

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

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



Knetmaschine PC-KM 1004

Kneadmachine • Pétrin • Máquina de amasado • Impastatrice • Kneading machine
Mieszarka do ciasta • Dagasztógép • Пристрій для замішування тіста
Тестомешалка • العجان



DEUTSCH	Seite	5
NEDERLANDS	blz	20
FRANÇAIS	page	33
ESPAÑOL.....	página	46
ITALIANO	pagina	59
ENGLISH	page	72
JĘZYK POLSKI	strona	84
MAGYARUL	oldal	98
УКРАЇНСЬКА	стор	111
РУССКИЙ	стр.	125
139 صفحة.....	العربية	

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

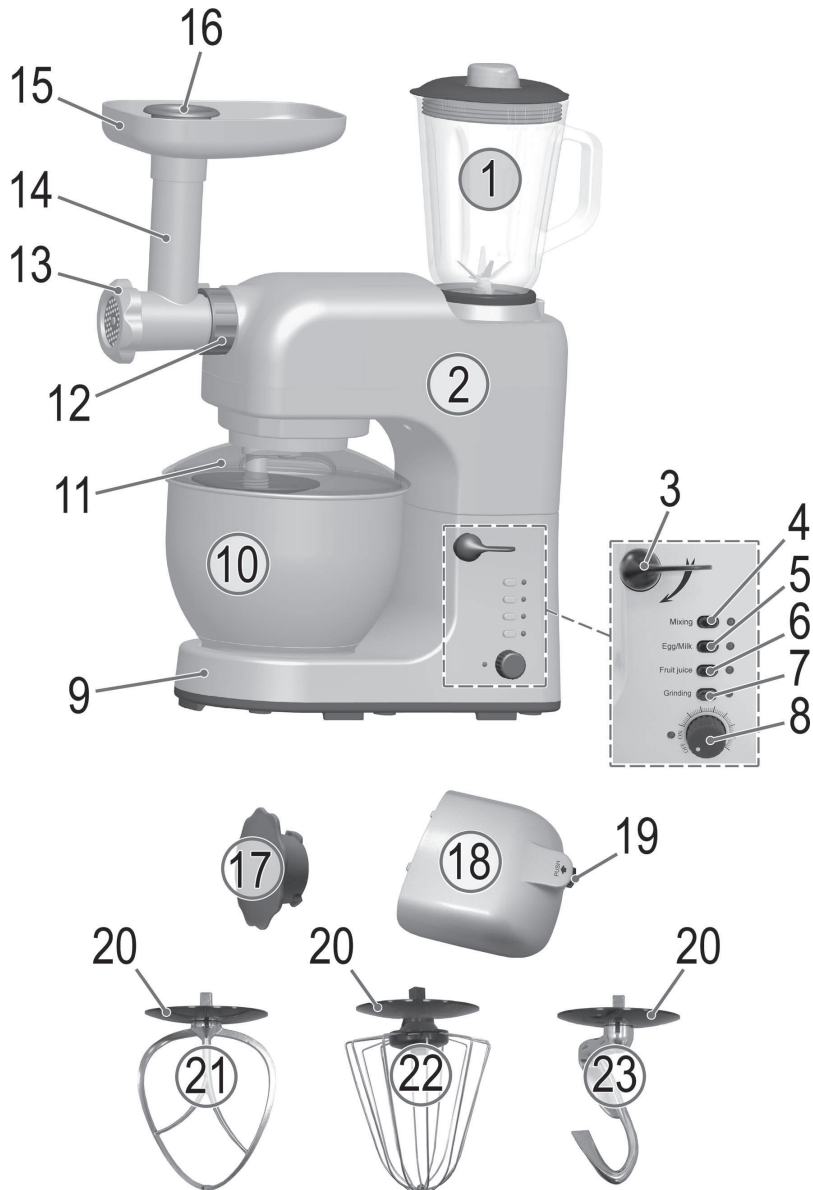
УКРАЇНСЬКА

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



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 • Keverőedény összeszerelése
Складання ємності для змішування • Сборка ємкості для змішування • تجميع وعاء الخلط



Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Abbildung Montage Mixbehälter	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Symbole in dieser Bedienungsanleitung	6
Kinder und gebrechliche Personen	6
Spezielle Sicherheitshinweise	
für dieses Gerät	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Teilebeschreibung / Lieferumfang	7
Auspacken des Gerätes	7
Allgemeine Anwendungshinweise	7
Elektrischer Anschluss	7
Funktionsweise des Geräts	8
Ein- / Ausschalten	8
Die Knetmaschine	9
Montage und Bedienung der Knetmaschine ...	9
Tabelle Teigarten und Werkzeuge	10
Betrieb unterbrechen	10
Betrieb beenden und Schüssel entnehmen ..	10
Der Fleischwolf	10
Anwendungshinweise für den Fleischwolf	10
Vorbereitung	11
Montage des Fleischwolfes	11
Montage des Wurstaufsatzes	12
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes	12
Montage des Plätzchen-Aufsatzes	12
Montage der Pasta-Aufsätze	12
Bedienung des Fleischwolfs	12
Betrieb beenden	13
Der Mixer	13
Anwendungshinweise für den Mixer	13
Montage des Mixbehälters	14
Vorbereitung	14
Montage und Bedienung des Mixers	14
Mixzutaten nachfüllen	14
Betrieb beenden	14
Reinigung	15
Motorgehäuse	15
Zubehör der Knetmaschine	
und des Fleischwolfs	15
Zubehör des Mixers	15
Aufbewahrung	15
Störungsbehebung	16
Rezeptvorschläge	16
Geräuschentwicklung	17

Technische Daten	17
Hinweis zur Richtlinienkonformität	17
Garantie	18
Garantiebedingungen	18
Garantieabwicklung	18
Entsorgung –	
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	19
Abbildungen Montage Fleischwolf	150

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf.

Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

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

WARNUNG!

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: 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.
- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle! Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel, auch wenn Sie das Gerät als Mixer oder Fleischwolf benutzen.
- Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.

ACHTUNG: Gefahr vor Überlastung!

Benutzen Sie das Gerät entweder als Knetmaschine oder als Fleischwolf oder als Mixer. Benutzen Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- 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;
- Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen;

- Fleischwolf zum Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln. Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

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

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

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 Mixbehälter
- 2 Schwenkbarer Arm
- 3 Hebel zum Heben / Senken des Arms
- 4 Taste MIXING (Teigmischung)
- 5 Taste EGG/MILK (Eier/Milch)
- 6 Taste FRUIT JUICE (Fruchtsaft)
- 7 Taste GRINDING (wolfen)
- 8 Drehregler
- 9 Motorgehäuse
- 10 Rührschüssel
- 11 Spritzschutz
- 12 Anschlussring
- 13 Verschlussring
- 14 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
- 15 Fülltablett
- 16 Stopfer
- 17 Abdeckung für den Anschluss am Wendelgehäuse
- 18 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb
- 19 Taste zum Entfernen / Aufsetzen der Schutzabdeckung
- 20 3 Schutzscheiben
- 21 Rührhaken

22 Schneebesen

23 Knethaken

Abbildung Montage Mixbehälter auf Seite 4:

1 Mixbehälter

1a Verschluss

1b Deckel

1c Sicherheitsring

1d Dichtungsring

1e Messerblock

1f Schraubverschluss

Abbildungen A – E auf letzter Seite:

24 Wendel

25 Messer

26 3 Siebe (fein, mittel, grob)

27 Wurstaufsatz

28 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“

29 Adapter

30 Plätzchen-Aufsatz

31 Schiene für Plätzchen

32 4 Pasta-Aufsätze (verschiedene Pasta-Formen)

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

HINWEIS:

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

Allgemeine Anwendungshinweise

Elektrischer Anschluss

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

Funktionsweise des Gerätes

- Das Gerät ist mit Schutzschaltern ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich
 - mit Sicherheitsabdeckung (18) oder
 - mit aufgesetztem Mixbehälter und,
 - wenn der schwenkbare Arm nach unten hörbar eingerastet ist.
- Die Bedienung erfolgt entweder mit dem stufenlosen Drehregler **oder** mit den Standard-Programmtasten.
- Mit dem Drehregler stellen Sie die Geschwindigkeit stufenlos ein. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam. Der Drehregler ist außer Funktion, wenn Sie ein Standardprogramm benutzen.
- Die Standardprogramme haben eine vorprogrammierte Geschwindigkeitseinstellung. Die Standardprogramme sind außer Funktion, wenn Sie das Gerät mit dem Drehregler eingeschaltet haben. Während ein Standardprogramm aktiv ist, können Sie kein weiteres Standardprogramm zuschalten.

Verwenden Sie die Funktionstasten für folgende Standardprogramme:

Tasten	Knetmaschine	Fleischwolf	Mixer
4 MIXING (Teigmischung)	Kneten / Rühren		
5 EGG/MILK (Eier/Milch)	Rühren / Schlagen		
6 FRUIT JUICE (Fruchtsaft)			Zerkleinern / Mischen / Pürieren
7 GRINDING (Wolfen)		Fleisch wolfen / Teig formen	

- Durch die elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen/Minute werden bei zu hoher Last automatisch verringert.

⚠ **ACHTUNG:**

Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 10 Minuten. Lassen sie es vor erneutem Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

Ein- / Ausschalten

Mit dem Drehregler

- **Einschalten:** Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeit. Die Kontrollleuchte neben **ON** leuchtet.
- **Ausschalten:** Drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position **OFF**. Die Kontrollleuchte erlischt.

Mit den Funktionstasten

- **Einschalten:** Drücken Sie einmal auf die jeweilige Taste. Die Kontrollleuchte neben der gewählten Taste leuchtet.
- **Ausschalten:** Drücken Sie erneut auf die Taste. Die Kontrollleuchte erlischt.

i HINWEIS:

- Der Motor hat einen Sicherheitsschalter. Er schaltet den Motor ab, sobald der Arm (2) hoch schwenkt. Die jeweilige Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät weiterhin betriebsbereit ist.
- Senken Sie den Arm wieder ab, während die Kontrollleuchte noch leuchtet, setzt das Gerät den Betrieb in der gewählten Funktion fort. Der Motor läuft automatisch kurz mit einer hohen Geschwindigkeit an.
- Lassen Sie den Arm länger als 15 Sekunden oben, erlischt die Kontrollleuchte. Das Gerät bleibt nach Absenken des Armes im ausgeschalteten Zustand. Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, schalten Sie das Gerät mit dem Drehregler oder einer Funktionstaste wieder ein.

