerhulpstuk	Punt 1 - 2	2 Minuten
Opgeklopt eiwit	Min. 2 eiwitten Max. 8 eiwitten	Kneed/roerhulpstuk	Punt 3 - MAX	4 Minuten
Roerei	Min. 2 eieren Max. 7 eieren	Eierengarde	Punt 1 – MAX	1 Minuten
Room	Min. 200 ml Max. 800 ml	Eierengarde	Punt 1 Punt 2 - 3	2 Minuten 4 Minuten
Opgeklopt eiwit	Min. 2 eiwitten Max. 8 eiwitten	Eierengarde	Punt 3 – MAX	4 Minuten
Room	Min. 200 ml Max. 800 ml	Eierengarde	Punt 3 – MAX	1 Minuten 4 Minuten
Melkschuim (3,5% vetgehalte)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Eierengarde	Punt 2 – MAX Punt 3 - MAX	30 seconden 2 Minuten
Dressing, pudding, pannenkoekbeslag	Min. 125 ml Max. 750 ml	Hakblad	Punt 1 – 2 Punt 1	1 Minuten 30 Seconden
Vloeistoffen en shakes	Min. 100 ml Max. 750 ml	Hakblad	Punt 1	30 Seconden
Fruit, groenten en kruiden hakken	Min. 200g Max. 700g	Hakblad	MAX	30 Seconden
Puree groenten	Max. 700g	Hakblad	Punt 2 – 3	1 Minuten
Noten hakken	Min. 100g Max. 700g	Hakblad	MAX	1 Minuten
Kookchocolade raspen	Min. 100g Max. 500g	Hakblad	MAX	30 Seconden
Vlees in blokjes snijden	Min. 200g Max. 500g	Snijblad	MAX	30 Seconden

Product / Type van bereiding	Aantal	Hulpstuk		Maximale bedrijfstijd
Ijsblokjes breken	Min. 200g Max. 500g	Raspblad	MAX	20 Seconden
Komkommers en wortelen versnipperen	Max. 1,2 liter	Aardappelraspblad	Punt 1	5 Minuten
Wortelen, radijs en kaas raspen	Max. 1,2 liter	Franse frietjes/ Julienneblad	Punt 1	5 Minuten
Aardappelen en harde kaas raspen	Max. 1,2 liter	Filterzeef en perskegel	Punt 1	5 Minuten
Aardappelen, koolraap en wortelen snijden	Max. 1,2 liter	Pommes-Frites-/ Julienne-Scheibe	Punt 1	5 Minuten
Citrusvruchten persen	Max. 1,2 liter	Filtersieb und Presskegel	Punt 1	5 Minuten

### Belangrijke opmerkingen voor de afzonderlijke toepassingen

#### ⚠ LET OP:

- Hak geen hard voedsel zoals koffiebonen, nootmuskaat of grote stukken kookchocolade fijn! De zaag kan als gevolg daarvan worden beschadigd!
- Overschrijd niet de hoeveelheden en werkingstijden weergegeven in de tabel.
- Plaats altijd het kneed / roerhulpstuk of het hakblad in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt. Duw het hulpstuk naar de bodem van de kom.
- Als u zware deeg kneedt, voeg niet alle ingrediënten tegelijk in de werkkom toe. Start het kneedproces alleen met bloem, suiker en eieren. Voeg tijdens het kneedproces langzaam vloeistoffen via de vulopening toe.
- Snij eerst het voedsel dat u wilt hakken in kleine stukjes.
- Als ingrediënten tegen het kneed / roerhulpstuk of het hakmes vastzitten of als ze zich tegen de binnenwand van de kom afzetten, ga dan als volgt verder:
  - Schakel het toestel uit. Wacht tot het hulpstuk met draaien stopt.
  - Verwijder het deksel van de kom.
  - Gebruik de deegschrapper om de ingrediënten van het hulpstuk of de binnenkant van de kom te verwijderen.
- Als u het eiwit klopt, zorg ervoor dat de kom en de garde droog en volledig vrij van vet zijn. Het eiwit moet op kamertemperatuur zijn.
- Om chocolade te raspen, gebruik alleen het hakblad en geen raspblad. De chocolade moet goed gekoeld zijn.
- Wanneer u harde kaas of chocolade snijdt, laat het toestel niet te lang draaien. Deze ingrediënten kunnen door het opwarmen van het toestel smelten en klonterig worden.
- Bij het hakken en raspen, vul de ingrediënten via de vulopening. Gebruik de duwer om het voedsel door de vulopening te duwen. Pas niet te veel druk op de duwer toe.
- Als u het toestel als een citruspers gebruikt, houd u aan het volgende:
  - De perskegel zal beginnen te draaien zodra u het toestel inschakelt.
  - Werk alleen op de laagste snelheidsinstelling.
  - Snij de citrusvruchten in tweeën. Duw de vruchthelft op de perskegel.
  - Onderbreek van tijd tot tijd het proces om de pulp van de filterzeef te verwijderen.
  - Schakel het toestel uit voordat u de kom met de filterzeef en de perskegel verwijderd.
  - Koel het sap van citrusvruchten niet langer dan één dag.
  - Bewaar nooit het sap van citrusvruchten in een metalen container. Het zuur van het sap zal het metalen oppervlak corroderende. Metaal-ionen zullen gevormd worden die de smaak van het sap bederven.

### Beëindiging van het gebruik en het verwijderen van de kom

- Schakel het toestel uit. Wacht tot het hulpstuk met draaien stopt.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Draai het deksel of de filterzeef linksom van de vergrendeling om de kom te openen.
- Verwijder het hulpstuk.
- Draai de werkkom linksom uit de vergrendeling. Til de kom omhoog weg van de motorbehuizing. Kijk uit voor de geleidelen.
- Gebruik de deegschrapper om de inhoud uit de kom te verwijderen.
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reinigen".

### De blender

#### Gebruiksaanwijzing blender

#### ⚠ WAARSCHUWING: Het mes in de blender is vlijmscherp!

- Reik nooit met uw handen in de gemonteerde mengkom!
- Er bestaat een risico op letsel wanneer de mengbeker wordt gereinigd en geleegd! Hanteer het blendermes uiterst voorzichtig!
- Giet geen vloeistoffen warmer dan 60 °C in de mengkom!

#### ⚠ LET OP:

- Plaats geen harde ingrediënten zoals noten of koffiebonen in de mengkom.
- Het mes van de mengkom is niet geschikt voor het fijnmalen van ijsblokjes.

#### 📌 AANBEVELING:



- Bij het bereiden van drankjes met vermalen ijs, de ijsblokjes uitsluitend toevoegen tijdens het mixen. De ijsblokjes zullen worden vermaald tijdens het mixen.
- Gebruik de blender niet zonder ingrediënten!
- Overschrijd de maximale capaciteit (1750 ml), zoals aangegeven op de mengkom!
- Als u licht schuimende vloeistoffen (bijv. melk) gebruikt, vul en giet het in de mengbeker tot maximaal 900 ml.
- Schakel de mixer alleen in met het deksel en de dop geplaatst. Vergrendel de deksel door het iets met de klok mee te draaien.
- Verwijder de deksel niet tijdens gebruik! Wacht tot het blad tot stilstand komt voordat u het deksel opent.
- Bent u niet tevreden met de mixresultaten, ga als volgt verder:
  - Schakel het toestel uit.
  - Verwijder het deksel van de mengbeker.
  - Maak eventuele vastzittende ingrediënten met de deegschrapper los. Roer de ingrediënten met de deegschrapper. Handhaaf een afstand van ten minste ca. 2 cm tot het blad terwijl u dat doet.
  - Verwijder een beetje van de inhoud. Verwerk kleinere hoeveelheden of voeg wat vloeistof toe.




## Montage mengkom

Raadpleeg hiervoor ook de afbeeldingen 6 en 7 op pagina 6.

### ! OPMERKING:

**Op fig. 6:** De mengbeker heeft een markering op de bodem. De symbolen  en  kunnen op het motorblok worden gevonden..

1. Zorg ervoor dat de markering in de beker op één lijn is met het  symbool.
2. Draai de mengbeker iets met de klok mee, totdat het op zijn plaats valt.

## Voorbereiding

1. Snijd alle ingrediënten in kleine stukjes.
2. Plaats de ingrediënten in de mengkom. Neem de maximale capaciteit in acht.
3. Plaats het deksel op de mengbeker.
4. Sluit de deksel met de stop (17).

## De mixer bedienen

Elke snelheid kan met de regelaar wordt geselecteerd.

Als de beker vol is of als de vloeistof schuimt, dient er voor een lagere snelheid te worden gekozen.

## Ingrediënten bijvullen

- Zet het apparaat uit. Wacht totdat het blad tot stilstand komt.
- Voeg de ingrediënten of kruiden bij door de stopperopening.
- Sluit de deksel en de stopopening.
- Ga verder met de handeling.

## Stop bediening

1. Zet het apparaat uit. Wacht totdat het blad tot stilstand komt.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Draai de mengbeker linksom van de motorbehuizing.
4. Verwijder de deksel voordat u de inhoud van de mengkom leegt.
5. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals omschreven bij "Reinigen".

### ⚠ BELANGRIJKE OPMERKING:

Bewaar citrusvruchtensap of zuurhoudend voedsel niet in metalen bakjes.

# Reinigen

## ⚠ WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires verwijder!
- Dompel het motorgedeelte in geen enkel geval in water om te reinigen. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Sommige delen van het accessoire zijn erg scherp! Er bestaat risico op letsel!

### ⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

## Motorbehuizing

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

## Accessoires van de keukenmachine

### ⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

Sommige delen van het accessoire zijn erg scherp!

### ⚠ LET OP:

- De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.
- Spoel het garde-hulpstuk niet in een kom met warm water of onder stromend water. Als water in het hulpstuk binnendringt, kan het niet worden verwijderd.
- U mag alle onderdelen die met voedsel in contact zijn gekomen met de hand in een kom met warm water reinigen.
- Spoel met schoon water en droog goed.
- De twee gardes kunnen eenvoudig van het hulpstuk worden getrokken. Plaats ze na het schoonmaken en drogen terug in het hulpstuk!. Controleer of de garde goed vastzit.

## Blenderaccessoires

### Voor-reiniging

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

### Algemene reiniging

- Verwijder de mengkom voor grondige reiniging.

### ⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

Mes en mesassemblage zijn vlijmscherp.

- U kunt de mengbeker en het deksel met dop in een kom met warm water reinigen. Spoel daarna met schoon water en droog de onderdelen af.

## Opslaan

- Reinig het apparaat volgens de instructies. Zorg ervoor dat alle accessoires geheel droog zijn.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen wanneer u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op buiten bereik van kinderen en op een droge, goed geventileerde plek.

## Probleemoplossing

### Het apparaat werkt niet

#### Mogelijke oorzaak:

Het apparaat ontvangt geen voeding.

#### Oplossing:

- Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
- Steek de stekker correct in het stopcontact.
- Controleer de hoofdcircuitbreker.

#### Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is defect.

#### Oplossing:

- Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

#### Andere mogelijke redenen:

Uw apparaat is voorzien van veiligheidsschakelaars. Zij voorkomen incidentele start van de motor.



*Oplossing:*

- Controleer de positie van de
  - de werkkom
  - het deksel van de werkkom, of
  - de filterzeef, of
  - de mengbeker.

## Technische specificaties

Model: ..... PC-KM 1063  
 Spanningstoevoer: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Nominaal energieverbruik: ..... 1000 W  
 Max. energieverbruik: ..... 1200 W  
 Beschermingsklasse: ..... II  
 Netto gewicht (basisapparaat met mengkom en kneedaccessoire): ..... ong. 2,60 kg

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

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



## Verwijdering

### Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que l'appareil vous offrira de nombreuses heures de plaisir.

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Contenu

Situation des commandes .....	3
Schémas sur le montage des accessoires et bols de travail .....	4
Montage du récipient à mélanger .....	6
Notes générales.....	20
Enfants et personnes fragiles .....	20
Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil .....	20
Utilisation prévue .....	21
Description des pièces / Pièces fournies .....	21
Déballer l'appareil .....	22
Consignes générales d'utilisation .....	22
Fonctions de l'appareil .....	22
Branchement électrique .....	22
Utilisation du bol de travail .....	22
Montage du bol de travail et des accessoires.....	22
Tableau sur l'utilisation des accessoires .....	22
Notes importantes pour les utilisations individuelles.....	23
Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol .....	23
Mélangeur.....	24
Consignes d'utilisation du mélangeur.....	24
Montage du récipient à mélanger.....	24
Préparation .....	24
Utilisation du mixeur .....	24
Verser de nouveaux ingrédients .....	24

Arrêter le fonctionnement.....	24
Nettoyage .....	24
Boîtier du moteur .....	24
Accessoires de l'appareil de cuisine .....	24
Accessoires du mélangeur .....	25
Stockage.....	25
Dépannage .....	25
Caractéristiques techniques .....	25
Elimination .....	25

## Notes générales

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

### Enfants et personnes fragiles

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

#### AVERTISSEMENT !

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

## Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

### AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- La râpe et la lame tranchante, la râpe à pommes de terre, la lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne) et la lame pour découper en dés sont très tranchantes au niveau des surfaces de la lame et de la râpe ! Ainsi, utilisez ces accessoires avec l'attention nécessaire afin d'éviter toute blessure.
- Ne mettez pas la main dans l'appareil car la lame placée au fond peut entraîner des blessures !
- Ne versez pas du liquide dont la chaleur est supérieure à 60°C dans le récipient à mélanger ou le bol ! Risque de brûlures !
- Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation avant de changer un accessoire ou une fixation en mouvement pendant utilisation.

## ⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que l'accessoire est correctement fixé.
- Si vous utilisez l'appareil, ne placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Lorsque vous placez les aliments, utilisez toujours le poussoir fourni, et non vos doigts, une fourchette ou un autre objet afin d'éviter toute blessure ou tout risque.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

## ⚠ ATTENTION :

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme stipulées au chapitre "Nettoyage".
- Ne remplissez pas les récipients d'aliments durs tels que les grains de café, les noix de muscade ou les gros morceaux de chocolat à cuire ! Les lames peuvent ainsi s'abîmer !
- L'appareil est équipé de boutons de sécurité. N'utilisez pas l'appareil en cas d'erreur ou si les boutons de sécurité ont été modifiés !
- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne contient aucun aliment.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le récipient à mélanger, le bol ou le couvercle du bol. Utilisez toujours le bouton de commande ou l'un des boutons lorsque vous éteignez l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

### Utilisation prévue

Cet appareil est conçu comme

- pétrin/machine à mélanger pour préparer la pâte, la crème, les blancs d'œufs battus ;
- Hachoir multiple pour hacher des aliments faciles à couper ;
- Presse-agrumes pour extraire le jus d'agrumes ;
- mélangeur pour écraser, fouetter ou mélanger ;

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

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

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

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

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

### Description des pièces / Pièces fournies

Aperçu des commandes de la page 3 :

- 1 Poussoir
- 2 Couvercle du bol de travail avec tube d'alimentation
- 3 Cône pour l'accessoire pour pétrir/mélanger ou le couteau à guillotine
- 4 Bol de travail
- 5 Tige d'orientation
- 6 Arbre de transmission
- 7 Panneau de commande
- 8 Boîtier moteur
- 9 Batteur avec fouets
- 10 Lame pour découper en dés
- 11 Lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne)
- 12 Râpe à pommes de terre
- 13 Lame tranchante/Râpe pour lamelles fines
- 14 Lame tranchante/Râpe pour lamelles épaisses
- 15 Cône du presse-agrumes
- 16 Passoire
- 17 Bouchon du récipient à mélanger

18 Couvercle du récipient à mélanger avec orifice de remplissage

19 Récipient à mélanger

Sans illustration : Raclette à pâtes

## Déballer l'appareil

**⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**

Des parties de l'accessoire sont très tranchantes !

1. Retirez l'appareil de l'emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boîte.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont bien dans la boîte.

**NOTE :**

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

## Consignes générales d'utilisation

### Fonctions de l'appareil

- L'appareil est équipé de boutons de sécurité. Il ne s'utilise que si vous respectez les points suivants :
  - Lorsque vous le fixez au boîtier moteur, le bol de travail ou le récipient à mélanger avec le bloc à lames doit s'emboîter en émettant un clic.
  - Lorsque vous utilisez le bol de travail, le couvercle ou la passoire doit se fixer au bol en émettant un clic.
- Vous pouvez régler en continu la vitesse à l'aide du bouton de commande. Commencez toujours lentement à vitesse basse. Augmentez doucement la vitesse.
- PULSE = Mode Impulsion : Maintenez le bouton de contrôle sur cette position pour faire fonctionner l'appareil à la vitesse maximum.
- 0 est la position éteinte.

**⚠ ATTENTION :**

- Réglez toujours le bouton de contrôle sur 0 avant de brancher.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 5 minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- Débranchez la fiche de la prise après utilisation.

### Branchement électrique

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

## Utilisation du bol de travail

### Montage du bol de travail et des accessoires



Veillez consulter les figures 1 à 5 des pages 4 et 5 à cette fin.


**⚠ AVERTISSEMENT :**

La râpe et la lame tranchante, la râpe à pommes de terre, la lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne) et la lame pour découper en dés sont très tranchantes au niveau des surfaces de la lame et de la râpe ! Ainsi, utilisez ces accessoires avec l'attention nécessaire afin d'éviter toute blessure.

1. Placez la tige d'orientation sur l'arbre de transmission de la partie moteur.

**NOTE :**

**Sur la fig. 3 :** Une marque se situe au fond du bol. Les symboles  et  se trouvent sur le moteur.


2. Alignez la marque du bol sur le symbole . Tournez légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Il s'emboîte.
3. Sélectionnez un accessoire. Placez-le sur la tige d'orientation.
4. Fermez le bol de travail avec le couvercle. Fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte dans le mécanisme de verrouillage de la poignée en émettant un clic.


### Utilisation de l'appareil comme presse-agrumes

Montez le bol de travail comme décrit ci-dessus.

3. Placez la passoire sur la tige d'orientation. Tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans le mécanisme de verrouillage de la poignée en émettant un clic.
4. Placez le presse-agrumes sur la tige d'orientation.

Tableau sur l'utilisation des accessoires

Produit / Type de préparation	Quantité	Accessoire		Durée de fonctionnement maximum
Pâte lourde (p.ex. pâte levée)	Max. 1,0 kg	Accessoire pour pétrir/mélanger	Point 1	2 minutes
Pétrissage (Pâte à biscuits ou à gaufres)	Max. 1,5 kg (1 litre)	Accessoire pour pétrir/mélanger	Point 1 - 2	2 minutes
Blanc d'œuf fouetté	Min. 2 blancs d'œufs Max. 8 blancs d'œufs	Accessoire pour pétrir/mélanger	Point 3 - MAX	4 minutes
Œufs brouillés	Min. 2 œufs Max. 7 œufs	Accessoire pour pétrir/mélanger	Point 1 – MAX	1 minute
Crème	Min. 200 ml Max. 800 ml	Accessoire pour pétrir/mélanger	Point 1 Point 2 - 3	2 minutes 4 minutes
Blanc d'œuf fouetté	Min. 2 blancs d'œufs Max. 8 blancs d'œufs	Fouet	Point 3 – MAX	4 minutes
Crème	Min. 200 ml Max. 800 ml	Fouet	Point 3 – MAX	1 minute 4 minutes
Mousse de lait (3,5% de matière grasse)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Fouet	Point 2 – MAX Point 3 - MAX	30 secondes 2 minutes
Sauce, crème-dessert, pâte à crêpe	Min. 125 ml Max. 750 ml	Fouet	Point 1 – 2 Point 1	1 minute 30 secondes
Liquides, boissons frappées	Min. 100 ml Max. 750 ml	Fouet	Point 1	30 secondes

Produit / Type de préparation	Quantité	Accessoire		Durée de fonctionnement maximum
Découper des fruits, légumes, plantes aromatiques	Min. 200 g Max. 700 g	Lame pour découper en dés	MAX	30 secondes
Purée de légumes	Max. 700 g	Lame pour découper en dés	Point 2 – 3	1 minute
Hacher des noix	Min. 100 g Max. 700 g	Lame pour découper en dés	MAX	1 minute
Râper du chocolat à cuire	Min. 100 g Max. 500 g	Lame pour découper en dés	MAX	30 secondes
Découper la viande en dés	Min. 200 g Max. 500 g	Lame pour découper en dés	MAX	30 secondes
Broyer des glaçons	Min. 200 g Max. 500 g	Lame pour découper en dés	MAX	20 secondes
Hacher des concombres, carottes	Max. 1,2 litre	Lame tranchante	Point 1	5 minutes
Râper des carottes, des radis, du fromage	Max. 1,2 litre	Râpe	Point 1	5 minutes
Râper des pommes de terre, du fromage à pâte dure	Max. 1,2 litre	Disque pour râper les pommes de terre	Point 1	5 minutes
Couper des pommes de terre, du chou-rave, des carottes	Max. 1,2 litre	Lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne)	Point 1	5 minutes
Presser des agrumes	Max. 1,2 litre	Passoire et cône du presse-agrumes	Point 1	5 minutes

#### Notes importantes pour les utilisations individuelles

##### ⚠ ATTENTION :

- Ne hachez pas les aliments durs tels que les grains de café, les noix de muscade, le curcuma ou les gros morceaux de chocolat à cuire ! La lame peut alors s'abîmer !
- Ne dépassez pas les quantités et durées de fonctionnement indiquées dans le tableau.
- Fixez toujours l'accessoire pour pétrir/mélanger ou la lame pour découper en dés au bol avant d'ajouter les ingrédients. Appuyez sur l'accessoire au fond du bol.
- Si vous pétrissez la pâte lourde, n'ajoutez pas tous les ingrédients à la fois dans le bol de travail. Commencez uniquement le pétrissage avec la farine de blé, le sucre et les œufs. Ajoutez doucement le liquide dans le tube d'alimentation pendant le pétrissage.
- Coupez d'abord les aliments que vous souhaitez hacher en petits morceaux.
- Si les ingrédients restent collés à l'accessoire pour pétrir/mélanger, à la lame pour découper en dés ou à la paroi interne du bol, effectuez les points suivants :
  1. Éteignez l'appareil. Attendez que l'accessoire arrête de fonctionner.
  2. Retirez le couvercle du bol.
  3. Utilisez la raclette à pâtes pour enlever les ingrédients de l'accessoire ou de la paroi interne du bol.
- Si vous battez les blancs d'œufs, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et entièrement débarrassés de graisse. Le blanc d'œuf doit être à température ambiante.
- Pour râper le chocolat, n'utilisez que la lame pour découper en dés, pas une râpe. Le chocolat doit être bien refroidi.
- Lorsque vous coupez du fromage à pâte dure ou du chocolat, n'utilisez pas l'appareil trop longtemps. Ces ingrédients peuvent fondre sous la chaleur de l'appareil et devenir grumeleux.
- Lorsque vous pétrissez et hachez, versez les ingrédients dans le tube d'alimentation. Utilisez le poussoir pour introduire les aliments dans l'orifice de remplissage. N'appuyez pas trop sur le poussoir.
- Si vous utilisez l'appareil comme presse-agrumes, veuillez suivre les points suivants :
  - Le cône du presse-agrumes commence à tourner dès que vous allumez l'appareil.
  - Travaillez uniquement à la vitesse la plus basse.
  - Coupez les agrumes en deux. Pressez une moitié contre le cône du presse-agrumes.
  - Arrêtez le processus de temps en temps pour retirer la pulpe de la passoire.
  - Éteignez l'appareil avant d'enlever le bol avec la passoire et le cône du presse-agrumes.
  - Réfrigérez le jus d'agrumes pas plus d'un jour.
  - Ne rangez jamais le jus d'agrumes dans un récipient en métal. L'acide du jus endommage le métal. Les ions métalliques se forment et affectent le goût du jus.

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

1. Éteignez l'appareil. Attendez que l'accessoire arrête de fonctionner.
2. Débranchez l'appareil de la prise.
3. Tournez le couvercle ou la passoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le bol.
4. Enlevez l'accessoire.
5. Faites pivoter le bol de travail pour le déverrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le bol en l'éloignant du boîtier moteur. Surveillez la tige d'orientation.
6. Utilisez la raclette à pâtes pour enlever le contenu du bol.
7. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit sous "Nettoyage".



## Mélangeur

### Consignes d'utilisation du mélangeur

#### ⚠ AVERTISSEMENT : Les lames du mélangeur sont tranchantes !

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à mélanger monté !
- Il y a un risque de blessure lorsque vous nettoyez et videz le récipient à mélanger ! Manipulez les lames du mélangeur avec grand soin !
- Ne versez pas d'ingrédients liquides dont la température est supérieure à 60°C dans le récipient à mélanger ! Danger de brûlures !

#### ⚠ ATTENTION :

- Ne placez pas des ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans le récipient à mélanger.
- Les lames dans le récipient à mélanger ne servent qu'à écraser des glaçons.



#### ℹ CONSEILS :


- Lorsque vous préparez des boissons à base de glace pilée, ajoutez uniquement des glaçons au cours du mélange. Les glaçons seront écrasés pendant le mélange.
- N'utilisez pas le mélangeur sans ingrédients !
- Ne dépassez pas la capacité maximale (1750 ml) comme indiqué sur le récipient à mélanger !
- Si vous utilisez du liquide légèrement moussant (p. ex. le lait), versez-le dans le récipient à mélanger jusqu'à 900 ml maximum.
- N'allumez le mixeur qu'avec le couvercle et le bouchon fixé. Fixez le couvercle en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre.
- N'enlevez pas le couvercle pendant utilisation ! Attendez l'arrêt complet de la lame avant d'ouvrir le couvercle.
- Si le mélange ne vous satisfait pas, suivez les points suivants :
  1. Éteignez l'appareil.
  2. Enlevez le couvercle du récipient à mélanger.
  3. Libérez les ingrédients collés à l'aide de la raclette à pâtes. Remuez les ingrédients avec la raclette tout en gardant une distance par rapport à la lame d'au moins 2 cm environ.
  4. Enlevez une faible quantité d'ingrédients. Procédez à des quantités plus petites ou ajoutez du liquide.

### Montage du récipient à mélanger

Pour cela, consultez également les figures 6 et 7 de la page 6.