Die Knetmaschine

Montage und Bedienung der Knetmaschine

⚠ ACHTUNG:

- Betätigen Sie **nie** den Hebel (3), wenn sich der Mixbehälter auf dem Gerät befindet! Der Mixbehälter kippt.
- Benutzen Sie die Knetmaschine **nie** mit aufgesetztem Mixbehälter!
- Füllen Sie die Rührschüssel maximal $\frac{3}{4}$ voll mit Zutaten.

1. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (18) ab:
 - Führen Sie die beiden Haken der Sicherheitsabdeckung in die Aussparungen am Gerät.
 - Drücken Sie die Taste (19) in Pfeilrichtung und die Sicherheitsabdeckung gleichzeitig nach unten.
 - Lassen Sie die Taste los. Die Sicherheitsabdeckung sitzt fest auf dem Gerät.
2. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (17) ab:
 - Stellen Sie den Anschlussring (12) in Position **OPEN**.
 - Stecken Sie die Abdeckung auf den Anschlussring.
 - Drehen Sie den Anschlussring mit der Abdeckung in Richtung **LOCK** zu.
3. Drücken Sie den Hebel (3) mit der rechten Hand in Pfeilrichtung. Der Schwenkarm fährt hoch. Führen Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der linken Hand bis zum Anschlag. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten. Der Hebel springt in seine horizontale Ausgangsstellung zurück.
4. Setzen Sie die Rührschüssel so in ihre Halterung, dass der Griff über dem Pfeil ▲ steht. Drehen Sie die Schüssel mit dem Griff in Pfeilrichtung bis zum Anschlag (**LOCK**).
5. **Für den Einsatz des Schneebesens (22) oder des Rührhakens (21)** befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (11): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben.

ⓘ HINWEIS:

- An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen.
- Der Spritzschutz ist mit den Worten **OPEN** und **LOCK** beschriftet.

Setzen Sie den Spritzschutz so an den Arm,

dass die Beschriftung **OPEN** unter dem Pfeil

▲ steht (siehe nebenstehende Abb.). Schieben Sie den Spritzschutz

mit seinen Führungsnasen in die Aussparungen und arretieren Sie ihn durch eine Drehung in Richtung **LOCK**.

6. Stecken Sie die Schutzscheibe (20) auf das Werkzeug, welches Sie verwenden wollen. Die Schutzscheibe verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.

ⓘ HINWEIS:

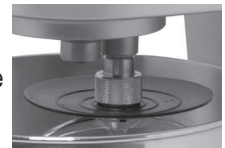
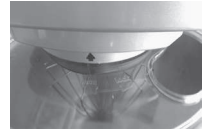
Die zwei Führungsstifte an der Schutzscheibe müssen in den Aussparungen am Werkzeug sitzen.

7. Montieren Sie das Werkzeug wie folgt: Schieben Sie das Schnellspannfutter nach oben. Setzen Sie das vierkantige Ende des Werkzeugs bis zum Anschlag in die Antriebswelle. Drehen Sie das Schnellspannfutter im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Werkzeugs.
8. Füllen Sie nun Ihre Zutaten in die Rührschüssel.

⚠ ACHTUNG:

Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 3 kg bzw. 1,5 Liter bei Flüssigkeiten.

9. Drücken Sie den Hebel (3) in Pfeilrichtung und führen Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm langsam nach unten. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten.



10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
11. Schalten Sie das Gerät entweder mit einer Standard-Programmtaste oder mit dem Drehregler ein. Orientieren Sie sich an nachfolgender Tabelle. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Taste oder Schalter	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot-, Mürbe- oder Nudelteig)	Knet-haken	Taste MIXING / Dreh-schalter	max. 3 kg
Mittelschwere Teige (z.B. Rühr-teig)	Rühr-haken	Taste MIXING / Taste EGG/MILK / Dreh-schalter	max. 3 kg
Leichte Teige (z. B. Crêpes-Teig, Pudding)	Rühr-haken / Schnee-besen	Taste EGG/MILK / Dreh-schalter	min. 200 ml max. 3 l
Sahne	Schnee-besen	Taste EGG/MILK / Dreh-schalter	min. 200 ml max. 1,5 l
Eischnee	Schnee-besen	Taste EGG/MILK / Dreh-schalter	min. 4 Eier max. 20 Eier

i HINWEIS:

- Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.
- Die Standardprogramme **MIXING** und **EGG/MILK** enden automatisch nach ca. 5 Minuten.

Betrieb unterbrechen**⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Schalten Sie das Gerät immer aus, auch wenn Sie den Knet- / Rührvorgang nur kurz unterbrechen wollen. Die Kontrollleuchte erlischt.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (3) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. **Das Werkzeug ist aber kurze Zeit noch in Drehbewegung.**

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät aus. Die Kontrollleuchte erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drücken Sie den Hebel (3) nach unten, der Arm hebt sich.
4. Entnehmen Sie das Werkzeug. Schrauben Sie dafür das Schnellspannfutter entgegen dem Uhrzeigersinn auf.
5. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Der Fleischwolf**Anwendungshinweise für den Fleischwolf****⚠ WARNUNG:****Das Messer des Fleischwolfs (25) ist scharf!**

Handhaben Sie das Messer des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt! Es besteht **Verletzungsgefahr!**

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.

- Je nachdem wie fein Sie wolle wollen, wählen Sie ein feines oder gröberes Sieb (26) aus.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Wenn Sie Fleisch wolle, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
- Mit dem „Kebbe“ Aufsatz (28) lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.
- Nutzen Sie den Fleischwolf als Pasta-Maker, bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Nudeln auslegen können.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 150.

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (18) ab:
 - Führen Sie die beiden Haken der Sicherheitsabdeckung in die Aussparungen am Gerät.
 - Drücken Sie die Taste (19) in Pfeilrichtung und die Sicherheitsabdeckung gleichzeitig nach unten.
 - Lassen Sie die Taste los. Die Sicherheitsabdeckung sitzt fest auf dem Gerät.
3. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (17) geschützt. Drehen Sie die Abdeckung in Richtung **OPEN** ab. Der Anschlussring (12) dreht sich dabei mit und muss in der Position stehen bleiben. Setzen Sie das Wendelgehäuse (14) mit dem Einfüllstutzen nach oben in den Wendelantrieb und drehen Sie den Anschlussring in Richtung **LOCK** zu.
4. Setzen Sie das Fülltablett (15) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Motorblock befindet.
5. Schieben Sie die Wendel (24) in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.

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

Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie das Messer (25) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.

Wurst herstellen

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

Plätzchen formen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- Mit der Schiene (31) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Wendelgehäuse mit Plätzchen-Aufsatz (30) am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchen-Aufsatz.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.

7. Wählen Sie ein Sieb (26) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Wendelgehäuse, während Sie das Sieb einsetzen.
8. Schrauben Sie den Verschlussring (13) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

- Verwenden Sie eine fertige Wurstmasse, fahren Sie wie folgt fort:
 6. Setzen Sie zuerst den Adapter (29) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
 7. Stecken Sie den Wurstaufsatz (27) in den Verschlussring (13).
 8. Schrauben Sie den Verschlussring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
- Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wölfen und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und ein Sieb, wie unter „Montage des Fleischwolfs“ Punkte 6 und 7 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschlussring.
 8. Schrauben Sie den Verschlussring mit Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

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

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie den „Kebbe“-Aufsatz (28a) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
7. Stecken Sie den „Kebbe“-Aufsatz (28b) in den Verschlussring (13).

8. Schrauben Sie den Verschlussring mit dem „Kebbe“ Aufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Montage des Plätzchen-Aufsatzes (siehe Abb. D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie zuerst den Adapter (29) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
7. Stecken Sie den Plätzchen-Aufsatz (30) auf den Adapter. Achten Sie auf die Aussparungen am Plätzchen-Aufsatz.
8. Schrauben Sie den Verschlussring (13) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. E)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Wählen Sie einen Pasta-Aufsatz (32) aus.
7. Setzen Sie den Aufsatz auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
8. Schrauben Sie den Verschlussring (13) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Bedienung des Fleischwolfs

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer (16). Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie den Fleischwolf **nie** mit aufgesetztem Mixbehälter! Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (18) ab.

9. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste/ Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
11. Schalten Sie das Gerät mit der Standard-Programmtaste **GRINDING** oder mit dem Drehregler ein. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet.
12. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (16) nach.

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät aus. Die Kontrollleuchte erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
5. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (17) ab: Drehen Sie den Anschlussring mit der Abdeckung in Richtung **LOCK** zu.

Der Mixer**Anwendungshinweise für den Mixer****⚠️ Warnung:****Das Messer (1e) im Mixer ist scharf!**

- Greifen Sie niemals mit den Händen in den fertig montierten Mixbehälter!

⚠️ WARNUNG:**Das Messer (1e) im Mixer ist scharf!**

- Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt! Insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Mixbehälter, beim Entleeren des Mixbehälters und beim Reinigen besteht **Verletzungsgefahr!**
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind!
Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

⚠️ ACHTUNG:

- Betätigen Sie **nie** den Hebel (3), wenn Sie den Mixbehälter aufgesetzt haben! Der Mixbehälter kippt.
- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in den Mixbehälter.
- Das Messer im Mixbehälter ist nicht geeignet, pures Eis zu zerkleinern.

ℹ️ HINWEIS:

- 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!
- Stellen Sie den Mixbehälter auf eine stabile ebene Arbeitsfläche, wenn Sie ihn füllen. So können Sie im Anschluss den Deckel besser aufsetzen.
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene Höchstmenge (1500 ml)!
- Den Deckel setzen Sie so auf, dass dessen runde Lasche die Ausgussöffnung am Mixbehälter verschließt.
- Schalten Sie das Gerät nur mit Deckel und festgedrehtem Verschluss ein!

- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs!
- Das Standardprogramm **FRUIT JUICE** endet automatisch nach ca. 2 Minuten.

Montage des Mixbehälters

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildung auf Seite 4.

Überprüfen Sie die Vormontage! Der Sicherheitsring (1c), der Dichtungsring (1d), der Messerblock (1e) und der Schraubverschluss (1f) müssen in der richtigen Reihenfolge montiert sein.

ACHTUNG:

- Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, der Mixbehälter ist sonst undicht.
- Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.
- Die offene Seite des Sicherheitsringes schließt mit dem Schraubverschluss ab.

Vorbereitung

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (17) ab:
 - Stellen Sie den Anschlussring (12) in Position **OPEN**.
 - Stecken Sie die Abdeckung auf den Anschlussring.
 - Drehen Sie den Anschlussring mit der Abdeckung in Richtung **LOCK** zu.
3. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (18) von der Antriebswelle des Mixantriebs: Drücken Sie die Taste (19) in Pfeilrichtung und heben Sie die Sicherheitsabdeckung gleichzeitig hoch.
4. Zerkleinern Sie vorab alle Zutaten in kleinere Stücke.
5. Geben Sie die Mixzutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge.
6. Drücken Sie den Deckel (1b) fest auf den Mixbehälter. Er muss den Mixbehälter dicht abschließen.

7. Verschließen Sie den Deckel mit dem Verschluss (1a). Beachten Sie die Aussparungen an der Innenseite des Deckels. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn fest.

Montage und Bedienung des Mixers

8. Stellen Sie den Mixbehälter auf die Antriebswelle des Mixantriebs.

HINWEIS:

Beim Aufsetzen des Mixbehälters drückt der montierte Sicherheitsring auf die Sicherheitschalter des Motors. Bei falscher Montage wird der Betrieb des Mixers verhindert.

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
10. Schalten Sie das Gerät mit der Standard-Programmtaste **MIXING** oder mit dem Drehregler ein. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet.

Mixzutaten nachfüllen

1. Schalten Sie das Gerät aus.
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. Die Kontrollleuchte erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Entnehmen Sie den Mixbehälter.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (18) ab.

WICHTIGER HINWEIS:

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

Reinigung

⚠️ WARNUNG:

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

⚠️ 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 Knetmaschine und des Fleischwolfes

⚠️ ACHTUNG:

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

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Ölen Sie die Siebe des Fleischwolfes nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein.

Zubehör des Mixers

Vorreinigung

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

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie den Mixbehälter ab.

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

Die Messer am Messerblock sind scharf. Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

- Zerlegen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie den Schraubverschluss von dem Mixbehälter ab.
- Entnehmen Sie den Messerblock und den Dichtungsring aus dem Schraubverschluss.
- Entfernen Sie den Sicherheitsring vom Mixbehälter. Nutzen Sie dafür das Gewinde am Mixbehälter.

Mixbehälter

- Sie können die Glaskaraffe des Mixbehälters in einem warmen Spülbad reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab.

Sicherheitsring, Dichtungsring, Messerblock und Schraubverschluss

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

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

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
 - des Schwenkarms (2)
 - des Mixbehälters (1) oder
 - der Sicherheitsabdeckung (18).

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

gen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze
175-200°, G-Herd: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

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

Leinsamenbrötchen

Zutaten:

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

Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken mit niedriger Geschwindigkeit (oder Programm MIXING) gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Mit dem Drehregler mit niedriger Geschwindigkeit durchkneten, dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

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

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme

Zutaten:

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

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen.

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen mit höchster Geschwindigkeit (oder Programm EGG/MILK) schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und mit höchster Geschwindigkeit einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit niedriger Geschwindigkeit (oder Programm MIXING) kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Grundrezept Nudelteig

Zutaten:

600g Mehl, 400 g Grieß (Hartweizengrieß), 6 Eier, 10 g Salz, 2 cl Öl (Olivenöl)

Zubereitung:

Mehl und Grieß vermischen. Eier aufschlagen und mit Olivenöl und Salz in die Rührschüssel geben. Die Maschine mit dem Knethaken mit niedriger Geschwindigkeit (oder Programm MIXING) anlaufen lassen und das Mehl/Grieß Gemisch dazugeben. Den Teig mit dem Drehregler mit niedriger Geschwindigkeit durchkneten. Dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen und 3-5 Minuten weiterkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. Am Anfang sieht es so aus, als ob sich der Grieß nicht auflösen würde. Der Teig wird später geschmeidiger, reduzieren Sie dann die Geschwindigkeit wieder. Der Teig darf am Anfang nicht zu trocken sein. Wenn er zu fest wird, tropfenweise Öl oder Wasser zufügen. Ist er zu weich, noch etwas Grieß unterkneten. Den Teig dann zu einer

Kugel formen und mit einem Handtuch abgedeckt mindestens 20 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit können Sie den Fleischwolf mit einem Pasta-Aufsatz montieren. Den Teig in 2 - 3 Portionen teilen. Nehmen Sie eine Portion zum Verarbeiten, den Rest wieder abdecken, damit der Teig nicht austrocknet. Den leicht mit Mehl bestreuten Teig geben Sie in den Pasta Maker. Bis Sie Routine entwickelt haben, wählen Sie mit dem Drehregler eine niedrige Geschwindigkeit. Später können Sie die Geschwindigkeit leicht erhöhen. Die Nudeln am besten ganz frisch verwenden, also unmittelbar in reichlich sprudelndem Salzwasser „al dente“ kochen. Bitte beachten Sie, dass frische Nudeln eine wesentlich kürzere Garzeit haben: Je nach Größe und Dicke 1 - 3 Minuten. Angetrocknete Nudeln brauchen jeweils 1 Minute länger, trockene Nudeln 5 Minuten länger.

Geräuschentwicklung

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

Technische Daten

Modell:PC-KM 1004
 Spannungsversorgung:.....220-240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme nominal:..... 1200 W
 Leistungsaufnahme maximal: 1400 W
 Schalldruckpegel: 84 dB(A)
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht (Grundgerät mit Schüssel und Knetwerkzeug): ca. 9,20 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-KM 1004 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese

Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

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

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

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

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

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

servicecenter@proficook.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

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

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch

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

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

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

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

Profi Cook
 Industriering Ost 40
 D-47906 Kempen



Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Inhoud

Locatie van bedieningselementen	3
Illustratie montage mengkom	4
Algemene veiligheidsinstructies	20
Symbolen in deze bedieningshandleiding.....	21
Kinderen en gebrekkige personen	21
Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat.....	21
Beoogd gebruik.....	21
Beschrijving van de onderdelen / Meegeleverde onderdelen	22
Het apparaat uitpakken	22
Algemeen gebruik instructies	22
Elektrische aansluiting.....	22
Functionaliteit.....	22
Aan / uit.....	23
De kneedmachine	23
Kneedmachine In elkaar zetten en bediening	23
Tabel deegsoorten en hulpstukken.....	24
Onderbreken van de werking.....	25
Stop gebruik en verwijderen kom	25
De gehaktmolen	25
Vleesmolen gebruiksaanwijzing	25
Vorbereiding.....	26
Vleesmolen montage	26
Het worsthulpstuk in elkaar zetten.....	26
Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes in elkaar zetten	27
Montage koekjes accessoire	27
Montage pasta accessoire	27
Vleesmolen bediening.....	27
Stop bediening.....	27
De blender	27
Gebruiksaanwijzing blender.....	27
Montage mengkom	28
Vorbereiding.....	28
Blender montage en bediening.....	28
Ingrediënten bijvullen.....	29
Stop bediening.....	29
Reinigen.....	29
Motorbehuizing	29
Kneedmachine- en Vleesmolenaccessoires	29
Blenderaccessoires	29
Opslaan.....	30

Probleemoplossing.....	30
Aanbevolen recepten.....	30
Technische speciicaties.....	32
Verwijdering - Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool.....	32
Illustraties vleesmolen montage.....	150

Algemene veiligheidsinstructies

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestrallen, 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.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies” in acht.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Kinderen en gebrekkige personen

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

WAARSCHUWING!

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

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

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires of verbindingsstukken, die tijdens het gebruik bewegen, te verwisselen.

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Zorg dat het accessoire goed is bevestigd alvorens het apparaat in te schakelen.
- De aandrijfas van de kneedmachine begint te draaien wanneer het apparaat is ingeschakeld. Raak de draaiende as niet aan tijdens het gebruik! Wees er voor uw eigen veiligheid altijd zeker van dat de mengkom goed is bevestigd, ook wanneer u het apparaat gebruikt als mixer of als vleesmolen.
- Tijdens het gebruik mogen zich **geen** voorwerpen, zoals lepels of deegschrapers, in de kom bevinden.
- Niets aan de veiligheidschakelaars veranderen.

LET OP: Gevaar voor overbelasting!

Gebruik het apparaat als kneedmachine, als vleesmolen of als menger. Gebruik nooit meer dan één functie tegelijk.

- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- 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 bedoeld als een

- Kneedmachine/-mixer voor het bereiden van deeg, crèmes, room, geklopte eiwitten;
- Mixer om te pureren, kloppen of mixen;
- Vleesmolen voor het fijnmalen van levensmiddelen. U kunt pasta of deeg maken met de verschillende accessoires.

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

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Het toestel mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

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

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

Beschrijving van de onderdelen / Meegeleverde onderdelen

Overzicht bedieningselementen op pagina 3:

- 1 Mengkom
- 2 Zwenkarm
- 3 Schakelaar om arm op te tillen of naar beneden te laten
- 4 MIXING toets (Mixer)
- 5 EGG/MILK toets (Ei/Melk)
- 6 FRUIT JUICE toets (Vruchtensap)
- 7 GRINDING toets (Malen)
- 8 Bedieningsknop
- 9 Motorhuis
- 10 Mengkom
- 11 Spatdeksel
- 12 Verbindingsring
- 13 Sluitring
- 14 Wormhuis vulschacht
- 15 Vulschacht schaalpje
- 16 Stamper
- 17 Afdekplaat voor wormhuisverbinding
- 18 Veiligheidsafdekplaat voor mixerstand
- 19 Knop voor het verwijderen / bevestigen van de veiligheidsafdekplaat
- 20 3 Beschermschijven
- 21 Menghaak
- 22 Eierklopper
- 23 Kneedhaak

Illustratie montage mengkom op pagina 4:

- 1 Mengkom
- 1a Stop
- 1b Deksel
- 1c Veiligheidsring

- 1d Verzegelingsring
- 1e Mes assemblage
- 1f Schroefkoppeling

Illustraties A – E op laatste pagina:

- 24 Worm
- 25 Mes
- 26 3 roosters (fijn, medium, grof)
- 27 Worstaccessoire
- 28 2-delige “kebbe” accessoire
- 29 Adapter
- 30 Koekjesaccessoire
- 31 Inschuifbare koekjesvorm
- 32 4 pasta-accessoires (verschillende vormen pasta)

Het apparaat uitpakken

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.

i 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 “Reiniging”.