#### ℹ NOTE :

**Sur la fig. 6 :** Une marque se situe au fond du récipient à mélanger. Les symboles  et  se trouvent sur le moteur.

1. Alignez la marque du récipient à mélanger sur le symbole .
2. Tournez légèrement le récipient à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre. Il s'emboîte.

### Préparation

1. Coupez tous les ingrédients en petits morceaux.
2. Versez les ingrédients dans le récipient à mélanger. respectez la capacité maximale.
3. Fixez le couvercle sur le récipient à mélanger.
4. Fermez le couvercle à l'aide du bouchon (17).

### Utilisation du mixeur

Vous pouvez sélectionner une vitesse avec le bouton de contrôle.

Si le récipient est bien rempli ou que le liquide devient mousseux, sélectionnez une vitesse moins élevée.

### Verser de nouveaux ingrédients

1. Éteignez l'appareil. Attendez l'arrêt complet de la lame.
2. Versez les ingrédients ou les épices au retrait du bouchon.
3. Fermez le couvercle et mettez à nouveau le bouchon.
4. Le fonctionnement continue.

### Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil. Attendez l'arrêt complet de la lame.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Tournez le récipient à mélanger dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez-le du boîtier moteur.
4. Enlevez le couvercle avant de verser le contenu.
5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans "Nettoyage".

#### ⚠ NOTE IMPORTANTE :

Ne rangez pas les jus d'agrumes ou les aliments acides dans les récipients métalliques.

## Nettoyage

#### ⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil de la prise avant de retirer les accessoires !
- Quoi qu'il arrive, ne plongez pas la partie moteur dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.
- Certaines parties des accessoires sont très tranchantes. Il y a un risque de blessures !

#### ⚠ ATTENTION :

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

### Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaisselle. Séchez avec un tissu.

### Accessoires de l'appareil de cuisine

#### ⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

Des parties de l'accessoire sont très tranchantes !

#### ⚠ ATTENTION :

- Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.
- Ne rincez pas le fouet dans un bol d'eau chaude ou sous l'eau courante. Si l'eau s'infiltre dans l'accessoire, vous ne pouvez pas l'enlever.
- Vous pouvez nettoyer tous les autres composants qui ont touché les aliments dans un bol d'eau chaude.
- Rincez à l'eau pure et séchez bien.
- Vous pouvez simplement enlever les deux batteurs de l'accessoire. Fixez-les à nouveau sur l'accessoire après les avoir nettoyés et séchés. Vérifiez que les batteurs sont bien fixés.

## Accessoires du mélangeur

### Prénettoyage

Remplissez d'eau la moitié du récipient à mélanger et faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes environ. Jetez le liquide.

### Entretien général

- Enlevez le récipient à mélanger pour bien le nettoyer.

**⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**  
Les lames et l'assemblage de lames sont tranchants.

- Vous pouvez nettoyer le récipient à mélanger et le couvercle avec le bouchon dans un bol d'eau chaude. Puis, rincez à l'eau propre et séchez les pièces.

## Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Assurez-vous que tous les accessoires sont entièrement secs.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec et bien aéré.

## Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

*Cause possible :*

L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.

*Solution :*

- Vérifiez la prise avec un autre appareil.
- Branchez correctement la fiche secteur.
- Vérifiez le disjoncteur principal.

*Cause possible :*

L'appareil est défectueux.

*Solution :*

- Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

*Autres causes possibles :*

Votre appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité.

Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.

*Solution :*

- Vérifiez la bonne position du
  - du bol de travail
  - du couvercle du bol de travail ou
  - de la passoire ou
  - du récipient à mélanger.

## Caractéristiques techniques

Modèle : .....PC-KM 1063

Alimentation : .....220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance consommée nominale : ..... 1000 W

Puissance consommée max. : ..... 1200 W

Classe de protection : ..... II

Poids net (Appareil avec bol à mélanger et  
outil de pétrissage) : .....environ. 2,60 kg

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

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



## Elimination

### Signification du symbole "Elimination"

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

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

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

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

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

## Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que este aparato le ofrezca muchas horas de disfrute.

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### ⚠ AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ⚠ ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### ℹ NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Contenidos

Ubicación de los controles .....	3
Diagramas de montaje de recipientes de trabajo y accesorios.....	4
Imagen del montaje del vaso de batir .....	6
Notas generales.....	26
Niños y personas débiles.....	26
Consejos de seguridad especiales para este aparato .....	26
Uso para el que está destinado .....	27
Descripción de las partes/piezas suministradas .....	27
Desembalaje del aparato.....	28
Instrucciones de uso general.....	28
Funcionalidad del dispositivo .....	28
Conexión eléctrica.....	28
Uso del recipiente de trabajo .....	28
Montaje del recipiente de trabajo y los accesorios .....	28
Tabla de uso de los accesorios.....	28
Notas importantes para los usos específicos .....	29
Fin del funcionamiento y extracción del recipiente .....	29
La batidora .....	29
Instrucciones de uso de la batidora.....	29
Montaje del vaso de batir .....	30
Preparación .....	30
Uso de la batidora .....	30

Rellenar con ingredientes .....	30
Paro del funcionamiento .....	30
Limpieza .....	30
Carcasa del motor .....	30
Accesorios del electrodoméstico de cocina .....	30
Accesorios de la batidora .....	30
Almacenamiento .....	30
Resolución de problemas .....	31
Especificaciones técnicas .....	31
Eliminación .....	31

## Notas generales

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

### Niños y personas débiles

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

#### ⚠ ¡AVISO!

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

## Consejos de seguridad especiales para este aparato

### ⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.

- Las hojas de rallado y corte, la hoja de rallado de patatas, la hoja para patatas fritas/Julienne y la hoja de troceado están muy afiladas en sus superficies de corte y rallado. Use estos accesorios con el cuidado adecuado para evitar heridas.
- No intente alcanzar nada dentro del recipiente, la hoja situada en el fondo puede provocar heridas.
- No vierta líquidos a una temperatura superior a 60°C en el recipiente de mezcla ni el recipiente de trabajo. Riesgo de quemaduras.
- Desconecte el aparato y desenchufe de la red antes de cambiar los accesorios o piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el accesorio está correctamente acoplado.

### ⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.

- Mientras esté en uso, asegúrese de que no haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- Cuando presione los alimentos, use siempre el émbolo incluido, no sus dedos, un tenedor u otros objetos para evitar heridas o riesgos.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del uso del aparato de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.

### ⚠ ATENCIÓN:

- No sumerja el aparato en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo "Limpieza".
- No llene los recipientes con alimentos duros, como granos de café, nuez moscada o grandes trozos de chocolate para cocinar. Las hojas podrían dañarse si lo hace.
- El dispositivo está equipado con conmutadores de seguridad. No use el aparato si se producen anomalías o si los conmutadores de seguridad se han manipulado.
- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- No use el aparato sin contenido.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No apague nunca el aparato girando la jarra de batido o el recipiente ni su tapa. Use siempre el mando o uno de los botones para apagar el aparato.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

#### Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado como

- Amasadora/batidora para preparar masa, cremas, crema, clara de huevo batida;
- Multi picadora para picar alimentos fáciles de cortar;
- Exprimidor de cítricos para extraer zumo;
- Batidora para purés, batir o mezclar;

Está diseñado solamente con estas finalidades y solamente puede usarse para ellas.

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

El aparato no se puede utilizar con fines comerciales.

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

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

#### Descripción de las partes/piezas suministradas

Visión general de los mandos en página 3:

- 1 Empujador
- 2 Tapa del recipiente de trabajo con hueco de alimentación
- 3 Cuchilla o accesorios para amasar y batir
- 4 Recipiente de trabajo
- 5 Punta de guía
- 6 Eje impulsor
- 7 Panel de control
- 8 Chasis motor
- 9 Accesorio de batido
- 10 Hoja de troceado
- 11 Hoja para patatas fritas / Julienne
- 12 Hoja de rallado de patata
- 13 Hoja de rallado fino / corte
- 14 Hoja de rallado grueso / corte
- 15 Cono de exprimido de cítricos
- 16 Colador de filtro
- 17 Tapón de la jarra de batido
- 18 Tapa de jarra de batido con agujero para llenado

19 Jarra de batido

No mostrado: Espátula para masa

## Desembalaje del aparato

### ⚠ AVISO: Riesgo de heridas.

Algunas piezas del accesorio están muy afiladas.

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas de plástico, bridas y embalaje de la caja.
3. Compruebe que todas las piezas estén en la caja.

### 📌 NOTA:

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

## Instrucciones de uso general

### Funcionalidad del dispositivo

- El dispositivo está equipado con conmutadores de seguridad. El aparato solamente puede usarse si tiene en cuenta lo siguiente:
  - Al instalarlo en el chasis motor, el recipiente de trabajo o la jarra de batido con el bloque de cuchillas debe encajar audiblemente en su lugar.
  - Cuando use el recipiente de trabajo, la tapa o el colador de filtro deben encajar audiblemente en su lugar sobre el recipiente.
- Puede ajustar la velocidad con el mando. Comience siempre lentamente con una velocidad baja. Aumente lentamente la velocidad.
- PULSE = Modo pulsación: sujete el mando en esta posición para ejecutar el aparato en el ajuste de velocidad máxima.
- 0 está en posición de apagado.

### ⚠ ATENCIÓN:

- Coloque siempre el mando en la posición 0 antes de enchufar.

### ⚠ ATENCIÓN:

- No utilice el aparato más de 5 minutos de manera continua. Deje enfriar durante 10 minutos.
- Desenchufe de la toma de corriente después de usar.

### Conexión eléctrica

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

## Uso del recipiente de trabajo

### Montaje del recipiente de trabajo y los accesorios



Consulte las figuras 1 a 5 en las páginas 4 y 5 para ello.


### ⚠ AVISO:

Las hojas de rallado y corte, la hoja de rallado de patatas, la hoja para patatas fritas/ Julienne y la hoja de troceado están muy afiladas en sus superficies de corte y rallado. Use estos accesorios con el cuidado adecuado para evitar heridas.

1. Coloque la punta de guía sobre el eje impulsor de la parte del motor.

### 📌 NOTA:

En la fig. 3: El bol tiene una marca en la parte inferior. Los símbolos  y  se pueden encontrar en el motor.


2. Alinee la marca del bol con el símbolo . Gire el bol un poco en el sentido de las agujas de reloj para que se acople en su sitio.
3. Seleccione un accesorio. Colóquelo sobre la punta de guía.
4. Cierre el recipiente de trabajo con la tapa. Fíjela girándola hacia la derecha hasta que encaje de forma audible en el mecanismo de bloqueo del asa.

### Usar el aparato como exprimidor de cítricos

Monte el recipiente de trabajo del modo descrito anteriormente.

3. Coloque el colador de filtro sobre la punta de guía. Gírelo hacia la derecha hasta que encaje de forma audible en el mecanismo de bloqueo del asa.
4. Coloque el cono de exprimido de cítricos sobre la punta de guía.

Tabla de uso de los accesorios

Producto / Tipo de preparación	Cantidad	Herramienta		Tiempo máximo de uso
Masa densa (p. ej., masa con levadura)	Máx. 1,0 kg	Herramienta de amasado / removido	Punto 1	2 minutos
Masa de mezcla (masa de galletas o gofre)	Máx. 1,5 kg (1 litro)	Herramienta de amasado / removido	Punto 1 - 2	2 minutos
Clara de huevo batida	Mín. 2 claras de huevo Máx. 8 claras de huevo	Herramienta de amasado / removido	Punto 3 - MÁX	4 minutos
Huevos revueltos	Mín. 2 huevos Máx. 7 huevos	Herramienta de amasado / removido	Punto 1 - MÁX	1 minuto
Nata	Mín. 200 ml Máx. 800 ml	Herramienta de amasado / removido	Punto 1 Punto 2 - 3	2 minutos 4 minutos
Clara de huevo batida	Mín. 2 claras de huevo Máx. 8 claras de huevo	Batidor de huevo	Punto 3 - MÁX	4 minutos
Nata	Mín. 200 ml Máx. 800 ml	Batidor de huevo	Punto 3 - MÁX	1 minuto 4 minutos
Espuma de leche (contenido en grasa 3,5%)	Mín. 100 ml Máx. 250 ml	Batidor de huevo	Punto 2 - MÁX Punto 3 - MÁX	30 segundos 2 minutos
Decoración, pudín, masa para pan- queque	Mín. 125 ml Máx. 750 ml	Batidor de huevo	Punto 1 - 2 Punto 1	1 minuto 30 segundos
Líquidos, batidos	Mín. 100 ml Máx. 750 ml	Batidor de huevo	Punto 1	30 segundos
Cortar fruta, verdura, hierbas	Mín. 200g Máx. 700g	Hoja de troceado	MÁX	30 segundos
Puré de verdura	Máx. 700g	Hoja de troceado	Punto 2 - 3	1 minuto



Producto / Tipo de preparación	Cantidad	Herramienta		Tiempo máximo de uso
Picado de frutos secos	Mín. 100g Máx. 700g	Hoja de troceado	MÁX	1 minuto
Rallado de chocolate culinario	Mín. 100g Máx. 500g	Hoja de troceado	MÁX	30 segundos
Troceado de carne	Mín. 200g Máx. 500g	Hoja de troceado	MÁX	30 segundos
Picado de cubitos de hielo	Mín. 200g Máx. 500g	Hoja de troceado	MÁX	20 segundos
Picado de pepino, zanahoria	Máx. 1,2 litros	Hoja de corte	Punto 1	5 minutos
Rallado de zanahoria, rábano, queso	Máx. 1,2 litros	Hoja de rallado	Punto 1	5 minutos
Rallado de patatas, queso duro	Máx. 1,2 litros	Disco de rallado de patata	Punto 1	5 minutos
Corte de patatas, colinabo, zanahoria	Máx. 1,2 litros	Hoja para patatas fritas / Julienne	Punto 1	5 minutos
Exprimido de cítrico	Máx. 1,2 litros	Colador de filtro y cono de exprimido	Punto 1	5 minutos

### Notas importantes para los usos específicos

#### ⚠ ATENCIÓN:

- No pique alimentos duros, como granos de café, nuez moscada, cúrcuma o grandes trozos de chocolate para cocinar. Podría dañar la hoja.
- No exceda las cantidades y tiempos de uso indicados en la tabla.
- Coloque siempre el accesorio de amasado / removido o la hoja de troceado en el recipiente antes de añadir los ingredientes. Presione el accesorio hasta el fondo del recipiente.
- Si está amasando una masa densa, no añada todos los ingredientes en el recipiente de una vez. Inicie el proceso de amasado solamente con harina, azúcar y huevos. Añada lentamente líquidos por el agujero de alimentación durante el proceso de amasado.
- Corte primero los alimentos que quiera picar en trozos pequeños.
- Si los ingredientes se pegan a la herramienta de amasado/removido o la hoja de corte, o si se asientan en la pared interna del recipiente, proceda como se indica a continuación:
  - Apague el aparato. Espere a que el accesorio deje de girar.
  - Saque la tapa del recipiente.
  - Use la espátula para masa para sacar los ingredientes del accesorio o la pared lateral del recipiente.
- Si bate claras de huevo, asegúrese de que el recipiente y el batidor estén secos y totalmente libres de grasa. La clara de huevo debe estar a temperatura ambiente.
- Para rallar chocolate, use exclusivamente la hoja de troceado, no la hoja de rallado. El chocolate debe estar bien frío.
- Cuando corte queso duro o chocolate, no deje funcionar demasiado tiempo el aparato. Estos ingredientes se pueden fundir al calentarse el aparato y ponerse grumosos.
- Cuando pique y ralle, ponga los ingredientes por el agujero de alimentación. Use el émbolo para empujar los alimentos por el agujero de llenado. No aplique demasiada presión en el émbolo.
- Si usa el aparato como exprimidor de cítricos, tenga en cuenta lo siguiente:
  - El cono de exprimido comenzará a girar en cuanto encienda el aparato.
  - Trabaje exclusivamente a la velocidad más baja.
  - Corte los cítricos por la mitad. Empuje la mitad de la fruta sobre el cono de exprimido.
  - Interrumpa el proceso de vez en cuando para sacar la pulpa del colador de filtro.

- Apague el aparato antes de sacar el recipiente con el colador de filtro y el cono de exprimido.
- Puede conservar el zumo de cítricos en frío un máximo de un día.
- No guarde nunca el zumo de cítricos en recipientes metálicos. El ácido del zumo corroerá la superficie metálica. Se crearían iones de metal que afectarían al sabor del zumo.

### Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

- Apague el aparato. Espere a que el accesorio deje de girar.
- Desconecte el enchufe de alimentación.
- Gire la tapa o el colador de filtro hacia la izquierda para abrir el recipiente.
- Saque el accesorio.
- Gire el recipiente de trabajo hacia la izquierda para sacarlo. Levante el recipiente del chasis del motor. Tenga cuidado con la punta de guía.
- Use la espátula para masa para sacar el contenido del recipiente.
- Limpie todas las piezas usadas como se describe en "limpieza".

## La batidora

### Instrucciones de uso de la batidora

#### ⚠ AVISO: La cuchilla del interior de la batidora está muy afilada!

- No introduzca las manos en el vaso de batir montado!
- Existe el riesgo de lesionarse al limpiar y vaciar la jarra de zumo. Manipule la cuchilla de la batidora con mucho cuidado.
- No vierta ingredientes líquidos más calientes que 60 °C en el vaso de batir.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- No coloque ingredientes duros como frutos secos o granos de café en el vaso de batir.
- La cuchilla del vaso de batir no es adecuada para picar cubitos de hielo.

#### ℹ RECOMENDACIÓN:



- Al preparar bebidas con hielo picado añada solamente los cubitos de hielo durante el proceso. Los cubitos de hielo se picarán durante el proceso de batir.
- No utilice la batidora sin ingredientes!
- No supere la capacidad máxima (1750 ml) según lo indicado en el vaso de batir.


- Si usa líquidos que produzcan espuma (como la leche), vierta un máximo de 900 ml en la jarra de batido.
- Encienda la batidora exclusivamente con la tapa y el tapón colocados. Fije la tapa girando un poco en el sentido de las agujas del reloj.
- No retire la tapa durante el funcionamiento! Espere a que la hoja se detenga antes de abrir la tapa.
- Si no está satisfecho con los resultados, proceda del modo siguiente:
  1. Apague el aparato.
  2. Saque la tapa de la jarra de batido.
  3. Suelte cualquier ingrediente pegado con la espátula para masa. Remueva los ingredientes con la espátula. Mantenga una distancia de al menos 2 cm de la hoja al hacerlo.
  4. Saque parte del contenido. Procese cantidades más pequeñas o añada algo de líquido.

#### Montaje del vaso de batir

Para hacerlo, consulte las figuras 6 y 7 de la página 6.

#### NOTA:

En la fig. 6: La jarra de la batidora tiene una marca en la parte inferior. Los símbolos  y  se puede encontrar en la parte del motor.

1. Alinee la marca de la jarra de zumo con el símbolo .
2. Gire la jarra de la batidora un poco en el sentido de las agujas del reloj para que se acople en su sitio.

#### Preparación

1. Corte todos los ingredientes en trozos pequeños.

2. Llene el vaso de batir con los ingredientes. Observe la capacidad máxima.
3. Coloque la tapa sobre la jarra de batido.
4. Cierre la tapa con el tope (17).

#### Uso de la batidora

Se puede seleccionar cualquier velocidad con el mando.

Si la jarra está llena o el líquido echa espuma, seleccione una velocidad menor.

#### Rellenar con ingredientes

1. Desconecte el aparato. Espere a que la hoja se detenga.
2. Llene de ingredientes o especias a través de la abertura del tope.
3. Cierre la tapa o la abertura del tope de nuevo.
4. Siga el funcionamiento.

#### Paro del funcionamiento

1. Desconecte el aparato. Espere a que la hoja se detenga.
2. Desenchufe de la red de alimentación.
3. Gire la jarra de batido hacia la izquierda para soltarla del chasis del motor.
4. Retire la tapa antes de verter el contenido.
5. Limpie todas las piezas usadas según lo descrito en "Limpieza".

#### NOTA IMPORTANTE:

No almacene zumos de frutas o alimentos ácidos en recipientes metálicos.

## Limpieza

#### AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe antes de sacar los accesorios.
- No sumerja nunca la parte del motor en agua para limpiarla. Puede provocar electrocución o incendio.
- Algunas piezas de los accesorios están muy afiladas. Riesgo de heridas.

#### ATENCIÓN:

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

#### Carcasa del motor

- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido. Seque con un paño.

#### Accesorios del electrodoméstico de cocina

#### AVISO: Riesgo de heridas.

Algunas piezas del accesorio están muy afiladas.

#### ATENCIÓN:

- Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.
- No enjuague el accesorio de batido en un recipiente de agua caliente ni con agua corriente. Si entra agua en el accesorio no podrá eliminarse.
- Puede limpiar todos los demás componentes que entran en contacto con alimentos en un recipiente con agua caliente.
- Aclare con agua limpia y seque completamente.
- Los dos batidores pueden sacarse del accesorio. Vuelva a colocarlos en el accesorio tras limpiarlos y secarlos. Compruebe que el batidor esté bien fijado.

#### Accesorios de la batidora

##### Limpieza preliminar

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

##### Limpieza general

- Retire el vaso de batir para limpiar completamente.

#### AVISO: Peligro de daños físicos!

La cuchilla y el conjunto de la cuchilla están muy afilados.

- Puede limpiar la jarra de batido y la tapa con tapón en un recipiente con agua caliente. A continuación, enjuague con agua limpia y seque las piezas.

#### Almacenamiento

- Limpie el aparato conforme a las instrucciones. Asegúrese de que todos los accesorios están completamente secos.
- Le recomendamos que guarde el aparato en el embalaje original si no va a utilizar el aparato durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y bien ventilado.

## Resolución de problemas

El aparato no funciona.

*Posible causa*

El aparato no recibe suministro eléctrico.

*Solución:*

- Compruebe la toma con otro aparato.
- Enchufe el cable correctamente.
- Compruebe el disyuntor de circuito principal.

*Posible causa:*

El aparato está defectuoso.

*Acción:*

- Póngase en contacto con nuestro centro de servicios o con un especialista.

*Otras causas posibles:*

El aparato está equipado con interruptores de seguridad.

Evitan que el motor arranque de manera fortuita.

*Solución:*

- Comprobar la posición correcta de
  - el recipiente de trabajo
  - la tapa del recipiente de trabajo o
  - el colador de filtro o
  - la jarra de batido.

## Especificaciones técnicas

Modelo: .....PC-KM 1063

Alimentación: .....20-240 V~, 50/60 Hz

Potencia nominal de consumo: ..... 1000 W

Potencia máxima de consumo: ..... 1200 W

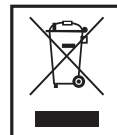
Protección Clase: ..... II

Peso neto (aparato básico con el bol de mezclar y

la herramienta de amasar):.....aprox. 2,60 kg

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

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



## Eliminación

### Significado del símbolo “cubo de basura”

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per avere acquistato uno dei nostri apparecchi. Ci auguriamo che utilizzando l'apparecchio possiate passare tante ore piacevoli.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

#### **AVVISO:**

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### **NOTA:**

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Indice

Elementi di comando.....	3
Diagrammi di montaggio per contenitori e accessori.....	4
Illustrazione dell'assemblaggio del contenitore per miscelare .....	6
Note Generali .....	32
Bambini e persone fragili.....	32
Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio .....	32
Uso previsto.....	33
Descrizione delle parti / pezzi forniti .....	33
Disimballaggio dell'apparecchio .....	34
Istruzioni d'uso generali.....	34
Funzionalità dell'apparecchio .....	34
Collegamento elettrico.....	34
Come utilizzare il contenitore d'esercizio .....	34
Montaggio del contenitore d'esercizio e degli accessori .....	34
Tabella utilizzo accessori.....	34
Note importanti per le applicazioni individuali .....	35
Fine del funzionamento e rimozione della scodella .....	35
Il frullatore .....	35
Istruzioni sull'uso del frullatore .....	35
Assemblaggio del contenitore per miscelare .....	36
Preparazione .....	36
Funzionamento del mixer .....	36
Riempire con ingredienti .....	36
Interrompere il funzionamento .....	36

Pulizia.....	36
Alloggiamento del motore .....	36
Accessori del robot da cucina .....	36
Accessori del frullatore .....	36
Conservazione.....	36
Risoluzione di problemi .....	37
Dati tecnici.....	37
Smaltimento .....	37

## Note Generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

### Bambini e persone fragili

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

#### **AVVISO!**

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

## Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

### **AVVISO: Rischio di lesione!**

- L'affettapata, la lama per patatine fritte/Julienne e la lama per il taglio a cubetti presentano una superficie di taglio/grattugia molto affilata. Utilizzare quindi questi accessori con la massima attenzione per evitare lesioni.
- Non infilare le mani nell'apparecchio, in quanto la lama sul fondo può provocare lesioni.
- Non versare liquidi più caldi di 60°C nel mixer o nel contenitore. Pericolo di lesioni.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione principale prima di cambiare accessori o unità che si muovono durante il funzionamento.
- Prima di accendere l'apparecchio assicurarsi che l'accessorio sia montato correttamente.
- Durante l'uso, non devono esserci oggetti, ad es. cucchiaini o raschietti, nel recipiente.

### ⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

- Utilizzare sempre lo spintore in dotazione e non le dita, una forchetta o altri oggetti per spingere gli alimenti nell'apparecchio per impedire lesioni o pericoli.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.

### ⚠ ATTENZIONE:

- Non immergere il dispositivo in acqua per pulire. Seguire le istruzioni come indicato nel capitolo "Pulizia".
- Non riempire i recipienti con alimenti duri come chichi di caffè, noce moscata o pezzi grandi di cioccolato per non danneggiare le lame.
- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. Non far funzionare l'apparecchio se gli interruttori di sicurezza sono stati manomessi.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- Non accendere l'apparecchio vuoto.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non spegnere mai l'apparecchio girando il contenitore miscelatore, il contenitore o il relativo coperchio. Spegnerlo sempre l'apparecchio con il volantino oppure uno dei tasti.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

#### Uso previsto

L'apparecchio è stato progettato come

- Macchina per impastare / miscelare per la preparazione di impasti, creme, panna, chiara d'uovo montata;
- Multitrituratore per il taglio semplice di alimenti;
- Spremiagrumi per la spremitura di agrumi;
- Frullatore per fare purée, sbattere o miscelare;

L'apparecchio è destinato soltanto a questi usi e non deve essere utilizzato in altro modo.