Algemeen gebruik instructies

Elektrische aansluiting

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

Functionaliteit

- Het apparaat is voorzien van veiligheidsschakelaars. Gebruik is alleen mogelijk
 - Met bevestigde veiligheidsafdekplaat (18) of
 - met bevestigde mengkom en,
 - als de zwenkarm hoorbaar is vergrendeld.
- Het apparaat wordt bediend met de continue variabele knop **of** met de standaard programmaknoppen.

- Met de bedieningsknop kunt u de snelheid vaststellen van de continu stand. Begin altijd op een langzame snelheid. Voer langzaam de snelheid op. De bedieningsknop werkt niet wanneer er een standaard programma wordt gebruikt.
- De standaard programma's hebben een vooraf ingestelde snelheid. De standaard programma's werken niet als u het apparaat heeft gestart met de bedieningsknop. Zolang een standaard programma in werking is kan er geen ander standaard programma worden geselecteerd.

Gebruik de functieknoppen voor de volgende standaard programma's:

Knoppen	Kneed-machine	Vlees-molen	Blender
4 MIXING (Mixen)	Kneden / mixen		
5 EGG/MILK (Ei/Melk)	Mixen / kloppen		
6 FRUIT JUICE (Vruchtensap)			Hakken / mixen / pureren
7 GRINDING (Malen)		Vlees malen / Deeg maken	

- De elektrische snelheid voorkomt overbelasting van de motor. Het toerenaantal wordt automatisch verlaagd in geval van overbelasting.

△ LET OP:

Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten aaneen. Laat het eerst 10 minuten afkoelen.

Aan / Uit

Met de bedieningsknop

- **Aan:** Draai de knop met de klok mee naar de gewenste snelheid. Het indicatielampje naast **ON** gaat branden.
- **Uit:** Draai de knop tegen de klok in naar de **OFF** positie. Het indicatielampje gaat uit.

Met de functieknoppen

- **Aan:** Druk één keer op de betreffende knop. Het indicatielampje naast de geselecteerde knop gaat branden.
- **Uit:** Druk nog een keer op de knop. Het indicatielampje gaat uit.

i OPMERKING:

- De motor is voorzien van een veiligheids-schakelaar. Deze schakelt de motor uit als de zwenkarm (2) omhoog staat. Het betreffende indicatielampje geeft aan dat het apparaat nog steeds klaar is voor gebruik.
- Zet de zwenkarm omlaag; terwijl het indicatielampje nog brandt, gaat het apparaat verder met de geselecteerde functie. De motor start automatisch kort op, bij een hoge snelheid instelling.
- Laat de arm niet langer dan 15 seconden omhoog staan; anders het indicatielampje uit. Na het omlaag brengen van de arm blijft het apparaat uitgeschakeld. Zet het apparaat aan met de bedieningsknop of druk op een functie om verder te gaan.

De kneedmachine

Kneedmachine In elkaar zetten en bediening

△ LET OP:

- Gebruik de schakelaar (3) **nooit** wanneer de mengkom is bevestigd! De mengkom zal omvallen.
- Gebruik de kneedmachine **nooit** zonder de bevestigde mengkom!
- Vul de mengkom maximaal voor ¾ met ingrediënten.

1. Dek de aandrijfas af met de veiligheidsafdekplaat (18):
 - Steek de twee haken van de veiligheidsafdekplaat in de inkepingen van het apparaat.
 - Druk de knop (19) in de richting van de pijl en druk tegelijkertijd de veiligheidsafdekplaat naar beneden.
 - Laat de knop los. De veiligheidsdeskel is stevig bevestigd aan het apparaat.

2. Bedek het wormhuis met de afdekplaat (17):
 - Zet de verbindingsring (12) op de **OPEN** positie.
 - Bevestig de afdekplaat aan de verbindingsring.
 - Draai de verbindingsring met deksel naar de **LOCK** positie.
3. Druk de schakelaar (3) met uw rechterhand in de richting van de pijl. De zwenkarm gaat omhoog. Draai tegelijkertijd de zwenkarm met uw linkerhand tot de stop. De zwenkarm moet hoorbaar op de plaats klikken. De schakelaar gaat terug naar zijn beginpositie.
4. Plaats de mengkom op zodanige wijze dat het handvat boven de pijl ▲ staat. Draai de mengkom aan het handvat in de richting van de pijl tot de stop (**LOCK**).
5. **Als u de eierklopper (22) of de menghaak (21) gebruikt, bevestig dan eerst het spat scherm (11):** Houd het spat scherm vast met de kraag omhoog.

ⓘ OPMERKING:

- Links en rechts aan de onderkant van de arm twee bevinden zich twee inkepingen.
- Het spat scherm is gemarkeerd met de woorden **OPEN** en **LOCK**.

Bevestig het spat scherm op zodanige wijze aan de arm dat de

OPEN markering onder de pijl ▲ staat (zie illustratie). Verzet het spat scherm met de geleidenokjes in de inkepingen en sluit het in de richting van **LOCK**.

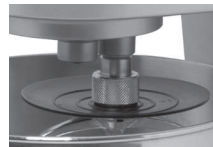


6. Bevestig de beschermerschijf (20) aan het accessoire dat gebruikt gaat worden. De beschermerschijf voorkomt de besmetting van de aandrijfjas met het deeg.

ⓘ OPMERKING:

De twee geleidenokjes van de beschermerschijf moeten zich in de inkepingen bevinden.

7. Monteer het accessoire als volgt: Verplaats de snelkoppeling. Plaats het vierkante uiteinde van het accessoire helemaal tot de stop van de aandrijfjas. Draai de snelkoppeling met de klok mee op het schroefdraad.
8. Plaats nu uw ingrediënten in de mengkom.



⚠ LET OP:

Maak het apparaat niet te vol, de maximale hoeveelheid ingrediënten is respectievelijk 3 kg en 1,5 liter voor vloeistoffen.

9. Druk de schakelaar (3) in de richting van de pijl en druk de zwenkarm met uw andere hand langzaam naar beneden. De zwenkarm moet hoorbaar op de plaats klikken.
10. Stop de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard 220-240 V ~ 50/60 Hz stopcontact.
11. Zet het apparaat aan met een standaardprogramma of met de bedieningsknop. Gebruik de volgende tabel. Het betreffende indicatielampje gaat branden.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

Deegsoorten	Accessoire	Knop of Bedieningsknop	Hoeveelheid
Zwaar deeg (bv. brood, zanddeeg of pasta-deeg)	Kneedhaak	MIXING toets / bedieningsknop	max. 3 kg
Medium tot/zwaar deeg (bv. cake-mix)	Menghaak	MIXING toets / EGG/MILK toets / bedieningsknop	max. 3 kg

Deegsoorten	Accessoire	Knop of Bedieningsknop	Hoeveelheid
Licht deeg (bv. crêpesbeslag, pudding)	Menghaak / eierklopper	EGG/MILK toets / bedieningsknop	min. 200 ml max. 3 l
Room	Eierklopper	EGG/MILK toets / bedieningsknop	min. 200 ml max. 1,5 l
Eiwitten	Eierklopper	EGG/MILK toets / bedieningsknop	min. 4 eieren max. 20 eieren

i OPMERKING:

- Voeg niet alle ingrediënten tegelijkertijd toe in de mengkom, wanneer er stijf deeg gekneden wordt. Begin het kneden met bloem, suiker en eieren. Voeg de vloeibare ingrediënten langzaam toe tijdens het kneden.
- De standaardprogramma's **MIXING** en **EGG/MILK** stoppen automatisch na ongeveer 5 minuten.

Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Zet het apparaat altijd uit, zelfs als u even stopt met het kneden/mixen. Het indicatielampje gaat uit.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens de werking de handel (3) beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen. **Het hulpstuk zal nog even door blijven draaien.**

Stop gebruik en verwijderen kom

1. Zet het apparaat uit. Het indicatielampje gaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

3. Druk de schakelaar (3) naar beneden, de arm gaat omhoog.
4. Verwijder het accessoire. Draai de snelkoppeling tegen de klok in los.
5. Draai de mengkom tegen de klok in en verwijder deze.
6. Maak het deeg los met een pannenschrapper en haal het uit de mengkom.
7. Reinig alle onderdelen zoals aangeven in "Reinigen".

De gehaktmolen

Vleesmolen gebruiksaanwijzing

⚠ WAARSCHUWING:

Het vleesmolenmes (25) is vlijmscherp!

Hanteer het vleesmolenmes tijdens montage en reiniging uiterst voorzichtig! **Risico op letsel!**

- Maal geen harde delen zoals beenderen of schelpen.
- Snijd het vlees in stukjes van ongeveer 2,5 cm. Verzeker u ervan dat er geen beenderen of pezen in het vlees zitten.
- Selecteer een fijner of een grover rooster (26) voor de gewenste fijnheid.
- Smeer de roosters in met slaolie of vet.
- Indien u vlees maalt, plaats een kom onder de uitgang.
- Gebruik het "kebbe" accessoire (28) voor vlees of deegpasta tubes.
- Bereid een werkplek voor om de pasta uit te rollen, wanneer u de vleesmolen gebruikt als pastamaker.

Het maken van worstjes

- U kunt zowel natuurlijke als kunstmatige worstvellen gebruiken.
- Als u besluit om natuurlijke worstvellen te gebruiken, moet u ze een tijdje in het water leggen om zacht te laten worden.
- Leg een knoop in een van de uiteinden van het vel.
- Trek het worstvel over het worsthulpstuk.
- Het worstvlees wordt door het worsthulpstuk gedruwd en het worstvel wordt gevuld.

- Zorg ervoor dat het worstvel niet te strak wordt opgevuld, want de worst zet uit tijdens het koken of bakken en het vel kan dan kapot gaan.
- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van het worsthulpstuk met uw vingers in elkaar.
- Draai de worst een of tweemaal rond.
- Totdat u voldoende ervaring heeft opgebouwd, kunt u het toestel uitzetten, elke keer als een worst de juiste lengte heeft bereikt.

Koekjes maken

- Bereid een werkplek voor om de koekjes uit te spreiden.
- Gebruik de inschuifbare koekjesvorm (31) voor het maken van verschillende vormen van uw koekjesdeeg.
- Schuif de koekjesvorm op het koekjesaccessoire, nadat het wormhuis met het koekjesaccessoire (30) is bevestigd aan het apparaat.
- Zet het op de gewenste koekjesvorm.
- Houd het deeg met een hand vast bij de uitgang en snijd het op de gewenste lengte.

Vorbereitung

Kijk ook naar het overzicht op pagina 3 en 150 op de laatste bladzijde.

1. Bevestig de mengkom zonder accessoire.
2. Dek de aandrijfas van de mengas af met de veiligheidsafdekplaat (18):
 - Steek de twee haken van de veiligheidsafdekplaat in de inkepingen op het apparaat.
 - Druk de knop (19) in de richting van de pijl en druk de veiligheidsafdekplaat tegelijkertijd naar beneden.
 - Laat de knop los. De veiligheidsafdekplaat zit nu stevig vast aan het apparaat.
3. De wormhuisverbinding op het apparaat is beschermd door de afdekplaat (17). Draai de afdekplaat naar **OPEN** en verwijder deze. De verbindingsring (12) wordt meegedraaid en moet in positie blijven. Bevestig het wormhuis (14) met vulschacht bovenaan in de wormas en draai de verbindingsring in de richting van **LOCK**.

4. Plaats het vulschaaltje (15) zodanig, dat het zich boven het motorhuis bevindt.
5. Schuif de worm (24) in het horizontale deel van het wormhuis totdat de as mechanisch op de plaats klikt.

De montage van de accessoires wordt beschreven in de volgende hoofdstukken. Bereid de vleesmolen voor, voor het gewenste gebruik.

Vleesmolen montage (zie Afb. A)

Volg de stappen in hoofdstuk "Vorbereitung".

6. Plaats het mes (25) op de wormas met de scherpe kanten naar buiten.
7. Selecteer een rooster (26). Kijk naar de inkepingen op het wormhuis terwijl u het rooster bevestigt.
8. Draai de sluitring (13) met de klok mee op het wormhuis.

Lees meer bij "Vleesmolen Bediening".

Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. B)

Volg de stappen van het hoofdstuk "Vorbereitung".

- Volg de onderstaande stappen indien u een kant en klare worstmix gebruikt:
 6. Plaats eerst de adapter (29) op de wormschacht. Kijk naar de inkepingen op het wormhuis.
 7. Steek de worstaccessoire (27) in de sluitring (13).
 8. Draai de sluitring met de worstaccessoire met de klok mee op het wormhuis.
- Stel eerst een mes en een zeef samen zoals omschreven in punt 6 en 7 bij "Vleesmolen Montage", indien u vlees wilt malen en worst wilt maken in een enkele handeling. Tot slot plaatst u de worstaccessoire in de sluitring.
 8. Draai de sluitring met het worstaccessoire met de klok mee op het wormhuis.

Lees meer bij "Vleesmolen Bediening".

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

Volg de stappen in hoofdstuk "Voorbereiding".

6. Plaats het "kebbe" accessoire (28a) op de wormschacht. Kijk naar de inkepingen op het wormhuis.
7. Steek het "kebbe" accessoire (28b) in de sluitring (13).
8. Draai de sluitring met het "kebbe" accessoire op het wormhuis.

Lees meer bij "Vleesmolen Bediening".

Montage koekjes accessoire (zie Afb. D)

Volg de stappen van het hoofdstuk "Voorbereiding".

6. Plaats eerst de adapter (29) op de wormschacht. Kijk naar de inkepingen op het wormhuis.
7. Plaats het koekjes accessoire (30) op de adapter. Kijk naar de inkepingen op het koekjes accessoire.
8. Draai de sluitring (13) met de klok mee op het wormhuis.

Lees meer bij "Vleesmolen Bediening".

Montage pasta accessoire (zie Afb. E)

Volg de stappen van het hoofdstuk "Voorbereiding".

6. Selecteer een pasta-accessoire (32).
7. Plaats het accessoire op de wormschacht. Kijk naar de inkepingen op het wormhuis.
8. Draai de sluitring (13) met de klok mee op het wormhuis.

Lees meer bij "Vleesmolen Bediening".

Vleesmolen bediening

WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- De aandrijfas van de kneedmachine gaat draaien wanneer het apparaat is ingeschakeld. Raak de draaiende aandrijfas niet aan tijdens gebruik!
- Wees er voor uw eigen veiligheid altijd zeker van dat de mengkom goed is bevestigd.

WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- Gebruik altijd de verstrekte stamper (16). Steek nooit uw vingers of accessoires in de schacht!

LET OP:

- Gebruik **nooit** de kneedmachine zonder de bevestigde mengkom! Dek de aandrijfas van de mengas af met een veiligheidsafdekplaat (18).
9. Plaats de stukken vlees (vleespasta/ worstmix of deeg) in het vulschaaltje en in de schacht.
 10. Stop de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard 220 – 240 V ~ 50/60 Hz stopcontact.
 11. Zet het apparaat aan, met de standaard **GRINDING** programmaknop of met de bedieningsknop. Het respectievelijke indicatielampje gaat branden.
 12. Indien nodig, druk het vlees of de deeg aan met de stamper (16).

Stop bediening

1. Zet het apparaat uit. Het indicatielampje gaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer alle delen van de vleesmolen.
4. Reinig all gebruikte onderdelen zoals omschreven bij "Reiniging".
5. Dek de wormhuisverbinding af met de afdekplaat (17): Draai de verbindingsring met de afdekplaat naar **LOCK**.

De blender

Gebruiksaanwijzing blender

WAARSCHUWING:

Het mes (1e) in de blender is vlijmscherp!

- Reik nooit met uw handen in de gemonteerde mengkom!
- Hanteer het blendermes uiterst voorzichtig! **Risico op letsel**, vooral bij het verwijderen van het mes uit de mengkom, het legen en reinigen van de mengkom!

⚠ WAARSCHUWING:

- Giet geen vloeistoffen warmer dan 60 °C in de mengkom! **Gevaar op brandwonden!**

⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- De aandrijfas van de kneedmachine begint te draaien als het apparaat aanstaat. Raak de draaiende aandrijfas niet aan tijdens het gebruik!
- Wees er voor uw eigen veiligheid altijd zeker van dat de mengkom goed is bevestigd.

⚠ LET OP:

- Bedien de schakelaar (3) **nooit** wanneer de mengkom bevestigd is! De mengkom zal omvallen.
- 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!
- Plaats de mengkom op een stabiel en stevig oppervlakte tijdens het vullen. Op deze manier is het makkelijker de deksel te bevestigen.
- Overschrijd de maximale capaciteit (1500 ml), zoals aangegeven op de mengkom!
- Bevestig de deksel op zodanige wijze dat het ronde nokje de tuit van de mengkom verzegelt.
- Zet het apparaat pas aan nadat de deksel is bevestigd en de stop is vastgedraaid!
- Verwijder de deksel niet tijdens gebruik!
- Het standaardprogramma **FRUIT JUICE** eindigt automatisch na ongeveer 2 minuten.

Montage mengkom

Zie illustratie op pagina 4.

Controleer de voormontage! Veiligheidsring (1c), verzegeling (1d), mesassemblage (1e) en schroefverbinding (1f) moeten in de juiste volgorde zijn gemonteerd.

⚠ LET OP:

- Vergeet nooit de verzegeling op het mesassemblage te plaatsen, anders zal de schaal lekken.
- Let erop dat de schroefkoppeling niet scheef bevestigd wordt.
- De open kant van de veiligheidsring moet op dezelfde hoogte staan als de schroefkoppeling.

Voorbereiding

1. Bevestig de mengkom zonder accessoire.
2. Dek de wormhuisverbinding met de deksel (17):
 - Zet de verbingsring (12) op de **OPEN** positie.
 - Bevestig de deksel aan de verbindingsring.
 - Draai de verbindingsring met deksel naar de **LOCK** positie.
3. Verwijder de veiligheidsafdekplaat (18) van de aandrijfas van de mixer: Druk de knop (19) in de richting van de pijl en haal de afdekplaat er tegelijkertijd veilig af.
4. Snijd alle ingrediënten in kleine stukjes.
5. Plaats de ingrediënten in de mengkom. Neem de maximale capaciteit in acht.
6. Druk de afdekplaat (1b) op de mengkom. De mengkom moet goed verzegeld zijn.
7. Sluit de deksel met de stop (1a). Neem de inkepingen aan de binnenkant van de deksel in acht. Draai de stop met de klok mee om deze strakker te sluiten.

Blender montage en bediening

8. Plaats de mengkom op de aandrijfas van de mixer.

i OPMERKING:

Wanneer de mengkom wordt aangesloten, zal de voorgemonteerde veiligheidsring de veiligheidsschakelaar van de motor naar beneden duwen. Niet correcte montage de werking van de blender verhinderen.

9. Stop de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard 220 – 240 V ~ 50/60 Hz stopcontact.
10. Zet het apparaat aan, met de standaard programmaknop **MIXING** of met de bedieningsknop. Het betreffende indicatielampje gaat branden.

Ingrediënten bijvullen

1. Zet het apparaat uit.
2. Voeg de ingrediënten of kruiden bij door de stopperopening.
3. Sluit de deksel en de stopopening.
4. Ga verder met de handeling.