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

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

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

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

#### Descrizione delle parti / pezzi forniti

Panoramica dei controlli a pagina 3:

- 1 Spingi
- 2 Coperchio contenitore di esercizio con lama di alimentazione
- 3 Cono per l'accessorio per l'impasto / mix o coltello ghigliottina
- 4 Contenitore d'esercizio
- 5 Perno guida
- 6 Albero di azionamento
- 7 Pannello di comando
- 8 Alloggiamento motore
- 9 Accessorio sbattitore con fruste
- 10 Lama cubettatura
- 11 Lama patatine fritte/Julienne
- 12 Lama tagliapatate
- 13 Lama affettamento fine/taglio
- 14 Lama grattugiatura grossolana/taglio
- 15 Cono premipagrumi
- 16 Setaccio filtro
- 17 Cappuccio contenitore miscelatore
- 18 Coperchio contenitore miscelatore con foro di riempimento
- 19 Contenitore miscelatore

Non in figura: raschiapasta



## Disimballaggio dell'apparecchio

### ⚠ AVVISI: Pericolo di lesioni!

Alcune parti degli accessori sono molto affilate!

1. Rimuovere l'imballaggio dal dispositivo.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fili per cavi e imballaggio.
3. Controllare che tutte le parti siano nella confezione.

### ⓘ NOTA:

Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto in "Pulizia".

## Istruzioni d'uso generali

### Funzionalità dell'apparecchio

- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. L'apparecchio può essere utilizzato soltanto se si osserva quanto segue:
  - Quando si monta l'alloggiamento motore, il contenitore d'esercizio o il contenitore miscelatore con il blocco lame, si deve sentire un clic che indica che il montaggio è stato effettuato correttamente.
  - Quando si utilizza il contenitore d'esercizio, il coperchio o il setaccio filtro deve sentirsi un clic che indica che essi sono stati collocati correttamente sul contenitore.
- È possibile regolare in modo variabile la velocità con il **volantino**. Iniziare sempre lentamente a bassa velocità. Aumentare lentamente la velocità.
- **PULSE** = Modalità Pulsa: Tieni la manopola di controllo in questa posizione per avviare l'apparecchio all'impostazione massima della velocità.
- 0 è la posizione per lo spegnimento.

### ⚠ ATTENZIONE:

- Imposta sempre la manopola di controllo su 0 prima di collegare l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per più di 5 minuti di continuo. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

### ⚠ ATTENZIONE:

- Scollegare la spina dalla presa dopo l'utilizzo.

### Collegamento elettrico

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

## Come utilizzare il contenitore d'esercizio

### Montaggio del contenitore d'esercizio e degli accessori


Fare riferimento alle figure da 1 a 5 alle pagine 4 e 5 a questo scopo.


### ⚠ AVVISI:

L'affettapate, la lama per patatine fritte/Julienne e la lama per il taglio a cubetti presentano una superficie di taglio/grattugia molto affilata. Utilizzare quindi questi accessori con la massima attenzione per evitare lesioni.

1. Collocare il perno guida sull'albero di azionamento del gruppo motore.

### ⓘ NOTA:

**Sulla fig. 3:** La ciotola ha un segno alla base. I simboli  e  si possono trovare sul motore.


2. Allinea il segno della ciotola al simbolo . Ruota la ciotola brevemente in senso orario. Clicca in posizione.
3. Selezionare un attacco. Inserirlo nel perno guida.
4. Chiudere il contenitore d'esercizio con il coperchio. Serrarlo girandolo in senso orario finché non s'inserisce con un clic nel meccanismo di bloccaggio dell'impugnatura.

### Come utilizzare l'apparecchio come spremiagrumi

Montare il contenitore d'esercizio come descritto sopra.

3. Collocare il setaccio filtro sul perno guida e girarlo in senso orario finché non si inserisce con un clic nel meccanismo di bloccaggio dell'impugnatura.
4. Collocare il cono premiagrumi sul perno guida.

Tabella utilizzo accessori

Prodotto / Tipo di preparazione	Quantità	Strumento		Tempo esercizio max
Impasto duro (per es. con lievito)	Max 1,0 kg	Strumento per impasto/ frullatore	Punto 1	2 minuti
Impasto misto (Per biscotti o waffle)	Max 1,5 kg (1 l)	Strumento per impasto/ frullatore	Punto 1 - 2	2 minuti
Albume montato a neve	Min 2 albumi Max 8 albumi	Strumento per impasto/ frullatore	Punto 3 - MAX	4 minuti
Uova strapazzate	Min 2 uova Ma. 7 uova	Strumento per impasto/ frullatore	Punto 1 - MAX	1 minuto
Panna	Min 200 ml Max 800 ml	Strumento per impasto/ frullatore	Punto 1 Punto 2 - 3	2 minuti 4 minuti
Albumi montati a neve	Min 2 albumi Ma. 8 albumi	Frusta	Punto 3 - MAX	4 minuti
Panna	Min 200 ml Ma. 800 ml	Frusta	Punto 3 - MAX	1 minuto 4 minuti
Schiuma latte (contenuto grassi 3,5%)	Min 100 ml Max 250 ml	Frusta	Punto 2 - MAX Punto 3 - MAX	30 secondi 2 minuti
Condimenti, Pudding, pastella per pancake	Min 125 ml Max 750 ml	Frusta	Punto 1 - 2 Punto 1	1 minuti 30 secondi
Liquidi, shake	Min 100 ml Max. 750 ml	Frusta	Punto 1	30 secondi
Taglio di frutti, verdure e spezie	Min 200 g Max 700 g	Lama cubettatura	MAX	30 secondi
Purea di verdure	Max 700 g	Lama cubettatura	Punto 2 - 3	1 minuto

Prodotto / Tipo di preparazione	Quantità	Strumento		Tempo esercizio max
Taglio noci	Min 100 g Max 700 g	Lama cubettatura	MAX	1 minuto
Grattugiatura cioccolato	Min 100 g Max 500 g	Lama cubettatura	MAX	30 secondi
Taglio di carne a dadini	Min 200 g Max 500 g	Lama cubettatura	MAX	30 secondi
Frantumazione cubetti di ghiaccio	Min 200 g Max 500 g	Lama cubettatura	MAX	20 secondi
Taglio fine di cetrioli, carote	Max 1,2 l	Lama di taglio	Punto 1	5 minuti
Grattugiatura carote, ravanelli, formaggio	Max 1,2 l	Lama grattugia	Punto 1	5 minuti
Taglio patate, grattugiatura formaggi duri	Max 1,2 l	Disco tagliapatate	Punto 1	5 minuti
Taglio di patate, carrube, carote	Max 1,2 l	Disco patatine/Julienne	Punto 1	5 minuti
Spremitura agrumi	Max 1,2 l	Setaccio filtro e cono pressione	Punto 1	5 minuti

### Note importanti per le applicazioni individuali

#### ⚠ ATTENZIONE:

- Non tagliare alimenti duri come chicchi di caffè, nocemoscata, curcuma o grandi pezzi di cioccolato per non danneggiare la lama.
- Non superare le quantità e i tempi di esercizio elencati nella tabella.
- Inserire sempre l'attacco per impasto / miscelatore o la lama per cubettatura nel contenitore prima di aggiungere gli ingredienti. Premere l'attacco sul fondo del contenitore.
- Se si sta impastando un impasto duro, non aggiungere tutti gli ingredienti nel contenitore di esercizio in una sola volta. Cominciare a impastare soltanto con farina, zucchero e uova. Aggiungere lentamente liquidi attraverso la lama di alimentazione durante il processo d'impasto.
- Tagliare prima gli alimenti che si desidera spezzettare in pezzi piccoli.
- Se gli ingredienti si attaccano all'attrezzo d'impasto / miscelatore o alla lama di cubettatura oppure alla parete interno del contenitore, procedere come segue:
  1. Spegner l'apparecchio. Attendere che l'accessorio smetta di funzionare.
  2. Rimuovere il coperchio dal contenitore.
  3. Usare il raschiapasta per rimuovere gli ingredienti dall'attacco o dalla parete interna del contenitore.
- Se si montano a neve gli albumi, controllare che il contenitore e la frusta siano asciutti e privi di grasso e che gli albumi siano a temperatura ambiente.
- Per realizzare scaglie di cioccolato, usare la lama di cubettatura e non quella grattugia. La cioccolato deve essere ben fredda.
- Quando si tagliano formaggi duri o cioccolato, non far funzionare l'apparecchio troppo a lungo. Gli ingredienti possono sciogliersi a causa del riscaldamento dell'apparecchio e diventare granulosi.
- Quando si taglia e grattugia, aggiungere ingredienti nella lama di alimentazione. Non applicare una pressione eccessiva allo spintore.
- Se si utilizza l'apparecchio come spremiagrumi, osservare quanto segue:
  - Il cono di pressione si attiva all'accensione dell'apparecchio.
  - Lavorare soltanto alla impostazione d'esercizio più bassa.
  - Tagliare l'agrumo a metà. Premere metà del frutto sul cono pressione.
  - Interrompere il processo di tanto in tanto per rimuovere la polpa dal setaccio filtro.

- Spegner l'apparecchio prima di rimuovere il contenitore con il setaccio filtro e il cono pressione.
- Far raffreddare la spremuta di agrumi per non più di un giorno.
- Non conservare mai la spremuta di agrumi in un contenitore di metallo. L'acido del liquido corrode le superfici metalliche. Si formano ioni metallo che alterano il gusto della spremuta.

### Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Spegner l'apparecchio. Attendere che gli accessori smettano di funzionare.
2. Sfilare la spina dalla presa.
3. Girare il coperchio o il setaccio filtro in senso antiorario dal bloccaggio per aprire il contenitore.
4. Rimuovere l'attacco.
5. Ristrarre il contenitore d'esercizio dal bloccaggio girandolo in senso antiorario. Sollevare il contenitore dall'alloggiamento motore. Prestare attenzione al perno guida.
6. Utilizzare il raschiapasta per rimuovere il contenuto.
7. Pulire tutte le parti come descritto nella sezione "pulizia".

## Il frullatore

### Istruzioni sull'uso del frullatore

#### ⚠ AVVISO: La lama nel frullatore è affilata!

- Non raggiungere con le mani il contenitore di miscelazione montato!
- C'è il rischio di lesioni durante la pulizia e lo svuotamento della giara del mixer! Gestire la lama del frullatore con cura!
- Non versare ingredienti liquidi più caldi di 60°C nel contenitore di miscelazione!

#### ⚠ ATTENZIONE:

- Non mettere ingredienti duri come noccioline o chicchi di caffè nel contenitore di miscelazione.
- La lama del contenitore di miscelazione non è adatta solo a rompere cubetti di ghiaccio.

#### 📌 CONSIGLIO:



- Quando si preparano bevande con ghiaccio in scaglie durante la miscelazione. I cubetti di ghiaccio saranno resi in scaglie durante la fase di miscelazione.


- Non utilizzare il frullatore senza ingredienti!
- Non superare la capacità massima (1750 ml) come indicato sul contenitore di miscelazione!
- Se si utilizzano liquidi leggermente schiumogeni (come il latte), versare nel miscelatore fino a un max di 900 ml.
- Accendere il mixer soltanto con coperchio e cappuccio. Assicura il coperchio ruotandolo brevemente in senso orario.
- Non rimuovere il coperchio durante il funzionamento! Attendere che le lame si fermino prima di aprire il coperchio.
- Se non si è soddisfatti del risultato di miscelazione, procedere come segue:
  1. Spegnerne l'apparecchio.
  2. Rimuovere il coperchio dal miscelatore.
  3. Rimuovere eventuali ingredienti attaccati con il raschiapasta. Staccare gli ingredienti con il raschiapasta. Mantenere una distanza di circa 2 cm dalla lama.
  4. Rimuovere il contenuto. Ripetere l'operazione con quantità di liquidi inferiori oppure aggiungere un po' di liquido.

#### Assemblaggio del contenitore per miscelare

Per questo, fare riferimento anche alle figure 6 e 7 a pagina 6.

##### ! NOTA:

**Sulla fig. 6:** La giara del mixer ha un segno alla base. I simboli  e  si possono trovare sulla parte motrice.

1. Allinea il segno sulla giara del mixer con il simbolo .
2. Ruota la giara del mixer brevemente in senso orario. Clicca in posizione.

#### Preparazione

1. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi.
2. Mettere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Rispettare la capacità massima.
3. Montare il coperchio su miscelatore. Serrarlo finché non scatta in posizione con un clic.
4. Chiudere il coperchio con il dispositivo di arresto (17).

#### Funzionamento del mixer

Può essere selezionata qualsiasi velocità con la manopola di controllo. Se la giara è molto piena o se il liquido schiuma, selezionare una velocità più bassa.

#### Riempire con ingredienti

1. Spegnerne l'apparecchio. Attendere che la lama si fermi.
2. Mettere gli ingredienti o spezie nell'apertura del dispositivo di arresto.
3. Chiudere nuovamente il coperchio e l'apertura dispositivo di arresto.
4. Continuare il funzionamento.

#### Interrompere il funzionamento

1. Spegnerne l'apparecchio. Attendere che la lama si fermi.
2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Girare il miscelatore in senso antiorario dall'alloggiamento motore.
4. Rimuovere il coperchio prima di versare il contenuto.
5. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

##### ⚠ NOTA IMPORTANTE:

Non conservare succo di limone o alimenti acidi in contenitori metallici.

## Pulizia

### ⚠ AVVISO:

- Sfilare sempre la spina dalla presa prima di rimuovere gli accessori.
- Non immergere il motore in acqua per effettuare la pulizia. Questo può portare a scosse elettriche o incendi.
- Alcune parti degli accessori sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

### ⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

#### Alloggiamento del motore

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

#### Accessori del robot da cucina

##### ⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

Alcune parti degli accessori sono molto affilate!

### ⚠ ATTENZIONE:

- Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressivi possono deformare o scolorire gli attacchi.
- Non risciacquare l'attacco frusta in un contenitore di acqua calda oppure sotto acqua corrente. Se penetra acqua nell'attacco, essa non può essere rimossa.
- Tutti gli altri componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere lavati in un contenitore di acqua calda.
- Pulire con acqua pulita e asciugare bene.

- Rimuovere le due fruste semplicemente tirandole. Rimontarle nell'attacco dopo averle pulite e asciugate. Controllare che le fruste siano ben fissate.

#### Accessori del frullatore

##### Pre-pulizia

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

##### Pulizia generale

- Rimuovere il contenitore di miscelazione per una buona pulizia.

##### ⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

L'assemblaggio della lama e la lama sono molto taglienti.

- Miscelatore e coperchio con cappuccio possono essere lavati in un contenitore d'acqua calda. Risciacquare quindi con acqua pulita e asciugare.

#### Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Assicurarsi che tutti gli accessori siano completamente asciutti.
- Si consiglia di tenere il dispositivo nella confezione originale se l'apparecchio non sarà usato per lunghi periodi.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

## Risoluzione di problemi

L'apparecchio non funziona.

*Causa possibile:*

L'apparecchio non viene alimentato.

*Soluzione:*

- Controllare la presa con un'altro apparecchio.
- Inserire la spina correttamente.
- Controllare l'interruttore di circuito principale.

*Causa possibile:*

L'apparecchio risulta difettoso.

*Soluzione:*

- Contattare il centro assistenza e un tecnico.

*Altre possibili cause:*

L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza.

Questi evitano un avvio accidentale del motore.

*Soluzione:*

- Controllare la posizione corretta del
  - Contenitore d'esercizio
  - Coperchio del contenitore d'esercizio o
  - Setaccio filtro o
  - Miscelatore.

## Dati tecnici

Modello: .....PC-KM 1063

Alimentazione: .....220-240 V~, 50/60 Hz

Potenza: ..... 1000 W

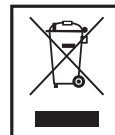
Consumo massimo: ..... 1200 W

Classe di protezione: ..... II

Peso netto (apparecchio di base con recipiente di miscelazione e utensile per impastare): ..... ca. 2,60 kg

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

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



## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

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

## Instruction manual

Thank you for choosing our product. We hope that the appliance gives you many hours of pleasure.

### Symbols in these Instructions for Use

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

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

## Contents

Overview of the Components .....	3
Assembly diagrams for working bowls and accessories .....	4
Illustration Assembly Mixing Container .....	6
General Notes .....	38
Children and Frail Individuals.....	38
Special Safety Precautions for this Device.....	38
Intended Use.....	39
Description of the Parts / Supplied parts .....	39
Unpacking the appliance .....	39
General Use Instructions .....	40
Functionality of the device .....	40
Electrical Connection.....	40
Using the working bowl .....	40
Assembly of the working bowl and the accessories .....	40
Table of use of the accessories .....	40
Important notes for the individual applications .....	41
End Operation and Remove Bowl .....	41
The Blender.....	41
Blender Use Instructions .....	41
Mixing Container Assembly.....	42
Preparation .....	42

Operating the mixer .....	42
Refill Ingredients .....	42
Stop Operation .....	42
Cleaning.....	42
Motor Housing .....	42
Accessories of the kitchen appliance .....	42
Blender Accessories.....	42
Storage.....	42
Troubleshooting.....	42
Noise Emission.....	43
Technical Data .....	43
Disposal.....	43

## General Notes

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

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

### Children and Frail Individuals

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

#### **WARNING!**

Don't let small children play with foils for danger of suffocation!

## Special Safety Precautions for this Device

### **WARNING: Risk of injury!**

- The grating and cutting blades, the potato grating blade, the French fry /Julienne-blade and the dicing blade are very sharp on the cutting and grating surfaces! Therefore use these accessories with the necessary care to prevent injuries.
- Do not reach into the appliance as the blade positioned at the bottom can result in injuries!
- Do not pour any liquids that are hotter than 60°C into the mixing container or into the bowl! Risk of burns!
- Switch off the appliance and disconnect from mains power supply before changing accessories or attachments, which are moving during operation.
- Before switching the appliance on ensure that the attachment is properly attached.
- Whilst in use, there must be no objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.



### **WARNING: Risk of injury!**

- When pushing down the food, always use the supplied pusher and not your fingers, a fork or other objects in order to prevent injuries or hazards.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

### **CAUTION:**

- Do not immerse the device into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter "Cleaning".
- Do not fill the vessels with any hard food such as coffee beans, nutmeg or large pieces of cooking chocolate! The knives may be damaged by doing so!
- The device is equipped with safety switches. Do not operate the appliance if there is a fault or if the safety switches have been tampered with!
- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Do not operate the appliance without any content.
- Only process foodstuffs with this device.
- Never turn off the appliance by turning the blender jug or the bowl or the lid of the bowl. Always use the knob or one of the buttons when turning off the appliance.
- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

#### Intended Use

This appliance is designed as a

- kneading / mixing machine for preparing dough, crèmes, cream, whipped egg white;
- multi-chopper for the chopping of easy to cut food;
- citrus press for extracting the juice from citrus fruit;
- blender to puree, whip or mix.

It is designed solely for these purposes and may only be used for them.

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

The appliance may not be used for commercial purposes.

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

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

- 5 Guide pin
- 6 Drive shaft
- 7 Control panel
- 8 Motor housing
- 9 Whisk attachment with whisks
- 10 Dicing blade
- 11 French fry /Julienne blade
- 12 Potato grating blade
- 13 Fine grating / cutting blade
- 14 Coarse grating / cutting blade
- 15 Citrus press cone
- 16 Filter sieve
- 17 Blender jug cap
- 18 Blender jug lid with filler hole
- 19 Blender jug

Not shown: Dough scraper

#### Description of the Parts / Supplied parts

Overview controls on page 3:

- 1 Pusher
- 2 Lid of the working bowl with feed shaft
- 3 Cone for kneading / mixing attachment or guillotine knife
- 4 Working bowl

#### Unpacking the appliance

##### **WARNING: Risk of injury!**

Some parts of the accessory are very sharp!

1. Remove the packaging of the appliance.
2. Remove all packaging material such as plastic film, filler material, cable ties and box packaging.

3. Check that all parts are in the box.

#### NOTE:

Dust or production residues may still be found on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

## General Use Instructions

### Functionality of the device

- The appliance is equipped with safety switches. The appliance can only be operated if you observe the following:
  - When fitting onto the motor housing, the working bowl or the blender jug with the knife block must audibly click into place.
  - When using the working bowl, either the lid or the filter sieve must audibly click into place onto the bowl.
- You can variably adjust the speed with the control knob. Always start slowly with a low speed. Slowly increase the speed.
- PULSE** = Pulse mode: Hold the control knob in this position to run the appliance at the maximum speed setting.
- 0 is the off position.


#### CAUTION:

- Always set the control knob to 0 before plugging in.
- Do not use the appliance longer than 5 minutes continuously. Let it first cool down for 10 minutes.
- Disconnect the plug from the socket after use.

### Electrical Connection

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

### Table of use of the accessories

Product / Type of preparation	Quantity	Tool		Maximum operating time
Heavy dough (e.g. yeast dough)	Max. 1.0 kg	Kneading / Stirring tool	Point 1	2 Minutes
Mixing dough (Biscuit dough or waffle dough)	Max. 1.5 kg (1 Liter)	Kneading / Stirring tool	Point 1 - 2	2 Minutes
Whipped egg white	Min. 2 egg whites Max. 8 egg whites	Kneading / stirring tool	Point 3 - MAX	4 Minutes
Scrambled eggs	Min. 2 eggs Max. 7 eggs	Kneading / stirring tool	Point 1 – MAX	1 Minutes
Cream	Min. 200 ml Max. 800 ml	Kneading / stirring tool	Point 1 Point 2 - 3	2 Minutes 4 Minutes
Whipped egg white	Min. 2 egg white Max. 8 egg white	Egg whisk	Point 3 – MAX	4 Minutes
Cream	Min. 200 ml Max. 800 ml	Egg whisk	Point 3 – MAX	1 Minutes 4 Minutes
Milk foam (3.5% fat content)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Egg whisk	Point 2 – MAX Point 3 - MAX	30 seconds 2 Minutes
Dressing, Pudding, pancake batter	Min. 125 ml Max. 750 ml	Egg whisk	Point 1 – 2 Point 1	1 Minutes 30 Seconds
Liquids, shakes	Min. 100 ml Max. 750 ml	Egg whisk	Point 1	30 Seconds
Chopping fruit, veggies, herbs	Min. 200g Max. 700g	Dicing blade	MAX	30 Seconds
Puree vegetables	Max. 700g	Dicing blade	Point 2 – 3	1 Minutes
Chopping nuts	Min. 100g Max. 700g	Dicing blade	MAX	1 Minutes
Grating cooking chocolate	Min. 100g Max. 500g	Dicing blade	MAX	30 Seconds
Dicing meat	Min. 200g Max. 500g	Dicing blade	MAX	30 Seconds

## Using the working bowl

### Assembly of the working bowl and the accessories



Please refer to the figures 1 to 5 on pages 4 and 5 for this purpose.


#### WARNING:

The grating and cutting blades, the potato grating blade, the French fry / Julienne-blade and the dicing blade are very sharp on the cutting and grating surfaces! Therefore use these accessories with the necessary care to prevent injuries.

1. Place the guide pin onto the drive shaft of the motor part.

#### NOTE:


**On fig. 3:** The bowl has a mark at the bottom. The symbols  and  can be found on the motor.

2. Align the bowl marking with the  symbol. Turn the bowl a short distance clockwise. It latches into place.
3. Select an attachment. Place it onto the guide pin.
4. Close the working bowl with the lid. Tighten it by turning it clockwise until it audibly clicks into the lock mechanism of the handle.

### Using the appliance as a citrus press

Assemble the working bowl as described above.

3. Place the filter sieve onto the guide pin. Turn it clockwise until it audibly clicks into the lock mechanism of the handle.
4. Place the citrus press cone onto the guide pin.

Product / Type of preparation	Quantity	Tool		Maximum operating time
Crushing ice cubes	Min. 200g Max. 500g	Dicing blade	MAX	20 Seconds
Shredding cucumbers, carrots	Max. 1.2 Liter	Cutting blade	Point 1	5 Minutes
Grating carrots, radish, cheese	Max. 1.2 Liter	Grating blade	Point 1	5 Minutes
Grating potatoes, hard cheese	Max. 1.2 Liter	Potato grating blade	Point 1	5 Minutes
Cutting potatoes, kohlrabi, carrots	Max. 1.2 Liter	French fry / Julienne blade	Point 1	5 Minutes
Pressing citrus fruit	Max. 1.2 Liter	Filter sieve and press cone	Point 1	5 Minutes

### Important notes for the individual applications

#### ⚠ CAUTION:

- Do not chop up hard food such as coffee beans, nutmeg, turmeric or large pieces of cooking chocolate! The blade could be damaged as a result!
- Do not exceed the quantities and operating times listed in the table.
- Always fit the kneading / stirring attachment or the dicing blade into the bowl before you add the ingredients. Press the attachment to the bottom of the bowl.
- If you are kneading heavy dough, do not add all the ingredients into the working bowl all at once. Only start the kneading process with flour, sugar, and eggs. Slowly add liquids through the feed shaft during the kneading process.
- First, cut the food that you want to chop into small pieces.
- If ingredients are stuck to the kneading/ stirring tool or the dicing blade or if they settle on the inside wall of the bowl, then proceed as follows:
  - Turn off the appliance. Wait for the attachment to stop running.
  - Remove the lid from the bowl.
  - Use the dough scraper to remove the ingredients from the attachment or from the inside wall of the bowl.
- If you whip the egg whites, ensure that the bowl and the whisk are dry and completely free of grease. The egg white should be at room temperature.
- To grate chocolate, only use the dicing blade, not a grating blade. The chocolate must be well chilled.
- When you cut up hard cheese or chocolate, do not let the appliance run too long. These ingredients can melt through the warming of the appliance and may become lumpy.
- When chopping and grating, fill the ingredients into the feed shaft. Use the pusher to push the food down into the filler hole. Do not apply too much pressure to the pusher.
- If you use the appliance as a citrus press, please observe the following:
  - The press cone will start to turn as soon as you turn on the appliance.
  - Only work at the lowest speed setting.
  - Cut the citrus fruits in half. Press half of the fruit onto the press cone.
  - Interrupt the process from time to time to remove the pulp from the filter sieve.
  - Turn off the appliance before you remove the bowl with the filter sieve and the press cone.
  - Chill the citrus juices for no longer than one day.
  - Never store the citrus juice in a metal container. The acid of the juice will corrode the metal surface. Metal ions will form that spoil the taste of the juice.