Stop bediening

1. Zet het apparaat uit. Het indicatielampje gaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Verwijder de mengkom.
4. Verwijder de deksel voordat u de inhoud van de mengkom leegt.
5. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals omschreven bij "Reiniging".
6. Dek de aandrijfas van de mixer af met de afdeplaat (18).

i BELANGRIJKE OPMERKING:

Bewaar citrusvruchtensap of zuurhoudend voedsel niet in metalen bakjes.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

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

⚠ 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 scheidende afwasmiddel. Droog met een doek.

Kneedmachine- en vleesmolenaccessoires

⚠ LET OP:

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

- Onderdelen die in contact met voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Spoel met schoon water en droog goed.
- Veeg wat slaolie op de vleesmolenroosters na het drogen.

Blenderaccessoires

Voor-reiniging

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

- Verwijder de mengkom voor grondige reiniging.

⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

Mes en mesassemblage zijn vlijmscherp. Hanteer met uiterste zorg tijdens demontage, reiniging en montage.

- Demonteer de mengkom altijd na gebruik.
- Schroef de schroefkoppeling van de mengkom.
- Verwijder het mesassemblage en de verzegeling van de schroefkoppeling.
- Verwijder de veiligheidsring van de mengkom. Gebruik de schroefdraad op de mengkom.

Mengkom

- De glazen schaal van de mengkom kan worden gereinigd in warm zeepsop. Spoel met schoon water en droog goed af.

Veiligheidsring, Verzegeling, Mesassemblage en Schroefkoppelling

- Spoel deze onderdelen snel af in heet water.
- Monteer uw mengkom in omgekeerde volgorde na het reinigen en drogen. Kijk naar de illustratie op pagina 4.

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
 - zwenkarm (2)
 - mengkom (1) of
 - veiligheidsafdekplaat (18).

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept)

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Plaats de volkoren bloem met de andere ingrediënten in de mengkom; mix met de menghaak 30 seconden op een lage snelheid, daarna ongeveer 3 minuten op een hoge snelheid. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

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

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

Lijnzaadrolletjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Week lijnzaad in 1/8 ltr lauw water. Giet de rest van het lauwe water (1/4 l) in de mengkom, kruimel het gist erin, voeg de kwark toe en meng het goed met de kneedhaak op een hoge snelheid (of MIXING programma). Het gist moet volledig opgelost zijn. Plaats de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed met de bedieningsknop op een lage snelheid en voer de snelheid langzaam op voor nog 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

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

Chocoladecrème

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Sla in de mengkom de slagroom stijf met de garde, haal de kom weg en bewaar op een koele plaats. Smelt de chocolade volgens de aanwijzingen op de verpakking. Klop in de tussentijd de eieren, suiker, vanillesuiker, brandewijn of rum en zout met de eierklopper op de hoogste snelheid (of EGG/MILK programma) in de mengkom totdat het schuimig is. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer op de hoogste snelheid. Houd wat slagroom apart voor decoratie. Voeg de rest van de room toe aan de romige pasta en roer het nog even op

een langzame snelheid (of MIXING programma). Decoreer de chocoladeroom en serveer het gekoeld.

Basisrecept voor pasta deeg

Ingrediënten

600 gr bloem, 400 gr griesmeel, 6 eieren, 10 gr zout, 2 cl olie (olijfolie)

Vorbereiding:

Meng bloem en griesmeel. Breek de eieren boven de mengkom en mix ze samen met de olijfolie en het zout. Start de machine met de kneedhaak op een lage snelheid (of MIXING programma) en voeg het bloem/griesmeelmengsel toe. Kneed het deeg op lage snelheid met de bedieningsknop. Voer de snelheid langzaam op voor nog 3-5 minuten tot het deeg glad en glimmend is. In het begin zal het lijken of het griesmeel niet wil oplossen. Verminder de snelheid als het deeg gladder wordt. In het begin lijkt het of het griesmeel niet zal oplossen. Het deeg mag niet te droog zijn in het begin. Voeg een druppel olie of water toe als het te dik is. Voeg een beetje griesmeel toe als het te zacht is. Vorm het deeg tot een bal en laat het, afgedekt met een handdoek, tenminste 20 minuten rusten. Monteer in de tussentijd de vleesmolen met een pasta-accessoire. Verdeel het deeg in 2-3 porties. Neem een deel voor gebruik en laat de rest onder de handdoek zodat het niet uitdroogt. Plaats het deeg, besprenkeld met wat bloem, in de pastamaker. Selecteer een lage snelheid met de bedieningsknop totdat u de gewenste snelheid heeft bereikt. Later kunt u de snelheid iets opvoeren. Gebruik de pasta voor het beste resultaat direct, kook de pasta "al dente" in voldoende kokend zout water. Let erop dat verse pasta een kortere kooktijd heeft: 1 - 3 minuten, afhankelijk van maat en dikte. Drogere pasta heeft 1 minuut langer nodig, gedroogde pasta nog 5 minuten langer.

Technische specificaties

Model:PC-KM 1004
 Spanningstoevoer:220-240 V~, 50/60 Hz
 Nominaal energieverbruik: 1200 W
 Max. energieverbruik: 1400 W
 Niveau geluidsdruk: 84 dB(A)
 Beschermingsklasse: I
 Netto gewicht (basisapparaat met
 mengkom en kneedaccessoire):ong. 9,20 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

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



Verwijdering - Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren 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.

Contenu	
Situation des commandes	3
Illustration du montage du récipient à mélanger	4
Conseils généraux de sécurité	33
Symboles de ce mode d'emploi.....	34
Enfants et personnes fragiles	34
Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil	34
Utilisation prévue	34
Description des pièces/ pièces fournies	35
Déballer l'appareil	35
Consignes générales d'utilisation	35
Branchement électrique	35
Fonctions	35
Allumer / éteindre	36
Le pétrin	36
Montage et fonctionnement du pétrin.....	36
Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires	38
Mode Pause	38
Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol.....	38
Le hachoir	38
Consignes d'utilisation du hachoir à viande ...	38
Préparation	39
Montage du hachoir à viande	39
Monter l'accessoire à faire des saucisses.....	40
Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale.	40
Montage de l'accessoire à biscuits	40
Montage de l'accessoire à pâtes	40
Fonctionnement du hachoir à viande	40
Arrêter le fonctionnement.....	41
Mélangeur	41
Consignes d'utilisation du mélangeur.....	41
Montage du récipient à mélanger	41
Préparation	42
Montage et fonctionnement du mélangeur	42
Verser de nouveaux ingrédients	42
Arrêter le fonctionnement.....	42
Nettoyage	42
Boîtier du moteur	43
Accessoires du hachoir à viande et du pétrin	43
Accessoires du mélangeur	43
Stockage	43
Dépannage	43
Recettes recommandées	44
Caractéristiques techniques	45
Elimination- Signification du symbole "Elimination"	45
Illustrations du montage du hachoir à viande	150

Conseils généraux de sécurité

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les 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.

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Symboles de ce mode d'emploi

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

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Enfants et personnes fragiles

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

AVERTISSEMENT !

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

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

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation avant de changer un accessoire ou une fixation en mouvement pendant utilisation.
- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que l'accessoire est correctement fixé.
- L'arbre d'entraînement du pétrin commence à tourner, lorsque l'appareil est allumé. Ne touchez pas l'arbre d'entraînement en rotation pendant utilisation ! Pour votre sécurité, fixez toujours le bol à mélanger, même si vous utilisez l'appareil comme mélangeur ou hachoir à viande.
- Si vous utilisez l'appareil, **ne** placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité.

ATTENTION : Risque de surcharge !

Utilisez l'appareil comme pétrin, hachoir à viande ou mélangeur. N'utilisez pas plusieurs fonctions à la fois.

- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Éteignez-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 ;
- mélangeur pour écraser, fouetter ou mélanger ;
- hachoir à viande pour hacher des aliments. Vous pouvez réaliser de la pâte avec divers accessoires.

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

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

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

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

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

Description des pièces / Pièces fournies

Aperçu des commandes de la page 3 :

- 1 Récipient à mélanger
- 2 Bras pivotant
- 3 Manette pour lever / Baisser le bras
- 4 Bouton MIXING (Melanger)
- 5 Bouton EGG/MILK (Oeuf/Lait)
- 6 Bouton FRUIT JUICE (Jus de fruits)
- 7 Bouton GRINDING (Broyer)
- 8 Bouton de commande
- 9 Boîtier du moteur
- 10 Bol à mélanger
- 11 Pare-éclaboussures
- 12 Bague du connecteur
- 13 Bague de retenue
- 14 Boîtier de l'outil de remplissage à vis sans fin
- 15 Plateau de remplissage
- 16 Tasseur
- 17 Couvercle pour le connecteur du boîtier à vis sans fin
- 18 Couvercle de sécurité pour l'entraînement du mélangeur
- 19 Bouton pour enlever / Fixer le couvercle de sécurité
- 20 3 disques de protection
- 21 Fouet
- 22 Fouet à oeufs
- 23 Crochet à pétrir

Illustration du montage du récipient à mélanger de la page 4 :

- 1 Récipient à mélanger
- 1a Bouchon
- 1b Couvercle
- 1c Bague de sûreté
- 1d Bague d'étanchéité
- 1e Assemblage de lames
- 1f Raccord à vis

Illustrations A – E de la dernière page :

- 24 Vis sans fin
- 25 Lames
- 26 3 plaques perforées (fine, moyenne, épaisse)
- 27 Accessoire à saucisses
- 28 Accessoires à kebbe en 2 parties
- 29 Adaptateur
- 30 Accessoire à biscuits
- 31 Support à biscuits
- 32 4 accessoires à pâtes (différentes formes de pâtes)

Déballer l'appareil

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.

i 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

Branchement électrique

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

Fonctions

- L'appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité. Le fonctionnement n'est possible qu'/que

- avec un couvercle de sécurité (18) fixé ou
- avec un récipient à mélanger fixé et
- si vous entendez le bras pivotant se mettre en place.
- L'appareil fonctionne avec le bouton de commande sans interruption **ou** avec les boutons de programme standard.
- Le bouton de commande vous permet de régler la vitesse toujours variable. Commencez toujours avec une vitesse faible. Augmentez lentement la vitesse. Le bouton de commande ne fonctionne pas si vous utilisez un programme standard.
- Les programmes standard disposent d'un réglage vitesse préréglé. Ils ne fonctionnent pas lorsque vous démarrez l'appareil avec le bouton de commande. Dès que vous activez un programme standard, vous ne pouvez plus sélectionner un autre programme standard.