### End Operation and Remove Bowl

- Turn the appliance off. Wait until the attachment stops running.
- Disconnect the mains plug.
- Turn the lid or the filter sieve anticlockwise from the lock to open the bowl.
- Remove the attachment.
- Twist the working bowl out of the lock by turning anticlockwise. Lift the bowl upwards away from the motor housing. Watch out for the guide pin.
- Use the dough scraper to remove the contents of the bowl.
- Clean all the parts used as described under "Cleaning".

## The Blender

### Blender Use Instructions

#### ⚠ WARNING: The knife in the blender is sharp!

- Never reach with your hands into the assembled mixing container!
- There is a risk of injury when cleaning and emptying the mixer jug! Handle the blender knife with great care!
- Do not pour liquid ingredients hotter than 60°C into the mixing container!

#### ⚠ CAUTION:

- Do not place hard ingredients such as nuts or coffee beans in the mixing container.
- The knife in the mixing container is not suitable for crushing ice cubes only.



#### ℹ RECOMMENDATION:


- When preparing drinks with crushed ice only add the ice cubes during mixing. The ice cubes will be crushed during mixing.
- Do not use the blender without ingredients!
- Do not exceed the maximum capacity (1750 ml) as indicated on the mixing container!
- If you are using lightly foaming liquids (e.g. milk), fill a pour it into the blender jug to a maximum of 900 ml.
- Only turn on the mixer with the lid and the fitted cap. Secure the lid by turning it a short distance clockwise.
- Do not remove the lid during operation! Wait until the blade comes to a stop before you open the lid.
- Should you not be satisfied with the mixing results, proceed as follows:
  - Turn off the appliance.
  - Remove the lid from the blender jug.
  - Loosen any stuck-on ingredients with the dough scraper. Stir the ingredients with the dough scraper. Maintain a distance of at least approx. 2 cm to the blade while doing so.
  - Remove some of the contents. Process smaller quantities or add some liquid.

## Mixing Container Assembly

For this, please also refer to figures 6 and 7 on page 6.

### NOTE:

**On fig. 6:** The mixer jug has a mark at the bottom. The symbols  and  can be found on the motor part.

1. Align the mixer jug marking with the  symbol.
2. Turn the mixer jug a short distance clockwise. It latches into place.

## Preparation

1. Cut all ingredients in small pieces.
2. Fill the ingredients into the mixing container. Observe the maximum capacity.
3. Fit the lid onto the blender jug.
4. Close the lid with the stopper (17).

## Operating the mixer

Any speed can be selected with the control knob.

If the jug is very full or the liquid foams, select a lower speed.

## Refill Ingredients

1. Switch the appliance off. Wait until the blade comes to a stop.
2. Fill in ingredients or spices through the stopper opening.
3. Close lid and stopper opening again.
4. Continue operation.

## Stop Operation

1. Switch the appliance off. Wait until the blade comes to a stop.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Turn the blender jug anticlockwise from the motor housing.
4. Remove the lid before pouring out the contents.
5. Clean all used parts as described under "Cleaning".

### IMPORTANT NOTE:

Do not store citrus juices or acidic foodstuffs in metal containers.

# Cleaning

## WARNING:

- Always disconnect the mains plug before you remove the accessories and clean the appliance!
- Do not immerse the motor part in water for cleaning in any case. This may lead to electric shock or fire.
- Some parts of the accessories are very sharp. There is risk of injury!

### CAUTION:

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

## Motor Housing

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

## Accessories of the kitchen appliance

### WARNING: Risk of injury!

Some parts of the accessory are very sharp!

### CAUTION:

- The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.
- Do not rinse the whisk attachment in a bowl of hot water or under running water. If water penetrates inside the attachment, it cannot be removed.
- You may clean all other components that have come in contact with food in a bowl of hot water.
- Rinse with clean water and dry thoroughly.
- The two whisks can simply be pulled off from the attachment. Fit them back into the attachment after cleaning and drying. Check that the whisk is secure.

## Blender Accessories

### Pre-Cleaning

Fill the mixing container half with water and run the appliance for approx. 10 seconds. Dispose of the liquid.

### General cleaning

- Remove the mixing container for thorough cleaning.

### WARNING: Risk of injury!

Knife and knife assembly are sharp.

- You can clean the blender jug and the lid with cap in a bowl of hot water. Afterwards, rinse with clean water and dry the parts off.

## Storage

- Clean the appliance as instructed. Ensure that all accessories are completely dry.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging if it will not be used for long periods.
- Always store the appliance out of the reach of children in a dry, well ventilated place.

## Troubleshooting

### The appliance does not function

*Possible cause:*

The appliance has no power supply.

*Remedy:*

- Check the socket with another appliance.
- Plug in the mains plug correctly.
- Check the main circuit breaker.

*Possible cause:*

The appliance is faulty.

*Remedy:*

- Contact our service center or a specialist.

*Further possible causes:*

Your appliance is equipped with safety switches.

They prevent accidental motor start.

*Remedy:*

- Check correct position of
  - the working bowl
  - the lid of the working bowl or
  - the filter sieve or
  - the blender jug.

## Noise Emission

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

Determined sound pressure level: 82 - 90 dB(A) (no limit)

## Technical Data

Model: .....PC-KM 1063  
Power supply: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
Rated power consumption: .....1000 W  
Max. power consumption: .....1200 W  
Protection class: .....II  
Net weight (basic appliance with mixing bowl  
and kneading tool): .....approx. 2.60 kg

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

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



## Disposal

### Meaning of the "WEEE Bin" Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.



## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że urządzenie dostarczy Państwu wiele godzin przyjemności.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Spis treści

Lokalizacja kontroltek.....	3
Wykresy montażu mis i końcówek do pra .....	4
Zespół pojemnika mieszającego .....	6
Uwagi ogólne .....	44
Dzieci i osoby niepełnosprawne .....	44
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem .....	44
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem .....	45
Opis części / Dostarczone części .....	45
Wypakowanie urządzenia .....	46
Ogólne instrukcje użytkowania .....	46
Funkcje urządzenia .....	46
Elektryczne połączenia .....	46
Korzystanie z misy roboczej .....	46
Montaż misy roboczej oraz końcówek .....	46
Tabela użycia końcówek .....	46
Ważne uwagi dotyczące indywidualnych zastosowań .....	47
Koniec pracy i demontaż misy .....	47
Blender .....	47
Instrukcje użytkowania blendera .....	47
Montaż pojemnika mieszającego .....	48
Przygotowanie .....	48
Działanie miksera .....	48
Dokładanie składników .....	48
Zatrzymanie pracy .....	48
Czyszczenie .....	48

Obudowa silnika .....	48
Końcówki urządzenia kuchennego .....	48
Akcesoria blendera .....	48
Przechowywanie .....	49
Usterki i sposoby ich usuwania .....	49
Techniczne specyfikacje .....	49
Warunki gwarancji .....	49
Usuwanie .....	49

## Uwagi ogólne

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

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

#### OSTRZEŻENIE!

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

## Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

### OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Ostrza do tarcia i krojenia, ostrze do tarcia ziemniaków, ostrze do frytek/Julienne oraz ostrze do krojenia w kostki są bardzo ostre na powierzchniach przeznaczonych do krojenia i tarcia! Używać tych ostrzy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń.
- Nie sięgać do urządzenia, ponieważ ostrze ustawione na dnie może spowodować obrażenia!
- Nie wlewać płynów o temperaturze przekraczającej 60°C do pojemnika mieszającego lub do misy! Ryzyko oparzeń!
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które poruszają się podczas pracy.

### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy końcówka zamocowana jest prawidłowo.
- Podczas użytkowania nie wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Podczas dociskania żywności, zawsze korzystać z dostarczonego popychacza, nie palców, widelców ani innych przedmiotów w celu zapobiegania obrażeniom lub powstawaniu obrażeń.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

### **OSTRZEŻENIE:**

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie wkładać do naczyń żadnych twardych produktów spożywczych, jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa czy duże kawałki czekolady do gotowania! Można przez to uszkodzić noże!
- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Nie korzystać z urządzenia, jeśli przełączniki bezpieczeństwa zostały uszkodzone bądź ktoś przy nich manipulował!
- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie korzystać z urządzenia, jeżeli jest puste.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Nigdy nie wyłączać urządzenie poprzez obracanie dzbankiem blendera, misą lub pokrywą misy. Zawsze korzystać z regulatora lub jednego z przycisków podczas wyłączania urządzenia.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

#### **Zastosowanie zgodne z zamierzeniem**

Urządzenie służy jako

- mieszarka do ciasta/ mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, śmietany, piany z białek;
- Wielofunkcyjna krawalnica do krojenia łatwych do skrojenia produktów;
- Wyciskarka cytrusów w celu wyciskania soku z owoców cytrusowych;
- urządzenie do przygotowywania puree, ubijania lub mieszania;

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.

Urządzenia nie wolno używać w celach komercyjnych.

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

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

#### **Opis części / Dostarczone części**

##### **Przegląd kontrolki na stronie 3:**

- 1 Popychacz
- 2 Pokrywka misy roboczej wraz z wałkiem podajnika
- 3 Stożek do urabiania ciasta / końcówka mieszająca lub nóż
- 4 Misa robocza
- 5 Prowadnica
- 6 Wałek napędowy
- 7 Panel sterowania
- 8 Obudowa silniczka
- 9 Trzepaczka do jaj
- 10 Ostrze do krojenia w kostki
- 11 Ostrze do frytek /Julienne
- 12 Ostrze do tarcia ziemniaków
- 13 Ostrze do drobnego tarcia / krojenia
- 14 Ostrze do grubego tarcia / krojenia
- 15 Stożek do wyciskania cytrusów

- 16 Sitko filtrujące
- 17 Nakrętka dzbanka blendera
- 18 Pokrywka dzbanka blendera z otworem lejka
- 19 Dzbaneq blendera

Niepokazane: Skrobak do ciasta

## Wypakowanie urządzenia

### ⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Niektóre części końcówek są bardzo ostre!

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się w pudełku.

### ℹ WSKAZÓWKA:


Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

## Ogólne instrukcje użytkowania

### Funkcje urządzenia

- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
  - Podczas montażu na obudowie silniczka, blokada noża na misie roboczej lub dzbanku blendera musi słyszalnie zostać zatrzasknięta na swoim miejscu.
  - Kiedy korzystamy z misy roboczej, jej pokrywka lub sitko filtrujące musi być słyszalnie zatrzasknięte na miejscu.
- Regulator kontrolny służy do dostosowania zróżnicowanych prędkości. Zawsze zaczynać od niskiej prędkości. Powoli zwiększać prędkość.
- PULSE = Tryb pulsacyjny: Przytrzymaj pokrętkę w tej pozycji, aby urządzenie pracowało z najwyższą możliwą prędkością.
- 0 to pozycja „wyłączony”.

### Tabela użycia końcówek

Produkt / rodzaj przygotowania	Ilość	Narzędzie		Maksymalny czas pracy
Gęste ciasto (np. drożdżowe)	maks. 1.0 kg	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 1	2 minuty
Ciasto do mieszania (kruche lub gofrowe)	maks. 1.5 kg (1 litr)	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkty 1 - 2	2 minuty
Piana z białek	Min. 2 jaja Maks. 8 jaj	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 3 - MAX	4 minuty
Jajecznica	Min. 2 jajka Maks. 7 jaj	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 1 - MAX	1 minuta
Śmietana	Min. 200 ml Maks. 800 ml	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 1 Punkty 2 - 3	2 minuty 4 minuty
Piana z białek	Min. 2 jaja Maks. 8 jaj	Trzepaczka do jaj	Punkt 3 - MAX	4 minuty
Śmietana	Min. 200 ml Maks. 800 ml	Trzepaczka do jaj	Punkt 3 - MAX	1 minuta 4 minuty
Spienione mleko (zawartość tłuszczu 3,5%)	Min. 100 ml Maks. 250 ml	Trzepaczka do jaj	Punkt 2 - MAX Punkt 3 - MAX	30 sekund 2 minuty
Sosy, pudding, ciasto naleśnikowe	Min. 125 ml Maks. 750 ml	Trzepaczka do jaj	Punkty 1 - 2 Punkt 1	1 minuta 30 sekund
Płyny, koktajle	Min. 100 ml Maks. 750 ml	Trzepaczka do jaj	Punkt 1	30 sekund
Krojone owoce, warzywa, zioła	Min. 200g Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	30 sekund

### ⚠ UWAGA:

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu zawsze ustawiaj pokrętkę w pozycji 0.
- Nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż 5 minut. Poczekać najpierw na jego ostygnięcie przez 10 minut.
- Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka.

### Elektryczne połączenia

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

## Korzystanie z misy roboczej

### Montaż misy roboczej oraz końcówek



Prosimy sprawdzić rysunki 1 do 5 na stronach 4 oraz 5 w tym celu.


### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Ostrza do tarcia i krojenia, ostrze do tarcia ziemniaków, ostrze do frytek/Julienne oraz ostrze do krojenia w kostki są bardzo ostre na powierzchniach przeznaczonych do krojenia i tarcia! Używać tych ostrzy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń.

1. Ustawić prowadnicę na wałku napędowym części silnikowej.

### ℹ WSKAZÓWKA:


Na rys. 3: Miska posiada oznaczenie u dołu. Symbole  i  można odnaleźć na silniku.

2. Wyrównaj miskę z symbolem  Przekręć miskę nieco w prawo. Zablokuje się ona we właściwej pozycji.
3. Wybrać końcówkę. Ustawić na prowadnicy.
4. Zamknąć pokrywę na misie roboczej. Zakręcić je za pomocą obrotów w prawo, aż wyraźnie zatrzaskną się na mechanizmie blokującym uchwytu.

### Korzystanie z urządzenia jako wyciskarki soków

Zamontować misę roboczą zgodnie z powyższym opisem.

3. Umieścić sitko filtrujące na prowadnicy. Zakręcić je za pomocą obrotów w prawo aż wyraźnie zatrzasknie się na mechanizmie blokującym uchwytu.
4. Umieścić wyciskarkę do soków cytrusowych na prowadnicy.

Produkt / rodzaj przygotowania	Ilość	Narzędzie		Maksymalny czas pracy
Warzywa typu puree	Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	Punkty 2 - 3	1 minuta
Krojenie orzechów	Min. 100g Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	1 minuta
Siekanie czekolady do gotowania	Min. 100g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	30 sekund
Krojenie mięsa w kostki	Min. 200g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	30 sekund
Kruszenie lodu	Min. 200g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	20 sekund
Drobne krojenie ogórków, marchwi	Maks. 1,2 litra	Ostrze do krojenia	Punkt 1	5 minut
Tarcie marchwi, rzodkiewki, sera	Maks. 1,2 litra	Ostrze do tarcia	Punkt 1	5 minut
Tarcie ziemniaków, twardego sera	Maks. 1,2 litra	Tarcza do tarcia ziemniaków	Punkt 1	5 minut
Krojenie ziemniaków, kalarepy, marchwi	Maks. 1,2 litra	Ostrze do frytek / Julienne	Punkt 1	5 minut
Wyciskanie owoców cytrusowych	Maks. 1,2 litra	Sitko filtrujące i stożek do naciskania	Punkt 1	5 minut

#### Ważne uwagi dotyczące indywidualnych zastosowań

##### ⚠ UWAGA:

- Nie kroić żadnych twardych produktów spożywczych, jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kurkuma czy duże kawałki czekolady do gotowania! W rezultacie można uszkodzić ostrze!
- Nie przekraczać ilości ani czasu pracy wymienionych w tabeli.
- Przed dodaniem składników zamontować **końcówkę do mieszania/ ugniatania ciasta** lub **ostrze do krojenia w kostkę**. Docisnąć końcówkę do dolnej części misy.
- Jeśli ugniatamy **gęste ciasto**, nie dodawać wszystkich składników do misy roboczej za jednym razem. Zacząć proces ugniatania wyłącznie po dodaniu mąki, cukru i jaj. Powoli dodawać płyn poprzez walek z podajnikiem podczas procesu ugniatania.
- Najpierw pokroić jedzenie przeznaczone do siekania na **małe kawałki**.
- Jeśli składniki są zablokowane na narzędziu do mieszania/ ugniatania ciasta lub ostrza do krojenia w kostkę lub jeśli przywierają do wewnętrznej ścianki misy, następnie kontynuować pracę zgodnie z poniższym opisem:
  - Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż końcówka skończy pracę.
  - Zdjąć pokrywę z misy.
  - Użyć skrobaka do ciasta aby usunąć składniki z końcówki lub z wewnętrznej ścianki misy.
- Jeśli ubijamy **białka jaj**, sprawdzić, czy misa lub trzepaczka są suche i całkowicie wolne od tłuszczu. Białko jaja powinno znajdować się w pokojowej temperaturze.
- Aby zetrzeć **czekoladę**, użyć wyłącznie ostrza do krojenia w kostki, nie ostrza tarcia. Czekolada musi być dobrze schłodzona.
- Kiedy kroimy **twardy ser** lub **czekoladę**, nie pozwalać, aby urządzenie działało zbyt długo. Te składniki mogą topnieć z powodu ogrzania urządzenia i mogą stać się grudkowate.
- Podczas siekania i tarcia, włożyć składniki do wałka podajnika. Użyć popychacza, aby docisnąć jedzenie do otworu lejka. Nie dociskać popychacza zbyt mocno.
- Jeśli używamy urządzenie jako **wyciskarkę cytrusów**, prosimy uwzględnić:
  - Stożek do wyciskania zacznie obracać się kiedy włączymy urządzenie.
  - Pracować wyłącznie przy najniższym ustawieniu prędkości

- Pokroić owoc cytrusowy na połówki. Docisnąć połówkę owocu na stożek
- Przerywać pracę od czasu do czasu, aby usunąć masę z sitka filtrującego.
- Wyłączyć urządzenie przed wyjęciem misy z sitkiem filtrującym oraz stożka do wyciskania.
- Schładzać sok cytrusowy nie dłużej niż jeden dzień.
- Nigdy nie przechowywać soku z cytrusów w metalowym naczyniu. Kwas soku prowadzi do korozji metalowej powierzchni. Jony metalu niszczą smak soku.

#### Koniec pracy i demontaż misy

- Wyłączyć urządzenie. Poczekać aż końcówka zatrzyma pracę.
- Odłączyć wtyczkę sieciową
- Obrócić pokrywkę lub sitko filtrujące w lewo w celu odblokowania misy.
- Zdjąć końcówkę.
- Zdjąć misę roboczą z blokady przez obroty w lewo. Podnieść misę do góry z dala od obudowy silniczka. Obserwować prowadnicę.
- Użyć skrobaka do ciasta, aby usunąć zawartość z misy.
- Wyczyścić wszystkie używane części jak opisano w dziale „czyszczenie”.

#### Blender

##### Instrukcje użytkownika blendera

##### ⚠ OSTRZEŻENIE: Nóż w blenderze jest ostry!

- Nigdy nie chwycić rękami zamontowanego pojemnika mieszającego!
- Podczas czyszczenia i opróżniania miski istnieje ryzyko zranienia! Zachować szczególną ostrożność podczas posługiwania się nożem blendera!
- Nie nalewać płynnych składników o temperaturze powyżej 60°C do pojemnika mieszającego!

##### ⚠ UWAGA:

- Nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy, do pojemnika mieszającego.
- Nóż w pojemniku mieszającym nie jest odpowiedni do kruszenia kostek lodu.





**! ZALECENIA:**


- Podczas przygotowania napojów z dodatkiem lodu, należy dodać kostki lodu podczas mieszania. Kostki lodu rozkruszą się podczas mieszania.
- Nie korzystać z urządzenia bez umieszczonych wewnątrz składników!
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności (1750 ml), jak wskazano w pojemniku mieszającym!
- Jeśli używamy delikatnie pieniających się płynów (np. mleka), napełnić dzbanek blendera do maksymalnej objętości 900 ml.
- Włączać mikser tylko, kiedy pokrywka i nakrętka zamocowane są ma mikserze. Zablokuj pokrywkę, przekręcając ją nieco w prawo.
- Nie zdejmować nakrywki podczas pracy! Poczekaj, aż ostrza zatrzymają się przed otwarciem pokrywki.
- Jeśli nie jesteśmy zadowoleni z rezultatów miksovania, należy:
  1. Wyłączyć urządzenie.
  2. Zdjąć pokrywkę z dzbanka blendera.
  3. Zetrzeć wszelkie przywierające składniki za pomocą skrobaka do ciasta. Wymieszać skrobakiem składniki. Utrzymać odległość przynajmniej 2 cm od ostrza podczas tej pracy.
  4. Usunąć część zawartości. Przetwarzać mniejsze ilości lub dodać trochę płynu.

**Montaż pojemnika mieszającego**

W tym celu prosimy również sprawdzić rysunki 6 i 7 na stronie 6.

**! WSKAZÓWKI:**

Na rys. 6: Dzbaneł miksera posiada oznaczenie u dołu. Symbole  i  można odnaleźć na części silnikowej.

1. Wyrównaj dzbanek miksera z symbolem .
2. Przekręć dzbanek miksera nieco w prawo. Zablokuje się on we właściwej pozycji.

**Przygotowanie**

1. Pokroić składniki w małe kawałki.
2. Włożyć składniki do pojemnika mieszającego. Nie przekraczać maksymalnej pojemności.
3. Zamocować pokrywkę na dzbanku blendera.
4. Zamknąć pokrywkę za pomocą zatyczki (17).

**Działanie miksera**

Pokrętem można wybrać dowolną prędkość.

Jeśli dzbanek jest pełen lub płyn pieni się, wybierz niższą prędkość.

**Dokładanie składników**

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekaj, aż ostrze zatrzyma się.
2. Dołożyć składniki lub przyprawy poprzez otwory w zatyczce.
3. Ponownie zamknąć pokrywkę i otwór zatyczki.
4. Kontynuować pracę.

**Zatrzymanie pracy**

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekaj, aż ostrze zatrzyma się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Obrócić dzbanek blendera w lewo od obudowy silnika.
4. Zdjąć pokrywkę przed wylaniem zawartości.
5. Wyczyścić wszystkie używane części, jak opisano w dziale „Czyszczenie”.

**! WAŻNA UWAGA:**

Nie wolno przetrzymywać soków z cytrusów ani artykułów spożywczych w metalowych pojemnikach.

## Czyszczenie

**! OSTRZEŻENIE:**

- Zawsze wyjmować wtyczkę z sieci przed zdjęciem końcówek!
- W żadnym wypadku nie zanurzać części silniczków w wodzie w celu czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Niektóre części końcówek są bardzo ostre. Istnieje **ryzyko obrażeń!**

**! UWAGA:**

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

**Obudowa silnika**

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

**Końcówki urządzenia kuchennego****! OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

Niektóre części końcówek są bardzo ostre!

**! UWAGA:**

- Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub od-barwienie końcówek.
- Nie płucać trzepaczki do jaj w misie z gorącą wodą lub pod wodą bieżącą. Jeśli woda dostanie się do wnętrza końcówki, nie będzie można jej wyjąć.

- Można oczyścić wszystkie inne elementy, które stykają się z jedzeniem w misie z gorącą wodą.
- Oplukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Dwie trzepaczki można po prostu wyjąć z końcówek. Umocować je z powrotem na końcówce po czyszczeniu oraz osuszeniu. Sprawdzić, czy trzepaczka jest zabezpieczona.

**Akcesoria blendera**Wstępnie czyszczenie

Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Wylać płyn.

Ogólne czyszczenie

- Zdjąć pojemnik mieszający celem dokładnego czyszczenia.

**! OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

Nóż oraz zespół noża są ostre.

- Można oczyścić dzbanek blendera oraz pokrywkę z nakrętką w misie z gorącą wodą. Następnie oplukać czystą wodą i wysuszyć poszczególne części.



## Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z instrukcjami. Sprawdzić, czy wszystkie komponenty są całkowicie suche.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

## Usterki i sposoby ich usuwania

### Urządzenie nie działa

*Możliwa przyczyna:*

Urządzenie nie ma dopływu zasilania.

*Działanie:*

- Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
- Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
- Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.

*Możliwa przyczyna:*

Urządzenie jest uszkodzone.

*Działanie:*

- Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem- specjalistą.

*Kolejne możliwe przyczyny:*

Urządzenie wyposażone jest w **przełączniki bezpieczeństwa**.

Zapobiegają one przypadkowemu uruchomieniu silnika.

*Rozwiązanie:*

- Sprawdzić prawidłowe położenie
  - misa robocza
  - pokrywka miski roboczej lub
  - sitko filtrujące lub
  - dzbanek blendera.

## Techniczne specyfikacje

Model: .....PC-KM 1063

Zasilanie: .....220-240 V~, 50/60 Hz

Szacunkowe zużycie mocy: ..... 1000 W

Maks. zużycie mocy: ..... 1200 W

Klasa ochrony: ..... II

Massa netto: (podstawowe urządzenie z misą mieszającą i narzędziem do ciasta): ..... ok. 2,60 kg

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

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

## Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

### Gwarancja nie obejmuje:

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

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

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

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

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

Dystrybutor:

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



### Usuwanie

#### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

## Návod k obsluze

Děkujeme Vám za výběr našeho výrobku. Doufáme, že se spotřebičem budete spokojeni.