Utilisez les boutons de fonction pour les programmes standard suivants :

Boutons	Pétrin	Hachoir à viande	Mélangeur
4	MIXING (Mélanger)	Pétrir / Mélanger	
5	EGG/MILK (Oeuf/Lait)	Mélanger / Battre	
6	FRUIT JUICE (Jus de fruits)		Hacher / Mélanger / Ecraser
7	GRINDING (Broyer)	Broyer la viande / Préparer la pâte	

- La commande de vitesse électronique empêche les surcharges du moteur. Les tpm diminuent automatiquement en cas de surcharge.

⚠ ATTENTION :

N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Allumer / éteindre

Avec le bouton de commande

- **Allumer** : Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage vitesse souhaité. Le voyant à côté de **ON** s'allume.
- **Eteindre** : Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **OFF**. Le voyant s'éteint.

Avec les boutons de fonction

- **Allumer** : Appuyez une fois sur le bouton respectif. Le voyant à côté du bouton sélectionné s'allume.
- **Eteindre** : Appuyez à nouveau sur le bouton. Le voyant s'éteint.

i NOTE :

- Le moteur est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il éteint le moteur si le bras (2) pivote vers le haut. Le voyant respectif montre que vous pouvez toujours utiliser l'appareil.
- Baissez à nouveau le bras ; alors que le voyant est toujours allumé, l'appareil poursuit la fonction sélectionnée. Le moteur démarre automatiquement brièvement à un réglage vitesse élevé.
- Ne laissez pas le bras plus de 15 secondes en position verticale ; sinon le voyant s'éteint. Après avoir baissé le bras, l'appareil reste en mode désactivé (Off). Allumez l'appareil avec le bouton de commande ou appuyez sur un bouton de fonction pour poursuivre le fonctionnement.

Le pétrin

Montage et fonctionnement du pétrin

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez **jamais** la manette (3) si le récipient à mélanger est fixé ! Le récipient à mélanger basculera.
- N'utilisez **jamais** le pétrin avec le récipient à mélanger fixé !
- Versez les ingrédients au $\frac{3}{4}$ max. du bol à mélanger.

- Placez le couvercle de sécurité (18) sur l'arbre d'entraînement du mécanisme d'entraînement à mélanger :

- Insérez les deux crochets du couvercle de sécurité dans les encoches de l'appareil.
- Appuyez à la fois sur le bouton (19) dans le sens de la flèche et sur le couvercle de sécurité.
- Relâchez le bouton. Le couvercle de sécurité est bien fixé à l'appareil.

- Placez le couvercle sur le connecteur du boîtier à vis sans fin (17) :

- Réglez la bague du connecteur (12) sur **OPEN**.
- Fixez le couvercle sur la bague du connecteur.
- Tournez la bague du connecteur avec le couvercle sur **LOCK**.

- Appuyez sur la manette (3) de la main droite, dans le sens de la flèche. Le bras pivotant monte. Déplacez en même temps le bras pivotant de la main gauche jusqu'à la butée de fin de course. Vous devez entendre le bras pivotant s'emboîter. La manette se remet à sa position initiale.

- Placez le bol à mélanger sur son support de façon à ce que la poignée se pose au-dessus de la flèche ▲. Tournez le bol à mélanger à l'aide de la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à la butée de fin de course (**LOCK**).

- Lorsque vous utilisez le fouet à oeufs (22) ou le fouet (21), fixez d'abord le pare-éclaboussures (11) : maintenez le pare-éclaboussures, collier vers le haut.**

NOTE :

- Vous pouvez voir deux encoches à gauche et à droite en bas du bras.
- Le pare-éclaboussures indique les mots **OPEN** et **LOCK**.

Fixez le pare-éclaboussures au bras de façon à ce que la marque

OPEN soit sous la flèche
▲ (voir illustration).

Placez le pare-éclaboussures avec ses languettes de direction dans les encoches et fermez sur **LOCK**.



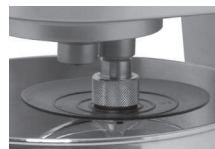
- Fixez le disque de protection (20) à l'outil à utiliser. Le disque de protection empêche la pâte d'altérer l'arbre d'entraînement.

NOTE :

Les deux languettes de direction du disque de protection doivent reposer dans les encoches de l'outil.

- Montez l'outil comme suit : déplacez le mandrin à desserrage rapide vers le haut.

Placez le bout droit de l'outil jusqu'à la butée de fin de course dans



l'arbre d'entraînement. Tournez le mandrin à desserrage rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au filetage de l'outil.

- Versez maintenant vos ingrédients dans le bol à mélanger.

ATTENTION :

Ne remplissez pas trop l'appareil ; la quantité max. d'ingrédients est 3 kg. et 1,5 litre respectivement pour le liquide.

- Appuyez sur la manette (3) dans le sens de la flèche et baissez lentement le bras pivotant de l'autre main. Vous devez entendre le bras pivotant s'emboîter.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale 220 – 240 V ~ 50/60 Hz correctement installée et reliée à la terre.
- Allumez l'appareil avec l'un des boutons de programme standard ou le bouton de commande. Utilisez le tableau suivant. Le voyant respectif s'allume.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Outil	Bouton ou bouton de commande	Quantité
Pâte lourde (p. ex. pain, pâte Brisée ou pâte)	Crochet de pétrissage	Bouton MIXING / Bouton de commande	3 kg. max.
Pâte moyenne à lourde (p. ex. préparation pour gâteau)	Fouet	Bouton MIXING / Bouton EGG/MILK / Bouton de commande	3 kg. max.
Pâte légère (p. ex. pâte à crêpes, crème anglaise)	Fouet / Fouet à oeufs	Bouton EGG/MILK / Bouton de commande	200 ml min. 3 l max.
Crème	Fouet à oeufs	Bouton EGG/MILK / Bouton de commande	200 ml min. 1,5 l max.
Blanc d'oeufs	Fouet à oeufs	Bouton EGG/MILK / Bouton de commande	4 oeufs min. 20 oeufs max.

i NOTE :

- Ne versez pas tous les ingrédients immédiatement dans le bol à mélanger au moment de pétrir la pâte lourde. Commencez à pétrir uniquement avec la farine, le sucre et les oeufs. Ajoutez lentement les ingrédients liquides pendant le pétrissage.
- Les programmes standard **MIXING** et **EGG/MILK** se terminent automatiquement au bout de 5 minutes environ.

Mode Pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Éteignez toujours l'appareil, même pour interrompre brièvement le pétrissage / mélange. Le voyant s'éteint.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- Si vous utilisez la manette (3) pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur. **L'accessoire continuera de tourner un court instant.**

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

1. Éteignez l'appareil. Le voyant s'éteint.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Appuyez sur la manette (3) ; le bras se lève.
4. Enlevez l'outil. Relâchez le mandrin à desserrage rapide dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Tournez le bol à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre et enlevez-le.
6. Retirez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
7. Nettoyez tous les éléments utilisés comme indiqué dans "Entretien".

Le hachoir

Consignes d'utilisation du hachoir à viande

⚠ AVERTISSEMENT : Les lames du hachoir à viande (25) sont tranchantes !

Manipulez les lames du hachoir à viande pendant le montage et le nettoyage avec grand soin **! Risque de blessures !**

- Ne hachez pas des aliments durs tels que les os ou les coquilles.
- Coupez la viande en petits morceaux de 2,5 cm environ. Assurez-vous que la viande ne contient pas d'os ni de tendons.
- Sélectionnez une plaque perforée plus fine ou épaisse (26) selon la finesse souhaitée.

- Frottez les plaques perforées avec de la graisse ou de l'huile végétale.
- En cas de broyage, placez un récipient sous la sortie.
- Utilisez un accessoire à "kebbe" (28) pour préparer des tubes de pâte ou de viande.
- Préparez une surface pour étaler la pâte si vous utilisez le hachoir à viande comme machine à faire des pâtes.

Créer des saucisses

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

Modeler des biscuits

- Préparez une surface pour étaler les biscuits.
- Utilisez le support (31) pour créer votre pâte à biscuits préparée sous diverses formes.
- Glissez le support dans l'accessoire à biscuits après avoir fixé le boîtier à vis sans fin à l'accessoire à biscuits (30) sur l'appareil.
- Réglez-le selon la forme de biscuits souhaitée.
- Tenez le filament de pâte qui sort d'une main et coupez-le à la longueur souhaitée.

Préparation

Consultez également les vues d'ensemble de la page 3 et 150.

1. Fixez le bol à mélanger sans outil.
2. Placez le couvercle de sécurité (18) sur l'arbre d'entraînement du mécanisme d'entraînement à mélanger :
 - Insérez les deux crochets du couvercle de sécurité dans les encoches de l'appareil.
 - Appuyez à la fois sur le bouton (19) dans le sens de la flèche et sur le couvercle de sécurité.
 - Relâchez le bouton. Le couvercle de sécurité est bien fixé à l'appareil.
3. Le connecteur du boîtier à vis sans fin de l'appareil est protégé d'un couvercle (17). Tournez le couvercle vers **OPEN** et enlevez-le. La bague du connecteur (12) est entraîné et doit rester en position. Fixez le boîtier à vis sans fin (14) avec l'instrument à garnir au sommet de l'entraînement par vis sans fin et tournez la bague du connecteur vers **LOCK**.
4. Placez le plateau de remplissage (15) sur l'instrument à garnir de façon à ce que le connecteur du plateau soit au-dessus du boîtier du moteur.
5. Glissez la vis sans fin (24) dans la partie horizontale du boîtier à vis sans fin jusqu'à ce que l'arbre s'emboîte automatiquement.

Le montage des accessoires est décrit dans les chapitres suivants. Préparez le hachoir à viande selon l'usage souhaité.

Montage du hachoir à viande (voir Illust. A)

Suivez les étapes dans le chapitre "Préparation".