### Symboly v tomto návodu k obsluze

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

#### **VÝSTRAHA:**

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

#### **POZOR:**

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

#### **UPOZORNĚNÍ:**

Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Obsah

Přehled součástí.....	3
Schémat montáže pracovních nádob a příslušenství .....	4
Obrázek jednotky nádoby mixéru .....	6
Obecné informace.....	50
Děti a osoby s omezením .....	50
Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj.....	50
Zamýšlené použití.....	51
Popis částí / dodaných příslušenství.....	51
Vybalení přístroje .....	51
Obecné pokyny .....	52
Funkčnost přístroje .....	52
Elektrické připojení .....	52
Použití pracovní nádoby .....	52
Jednotka pracovní nádoby a příslušenství .....	52
Tabulka použití příslušenství .....	52
Důležité poznámky pro jednotlivé aplikace .....	53
Ukončení činnosti a odnětí nádoby .....	53
Mixér.....	53
Návod k použití pro mixér .....	53
Jednotka mixéru .....	53
Příprava.....	53
Ovládání mixéru .....	54

Doplnění přísad .....	54
Ukončení činnosti .....	54
<b>Čištění.....</b>	<b>54</b>
Kryt motoru .....	54
Příslušenství kuchyňského přístroje .....	54
Příslušenství mixéru .....	54
Skladování.....	54
<b>Lokalizace a odstraňování poruch .....</b>	<b>54</b>
Technické údaje.....	54
Likvidace .....	55

## Obecné informace

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

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapaliny) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Když přístroj čistíte nebo odkládáte, vypněte ho a vždy odpojte od elektrické zásuvky (zatahněte za zástrčku ne za síťovou šňůru). Jestliže přístroj nepoužíváte odmontujte příslušenství.
- Nenechte přístroj běžet bez dohledu. Když odcházíte z místnosti, vždy přístroj vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a kabely na známky poškození. V případě, že jsou poškozeny, nepokračujte v používání přístroje.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Zvláštní pozornost věnujte "Speciálním bezpečnostním instrukcím".

### Děti a osoby s omezením

- Abyste zajistili bezpečnost dětí, uchovávejte veškeré balící materiály mimo jejich dosah (plastové sáčky, krabice, polystyrén atd.).

#### **VÝSTRAHA!**

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

## Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

### **VÝSTRAHA: Nebezpečí zranění!**

- Veškeré nože, struhací kotouče a mixovací nože jsou velmi ostré na povrchu! Používejte je s opatrností, abyste předešli pořezání.
- Jestliže je nůž v přístroji, nestrkejte do nádoby ruce!
- Do mixovací nádoby nelijte žádné horké tekutiny o teplotě vyšší než 60°C! Je zde riziko popálení či opaření!
- Před výměnou příslušenství, vypněte přístroj a odpojte ho od elektrické zásuvky.
- Před zapnutím přístroje se přesvědčte, že je příslušenství správně nainstalováno.
- Při použití přístroje nekládejte žádné předměty jako lžíce, vařečky či stěrky do mísy.
- Když stlačujete dolů jídlo, vždy používejte dodané tlačítko a ne své prsty, vidličku nebo jiné předměty, abyste předešli zranění nebo nebezpečí.

## VÝSTRAHA: Nebezpečí zranění!

- Neopravujte sami přístroj. Prosím, kontaktujte autorizovaný servis. Abyste se vyhnuli rizikům, poškozený kabel musí být nahrazen ekvivalentním kabelem výrobce, v našem zákaznickém servise nebo nějakým jiným kvalifikovaným specialistou.
- Tento přístroj by neměl být používán dětmi.
- Ponechte přístroj a jeho šňůru mimo dosah dětí.
- Děti by si neměly hrát s přístrojem.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud bezpečným způsobem dostaly pokyny **týkající se použití přístroje** nebo mají nad sebou dohled a rozumí tak možným rizikům.

## POZOR:

- Přístroj nikdy neponořujte do vody, když ho myjete. Prosím dodržujte pokyny uvedené v kapitole “Čištění”.
- Nesypejte do nádoby žádné tvrdé potraviny, jako jsou kávová zrna, muškátový oříšek nebo velké kusy čokolády na vaření! Pokud tak učiníte, zničíte nože!
- Přístroj je vybaven bezpečnostními vypínači. Nezapínejte přístroj, jestliže má poruchu nebo byl vypnutý bezpečnostním vypínačem!
- Přístroj umístěte na rovný, vodorovný a bytelný povrch.
- Nezapínejte přístroj, je-li prázdný.
- Tímto přístrojem zpracujte pouze potraviny.
- Nikdy nevypínejte přístroj otáčením nádoby mixéru nebo mísou nebo víkem mísy. K vypnutí vždy použijte vypínač nebo jedno z tlačítek na přístroji.
- Nepohybujte přístrojem, je-li v činnosti; vždy ho nejprve vypněte a odpojte od elektrické zásuvky. Přenášejte přístroj vždy oběma rukama!

### Zamýšlené použití

Tento přístroj je navržen jako

- Hnětač/šlehač a mixér pro přípravu těst, krémů, šlehačky, sněhu z bílků;
- Multi-sekáček na snadné zpracování potravin;
- Lis na citrusy pro extrakci ovocné šťávy z plodů;
- Mixér na mixování nápojů.

Je výlučně určen pro tyto účely a může být použit pouze k těmto účelům.

Lze používat pouze způsobem popsáným v tomto Návodu k obsluze.

Přístroj nelze používat pro komerční účely.

Použití k jinému účelu než je doporučeno může vést k poškození zařízení nebo zranění osob.

Výrobce nebude zodpovědný za škody zapříčiněné použitím pro jiné než zamýšlené účely.

### Popis částí / dodaných příslušenství

Přehled ovládacích prvků naleznete na straně 3:

- 1 Tlačítko
- 2 Víko pracovní mísy s okénkem k plnění
- 3 Hřídél pro hnětací/šlehačí/ mixovací nástavec nebo sekací nůž
- 4 Pracovní mísa
- 5 Vodící hřídélka
- 6 Hnací hřídél

- 7 Ovládací panel
- 8 Kryt motoru
- 9 Šlehačí metličky
- 10 Hnětací nástavec
- 11 Nůž na hranolky
- 12 Nůž na strouhání brambor
- 13 Jemné struhadlo
- 14 Hrubé struhadlo
- 15 Kužel lisu na citrusy
- 16 Filtrační sítko
- 17 Zátka mixovací nádoby
- 18 Víko mixovací nádoby s otvorem k plnění
- 19 Nádobka mixéru

Neuvedeno: Stěrka na těsto

### Vybalení přístroje

#### VÝSTRAHA: Nebezpečí zranění!

Některé díly příslušenství jsou velmi ostré!

1. Zařízení vyjměte z obalu.
2. Zlikvidujte veškeré balicí materiály jako jsou fólie, plnicí materiály, držáky kabelů a kartónové krabice.
3. Zkontrolujte kompletnost dodávky.

#### UPOZORNĚNÍ:

Na zařízení může být prach nebo zbytky z výroby. Doporučujeme zařízení umýt, jak je popsáno v kapitole “Čištění”.

## Obecné pokyny

### Funkčnost přístroje

- Přístroj je vybaven bezpečnostními vypínači. Přístroj lze používat pouze při dodržení následujících pokynů:
  - Když nasazujete pracovní mísu nebo nádobu mixéru na kryt motoru, musí na místě slyšitelně zacvaknout.
  - Když používáte pracovní mísu, na mísu musí slyšitelně zacvaknout buď víko nebo sítko.
- Rychlost lze měnit pomocí **ovládacích prvků**. Přístroj vždy zapínejte na nejpomalejší rychlost. Rychlost postupně zvyšujte.
- PULSE** = Impulsní režim Podržte ovládací knoflík v této poloze, čímž přístroj běží na nejvyšší rychlost.
- 0 je poloha vypnuto.

### ⚠ POZOR:

- Před připojením přístroje do elektrické zásuvky, vždy přístroj nastavte do polohy 0.
- Nenechejte přístroj běžet déle jak 5 minut. Nechejte ho cca 10 minut vychladnout než ho použijete znovu.
- Po použití odpojte přístroj od elektrické zásuvky.

### Elektrické připojení

Zkontrolujte, zda se údaje specifikace na štítku přístroje shodují s hodnotami vaší elektrické sítě.

## Použití pracovní nádoby

### Jednotka pracovní nádoby a příslušenství



Prosím prohlédněte si obrázky 1 až 5 na stranách 4 a 5, kde naleznete bližší informace.


### ⚠ VÝSTRAHA:

Veškeré strouhací kotouče a mixovací nástroje jsou velmi ostré na povrchu! Používejte je s opatrností, abyste předešli porážení.

- Umístěte vodící hřídelku na hřídel pohonu části motoru.

### ⓘ UPOZORNĚNÍ:

Na Obr. 3: Mísa má značku na spodku. Symboly  a  naleznete na motoru.


- Značka na míse musí korespondovat se symbolem . Otáčejte mísou krátce ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na své místo.
- Vyberte příslušenství. Umístěte je na vodící hřídelku.
- Zavřete pracovní mísu víkem. Utáhněte ji otáčením ve směru hodinových ručiček až slyšitelně zacvakne do mechanismu zámku na rukojeti.

### Použití přístroje jako lisu na ovoce

Smontujte pracovní mísu, jak je popsáno výše.

- Umístěte filtrační sítko na vodící hřídelku. Utáhněte ji otáčením ve směru hodinových ručiček až slyšitelně zacvakne do mechanismu zámku na rukojeti.
- Umístěte kužel lisu na citrusy na vodící hřídelku.

### Tabulka použití příslušenství

Výrobek / Typ přípravy	Množství	Nástroj		Maximální doba činnosti
Těžké těsto (např. kynuté těsto)	Max. 1.0 kg	Hnětací nástroj	Poloha 1	2 minuty
Mixované těsto (těsto na sušenky nebo vafle)	Max. 1.5 kg (1 litr)	Hnětací nástroj	Poloha 1 - 2	2 minuty
Šlehaný sníh z bílků	minuty na 2 bílky Max. 8 bílků	Šlehač	Poloha 3 - MAX	4 minuty
Míchaná vajíčka	Min. 2 vejce Max. 7 vajec	Šlehač	Poloha 1 - MAX	1 minuta
Šlehačka	Min. 200 ml Max. 800 ml	Šlehač	Poloha 1 Poloha 2 - 3	2 minuty 4 minuty
Šlehaný sníh z bílků	Min. 2 vejce Max. 8 vajec	Šlehač	Poloha 3 - MAX	4 minuty
Šlehačka	Min. 200 ml Max. 800 ml	Šlehač	Poloha 3 - MAX	1 minuta 4 minuty
Mléčná pěna (obsah tuku 3,5%)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Šlehač	Poloha 2 - MAX Poloha 3 - MAX	30 sekund 2 minuty
Dressing, puding, těsto na palačinky	Min. 125 ml Max. 750 ml	Šlehač	Poloha 1 - 2 Poloha 1	1 minuta 30 sekund
Koktaily, míchané nápoje	Min. 100 ml Max. 750 ml	Šlehač	Poloha 1	30 sekund
Sekání ovoce, zeleniny, bylinek	Min. 200g Max. 700g	Sekací nůž	MAX	30 sekund
Mixování zeleniny	Max. 700g	Sekací nůž	Poloha 2 - 3	1 minuta
Sekání ořechů	Min. 100g Max. 700g	Sekací nůž	MAX	1 minuta
Strouhání čokolády na vaření	Min. 100g Max. 500g	Sekací nůž	MAX	30 sekund
Sekání masa	Min. 200g Max. 500g	Sekací nůž	MAX	30 sekund
Drcení ledových kostek	Min. 200g Max. 500g	Sekací nůž	MAX	20 sekund
Strouhání okurek, mrkve	Max. 1,2 litr	Struhadlo plátkovací	Poloha 1	5 minuta



Výrobek / Typ přípravy	Množství	Nástroj		Maximální doba činnosti
Strouhání mrkve, ředkvičky, sýra	Max. 1,2 litr	Struhadlo hrubé	Poloha 1	5 minuta
Strouhání brambor, tvrdého sýra	Max. 1,2 litr	Struhadlo na brambory	Poloha 1	5 minut
Krájení brambor, kedluben, mrkve	Max. 1,2 litr	Struhadlo na hranolky	Poloha 1	5 minut
Lisování ovoce	Max. 1,2 litr	Filtrační sítko a lisovací kužel	Poloha 1	5 minut

### Důležité poznámky pro jednotlivé aplikace

#### ⚠ POZOR:

- Nesypejte do nádoby žádné tvrdé potraviny, jako jsou kávová zrna, muškátový oříšek nebo velké kusy čokolády na vaření! Nůž se může poškodit!
- Nepřekračujte povolená množství a doby činnosti uvedené v tabulce.
- Namontujte příslušný nástroj do mísy **vždy dříve než** přidáváte do mísy přísady. Nalisujte příslušenství na spodek mísy.
- Jestliže hnětete **těžké těsto**, nekládejte do mísy všechny přísady najednou. Začněte míchat pouze mouku, cukr a vejce. Přidávejte pomalu tekutiny otvorem ve víku během hnětení.
- Nejprve nakrájejte přísady, které chcete sekat na malé kousky.
- Jestliže se ingredience zaseknou ve šlehacích/hnětacích metlách nebo sekacím noži nebo jestliže se nalepí na okraje mísy, potom postupujte následovně:
  - Vypněte přístroj. Počkejte až se nástroj zcela zastaví.
  - Sundejte víko z mísy.
  - Použijte **gumovou stěrku na těsto**, abyste odstranili těsto z příslušenství nebo ze stěn mísy.
- Jestliže šleháte bílky, zajistěte, aby mísa a metličky byly suché a čisté. Sníh se šlehá při pokojové teplotě.
- Pro strouhání čokolády používejte pouze sekáček, nepoužívejte struhadlo. Čokoláda musí být správně vychlazená.
- Když strouháte **tvrdý sýr** nebo **čokoládu**, nenechte běžet přístroj příliš dlouho. Tyto přísady se mohou vlivem zahřívání přístroje znehodnotit.
- Když sekáte a strouháte, doplňujte přísady přes plnicí otvor. Použijte tlačítko, abyste zatlačili potraviny dolů skrze plnicí otvor. Nepůsobte na tlačítko příliš velkým tlakem.
- Jestliže používáte přístroj k **lisování ovocných šťáv**, prosím dodržujte následující pokyny:
  - Kužel lisu se začne otáčet, jakmile zapnete přístroj.
  - Lisujte pouze na nejpomalejší rychlost.
  - Překrojte citrus v polovině. Natlačte půlku ovoce na lisovací kužel.
  - Z času na čas přerušete proces, abyste odstranili dužninu z filtračního sítka.
  - Dříve než sundáte mísu s filtračním sítkem a lisovací kužel, přístroj vypněte.
  - Uchovávejte ovocné šťávy v chladu ne déle než jeden den.
  - Nikdy nelijte citrusovou šťávu do kovové nádoby. Kyselina ze šťávy bude reagovat s kovovým povrchem. Lonty kovu způsobí, že zkaží chuť šťávy.

### Ukončení činnosti a odnětí nádoby

- Vypněte přístroj. Počkejte až se nástroj zcela zastaví.
- Odpojte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Otáčejte víkem nebo filtračním sítkem proti směru hodinových ručiček, abyste otevřeli mísu.
- Sundejte příslušenství.
- Otočte pracovní mísou proti směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili ze západky. Zvedněte mísu z krytu motoru. Dávejte pozor na vodící hřídelku.

- Použijte stěrku na těsto, abyste odstranili veškerý obsah z mísy.
- Umyjte všechny použité nástroje podle návodu v kapitole "Čištění".

## Mixér

### Návod k použití pro mixér

#### ⚠ VÝSTRAHA: Nůž mixéru je velmi ostrý!

- Nikdy nevkládejte ruce do sestavené mixovací nádoby!
- Při mytí a vyprazdňování mixovací nádoby existuje nebezpečí zranění! Uchopte nůž mixéru velmi opatrně!
- Do mixovací nádoby nelijte žádné horké tekutiny o teplotě vyšší než 60°C!

#### ⚠ POZOR:

- Nesypejte do mixovací nádoby žádné tvrdé potraviny, jako jsou ořechy nebo kávová zrna!
- Nůž v mixovací nádobě není vhodný pro drcení ledových kostek.



#### ℹ DOPORUČENÍ:


- Když připravujete nápoje s drceným ledem, přidejte kostky ledu pouze během mixování nápoje. Kostky ledu se při mixování rozdrtí.
- Nepoužívejte mixér prázdný!
- Nepřekračujte maximální objem (1750 ml), který je označen přímo na mixovací nádobě!
- Jestliže mixujete koktaily, které lehce pění (např. mléko), naplňte nádobu mixéru maximálně na 900 ml.
- Mixér používejte pouze s uzavřeným víkem a plnicím otvorem. Zabezpečte víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Během mixování víko nikdy nesundávejte. Počkejte až se nůž zastaví a poté víko otevřete.
- Pokud nejste spokojeni s výsledkem mixování, postupujte následovně:
  - Vypněte přístroj.
  - Sundejte víko z mixovací nádoby.
  - Uvolněte veškeré zaseklé přísady stěrku na těsto. Zamíchejte přísady stěrku. Při této činnosti se nedotýkejte v žádném případě nože mixéru a dodržujte od něj odstup cca 2 cm.
  - Vyjměte některé části obsahu. Zpracujte malá množství nebo přidejte tekutiny.

### Jednotka mixéru

Prosím prohlédněte si rovněž obrázky 6 a 7 na straně 6.

#### ℹ UPOZORNĚNÍ:

Na Obr. 6: Mixovací nádoba má značku na spodku. Symboly  a  naleznete na motoru.

- Nasadte mixovací nádobu tak, aby označení korespondovalo se symbolem .
- Otočte mixovací nádobou krátce ve směru hodinových ručiček. Zapadne na své místo.

### Příprava

- Všechny přísady nakrájejte na malé kousky.
- Naplňte přísady do mixovací nádoby. Dodržujte maximální objem.



3. Nasadte víko na mixovací nádobu.
4. Víko uzavřete zátkou (17).

#### Ovládání mixéru

Ovládacím knoflíkem lze vybrat jakoukoli rychlost.

Jestliže je nádoba naplněná na maximální objem nebo jestliže nápoj pění, vyberte nižší rychlost.

#### Doplnění přísad

1. Vypněte přístroj. Počkejte až se nůž zcela zastaví.
2. Naplňte přísady nebo koření přes otvor ve víku.

3. Uzavřete víko i plnicí otvor.
4. Pokračujte v přípravě.

#### Ukončení činnosti

1. Vypněte přístroj. Počkejte až se nůž zcela zastaví.
2. Odpojte přístroj od elektrické sítě.
3. Otáčejte nádobou mixéru proti směru hodinových ručiček, abyste ji odpojili od krytu motoru.
4. Před vylitím obsahu sundejte víko.
5. Umyjte všechny nástroje podle návodu v kapitole "Čištění".

#### ⚠ DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Nikdy neskladujte citrusovou šťávu nebo kyselé potraviny v kovové nádobě.

## Čištění

### ⚠ VÝSTRAHA:

- Před vyjmutím jakéhokoli příslušenství a mytím přístroje, odpojte tento od elektrické zásuvky!
- Niky neponořujte část přístroje s motorem do vody při mytí. Mohli byste způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Některé díly příslušenství jsou velmi ostré! Existuje nebezpečí zranění!

### ⚠ POZOR:

- Nepoužívejte drátěnku nebo jiné abrazivní nástroje k mytí.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky k mytí.

#### Kryt motoru

- Kryt motoru otřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem. Osušte suchou utěrkou.

#### Příslušenství kuchyňského přístroje

### ⚠ VÝSTRAHA: Nebezpečí zranění!

Některé díly příslušenství jsou velmi ostré!

### ⚠ POZOR:

- Příslušenství se nesmí mýt v myčce nádobí. Vysoká teplota a agresivní čisticí prostředky mohou poškodit nebo změnit barvu příslušenství.
- Neoplachujte šlehač v nádobě s horkou vodou nebo pod tekoucí vodou. Jestliže se voda dostane do šlehače, nelze ji odstranit.
- Všechny další komponenty, které přijdou do styku s jídlem, lze mýt v nádobě s horkou vodou.
- Opláchněte je čistou vodou a pečlivě osušte.
- Dvě šlehačí metly lze jednoduše vysunout ze šlehačeho nástavce. Po umytí a usušení je vraťte zpět do nástavce. Zkontrolujte, zda je šlehač bezpečný.

#### Příslušenství mixéru

##### Předběžné mytí

Naplňte nádobu mixéru do poloviny vodou a nechejte běžet na cca 10 sekund. Vylijte tekutinu.

##### Řádné mytí

- Sundejte mixovací nádobu, jestliže ji chcete pečlivě umýt.

### ⚠ VÝSTRAHA: Nebezpečí zranění!

Nůž a jednotka s nožem jsou velmi ostré!

- Mixovací nádoba a víko se zátkou lze umýt v nádobě s horkou vodou. Poté opláchněte čistou vodou a osušte utěrkou.

#### Skladování

- Přístroj umyjte podle pokynů. Nechejte ho kompletně vyschnout.
- Doporučujeme přístroj skladovat v originálním obalu, pokud ho nepoužijete delší dobu.
- Přístroj vždy uložte na dobře větraném a suchém místě mimo dosah dětí.

#### Lokalizace a odstraňování poruch

##### Přístroj nefunguje

##### *Možné příčiny*

Přístroj není připojen k elektrické zásuvce.

##### *Nápravné opatření*

- Zkontrolujte zásuvku jiným přístrojem.
- Zasuňte správně síťovou zástrčku.
- Zkontrolujte hlavní vypínač proudu.

##### *Možné příčiny*

Přístroj je vadný.

##### *Nápravné opatření*

- Kontaktujte naše servisní centrum nebo odborníka.

##### *Další možné příčiny:*

Přístroj je vybaven **bezpečnostními vypínači**.

Tyto předcházejí náhodnému spuštění motoru.

##### *Nápravné opatření*

- Zkontrolujte správnou polohu
  - pracovní mísy
  - víka pracovní mísy nebo
  - filtračního sítka nebo
  - mixovací nádoby.

#### Technické údaje

Model: .....PC-KM 1063  
 Pokrytí napětí: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Jmenovitá spotřeba elektrické energie: ..... 1000 W  
 Maximální spotřeba elektrické energie: ..... 1200 W  
 Třída ochrany: ..... II  
 Hmotnost netto (jednotka motoru s mixovací nádobou a hnětacím nástrojem): ..... cca 2,60 kg

Právo provádět v průběhu neustálého vývoje produktu technické změny a změny designu zůstává i nadále vyhrazeno.

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



### Likvidace

#### Význam symbolu "Popelnice"

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

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

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

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

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Reméljük, hogy a készülék használata sok órán át örömet okoz Önnek.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

### VIGYÁZAT:

Lehetőséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése .....	3
Összeszerelési diagram - a készülék edényei és tartozékai .....	4
Keverőedény összeszerelése .....	6
Általános megjegyzések .....	56
Gyermekek és legyengült személyek .....	56
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan .....	56
Rendeltetésszerű használat .....	57
Alkotórészek leírása / a csomag tartalma .....	57
A készülék kicsomagolása .....	57
Általános használati utasítások .....	58
A készülék működése .....	58
Elektromos csatlakozás .....	58
A munkaedény használata .....	58
A munkaedény és a tartozékainak összeszerelése .....	58
A tartozékok használatának táblázata .....	58
Fontos megjegyzések az egyedi alkalmazásokhoz .....	59
A használat befejezése és az edény eltávolítása .....	59
Aprító .....	59
Aprító használati utasítás .....	59
Keverőedény összeszerelése .....	60
Előkészület .....	60
A mixer használata .....	60

Összetevők újratöltése .....	60
A használat befejezése .....	60
Tisztítás .....	60
A motor burkolata .....	60
A konyhai készülék tartozékai .....	60
Aprító tartozékai .....	60
Vízkömentesítés .....	60
Hibaelhárítás .....	60
Műszaki adatok .....	61
Selejtezés .....	61

## Általános megjegyzések

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

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

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

### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. Fulladás veszélye állhat fenn!

## Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

### FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A reszelő és aprítókések, a burgonyareszelő kés, a sültburgonya/Julienne-kés és jégaprító kés a vágó- és a reszelőfelületein nagyon éles! Ezért a sérülések elkerülése érdekében kellő körültekintéssel kezelje a tartozékokat.
- Ne nyúljon bele a készülékbe, mert az aljára elhelyezett kés sérülést okozhat!
- Ne öntsön 60 °C-nál melegebb folyadékot a keverőtálba vagy az edénybe. Égésveszély!
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos hálózathoz a használat során forgó vagy mozgó tartozékok vagy feltétek cseréje előtt.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a tartozék/feltét megfelelően fel van szerelve.
- Használat közben semmilyen tárgy – pl. kanál vagy tésztakeverő – nem lehet az edényben.

## **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- A sérülések vagy veszélyek elkerülése érdekében az élelmiszerek lenyomásakor mindig a mellékelt nyomórudat használja, és ne az ujjait, egy villát vagy más tárgyakat.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

## **VIGYÁZAT:**

- Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor. Kövesse a "Tisztítás" részben megadott utasításokat.
- Ne tölts fel az edényeket kemény élelmiszerekkel, például kávészemekkel, szerecsendióval vagy darabos főzőcsokoládéval! Ha mégis így tesz, a kések megsérülhetnek!
- A készülék biztonsági kapcsolókkal van ellátva. Ne működtesse a készüléket, ha meghibásodott vagy a biztonsági kapcsolók ki lettek iktatva!
- A készüléket lapos, vízszintes és csúszásmentes felületen helyezze el.
- Ne működtesse a készüléket üresen.
- Csak élelmiszereket dolgozzon fel a készülékkel.
- Ne kapcsolja ki a készüléket a turmixedény, illetve az edény vagy az edény fedelének elfogatásával. Mindig használja a forgatógombot vagy valamelyik gombot a készülék kikapcsolására.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben; először mindig kapcsolja ki, és húzza ki az elektromos hálózathoz. Mindig két kézzel fogva szállítsa a készüléket.

### **Rendeltetésszerű használat**

A készülék a következőkre alkalmas:

- Dagasztó-/keverőgépként tészta, krémek, tejszín, felvert tojásfehérje elkészítésére;
- Multifunkciós aprító az élelmiszerek egyszerű felaprításához;
- Citromfacsaró a citrusfélék levének kifacsarásához;
- Aprítóként pürésítésre, habverésre vagy keverésre;

A készülék kizárólag ezekre a műveletekre lett kialakítva és csak erre használható.

Csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható.

A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

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

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

### **Alkotórészek leírása / a csomag tartalma**

**A kezelőszervek áttekintése a 3. oldalon:**

- 1 Nyomó
- 2 Munkaedény fedele adagolóteneggellyel
- 3 Habverőhöz / keverőhöz, aprító késhez tartozó kúp
- 4 Munkaedény

- 5 Vezetőcsap
- 6 Hajtótengely
- 7 Kezelőpanel
- 8 Motorburkolat
- 9 Habverő feltét habverőkkel
- 10 Aprítókés
- 11 Sültburgonya /Julienne kés
- 12 Burgonyareszelő kés
- 13 Finom reszelő-/vágókés
- 14 Durva reszelő-/vágókés
- 15 Citromfacsaró kúp
- 16 Szűrőszita
- 17 Turmixedény fedele
- 18 Turmixedény fedele beöntőnyílással
- 19 Turmixedény

Nem látható: Tésztakaparó

### **A készülék kicsomagolása**

#### **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

A tartozékok egyes részei nagyon élesek!

1. Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag filmet, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a dobozt.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.

### MEGJEGYZÉS:

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

## Általános használati utasítások

### A készülék működése

- A készülék biztonsági kapcsolókkal van ellátva. A készülék csak akkor működtethető, ha betartja a következő utasításokat:
  - A munkaedény vagy a turmixedény motorburkolatra helyezéskor ügyeljen rá, hogy a késblokk hallhatóan a helyére kattanjon.
  - A munkaedény használatakor a fedélnek vagy a szűrőnek hallhatóan a helyére kell pattannia az edényen.
- Változtathatja a beállított fordulatszámot a szabályozógombbal. Mindig lassan indítsa a gépet alacsony fordulattal. Lassan növelje a fordulatszámot.
- PULSE = Pulzus mód: Tartsa lenyomva az irányító gombot ebben a pozícióban, hogy a maximális sebességgel üzemeltesse a készüléket.
- A 0 a kikapcsolt pozíció.


### VIGYÁZAT:

- Mindig állítsa az irányító gombot a 0-ra, mielőtt bedugná a készüléket.
- Ne használja a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig. Ezután hagyja lehűlni 10 percig.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, miután használta.

### Elektromos csatlakozás

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

### A tartozékok használatának táblázata

Termék / elkészített étel típusa	Mennyiség	Eszköz		Maximális működési idő
Nehéz tészta (pl. élesztőtészta)	Max. 1,0 kg	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 Pont	2 perc
Kevert tészta (Keksztészta vagy ostyátészta)	Max. 1,5 kg (1 liter)	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 – 2 Pont	2 perc
Felvert tojásfehérje	Min. 2 tojás fehérje Max. 8 tojásfehérje	Dagasztó- / Keverőeszköz	3 – MAX Pont	4 perc
Tojásrántotta	Min. 2 tojás Max. 7 tojás	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 – MAX Pont	1 perc
Tejszín	Min. 200 ml Max. 800 ml	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 Pont 2 – 3 Pont	2 perc 4 perc
Felvert tojásfehérje	Min. 2 tojásfehérje Max. 8 tojásfehérje	Habverő	3 – MAX Pont	4 perc
Tejszín	Min. 200 ml Max. 800 ml	Habverő	3 – MAX Pont	1 perc 4 perc
Tejhab (3,5% zsírtartalom)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Habverő	2 – MAX Pont 3 – MAX Pont	30 másodperc 2 perc
Mártás, puding, palacsintatészta	Min. 125 ml Max. 750 ml	Habverő	1 – 2 Pont 1 Pont	1 perc 30 másodperc
Folyadékok, shakek	Min. 100 ml Max. 750 ml	Habverő	1 Pont	30 másodperc
Gyümölcs, zöldség, fűszernövények aprítása	Min. 200 g Max. 700 g	Aprítókés	MAX	30 másodperc
Zöldségek pürésítése	Max. 700 g	Aprítókés	2 – 3 Pont	1 perc
Magvak aprítása	Min. 100 g Max. 700 g	Aprítókés	MAX	1 perc
Főzőcsokoládé reszelése	Min. 100 g Max. 500 g	Aprítókés	MAX	30 másodperc
Hús aprítása	Min. 200 g Max. 500 g	Aprítókés	MAX	30 másodperc

## A munkaedény használata

### A munkaedény és a tartozékainak összeszerelése



E célból lásd az 1. – 5. ábrákat a 4. – 5. oldalon.


### FIGYELMEZTETÉS:

A reszelő és aprítókések, a burgonyareszelő kés, a sültburgonya/Julienne-kés és jégaprító kés a vágó- és a reszelőfelületein nagyon éles! Ezért a sérülések elkerülése érdekében kellő körültekintéssel kezelje a tartozékokat.

- Helyezze a vezetőcsapot a motorrész meghajtótengelyére.

### MEGJEGYZÉS:

A 3-as ábrán: Az edény alján van egy jel. A  és a  szimbólumokat megtalálja a motoron.


- Állítsa az edény jelzését a  szimbólumhoz. Forgassa jobbra az edényt egy kis távolságra. A helyére fog kattanni.
- Válasszon egy tartozékot. Helyezze a vezetőcsapra.
- Zárja le a munkaedényt a fedéllel. Húzza meg az óramutató járásával megegyező irányba forgatással, amíg hallhatóan be nem kattann a fogantyú rögzítési mechanizmusába.

### A készülék használata citromfacsaróként

A fent leírt módon szerelje össze a munkaedényt.

- Helyezze a szűrőszitát a vezetőcsapra. Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg hallhatóan be nem kattann a fogantyú rögzítési mechanizmusába.
- Helyezze a citromfacsarót a vezetőcsapra.



Termék / elkészített étel típusa	Mennyiség	Eszköz		Maximális működési idő
Jégkocka aprítása	Min. 200 g Max. 500 g	Aprítókés	MAX	20 másodperc
Uborka, sárgarépa szeletelése	Max. 1,2 liter	Vágókés	1 Pont	5 perc
Sárgarépa, retek, sajt reszelése	Max. 1,2 liter	Reszelőkés	1 Pont	5 perc
Burgonya, keménysajt reszelése	Max. 1,2 liter	Burgonyareszelő tárcsa	1 Pont	5 perc
Burgonya, karalábé, sárgarépa darabolása	Max. 1,2 liter	Sültburgonya / Julienne kés	1 Pont	5 perc
Citrusfélék facsarása	Max. 1,2 liter	Szűrőszita és facsarókúp	1 Pont	5 perc

#### Fontos megjegyzések az egyedi alkalmazásokhoz

##### ⚠ VIGYÁZAT:

- Ne aprítson kemény élelmiszereket, például kávészemeket, szecsendiőt, kurkumát vagy darabos főzőcsokoládét! A kés károsodását eredményezheti!
- Ne lépje túl a táblázatban ismertetett mennyiségeket és működési időt.
- Mindig helyezze fel a **dagasztó / keverőtartozékot** vagy az aprítókést az edénybe mielőtt hozzáadná az összetevőket. Nyomja a tartozékot az edény aljába.
- Ha nehéz tésztát dagaszt, ne helyezze az edénybe egyszerre az összes összetevőt. A dagasztást csak lisztel, cukorral és tojásokkal kezdje. Lassan adja hozzá a folyadékokat az adagolótengelyen át a dagasztás során.
- Először vágja össze apró darabokra az aprítani kívánt élelmiszereket.
- Ha az összetevők beragadnak a dagasztó/keverőeszközbe vagy az aprítókésbe, vagy odatapadnak az edény belső falára, a következők szerint járjon el:
  - Kapcsolja ki a készüléket. Várja meg, amíg megáll a tartozék.
  - Vegye le a fedelet az edényről.
  - A tésztakaparóval távolítsa el az összetevőket a tartozékokról vagy az edény belső faláról.
- Ha a tojásfehérjéket veri fel, figyeljen rá, hogy az edény és a habverő száraz és teljesen zsímentes legyen. A tojásfehérjének szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- A csokoládé reszeléséhez csak az aprítókést használja és ne a reszelőkést. A csokoládénak jól lehűtöttnek kell lennie.
- Keménysajt vagy csokoládé aprításakor, ne hagyja a készüléket sokáig működni. Ezek az összetevők a készülék melegevé válása során felolvadhatnak és darabossá válhatnak.
- Aprításkor és reszeléskor az adagolótengelybe tölts be az összetevőket. A tolórúdat használja az élelmiszerek a betöltőnyílásba való lenyomásához. Ne alkalmazzon túlzott erőt a tolórúdra.
- Ha citromfacsaróként használja a készüléket, tartsa be az alábbiakat:
  - A facsarókúp elkezd forogni, amint bekapcsolja a készüléket.
  - Csak a legalacsonyabb fordulatszám-beállításon működtesse a készüléket.
  - Vágja félbe a citrusfélét. Nyomja a fél gyümölcsöt a facsarókúpra.
  - Időről időre szakítsa meg a folyamatot, hogy eltávolítsa a gyümölcshúst a szűrőszitáról.
  - Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt eltávolítaná a szűrőszitát és a facsarókúpot.
  - Egy napnál tovább ne hűtse le a citromlét.
  - Ne tárolja a citromlét fémedényben. A citrom savja korrodálni fogja a fém felületet. Fémionok képződnek, amik rontják a lé ízét.

#### A használat befejezése és az edény eltávolítása

- Kapcsolja ki a készüléket. Várjon, amíg megáll a tartozék.
- Húzza ki a tápkábelt.
- Fordítsa el a fedelet vagy a szűrőszitát az óramutató járásával ellentétes irányba a zárt állástól az edény kinyitásához.
- Vegye le a tartozékot.
- Tekerje ki a zárt állapotból a munkaedényt, az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva azt. Emelje le a munkaedényt a motorburkolatról. Ügyeljen a vezetőcsapra.
- A tésztakaparóval távolítsa el az edény tartalmát.
- Tisztítsa meg az készülék összes részét a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

### Aprító

#### Aprító használati utasítás

##### ⚠ FIGYELMEZTETÉS: Az aprítóban lévő kés éles!

- Ne nyúljon bele a felszerelt keverőedénybe!
- A keverőtál tisztításakor és ürítésekor sérülésveszély áll fenn! Nagy körültekintéssel kezelje az aprító kését!
- Ne öntsön 60 °C-nál melegebb folyékony összetevőt a keverőedénybe. Égési sérülések veszélye!

##### ⚠ VIGYÁZAT:

- Ne helyezzen kemény összetevőket, pl. mogorót vagy kávészemeket a keverőedénybe.
- A keverőedény kése nem alkalmas csak jégkocka aprítására.



##### ℹ JAVASLAT:


- Amikor aprított jéggel készít italokat, csak a keverés közben adja hozzá a jégkockákat. A jégkockák a keverés során össze lesznek aprítva.
- Ne használja az aprítót összetevők nélkül!
- Ne lépje túl a keverőtálon jelzett maximális kapacitást (1750 ml)!
- Ha enyhén habzó folyadékot használ (pl. tej), maximum 900 ml folyadékot töltsön a turmixedénybe.
- Csak felhelyezett fedéllel és kupakkal indítsa be a készüléket. Zárja le a fedőt azzal, hogy egy kissé jobbra csavarja.
- Működés közben ne vegye le a fedelet. Mielőtt kinyitná a fedelet, várja meg, amíg a kés teljesen megáll.
- Ha nincs megelégedve turmixolási eredménnyel, a következőképpen járjon el:
  - Kapcsolja ki a készüléket.
  - Vegye le a fedelet a turmixedényről.
  - A tésztakaparóval lazítsa fel a beragadt összetevőket. A tésztakaparóval keverje meg az összetevőket. Ennek végrehajtásakor tartson legalább kb. 2 cm távolságot a késtől.
  - Távolítsa el némi összetevőt. Kisebb mennyiségeket dolgozzon fel vagy adjon hozzá némi folyadékot.

## Keverőedény összeszerelése

Ehhez lásd még a 6. és 7. ábrákat a 6. oldalon.

### ! MEGJEGYZÉS:

A 6-os ábrán: A keverő edénynek van egy jelzés az alján. A  és a  szimbólumok megtalálhatóak a motor alkatrészen.

1. Állítsa a keverő edény jelzését párhuzamosra a  szimbólummal.
2. Forgassa egy kissé jobbra az edényt. A helyére fog kattanni.

## Előkészület

1. Darabolja össze kis darabokra az összetevőket.
2. Helyezze az összetevőket a keverőedénybe. Ügyeljen a maximális kapacitásra.
3. Helyezze fel a fedelet a turmixedényre.
4. Zárja be a fedelet az ütközővel (17).

## A mixer használata

Az irányító gombbal bármely sebességet kiválaszthatja.

Ha az edény nagyon tele van, vagy a folyadék habzik, válasszon alacsonyabb sebességet.

## Összetevők újratöltése

1. Kapcsolja ki a készüléket. Várja meg, amíg a kés teljesen megáll.
2. Helyezze be a hozzávalókat vagy fűszereket az ütköző nyílásán át.
3. Zárja be újra a fedelet és az ütköző nyílását.
4. Folytassa a használatot.

## A használat befejezése

1. A használat befejezése. Várja meg, amíg a kés teljesen megáll.
2. Húzza ki a hálózathoz.
3. Fordítsa el a turmixedényt a motorburkolatától az óramutató járásával ellentétes irányba.
4. Távolítsa el a fedelet a tartalom kiöntése előtt.
5. Tisztítsa meg a készülék összes részeit a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

### ! FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne tároljon citromlé vagy savas ételeket a fémedényekben.

# Tisztítás

## ! FIGYELMEZTETÉS:

- A tartozékok eltávolítása előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.
- A tisztításhoz semmilyen körülmények között ne merítse vízbe a motorburkolatot. Áramütést vagy tüzet okozhat.
- A tartozékok néhány része nagyon éles! Sérülésveszély!

### ! VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószeret.

## A motor burkolata

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

## A konyhai készülék tartozékai

### ! FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

A tartozékok egyes részei nagyon élesek!

### ! VIGYÁZAT:

- A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószer a kiegészítők vetemedését vagy kifa-kulását okozhatják.
- Ne öblítse ki a habverő tartozékot forró vízben vagy folyó víz alatt. Ha a víz bejut a tartozékba, az nem távolítható el.
- Az összes összetevőt, mely érintkezésbe lép az élelmiszerekkel, egy forró vizes edénybe kell megtisztítani.
- Tiszta vízben öblítse le, és alaposan szárítsa meg.
- A két habverőt csak egyszerűen ki kell húzni a tartozékból. Tisztítás és szárítás után illessze vissza azokat a tartozékba. Ellenőrizze, hogy a habverő megfelelően rögzült-e.

## Aprító tartozékai

### Előtisztítás

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

### Általános tisztítás

- Az alapos tisztításhoz vegye le a keverőedényt.

### ! FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

A kés és a kés szerelvény éles.

- A turmixedényt és a kupakos fedelet megtisztíthatja egy tál forró vízben. Ezután tiszta vízben öblítse le és szárítsa meg a részeket.

## Vízkömentesítés

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket. Ügyelje rá, hogy a tartozékok teljesen szárazak legyenek.
- Ha a készülék előbb kapcsol ki, mint ahogy a víz felforr, előbb van szükség vízkömentesítésre.
- Ne használjon ecetet, hanem valamilyen a kereskedelemben kapható citromsav alapú vízköoldót. Adagolja az útmutatás szerint.

## Hibaelhárítás

### Hibaelhárítás

Lehetséges ok:

A készüléknek nincs áramellátása.

Megoldás:

- Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel.
- Dugja be megfelelően a csatlakozódugaszt.
- Ellenőrizze az áramkör-megszakítót.

Lehetséges ok:

A készülék meghibásodott.

Megoldás:

- Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy szakemberrel.

További lehetséges okok:

A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva. Ezek megakadályozzák a véletlenszerű motorindítást.

Megoldás:

- Ellenőrizze a következők megfelelő helyzetét:

- a munkaedény
- a munkaedény fedelét vagy
- a szűrőszitát vagy
- a turmixedényt.

### Műszaki adatok

Típus: .....PC-KM 1063  
 Áramforrás: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
 Névleges teljesítmény: ..... 1000 W  
 Max. teljesítmény:..... 1200 W  
 Rövid idejű működtetés: ..... II  
 Nettó tömeg (alapkészülék keverőtál és  
 dagasztólapát nélkül): .....approx. 2,60 kg

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

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



### Selejtezés

#### A „kuka” piktogram jelentése

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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

## Посібник користувача

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Ми сподіваємось, що пристрій подарує вам чимало задоволення.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

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

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

## Зміст

Розташування органів керування .....	3
Схеми складання робочих чаш і приладдя .....	4
Складання ємності для змішування .....	6
Загальні вказівки .....	62
Діти та немічні особи .....	62
Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою .....	62
Використання за призначенням .....	63
Опис частин / частини, які додаються .....	63
Розпаковування пристрою .....	64
Загальні інструкції з використання .....	64
Призначення пристрою .....	64
Під'єднання до електромережі .....	64
Використання робочої чаші .....	64
Складання робочої чаші і приладдя .....	64
Таблиця використання приладдя .....	64
Важливі примітки для окремих завдань .....	65
Закінчення роботи і виймання ємності .....	65
Блендер .....	66
Інструкції з користування блендером .....	66
Складання глека для змішування .....	66
Підготовка .....	66
Використання міксера .....	66
Додавання інгредієнтів .....	66

Зупинка роботи .....	66
Чищення .....	66
Корпус двигуна .....	66
Приладдя кухонного комбайну .....	66
Приладдя для блендера .....	67
Зберігання .....	67
Усунення несправностей .....	67
Технічні характеристики .....	67

## Загальні вказівки

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

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Остерігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змочив, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

### Діти та немічні особи

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

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

## Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!

- Ножі для натирання та нарізання, ніж для натирання картоплі, ніж для приготування картоплі „фрі"/ніж для приготування жюльєну і ніж для нарізання кубиками дуже гострі, зі сторони ріжучої поверхні та поверхні для натирання продуктів! Тому, щоб не травмуватись, користуючись цим приладдям, дотримуйтеся потрібних заходів безпеки.
- Не встромляйте руку у пристрій, оскільки можна отримати травму від ножа, розташованого в нижній частині пристрою!
- Не наливайте в ємність для змішування або в чашу будь-яких рідин, температура яких перевищує 60°C! Існує небезпека отримання опіків!

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!

- Перш ніж змінювати приладдя або частини, які рухаються під час роботи, вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі.
- Перш ніж вмикати пристрій, перевірте, чи приладдя належно прикріплено.
- Перед використанням **виймайте** усі предмети (ложки, лопатки) з ємності.
- Щоб потиснути продукти донизу, використовуйте штовхач, який додається; не робіть цього пальцями, за допомогою виделки чи інших предметів; це дозволить уникнути травмування та небезпеки.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.
- Не дозволяйте дітям користуватися цим приладом.
- Зберігайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися цим приладом.
- Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, розумовими та чуттєвими можливостями, а також ті, яким бракує досвіду та знань, у разі здійснення нагляду за ними або після отримання пояснень щодо безпечного **користування цим приладом** і у разі усвідомлення можливої небезпеки.

### УВАГА.

- Не занурюйте прилад у воду під час чищення. Дотримуйтеся вказівок, наведених в розділі “Чищення”.
- Не кладіть у ємність тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатний горіх або великі шматки шоколаду! Це може призвести до пошкодження ножів!
- Цей пристрій обладнано захисними вимикачами. Не використовуйте пристрій, якщо він несправний або пошкоджено захисний вимикач!
- Встановлюйте пристрій на пласку рівну і стійку поверхню.
- Не використовуйте пристрій без продуктів.
- Цей пристрій призначений тільки для приготування харчових продуктів.
- Ніколи не вимикайте пристрій шляхом повертання глека блендера, чаші або кришки чаші. Для вимкнення пристрою завжди використовуйте перемикач або одну з кнопок.
- Не переміщуйте пристрій під час його роботи; завжди спочатку вимикайте його і від'єднайте від мережі живлення. Завжди переносьте пристрій, тримаючи його двома руками!

### Використання за призначенням

Пристрій використовується як:

- для замішування тіста / приготування (змішування) крему, збивання вершків, яєчних білків;
- багатофункціональний подрібнювач, для подрібнення їжі, яка легко нарізається;
- соковитискач, для витискання соку з citrusових;
- для приготування пюре, збивання і змішування;

Пристрій розроблений виключно для таких цілей, і його слід використовувати відповідним чином.

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

Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

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

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

### Опис частин / частини, які додаються

#### Опис елементів керування на стор. 3

- 1 Штовхач
- 2 Кришка робочої чаші з валом подачі
- 3 Конус для замішування/змішування або гільйотинний ніж
- 4 Робоча чаша
- 5 Напрямний штифт
- 6 Вал приводу



- 7 Панель керування
- 8 Корпус двигуна
- 9 Насадка для збивання з віничками
- 10 Ніж для нарізання кубиками
- 11 Ніж для приготування картоплі „фрі”/жульєну
- 12 Ніж для натирання картоплі
- 13 Ніж для натирання/нарізання на дрібні шматки
- 14 Ніж для натирання/нарізання на грубі шматки
- 15 Конус для витискання соку з цитрусових
- 16 Фільтрувальне сито
- 17 Чашка глека блендера
- 18 Кришка глека блендера з отвором для наповнення
- 19 Глек блендера

Не показано: шкребок для тіста

## Розпаковування пристрою

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека травмування!

Деякі частини приладдя дуже гострі!

1. Вийміть пристрій з упаковки.
2. Зніміть увесь пакувальний матеріал, такий як пластикова плівка, наповнювачі, шнури, і вийміть пристрій із коробки.
3. Перевірте, чи наявні усі частини, які додаються.

### і ПРИМІТКА.

На пристрої може ще залишатись пил або залишки виробництва. Рекомендовано почистити виріб, як описано в розділі “Чищення”.

## Загальні інструкції з використання

### Призначення пристрою

- Цей пристрій обладнано захисними вимикачами. Пристрій буде працювати у випадку дотримання описаних нижче умов.
  - У разі монтування на корпус двигуна робоча чаша або глек блендера з блоком для ножів повинні чутно клацнути на місці.
  - У разі використання робочої чаші кришка або фільтрувальне сито повинні чутно клацнути на місці у чаші.
- За допомогою перемикача можна по-різному налаштувати швидкість роботи пристрою. Завжди розпочинайте повільно з низької швидкості. Збільшуйте швидкість поступово.

- PULSE = імпульсний режим: Натисніть та утримуйте регулятор у цьому положенні, щоб запустити пристрій на максимальній швидкості.
- 0 – це положення, за якого пристрій вимкнено.

### ⚠ УВАГА.

- Перш ніж підключати пристрій до мережі живлення, завжди встановлюйте регулятор у положення “0”.
- Не використовуйте пристрій безперервно більше 5 хвилин. Дайте спершу йому охолонути упродовж 10 хвилин.
- Після використання пристрою вийміть штекер із розетки.

### Під'єднання до електромережі

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

## Використання робочої чаші

### Складання робочої чаші і приладдя

Детальніше про це можна дізнатись із малюнків 1 - 5 на сторінках 4 - 5.


### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Ножі для натирання та нарізання, ніж для натирання картоплі, ніж для приготування картоплі „фрі”/ніж для приготування жульєну і ніж для нарізання кубиками дуже гострі, зі сторони ріжучої поверхні та поверхні для натирання продуктів! Тому, щоб не травмуватись, користуючись цим приладдям, дотримуйтеся потрібних заходів безпеки.

1. Вставте напрямний штифт на вал приводу мотора.

### і ПРИМІТКА.

На мал. 3: на чаші внизу є позначка. На двигуні є позначки  і .

2. Вирівняйте позначку на чаші із символом . Трохи поверніть чашу за годинниковою стрілкою. Вона зафіксується на місці.
3. Виберіть приладдя. Встановіть його на напрямний штифт.
4. Закрийте робочу чашу кришкою. Затягніть її, повертаючи за годинниковою стрілкою, доки вона чутно не клацне в механізмі блокування ручки.


### Використання приладдя для витискання соку з цитрусових

Встановіть робочу чашу в описаний вище спосіб.

3. Встановіть фільтрувальне сито на напрямний штифт. Затягніть його, повертаючи за годинниковою стрілкою, доки воно чутно не клацне в механізмі блокування ручки.
4. Встановіть конус для витискання соку з цитрусових на напрямний штифт.

Таблиця використання приладдя

Продукт / тип приготування	Кількість	Інструмент		Максимальний час роботи
Густе тісто (наприклад, дріжджове тісто)	Макс. 1,0 кг	Приладдя для замішування/перемішування	Положення 1	2 хвилини
Замішування тіста (тісто для здобних булочок або вафель)	Макс. 1,5 кг (1 літр)	Приладдя для замішування/перемішування	Положення 1 - 2	2 хвилини
Збитий яєчний білок	Мін. 2 яєчних білка Макс. 8 яєчних білків	Приладдя для замішування/перемішування	Положення 3 - MAX	4 хвилини
Яєчня	Мін. 2 яйця Макс. 7 яєць	Приладдя для замішування/перемішування	Положення 1 - MAX	1 хвилина
Вершки	Мін. 200 мл Макс. 800 мл	Приладдя для замішування/перемішування	Положення 1 Положення 2 - 3	2 хвилини 4 хвилини
Збитий яєчний білок	Мін. 2 яєчних білка Макс. 8 яєчних білків	Віничок для збивання яєць	Положення 3 - MAX	4 хвилини
Вершки	Мін. 200 мл Макс. 800 мл	Віничок для збивання яєць	Положення 3 - MAX	1 хвилина 4 хвилини
Збите молоко (вміст жиру 3,5%)	Мін. 100 мл Макс. 250 мл	Віничок для збивання яєць	Положення 2 - MAX Положення 3 - MAX	30 секунд 2 хвилини

Продукт / тип приготування	Кількість	Інструмент		Максимальний час роботи
Соус, пудинг, тісто для млинців	Мін. 125 мл Макс. 750 мл	Віничок для збивання яєць	Положення 1 - 2 Положення 1	1 хвилина 30 секунд
Рідини, коктейлі	Мін. 100 мл Макс. 750 мл	Віничок для збивання яєць	Положення 1	30 секунд
Подрібнення фруктів, овочів, зелені	Мін. 200 г Макс. 700 г	Ніж для нарізання кубиками	MAX	30 секунд
Овочеве пюре	Макс. 700 г	Ніж для нарізання кубиками	Положення 2 - 3	1 хвилина
Подрібнені горіхи	Мін. 100 г Макс. 700 г	Ніж для нарізання кубиками	MAX	1 хвилина
Тертий шоколад	Мін. 100 г Макс. 500 г	Ніж для нарізання кубиками	MAX	30 секунд
Нарізання кубиками м'яса	Мін. 200 г Макс. 500 г	Ніж для нарізання кубиками	MAX	30 секунд
Подрібнення кубиків льоду	Мін. 200 г Макс. 500 г	Ніж для нарізання кубиками	MAX	20 секунд
Нарізання огірків, моркви	Макс. 1,2 літра	Ніж для нарізання	Положення 1	5 хвилин
Натирання моркви, редиски, сиру	Макс. 1,2 літра	Ніж для натирання	Положення 1	5 хвилин
Натирання картоплі, твердого сиру	Макс. 1,2 літра	Ніж для натирання картоплі	Положення 1	5 хвилин
Нарізання картоплі, кольрабі, моркви	Макс. 1,2 літра	Ніж для приготування картоплі „фрі”/жульєну	Положення 1	5 хвилин
Витискання соку з citrusових	Макс. 1,2 літра	Фільтрувальне сито і конус для витискання	Положення 1	5 хвилин

#### Важливі примітки для окремих завдань

##### ⚠ УВАГА.

- Не подрібнюйте тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатний горіх або великі шматки шоколаду! Внаслідок цього можна пошкодити лезо ножа!
- Не перевищуйте зазначені в таблиці кількості продуктів і час приготування.
- Перш ніж додавати інгредієнти, завжди вставляйте в чашу **приладдя для змішування/перемішування** або **ніж для нарізання кубиками**. Притисніть приладдя до дна чаші.
- Під час замішування **густого тіста** не додавайте відразу всі інгредієнти в робочу чашу. Починайте процес приготування лише з мукою, цукром і яйцями. Повільно додавайте рідину через вал подачі під час замішування.
- Спершу, поріжте продукти, які потрібно подрібнити, на **маленькі шматки**.
- Якщо інгредієнти прилипнуть до приладдя для замішування/перемішування або ножа для нарізання кубиками, або якщо вони осядуть на внутрішніх стінках чаші, виконайте описані нижче дії.
  - Вимкніть пристрій. Зачекайте, доки приладдя зупиниться.
  - Зніміть кришку з чаші.
  - За допомогою **шкребка для тіста** видаліть інгредієнти з приладдя або з внутрішньої стінки чаші.
- У разі збивання яєчних білків упевніться, що чаша і віничок сухі і не жирні. Яєчний білок має бути кімнатної температури.
- Щоб натерти шоколад, використовуйте ніж для нарізання кубиками, а не ніж для натирання. Шоколад має бути добре охолоджений.
- У разі нарізання **твердого сиру** чи **шоколаду** не вмикайте пристрій на надто довгий час. Ці інгредієнти можуть почати топитися, оскільки пристрій нагрівається під час роботи, і стануть грудкуватими.

- Подрібнюючи** чи **натираючи** продукти, подавайте інгредієнти у вал подачі. Щоб проштовхнути продукти в отвір наповнювача, використовуйте штовхач. Не застосовуйте надмірну силу до штовхача.
- Якщо пристрій використовується як **витискач соку з citrusових**, дотримуйтеся описаного нижче.
  - Конус для витискання соку почне обертатися, як тільки увімкнеться пристрій.
  - Використовуйте лише найнижче налаштування швидкості.
  - Розріжте фрукт навпіл. Потисніть половинку фрукта на конус для витискання соку.
  - Час від часу переривайте процес, щоб забрати м'якоть із фільтрувального сита.
  - Перш ніж виймати чашу з фільтрувальним ситом і конусом для витискання соку, вимкніть пристрій.
  - Охолодіть сік і зберігайте його не більше одного дня.
  - Не зберігайте сік із citrusових у металевих ємностях. Кислота соку призведе до корозії металевої поверхні. Іони металу зіпсують смак соку.

#### Закінчення роботи і виймання ємності

- Вимкніть пристрій. Зачекайте, поки насадка припинить обертатися.
- Від'єднайте шнур живлення.
- Поверніть кришку або фільтрувальне сито проти годинникової стрілки, щоб відкрити чашу.
- Зніміть насадку.
- Поверніть робочу чашу проти годинникової стрілки. Поверніть чашу вгору і вийміть із корпусу мотора. Пам'ятайте про напрямний штифт.
- Щоб усунути вміст чаші, використовуйте шкребок.
- Почистьте усі використовувані частини, як описано у розділі "Чищення".

## Блендер

### Інструкції з користування блендером

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ніж блендера гострий!

- Ніколи не засовуйте руки у змонтований глек для змішування!
- Існує ризик травмування під час чищення і спорожнення чаші для змішування! Будьте особливо обережні, користуючись ножем блендера!
- Не лейте углек рідину, температура якої вища за 60°C.

#### ⚠ УВАГА.

- Не кладіть у глек для змішування тверді продукти, наприклад горіхи чи кавові зерна.
- Ніж у глеків для змішування не підходить для подрібнення лише кубиків льоду.



#### і ПРИМІТКА.


- Готуючи напої з подрібненим льодом, додавайте лід під час змішування. Під час змішування кубики льоду буде подрібнено.
- Не використовуйте блендер без продуктів!
- Не перевищуйте максимальний об'єм (1750 мл), зазначений на глеків для змішування!
- Якщо ви використовуєте продукти, які не утворюють великої піни (наприклад, молоко), наповнюйте чашу блендера на макс. 900 мл.
- Вмикайте міксер лише, якщо встановлено кришку і ковпачок. Зафіксуйте кришку, повернувши її трохи за годинниковою стрілкою.
- Не відкривайте кришку під час роботи пристрою! Перш ніж відкривати кришку, зачекайте поки ніж перестане обертатися.
- Якщо результати змішування вас не задовольнили, виконайте описане нижче.
  1. Вимкніть пристрій.
  2. Зніміть кришку з чаші блендера.
  3. Усуньте прилиплі інгредієнти за допомогою шкребка для тіста. Перемішайте інгредієнти за допомогою шкребка для тіста. Дотримуйтесь відстані до ножа принаймні 2 см.
  4. Заберіть деякий вміст. Обробіть меншу кількість продуктів і додайте трохи рідини.

### Складання глека для змішування

Для цього дивіться малюнки 6 і 7 на стор. 6.

#### і ПРИМІТКА.

На мал. 6: на чаші для змішування внизу є позначка. На двигуні є позначки  і .

1. Вирівняйте позначку на чаші для змішування із символом .
2. Трохи поверніть чашу для змішування за годинниковою стрілкою. Вона зафіксується на місці.

### Підготовка

1. Поріжте усі інгредієнти на шматки.
2. Додайте інгредієнти у глек для змішування. Зважайте на об'єм глека.
3. Встановіть кришку на чашу блендера.
4. Закрийте кришку заглушкою (17).

### Використання міксера

За допомогою регулятора можна вибрати будь-яку швидкість.

Якщо чаша переповнена або утворюється піна, виберіть меншу швидкість.

### Додавання інгредієнтів

1. Вимкніть пристрій. Зачекайте, поки ніж зупиниться.
2. Додайте інгредієнти чи спеції через отвір заглушки.
3. Закрийте кришку і отвір заглушки.
4. Продовжте роботу.

### Зупинка роботи

1. Вимкніть пристрій. Індикатор вимкнеться. Зачекайте, поки ніж зупиниться.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Поверніть чашу блендера проти годинникової стрілки на корпусу двигуна.
4. Перш ніж виливати вміст, зніміть кришку.
5. Почистьте частини, що використовувались, як описано в розділі "Чищення".

#### ⚠ ПРИМІТКА.

Не зберігайте сік із цитрусових чи продукти, які містять кислоту, у металевих ємностях.

## Чищення

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перш ніж знімати приладдя, від'єднайте пристрій від мережі!
- У жодному разі не занурюйте мотор у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Деякі частини приладдя дуже гострі. Існує ризик травмування!

#### ⚠ УВАГА.

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

### Корпус двигуна

- Чистьте корпус лише вологою ганчіркою, додавши трохи миючого засобу. Витріть сухою ганчіркою.

### Приладдя кухонного комбайну

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека травмування!

Деякі частини приладдя дуже гострі!

#### ⚠ УВАГА.

- Насадки не можна мити в посудомийній машині. Гарячі і агресивні засоби для чищення можуть деформувати або знебарвити насадки.
- Не замочуйте віничок у ємності з гарячою водою і не мийте його під проточною водою. Якщо вода потрапить всередину насадки, її не вдасться усунути.
- Усі інші компоненти, які контактували з продуктами, можна мити у ємності з гарячою водою.
- Сполосніть чистою водою і ретельно висушіть.
- Два вінички можна просто зняти з насадки. Помивши і висушивши їх, припасуйте їх назад до насадки. Перевірте, чи надійно зафіксовано вінички.

## Приладдя для блендера

### Попереднє чищення

Наповніть глек для змішування наполовину водою і увімкніть пристрій приблизно на 10 секунд. Вилийте воду.

### Загальні правила чищення

- Для ретельного чищення зніміть глек для змішування.

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!**

Блок і ножі гострі. Будьте дуже обережні під час демонування, чищення і монтування.

- Чашу блендера і кришку з ковпачком можна мити у ємності з гарячою водою. Після цього сполосніть приладдя чистою водою і висухіть його.

## Зберігання

- Почистьте виріб, як описано. Упевніться, що усе приладдя повністю сухе.
- Якщо пристрій не використовуватиметься впродовж тривалого часу, зберігайте його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей в сухому, добре провітрюваному місці.

## Усунення несправностей

### Пристрій не працює

*Можлива причина.*

Пристрій не під'єднано до мережі живлення.

*Дії.*

- Перевірте розетку за допомогою іншого пристрою.
- Надійно під'єднайте кабель живлення.
- Перевірте автоматичний вимикач живлення.

*Можлива причина.*

Пристрій несправний.

*Дії.*

- Зверніться в сервісний центр або до спеціаліста.

*Інші можливі несправності.*

Пристрій обладнано **запобіжними вимикачами**.

Вони дають змогу запобігти випадковому запуску двигуна.

*Усунення несправності.*

- Перевірте правильне положення
  - робочої чаші
  - кришки робочої чаші
  - фільтрувального сита
  - глека блендера.

## Технічні характеристики

Модель: ..... PC-KM 1063

Подача живлення: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц

Номінальне споживана потужність: ..... 1000 Вт

Максимальна споживана потужність: ..... 1200 Вт

Клас захисту: ..... II

Вага нетто: (базовий пристрій із ємністю для змішування і насадкою для замішування тіста): .....прибл. 2,60кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

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

## Руководство по эксплуатации

Спасибо за то, что выбрали наш продукт. Мы надеемся, что устройство сможет доставить вам многие часы удовольствия.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

## Содержание

Расположение элементов.....	3
Иллюстрации по установке рабочих чаш и насадок.....	4
Иллюстрация сборки емкости для смешивания.....	6
Общие замечания.....	68
Дети и лица нуждающиеся в присмотре.....	68
Особые меры безопасности для данного устройства.....	68
Предназначение.....	69
Описание элементов / Комплект поставки.....	69
Распаковка устройства.....	70
Общие указания по использованию.....	70
Функциональность.....	70
Электрические соединения.....	70
Использование рабочей чаши.....	70
Сборка рабочей чаши и приспособлений.....	70
Таблица по использованию насадок.....	70
Важные замечания для отдельных операций.....	71
Окончание работы и снятие емкости для смешивания.....	71
Блендер.....	72
Указания по использованию блендера.....	72
Сборка емкости для смешивания.....	72
Подготовка.....	72
Работа миксера.....	72
Наполните емкость ингредиентами.....	72
Остановка работы.....	72

Чистка.....	72
Корпус двигателя.....	72
Насадки кухонного комбайна.....	72
Аксессуары блендера.....	73
Хранение.....	73
Устранение неисправностей.....	73
Технические характеристики.....	73

## Общие замечания

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

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности".

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## Особые меры безопасности для данного устройства

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Терки и режущие лезвия, поверхность для натирания картофеля, лезвие для картофеля фри/Julienne и шинкующее лезвие очень острые! Поэтому пользуйтесь этими приспособлениями с особой осторожностью во избежание травм.
- Не засовывайте руки в прибор, так как лезвие на дне может травмировать вас!
- Не заливайте жидкости с температурой выше 60°C в контейнер для смешивания или в чашу! Опасность ожогов!
- Выключите устройство и отсоедините его от сети электропитания перед тем, как менять аксессуары или насадки, которые движутся во время работы устройства.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

- Перед тем, как включать устройство, убедитесь, что насадка установлена должным образом.
- Во время использования устройства, в ем-кости **не** должно быть никаких предметов, таких как ложки или скребки для теста.
- При проталкивании продуктов всегда используйте толкач, входящий в комплект, а не пальцы, вилку или другие предметы, что позволит избежать травм и иных угроз.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.
- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.

### **ВНИМАНИЕ:**

- Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.
- Не заполняйте емкость твердыми продуктами, такими как кофейные зерна, мускатный орех, или большие куски кулинарного шоколада! Ножи могут повредиться!
- Устройство снабжено переключателями безопасности. Не включайте комбайн, если присутствует неисправность или переключатели безопасности были видоизменены!
- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- Не включайте устройство без содержимого.
- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Никогда не выключайте устройство поворотом кувшина блендера или чаши или крышки чаши. Всегда используйте переключатель или одну из кнопок для выключения комбайна.
- Не двигайте устройство во время его работы; всегда сначала выключайте его из сети. Всегда переносите устройство двумя руками!

#### **Предназначение**

Устройство было разработано как:

- Устройства для взбивания / перемешивания теста, крема, сливок, яичных белков;
- Мульти-измельчитель для измельчения нетяжелых продуктов;
- Соковыжималка для выжимания сока из citrusовых фруктов;
- Блендера для приготовления пюре, взбивания или смешивания;

Устройство разработано исключительно для указанных работ и должно использоваться строго по данному назначению.

Устройство можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Устройство нельзя использовать в коммерческих целях.

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

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

#### **Описание элементов / Комплект поставки**

**Обзор элементов на странице 3:**

- 1 Толкатель
- 2 Крышка рабочей чаши с валом подачи
- 3 Конус для замеса теста / насадка для смешивания или рубилка
- 4 Рабочая чаша
- 5 Направляющий штифт
- 6 Приводной вал
- 7 Панель управления

- 8 Ниша мотора
- 9 Насадка с венчиками
- 10 Лезвие для нарезки кубиками
- 11 Лезвие для картофеля фри/Julienne
- 12 Терка для натирания картофеля
- 13 Лезвие мелкого натирания / нарезки
- 14 Лезвие для грубого помола / нарезки
- 15 Конус для выжимания сока citrusовых
- 16 Сеточка фильтра
- 17 Колпачок кувшина блендера
- 18 Крышка кувшина блендера с отверстием подачи
- 19 Кувшин блендера

Не показано: Скребок для теста

## Распаковка устройства

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травматизма!

Некоторые части комбайна очень острые!

1. Удалите упаковку устройства.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть все компоненты.

### ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

## Общие указания по использованию

### Функциональность

- Устройство оборудовано переключателями безопасности. Устройство можно включать, только соблюдая следующее:
  - При установке на корпус двигателя, рабочая чаша или кувшин блендера с блоком ножей должны слышимо защелкнуться на месте.
  - При использовании рабочей чаши крышка или сеточка фильтра должны слышимо защелкнуться на чаше.
- Вы можете изменять скорость **управляющим маховиком**. Всегда начинайте работу осторожно на невысокой скорости. Медленно увеличивайте скорость.

- PULSE = Импульсный режим: Удерживайте кнопку-регулятор управления на этом положении для запуска устройства на максимальной скорости.
- 0 – положение отключения.

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Прежде чем включать устройство в сеть, установите кнопку-регулятор в положение 0.
- Не используйте устройство более 10 минут непрерывно. Дайте ему сначала остыть в течение, примерно, 10 минут.
- После использования устройства выдергивайте вилку из розетки.

## Электрические соединения

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички. Функциона.

## Использование рабочей чаши

### Сборка рабочей чаши и приспособлений


Пожалуйста, обратитесь к рисункам 1 – 5 на страницах 4 и 5 для этой цели.


### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Терки и режущие лезвия, поверхность для натирания картофеля, лезвие для картофеля фри/Julienne и шинкующее лезвие очень острые! Поэтому пользуйтесь этими приспособлениями с особой осторожностью во избежание травм.

1. Поместите направляющий штифт на приводной вал моторной части.

### ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

На рис. 3: На дне чаши есть метка. На моторе можно найти символы .

2. Совместите метку на чаше с символом . Поверните немного чашу по часовой стрелке. Она защелкнется на месте.
3. Выберите насадку. Установите ее на направляющий штифт.
4. Закройте рабочую чашу крышкой. Закрепите ее, повернув по часовой стрелке до слышимого щелчка запирающего механизма ручки.


### Использование прибора как соковыжималки

Соберите рабочую чашу, как описано выше.

3. Установите сетчатый фильтр на направляющий штифт. Поверните его по часовой стрелке до слышимого щелчка, указывающего на его блокировку механизма в ручке.
4. Установите конус соковыжималки на направляющий штифт.

Таблица по использованию насадок

Продукт / Тип готовки	Количество	Насадка		Максимальное время работы
Густое тесто (напр., дрожжевое)	Max. 1,0 кг	Замешивающая / размешивающая насадка	Метка 1	2 минуты
Смешанное тесто (бисквитное или вафельное)	Max. 1,5 кг (1 литр)	Замешивающая / размешивающая насадка	Метка 1 - 2	2 минуты
Взбитый яичный белок	Min 2 яичных белка Max. 8 яичных белков	Замешивающая / размешивающая насадка	Метка 3 – MAX	4 минуты
Омлет	Min. 2 яйца Max. 7 яиц	Замешивающая / размешивающая насадка	Метка 1 –MAX	1 минуты
Крем	Min. 200 мл Max. 800 мл	Замешивающая / размешивающая насадка	Метка 1 Метка 2 - 3	2 минуты 4 минуты
Взбитый яичный белок	Min. 2 яичных белка Max. 8 яичных белков	Венчик для яиц	Метка 3 –MAX	4 минуты
Крем	Min. 200 мл Max. 800 мл	Венчик для яиц	Метка 3 –MAX	1 минута 4 минуты
Молочная пена (3,5% жирность)	Min. 100 мл Max. 250 мл	Венчик для яиц	Метка 2 –MAX Метка 3 - MAX	30 секунд 2 минуты

Продукт / Тип готовки	Количество	Насадка		Максимальное время работы
Заправка, пудинг, блинное тесто	Min. 125 мл Max. 750 мл	Венчик для яиц	Метка 1 – 2    Метка 1	1 минута 30 секунд
Жидкости, болтушки	Min. 100 мл Max. 750 мл	Венчик для яиц	Метка 1	30 секунд
Нашинкованные фрукты, овощи, травы	Min. 200 г Max. 700 г	Лезвие для нарезания кубиками	MAX	30 секунд
Овощное пюре	Max. 700 г	Лезвие для нарезания кубиками	Метка 2 – 3	1 минута
Измельченные орехи	Min. 100 г Max. 700 г	Лезвие для нарезания кубиками	MAX	1 минута
Тертый кулинарный шоколад	Min. 100 г Max. 500 г	Лезвие для нарезания кубиками	MAX	30 секунд
Мясо, нарезанное кубиками	Min. 200 г Max. 500 г	Лезвие для нарезания кубиками	MAX	30 секунд
Измельчение кусочков льда	Min. 200 г Max. 500 г	Лезвие для нарезания кубиками	MAX	20 секунд
Шинкование огурцов, моркови	Max. 1,2 литра	Режущее лезвие	Метка 1	5 минут
Натирание моркови, редиса, сыра	Max. 1,2 литра	Натирающий диск	Метка 1	5 минут
Натирание картофеля, твердого сыра	Max. 1,2 литра	Диск, натирающий картофель	Метка 1	5 минут
Нарезка картофеля, кольраби, моркови	Max. 1,2 литра	Лезвие для картофеля фри / Julienne	Метка 1	5 минут
Выжимание сока из цитрусовых	Max. 1,2 литра	Фильтрующая сеточка и конус соковыжималки	Метка 1	5 минут

#### Важные замечания для отдельных операций

##### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не измельчайте в комбайне тяжелые продукты, например, кофейные зерна, мускатный орех, куркуму или большие куски кулинарного шоколада! В результате лезвие может быть повреждено!
- Не превышайте количество и время работы, указанные в таблице.
- Всегда подсоединяйте **замешивающую / размешивающую насадку** или **лезвие нарезки кубиками** в чаше перед подачей ингредиентов. Прижмите насадку ко дну чаши.
- Если вы замешиваете **густое тесто**, не добавляйте сразу все ингредиенты в чашу. Начинайте процесс замешивания, добавив муку, сахар и яйца. Медленно добавляйте жидкость через питающий вал в процессе замешивания.
- Сперва нарежьте пищу, которую вы ходите шинковать, на маленькие кусочки.
- Если ингредиенты прилипли к замешивающему устройству или к лезвию нарезки кубиками или они осели на внутренней стенке чаши, поступите следующим образом:
  1. Выключите устройство. Дождитесь, пока насадка перестанет вращаться.
  2. Снимите крышку с чаши.
  3. Используя **скребок для теста**, удалите продукты с насадки и изнутри чаши.
- Если вы взбиваете **яичные белки**, убедитесь, что чаша и венчик сухие и полностью обезжирены. Яичный белок должен быть комнатной температуры.
- Для того, чтобы натереть **шоколад**, используйте только лезвие для нарезки кубиками, а не терку. Шоколад должен быть охлажденным.
- При нарезке **твердого сыра** или **шоколада**, не включайте устройство надолго. Эти продукты могут размякнуть от нагрева и могут стать гибкими.

- При **шинковании** или **натирании** заполняйте чашу до подающего вала. Используйте толкач для проталкивания продуктов к отверстию подачи. Не нажимайте сильно на толкач.
- Если вы используете устройство как **соковыжималку для цитрусовых**, пожалуйста, следите за следующим:
  - Прессующий конус начнет вращаться, как только вы включите устройство.
  - Работайте только на низкой скорости.
  - Нарежьте цитрусовые на половинки. Прижмите половинку фрукта к прессующему конусу.
  - Время от времени прерывайте работу для удаления мякоти с сеточки фильтра.
  - Выключите устройство перед тем, как снимите чашу с фильтром и прессующим конусом.
  - Храните цитрусовые соки не дольше одних суток.
  - Никогда не храните цитрусовый сок в металлической посуде. Кислота, содержащаяся в соке, окислит металлическую поверхность. Ионы металла испортят вкус сока.

#### Окончание работы и снятие емкости для смешивания

1. Выключите устройство. Дождитесь, пока насадка перестанет вращаться.
2. Отключите шнур от розетки.
3. Поверните крышку или сеточку фильтра против часовой стрелки, чтобы они отщелкнулись от чаши.
4. Снимите насадку.
5. Поверните рабочую чашу против часовой стрелки для освобождения ее из креплений. Поднимите ее с моторного отсека. Следите за направляющим штифтом.
6. используя скребок, очистите чашу от содержимого.
7. Очистите все части, как описано в части "Чистка".

## Блендер

### Указания по использованию блендера

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нож блендера очень острый!

- Никогда не просовывайте свои руки в собранную емкость для смешивания!
- Во время мытья и опустошения кувшина миксера сохраняется опасность травмирования! Обращайтесь с ножом блендера с чрезвычайной осторожностью!
- Не заливайте в емкость для смешивания жидкие ингредиенты с температурой выше 60°C! Опасность ожога!

#### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не кладите в емкость для смешивания жесткие ингредиенты, такие как орехи или кофейные зерна.
- Нож в емкости для смешивания не предназначен для колки одних только кубиков льда.



#### ℹ РЕКОМЕНДАЦИЯ:


- При приготовлении напитков с колотым льдом добавляйте кубики льда только в процессе перемешивания. Кубики льда будут расколоты во время процесс перемешивания.
- Не используйте блендер без ингредиентов!
- Не превышайте максимальную емкость (1750 мл), указанную на емкости для смешивания!
- Если вы используете легко пенящиеся жидкости (например, молоко), заливайте их в кувшин блендера в объеме не более 900 мл.
- Включайте миксер только с установленной крышкой и одетой пробкой. Закрепите крышку, повернув ее немного по часовой стрелке.
- Не снимайте крышку во время работы устройства! Дождитесь остановки лезвия, затем можно открыть крышку.
- Если вы не довольны результатами работы миксера, поступите следующим образом:
  1. Выключите устройство.
  2. Снимите крышку с кувшина блендера.
  3. Стряхните залипшие ингредиенты с помощью скребка. Помешайте ингредиенты с помощью скребка. Не приближайтесь ближе 2 см к лезвию при выполнении этих шагов.
  4. Удалите немного из содержимого кувшина. Работайте с меньшим объемом или добавьте немного воды.

### Сборка емкости для смешивания

Для этих целей обратитесь к рисункам 6 и 7 на странице 6.

#### ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

На рис. 6: На дне кувшина миксера есть метка. На моторе можно найти символы  и .

1. Совместите метку на кувшине с символом .
2. Поверните немного кувшин по часовой стрелке. Она защелкнется на месте.

### Подготовка

1. Нарежьте все ингредиенты на мелкие кусочки.
2. Наполните ингредиентами емкость для смешивания. Соблюдайте максимально допустимый объем наполнения.
3. Установите крышку на кувшин блендера.
4. Закройте крышку пробкой (17).

### Работа миксера

С помощью кнопки-регулятора можно выбрать любую скорость. Если кувшин переполнен или жидкость пенится, выберите более низкую скорость.

### Наполните емкость ингредиентами

1. Выключите устройство. Дождитесь, пока лезвие не остановится.
2. Наполните емкость ингредиентами или специями через отверстие для пробки.
3. Снова закройте крышку и ее отверстие пробкой.
4. Продолжите работу.

### Остановка работы

1. Выключите устройство. Дождитесь, пока лезвие не остановится.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Поверните кувшин блендера против часовой стрелки и снимите с моторного отсека.
4. Снимите с емкости крышку перед тем, как вылить ее содержимое.
5. Почистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Чистка".

#### ⚠ ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

Не храните соки цитрусовых или кислых продуктов питания в металлических емкостях.

## Чистка

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой шнур от розетки перед снятием насадок!
- Ни в коем случае не погружайте моторный отсек в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Некоторые части насадок очень острые. Существует риск травматизма!

#### ⚠ ВНИМАНИЕ:

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

### Корпус двигателя

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

### Насадки кухонного комбайна

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травматизма!

Некоторые части комбайна очень острые!

#### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.
- Не полощите взбивающую насадку в чаше с горячей водой или под краном. Если вода попадет внутрь насадки, ее невозможно будет удалить оттуда.

- Все остальные части, которые были в контакте с едой, вы можете мыть в чаше с горячей водой.
- Прополощите чистой водой и полностью высушите.
- Два венчика можно просто выдернуть из насадки. Вставьте их обратно после очистки и сушки. Проверьте надежность фиксации венчиков.

### Аксессуары блендера

#### Предварительная очистка

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

#### Общая очистка

- Снимите емкость для смешивания, чтобы почистить ее более основательно.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травмирования!**

Нож и блок ножей очень острые.

- Можно мыть кувшин блендера и крышку в чаше с горячей водой. После этого, сполосните в чистой воде и высушите компоненты.

### Хранение

- Почистите устройство как показано на рисунке. Убедитесь, что все аксессуары полностью сухие.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

### Устранение неисправностей

#### Устройство не работает

*Возможная причина:*

Нет электропитания.

*Действие:*

- Проверьте розетку с помощью другого устройства.
- Правильно вставьте штепсель в розетку.
- Проверьте выключатель.

*Возможная причина:*

Устройство неисправно.

*Действие:*

- Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

*Другие возможные причины:*

Устройство оборудовано **аварийными выключателями**.

Они предотвращают случайный запуск двигателя.

*Действия:*

- Проверьте, правильно ли установлены
  - рабочая чаша
  - крышка рабочей чаши или
  - сеточка фильтра или
  - кувшин блендера.

### Технические характеристики

Модель: ..... PC-KM 1063  
 Электропитание: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц  
 Номинальная мощность: ..... 1000 Вт  
 Макс. потребляемая мощность: ..... 1200 Вт  
 Класс защиты: ..... II

Вес нетто (само устройство с емкостью для смешивания и насадкой для замеса): ..... примерно 2,60 кг

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

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



## إعادة ملء المكونات

1. أطفئ الجهاز. انتظر حتى تتوقف الشفرة.
2. قم بملء المكونات أو التوايل من خلال فتحة السدادة.
3. اغلق الغطاء وفتحة السدادة ثانية.
4. واصل التشغيل.

## إيقاف التشغيل

1. أطفئ الجهاز. انتظر حتى تتوقف الشفرة.
2. افصل الجهاز عن مزود الطاقة الرئيسي.
3. لف وعاء الخلط عكس اتجاه عقارب الساعة من مبيت المحرك.
4. أزل الغطاء قبل صب المحتويات.
5. نظف جميع الأجزاء المستخدمة كما ورد في "التنظيف".

### ⚠️ ملاحظة هامة:

لا تحفظ أي عصائر أو أطعمة حمضية في أوعية معدنية.

## التنظيف

### ⚠️ تحذير:

- افصل دائماً القابس الرئيسي قبل إزالة الملحقات!
- لا تغمر جزء المحرك في الماء في أي حالة لتنظيفه. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- بعض أجزاء الملحقات حادة جداً. ثمة خطر التعرض للحرق.

### ⚠️ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

## التخزين

- نظف الجهاز كما ورد بالتعليمات. تأكد من أن جميع الملحقات جافة تماماً.
- ننصحك بحفظ الجهاز في صندوق التغليف الأصلي إذا لم تقم باستخدامها لفترات طويلة.
- خزن الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وتهويته جيدة دائماً.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### الجهاز لا يعمل

السبب المحتمل  
لا تصل طاقة كهربائية إلى الجهاز.

### الإجراء:

- تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
- وصل مقبس كبل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
- تحقق من قاطع الدائرة الرئيسية.

### السبب المحتمل:

هناك عيب بالجهاز

### الإجراء:

- اتصل على مركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.

### الأسباب الأخرى المحتملة:

الجهاز الخاص بك مزود بمفاتيح أمان.  
تمنع التشغيل العرضي للمحرك.

### الحل:

- تأكد من صحة وضع كلا من
  - وعاء العمل
  - غطاء وعاء العمل أو
  - مصفاة المرشح أو
  - وعاء الخلط.

## البيانات الفنية

الطراز: PC-KM 1063  
مصدر الطاقة: 240-220 فولت ~ 60/50 هرتز  
استهلاك الطاقة المقتن: 1000 وات  
أقصى استهلاك للطاقة: 1200 وات  
درجة الحماية: II  
صافي الوزن (الجهاز الأساسي مع وعاء الخلط والعجان): 2.60 كجم تقريبا  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

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

## غلاف حفظ المحرك

- نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف. جففه بقطعة قماش.

## ملحقات خلط الطعام

### ⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

بعض الأجزاء الملحقة حادة جداً.

### ⚠️ تنبيه:

- الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.
- لا تشطف ملحق الحفق في وعاء به ماء ساخن أو تحت الماء الجاري. إذا وصل الماء داخل الملحق، فلا يمكن إزالته.

- يمكنك تنظيف جميع المكونات الأخرى التي تستخدم لتحضير الطعام بوعاء به ماء ساخن.
- اشطفها بماء نظيف وجففها تماماً.
- يمكن سحب المخفاقين بسهولة من الملحق. أعد تركيبهم ثانية فوق الملحق بعد التنظيف والتجفيف. تحقق من إذا ما كان المخفاق محكم القفل.

## ملحقات الخلط

### قبل التنظيف

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

### التنظيف العام

- أزل وعاء الخلط لتنظيفه جيداً.

### ⚠️ تحذير: خطر الإصابة بجروح!

تحتوي كلا من السكين ومجموعة السكين سلاح حاد.

- يمكنك تنظيف وعاء الخلط والغطاء بالسدادة في وعاء به ماء ساخن. بعد ذلك، اشطف بماء نظيف وجفف الأجزاء جيداً.

المنتج / نوعه الإعداد	الكمية	الأداة	النقطة 1	الحد الأقصى لزمان التشغيل
بشر الجزر، الفجل، الجبن	الحد الأقصى 1.2 لتر	شفرة البشر	النقطة 1	5 دقائق
بشر البطاطس، الجبن الصلبة	الحد الأقصى 1.2 لتر	قرص بشر البطاطس	النقطة 1	5 دقائق
تقطيع البطاطس، الكوهاربي، والجزر	الحد الأقصى 1.2 لتر	قرص التقطيع على الطريقة الفرنسية / Julienne	النقطة 1	5 دقائق
عصر الموالح	الحد الأقصى 1.2 لتر	مصفاة المرشح ومخروط العصر	النقطة 1	5 دقائق

## ملاحظات مهمة للاستخدامات المنفصلة

### ⚠ تنبيه:

- لا تقطع الأغذية صلبة مثل بذور القهوة، أو الكركم، أو جوزة الطيب أو قطع الشكولاته الكبيرة! فقد ينتج عن ذلك تلف الشفرة!
- لا تتجاوز الكميات ومرا التشغيل المذكورة في الجدول.

- ثبت دائماً ملحوظ العجن / التقلب أو شفرة التقطيع لمكعبات في الوعاء قبل إضافة المكونات. أدخل الملحوظ في قاع الوعاء.
- إذا كنت تعجن عجينة سميكة، لا تصف المكونات مرة واحدة في وعاء العمل. ابدأ عملية العجن فقط باستخدام الدقيق، والسكر والبيض. أضف السوائل ببطء من خلال عمود التعبئة أثناء عملية العجن.
- أولاً، قطع الطعام الذي تريد تقطيعه إلى قطع صغيرة.
- إذا انحسرت المكونات في أداة العجن / التقلب أو شفرة التقطيع لمكعبات أو إذا دخلت في قاع الوعاء، اتبع ما يلي:
  - أوقف تشغيل الجهاز. انتظر حتى يتوقف الملحوظ عن الدوران.
  - أزل الغطاء من على وعاء الخلط.
  - استخدم مكشطة العجن لإزالة المكونات من على الملحوظ أو من داخل الوعاء.
- عند خفق بياض البيض، تأكد من أن الوعاء والخفاق جافين تماماً وخاليين من أي دهن. يجب أن يكون بياض البيض في درجة حرارة الغرفة.
- لبشر الشكولاته، استخدم شفرة التقطيع لمكعبات فقط، ولا تستخدم شفرة البشر. يجب تبريد الشكولاته جيداً.
- عند تقطيع الجبن الصلب أو الشكولاته، لا تترك الجهاز يعمل لفترة طويلة، حيث يمكن أن تنصهر هذه المكونات مع سخونة الجهاز وتكون كتل.
- عند التقطيع و البشر، املء المكونات من خلال عمود التعبئة. استخدم الدافعة لدفع الطعام داخل فتحة التعبئة. لا تضغط بشدة فوق الدافعة.
- عند استخدام الجهاز كمصارة موالح، يُرجى ملاحظة التالي:
  - سيبدأ تشغيل مخروط العصر بمجرد تشغيل الجهاز.
  - اعمل فقط بأدنى إعداد سرعة.
  - قطع الموالح إلى نصفين. اعصر نصف قطعة الفاكهة فوق مخروط العصر.
  - أوقف عملية العصر من وقت لآخر، لإزالة البذور من مصفاة المرشح.
  - أوقف تشغيل الجهاز قبل إزالة الوعاء ومصفاة المرشح ومخروط العصر.
  - جمد عصير الموالح لمدة لا تزيد على يوم واحد.
  - لا تُخزن أبداً عصير الموالح في وعاء معدني. حيث أن الحمض الموجود في العصير قد يضر بسطح المعدن. وستكون الأيونات المعدنية التي تفسد طعم العصير.

### إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

- أوقف تشغيل الجهاز. انتظر حتى يتوقف الملحوظ عن الدوران.
- افصل القابس الرئيسي.
- لف الغطاء أو مصفاة المرشح عكس اتجاه عقارب الساعة من القفل لفتح الوعاء.
- أزل الملحوظ.
- لف وعاء العمل عكس اتجاه القفل بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة. ارفع الوعاء لأعلى بعيداً عن مبيت المحرك. انتبه لطرف الموجه.
- استخدم مكشطة العجن لإزالة محتويات الوعاء.
- نظف جميع الأجزاء المستخدمة كما هو مذكور في قسم "التنظيف".

## الخلاط

### تعليمات استخدام الخلاط

#### ⚠ تحذير: يعتبر السكين في الخلاط سلاحاً حاداً!

- لا تمد يديك أبداً داخل وعاء الخلط المجمع!
- قد تتعرض إلى خطورة الإصابة عند تنظيف إبريق الخلط وتفريغه. تعامل مع سكين الخلاط ببالغ الحرص!
- لا تصب مكونات سائلة تزيد حرارتها على 60° سليزيوس في وعاء الخلط!

#### ⚠ تنبيه:

- لا تضع المكونات الصلبة مثل الجوز أو بذور القهوة في وعاء الخلط.
- السكين بوعاء الخلط غير مناسب لجرش مكعبات الثلج.

#### 📌 نصيحة:

- عند تحضير المشروبات بالثلج المجروش فقط أضف مكعبات الثلج أثناء الخلط.

- لا تستخدم الخلاط دون مكونات!
- لا تتجاوز السعة القصوى (1750مل) كما هو مشار إليه على وعاء الخلط!
- إذا كنت تستخدم السوائل التي بها القليل من الرغوة (مثل اللبن)، املء وعاء الخلط بها بحد أقصى 900 مليلتر.
- شغل الخلاط فقط والغطاء بالسدادة مثبت. قم بتأمين الغطاء عن طريق تحريكه مسافة قصيرة في اتجاه عقارب الساعة.
- لا تقم بإزالة الغطاء أثناء التشغيل! انتظر حتى تتوقف الشفرة قبل فتح الغطاء.
- إذا لم تعجبك نتائج الخلط، تابع كما يلي:
  - أوقف تشغيل الجهاز.
  - أزل الغطاء من على وعاء الخلط.
  - أخرج أي مكونات محشورة باستخدام مكشطة العجن. قلب المكونات بمكشطة العجن. حافظ على وجود مسافة 2 سم على الأقل بين الشفرة عند القيام بذلك.
  - أزل بعض المحتويات. حضر كميات أصغر أو أضف المزيد من السائل.

### تركيب وعاء الخلط

لهذا الغرض، يُرجى الرجوع أيضاً للأشكال 6 و 7 في صفحة 6.

#### 📌 ملاحظة:

في شكل 6: يحمل إبريق الخلط علامة في الجزء السفلي منه. ويُمكن العثور على الرمزين □ و □ على الموتور.

- قم بمحاذاة علامة إبريق الخلط مع الرمز □.
- قم بتحريك إبريق الخلط مسافة قصيرة في اتجاه عقارب الساعة. وبهذا يستقر الإبريق في مكانه.

### التشغيل

- قطع جميع المكونات إلى قطع صغيرة.
- أملأ وعاء الخلط بالمكونات. لاحظ السعة القصوى.
- ثبت الغطاء فوق وعاء الخلط.
- أغلق الغطاء بالسدادة (17).

### تشغيل الخلاط

يُمكن استخدام مقبض التحكم لاختيار أي سرعة. إذا كان الإبريق ممتلئاً عن آخره أو تدفقت رغوة السائل بالخارج، اختر سرعة منخفضة.

## تعليمات الاستخدام العامة

### تشغيل الجهاز

- الجهاز مزود بمفاتيح سلامة. يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا لاحظت التالي:
  - عند تثبيته فوق مبيت المحرك، يجب سماع صوت نقرة عند تثبيت وعاء العمل أو وعاء الخلط فوق مجموعة السكين.
  - عند استخدام وعاء العمل، يجب سماع صوت نقرة عند تثبيت الغطاء أو مصفاة المرشح في مكانها فوق الوعاء.
- يمكنك ضبط السرعة المتغيرة باستخدام **مقبض التحكم**. ابدأ دائمًا بسرعة منخفضة. زد السرعة ببطء.
- **PULSE** = وضع الخفق = امسك مقبض التحكم وهو في هذا الوضع لتشغيل الجهاز على أعلى إعداد ممكن للسرعة.
- **0** هو وضع الإيقاف.

### ⚠ تنبيه:

- احرص دومًا على ضبط مقبض التحكم على 0 قبل توصيل الجهاز بمقبس الكهرباء.
- لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 5 دقائق متصلة. اتركه 10 دقائق حتى يبرد.
- احرص على إزالة القابس من مأخذ التوصيل بعد الاستخدام.

### التوصيل الكهربائي

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

## استخدام وعاء العمل

### تجميع وعاء العمل والملحقات



يُرجى الرجوع إلى الأشكال من 1 إلى 5 في الصفحات 4 و5 لهذا الغرض.

### ⚠ تحذير:

شفرات البشر والتقطيع، وشفرة بشر البطاطس، وشفرة التقطيع على الطريقة الفرنسية / Julienne وشفرة التقطيع لمكعبات حادة جدًا فوق أسطح التقطيع والبشر! لذلك، استخدم هذه الملحقات مع مراعاة العناية اللازمة لمنع الإصابات.

1. ضع طرف الموجه فوق عمود تشغيل المحرك.

### 📌 ملاحظة:

في شكل 3: يحمل الوعاء علامة في الجزء السفلي منه. ويُمكن العثور على الرمزَيْن  و  على الموتور.

2. قم بمحاذاة علامة الوعاء مع الرمز . ثم قم بتحريكه في اتجاه عقارب الساعة مسافة قصيرة. وبهذا يستقر الوعاء في مكانه.

3. اختر الملحق. ضعه فوق طرف الموجه.

4. أغلق وعاء العمل باستخدام الغطاء. أحكم الغلق بلفه في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة في آلية قفل المقبض.

استخدام الجهاز كعصارة موالح

جمع وعاء العمل كما هو مذكور أعلاه.

3. ضع مصفاة المرشح فوق طرف الموجه. أدّره في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة في آلية قفل المقبض.

4. ضع مخروط عصر الموالح فوق طرف الموجه.

### جدول استخدام الملحقات

المنتج / نوعه الإعداد	الكمية	الأداة		الحد الأقصى لزمان التشغيل
عجين كثيف (مثل عجين الخميرة)	الحد الأقصى 1.0 كجم	أداة العجن / التقليب	النقطة 1	دقيقتين
عجين الخلط (عجين البسكوت أو عجين الوافل)	الحد الأقصى 1.5 كجم (لتر واحد)	أداة العجن / التقليب	النقطة 1 - 2	دقيقتين
بياض البيض المخفوق	دقائق بياض بيضتين الحد الأقصى بياض 8 بيضات	أداة العجن / التقليب	النقطة 3 - MAX	4 دقائق
البيض المسلوق	الحد الأدنى بيضتين الحد الأقصى 7 بيضات	أداة العجن / التقليب	النقطة 1 - MAX	دقيقة واحدة
القسدة	الحد الأدنى 200 مليلتر الحد الأقصى 800 مليلتر	أداة العجن / التقليب	النقطة 1 النقطة 2 - 3	دقيقتين 4 دقائق
بياض البيض المخفوق	الحد الأدنى بيضتين الحد الأقصى 8 بيضات	خفق البيض	النقطة 3 - MAX	4 دقائق
القسدة	الحد الأدنى 200 مليلتر الحد الأقصى 800 مليلتر	خفق البيض	النقطة 3 - MAX	دقيقة واحدة 4 دقائق
لين برغاي (3.5 محتوى دهني)	الحد الأدنى 100 مليلتر الحد الأقصى 250 مليلتر	خفق البيض	النقطة 2 - MAX النقطة 3 - MAX	30 ثانية دقيقتين
التزيين، البودينج، زبدة الفول السوداني	الحد الأدنى 125 مليلتر الحد الأقصى 750 مليلتر	خفق البيض	النقطة 1 - 2 النقطة 1	دقيقة واحدة 30 ثانية
السوائل، المخفوقات	الحد الأدنى 100 مليلتر الحد الأقصى 750 مليلتر	خفق البيض	النقطة 1	30 ثانية
تقطيع الفاكهة، والخضروات والأعشاب	الحد الأدنى 200 جرام الحد الأقصى 700 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	MAX	30 ثانية
خضروات مسلوقة	الحد الأقصى 700 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	النقطة 2 - 3	دقيقة واحدة
تكسير المكسرات	الحد الأدنى 100 جرام الحد الأقصى 700 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	MAX	دقيقة واحدة
بشر الشكولاته	الحد الأدنى 100 جرام الحد الأقصى 500 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	MAX	30 ثانية
تقطيع اللحم لمكعبات	الحد الأدنى 200 جرام الحد الأقصى 500 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	MAX	30 ثانية
جرش مكعبات الثلج	الحد الأدنى 200 جرام الحد الأقصى 500 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	MAX	20 ثانية
بشر الخيار، الجزر	الحد الأقصى 1.2 لتر	شفرة التقطيع	النقطة 1	5 دقائق

### ⚠️ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- عند دفع الطعام لأسفل، يجب استخدام الدافعة المزودة وليس أصابعك، أو شوكة أو أي مواد أخرى لمنع الإصابات أو المخاطر.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. يُرجى الاتصال بفني معتمد. ولتجنب المخاطر، يجب استبدال كبل الطاقة بكبل مماثل بواسطة جهة التصنيع أو خدمة العملاء التابعة لنا أو أي متخصص مؤهل آخر.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- تجنب لعب الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.

### ⚠️ تنبيه:

- لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل "التنظيف".
- لا تملأ الأوعية بأغذية صلبة مثل بذور القهوة، أو جوزة الطيب أو قطع الشكولاته الكبيرة! فقد تتلف السكاكين بسبب القيام بذلك!

- الجهاز مزود بمفاتيح سلامة. لا تُشغل الجهاز إذا كان به عيب أو تم تعديل المفاتيح!
- ضع الجهاز على سطح مستو ومسطح وقوي.
- لا تشغل الجهاز وليس به أي محتويات.
- استخدم الجهاز لعجن المواد الغذائية فقط.
- لا توقف تشغيل الجهاز أبداً بلف وعاء الخلط أو الوعاء أو غطاء الوعاء. استخدم المقبض دائماً أو أحد الأزرار عند إيقاف تشغيل الجهاز.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل؛ أوقف تشغيله أولاً ثم افصل إمدادات الطاقة الرئيسية. احمل الجهاز دائماً بكلتا يديك!

### الاستخدام المُراد

هذا الجهاز مصمم للتالي:

- عجان / خلط لتحضير العجين، والكريمات، والقشدة، وبيض البيض المخفوق؛
- التقطيع المتعدد لسهولة تقطيع الأغذية؛
- عصر الموالح باستخراج العصير من الموالح؛
- الخلط والهرس، والخفق والخلط؛

وهي مصممة خصيصاً لهذا الغرض لذا يجب استخدامها فقط لتلك الأغراض وبالطريقة المذكورة في دليل التعليمات

لا يمكن استخدام الجهاز لأغراض تجارية.

أي استخدام آخر لا يرد ضمن الأغراض المحددة قد يؤدي إلى تلف الجهاز أو حتى التسبب في إصابة شخصية

لا يتحمل المصنع مسؤولية تلف ناتج عن استخدام مخالف للاستخدام المُراد.

### وصف القطع / القطع المرفقة

مخطط عناصر التحكم في صفحة 3:

- 1 أداة الدفع
- 2 غطاء وعاء العمل مزود بعمود التعبئة
- 3 مخروط لمعلق العجن / الخلط أو سكين مفصلية ذات شفتين حادتين
- 4 وعاء العمل
- 5 طرف الموجه
- 6 عمود المحرك
- 7 لوحة التحكم
- 8 مبيت المحرك
- 9 ملحقات المضارب المكوّن من مضربين
- 10 شفرة التقطيع لمكعبات

11 شفرة تقطيع البطاطس على الطريقة الفرنسية / جوليان

12 شفرة بشر البطاطس

13 شفرة بشر شرائح رفيعة / التقطيع

14 شفرة بشر شرائح سميكة / التقطيع

15 مخروط عصر الموالح

16 مصفاة المرشح

17 غطاء وعاء الخلط

18 غطاء وعاء الخلط مزود بفتحة تعبئة

19 غطاء الخلاط

غير معروض: مكشطة العجين

### تفريغ محتويات العبوة

### ⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

بعض الأجزاء الملحقة حادة جداً.

1. أزل تغليف الجهاز.
2. أزل جميع مواد التغليف مثل الغطاء البلاستيك ومادة الحشو وروابط الكبل وصندوق التعبئة.
3. تأكد من وجود جميع الأجزاء بالصندوق.

### ملاحظة:

من الممكن إيجاد أتربة أو مخلفات إنتاج على الجهاز؛ ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موضح تحت العنوان "التنظيف".

74.....	إيقاف التشغيل
74.....	التنظيف
74.....	غلاف حفظ المحرك
74.....	ملحقات العجان ومفرمة اللحم
74.....	ملحقات الخلاط
74.....	التخزين
74.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
74.....	البيانات الفنية

### ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقيس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقيس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

### الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

### ⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

### دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل أن يمنحك الجهاز الكثير من ساعات المرح.

### رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

### ⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

### ⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

### المحتويات

3.....	نظرة عامة على المكونات
4.....	شكل توضيحي لتجميع وعاء الخلط
6.....	تجميع وعاء الخلط
78.....	ملاحظات عامة
78.....	الأطفال والأشخاص الضعفاء
78.....	احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
77.....	الاستخدام المُرءى
77.....	وصف القطع / القطع المرفقة
77.....	تفريغ محتويات العبوة
76.....	تعليمات الاستخدام العامة
76.....	التشغيل
76.....	لتوصيل الكهربائي
76.....	استخدام وعاء العمل
76.....	تجميع وعاء العمل والملحقات
76.....	جدول استخدام الملحقات
75.....	ملاحظات مهمة للاستخدامات المنفصلة
75.....	إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية
75.....	الخلاط
75.....	تعليمات استخدام الخلاط
75.....	تركيب وعاء الخلط
75.....	التشغيل
75.....	تشغيل الخلاط
74.....	إعادة ملء المكونات

### احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

### ⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- شفرات البشر والتقطيع، وشفرة بشر البطاطس، وشفرة التقطيع على الطريقة الفرنسية / جوليان وشفرة التقطيع لمكعبات حادة جداً فوق أسطح التقطيع والبشر! لذلك، استخدم هذه الملحقات مع مراعاة العناية اللازمة لمنع الإصابات.
- لا تحاول لمس الجهاز من الداخل حيث يمكن أن تؤدي الشفرة الموجودة في القاع لإصابتك!
- لا تصب أي سوائل تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية في وعاء الخلط أو في الوعاء! خطر التعرض لحروق!
- اعمل على إيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن منفذ الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الأدوات الملحقة، التي تتحرك أثناء التشغيل.
- تأكد من تركيب الأداة الملحقة بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، لا يجب أن يكون هناك أشياء، مثل الملاعق أو كاشطات العجين، في الحاوية.









**GARANTIEKARTE**

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záručný list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •  
نامض ة قاطب

PC-KM 1063

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 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месеца согласно заявленным гарантийным правилам • نامضالو نايابل آقفو آرەش 24 ة دمل نامض

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, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •  
يقيوتالو، عيئابالايكوكولا، مٲ تخ، ءارخلل عيوات

**PROFI  COOK®**

[www.proficook.de](http://www.proficook.de)

**PROFI  COOK®**

Internet: <http://www.proficook.de>

[http://acctest.ru/cat/kuhonnye\\_kombayny/](http://acctest.ru/cat/kuhonnye_kombayny/)