6. Placez les lames (25) sur l'arbre de vis sans fin avec les bords tranchants vers l'extérieur.
7. Sélectionnez une plaque perforée (26). Respectez les encoches sur le boîtier à vis sans fin tout en fixant la plaque perforée.
8. Tournez la bague de retenue (13) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le boîtier à vis sans fin.

Pour en savoir plus, lisez “Fonctionnement du hachoir à viande”.

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

Suivez les étapes du chapitre “Préparation”.

- Suivez les étapes ci-dessous si vous utilisez une garniture de saucisses prête à l'emploi :
 6. Placez d'abord l'adaptateur (29) sur l'arbre de vis sans fin. Respectez les encoches sur le boîtier à vis sans fin.
 7. Insérez l'accessoire à saucisses (27) à la bague de retenue (13).
 8. Tournez la bague de retenue avec l'accessoire à saucisses dans le sens des aiguilles d'une montre sur le boîtier à vis sans fin.
- Montez d'abord une lame et une plaque perforée comme décrit aux points 6 et 7 dans “Montage du hachoir à viande” si vous souhaitez hacher la viande et réaliser des saucisses en une seule utilisation. Puis, insérez l'accessoire à saucisses dans la bague de retenue.
 8. Tournez la bague de retenue avec l'accessoire à saucisses dans le sens des aiguilles d'une montre sur le boîtier à vis sans fin.

Pour en savoir plus, lisez “Fonctionnement du hachoir à viande”.

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

Suivez les étapes du chapitre “Préparation”.

6. Placez l'accessoire à “kebbe” (28a) sur l'arbre de vis sans fin. Respectez les encoches sur le boîtier à vis sans fin.
7. Insérez l'accessoire à “kebbe” (28b) dans la bague de retenue (13).
8. Tournez la bague de retenue avec l'accessoire à “kebbe” dans le sens des aiguilles d'une montre sur le boîtier à vis sans fin.

Pour en savoir plus, lisez “Fonctionnement du hachoir à viande”.

Montage de l'accessoire à biscuits (voir Fig. D)

Suivez les étapes du chapitre “Préparation”.

6. Placez d'abord l'adaptateur (29) sur l'arbre de vis sans fin. Respectez les encoches sur le boîtier à vis sans fin.
7. Placez l'accessoire à biscuits (30) sur l'adaptateur. Respectez les encoches sur l'accessoire à biscuits.
8. Tournez la bague de retenue (13) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le boîtier à vis sans fin.

Pour en savoir plus, lisez “Fonctionnement du hachoir à viande”.

Montage de l'accessoire à pâtes (voir Fig. E)

Suivez les étapes du chapitre “Préparation”.

6. Sélectionnez un accessoire à pâtes (32).
7. Placez l'accessoire sur l'arbre de vis sans fin. Respectez les encoches sur le boîtier à vis sans fin.
8. Tournez la bague de retenue (13) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le boîtier à vis sans fin.

Pour en savoir plus, lisez “Fonctionnement du hachoir à viande”.

Fonctionnement du hachoir à viande

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- L'arbre d'entraînement du pétrin commence à tourner, lorsque l'appareil est allumé. Ne touchez pas l'arbre d'entraînement en rotation pendant utilisation !
- Pour votre sécurité, fixez toujours le bol à mélanger.
- Utilisez toujours le tasseur fourni (16). N'introduisez jamais vos doigts ou outils dans la machine à garnir !

ATTENTION :

- N'utilisez **jamais** le pétrin avec un récipient à mélanger fixé ! Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre d'entraînement du mécanisme d'entraînement à mélanger (18).

9. Placez les morceaux de viande (pâte de viande/garniture de saucisses ou pâte) sur le plateau de remplissage et dans la machine à garnir.
10. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale 220 – 240 V ~ 50/60 Hz correctement installée et reliée à la terre.
11. Allumez l'appareil avec le bouton de programme standard **GRINDING** ou le bouton de commande. Le voyant respectif s'allume.
12. Si besoin est, appuyez sur la viande ou la pâte à l'aide du tasseur (16).

Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil. Le voyant s'éteint.
2. débranchez l'alimentation électrique.
3. Démontez toutes les pièces du hachoir à viande.
4. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans "Entretien".
5. Placez le couvercle sur le connecteur du boîtier à vis sans fin (17) : tournez la bague du connecteur avec le couvercle vers **LOCK**.

Mélangeur

Consignes d'utilisation du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT : Les lames (1e) du mélangeur sont tranchantes !

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à mélanger monté !
- Manipulez les lames du mélangeur avec grand soin ! **Risque de blessures**, particulièrement lorsque vous enlevez les lames du récipient à mélanger, videz et nettoyez le récipient à mélanger !
- Ne versez pas d'ingrédients liquides dont la température est supérieure à 60°C dans le récipient à mélanger ! **Danger de brûlures !**

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- L'arbre d'entraînement du pétrin commence à tourner, lorsque vous alluez l'appareil. Ne touchez pas l'arbre d'entraînement en rotation pendant utilisation !
- Pour votre sécurité, fixez toujours le bol à mélanger.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez **jamais** la manette (3) si le récipient à mélanger est fixé ! Le récipient à mélanger basculera.
- 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 NOTE :

- 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 !
- Placez le récipient à mélanger sur une surface stable et solide lors du remplissage. De cette façon, il est plus facile de fixer le couvercle.
- Ne dépassez pas la capacité maximale (1500 ml) comme indiqué sur le récipient à mélanger !
- Fixez le couvercle de façon à ce que la languette ronde bouche le bec verseur du récipient à mélanger.
- N'utilisez l'appareil qu'après avoir fixé le couvercle et fermez le bouchon !
- N'enlevez pas le couvercle pendant utilisation !
- Le programme standard **FRUIT JUICE** se termine automatiquement au bout de 2 minutes environ.

Montage du récipient à mélanger

Veuillez voir l'illustration de la page 4.

Vérifiez le prémontage ! La bague de sûreté (1c), la bague d'étanchéité (1d), l'assemblage de lames (1e) et le raccord à vis (1f) doivent être montés dans le bon ordre.

⚠ ATTENTION :

- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'assemblage de lames ; sinon le récipient à mélanger fuira.
- Ne fixez pas le raccord à vis de travers.
- Le côté ouvert de la bague de sûreté est à la hauteur du raccord à vis.

Préparation

1. Fixez le bol à mélanger sans outil.
2. Placez le couvercle sur le connecteur du boîtier à vis sans fin (17) :
 - Réglez la bague du connecteur (12) sur **OPEN**.
 - Fixez le couvercle sur la bague du connecteur.
 - Tournez la bague du connecteur avec le couvercle sur **LOCK**.
3. Enlevez le couvercle de sécurité (18) de l'arbre d'entraînement à mélanger : appuyez sur le bouton (19) dans le sens de la flèche et levez le couvercle de sécurité en même temps.
4. Coupez tous les ingrédients en petits morceaux.
5. Versez les ingrédients dans le récipient à mélanger. respectez la capacité maximale.
6. Appuyez sur le couvercle (1b) sur le récipient à mélanger. Le récipient à mélanger doit être parfaitement bouché.
7. Fermez le couvercle à l'aide du bouchon (1a). Respectez les encoches à l'intérieur du couvercle. Tournez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer.

Montage et fonctionnement du mélangeur

8. Placez le récipient à mélanger sur l'arbre d'entraînement à mélanger.

ⓘ NOTE :

Lorsque vous connectez le récipient à mélanger, la bague de sûreté préassemblée appuie sur l'interrupteur de sécurité du moteur. Un mauvais montage empêchera le mélangeur de fonctionner.

9. Branchez le câble d'alimentation à une prise murale 220 – 240 V ~ 50/60 Hz correctement installé et reliée à la terre.
10. Allumez l'appareil avec le bouton de programme standard **MIXING** ou le bouton de commande. Le voyant respectif s'allume.

Verser de nouveaux ingrédients

1. Éteignez l'appareil.
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. Le voyant s'éteint.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Enlevez le récipient à mélanger.
4. Enlevez le couvercle avant de verser le contenu.
5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans "Entretien".
6. Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre d'entraînement à mélanger (18).

ⓘ NOTE IMPORTANTE :

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

Nettoyage**⚠ AVERTISSEMENT :**

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

⚠ 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 du hachoir à viande et du pétrin

△ ATTENTION :

Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lavage. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Rincez à l'eau pure et séchez bien.
- Frottez les plaques perforées du hachoir à viande avec de l'huile végétale après les avoir séchées.

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.

- Enlevez le récipient à mélanger pour bien le nettoyer.

△ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

Les lames et l'assemblage de lames sont tranchants. Manipulez avec grand soin pendant le démontage, le nettoyage et le montage.

- Démontez toujours le récipient à mélanger après utilisation.
- Dévisser le raccord à vis du récipient à mélanger.
- Enlevez l'assemblage de lames et la bague d'étanchéité du raccord à vis.
- Enlevez la bague de sûreté du récipient à mélanger. Utilisez le filetage sur le récipient à mélanger.

Récipient à mélanger

- La cruche en verre du récipient à mélanger peut être lavée avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau pure et séchez bien.

Bague de sûreté, bague d'étanchéité, assemblage de lames et raccord à vis

- Rincez tous les éléments brièvement dans l'eau chaude.
- Inversez le montage de votre récipient à mélanger après nettoyage et séchage. Respectez l'illustration de la page 4.

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
 - bras pivotant (2)
 - récipient à mélanger (1) ou
 - couvercle de sécurité (18).

Recettes recommandées

Mixture Songe (Recette simple)

Ingrédients :

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

Préparation :

Placez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol à mélanger ; mélangez avec le fouet pendant 30 secondes à un réglage vitesse bas, puis pendant 3 minutes environ à un réglage vitesse élevé. Graissez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Si la pâte colle, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

Supports : 2
Chaleur : Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 175-200°, Four à gaz : réglage 2-3

Temps de cuisson : 50-60 minutes

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

Rouleaux aux graines de lin

Ingrédients :

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

Pour le levage : 2 cuiller à soupe d'eau

Préparation :

Trempez le lin dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (1/4 l) dans le bol à mélanger,

émiettez la levure dans le récipient, ajoutez le fromage blanc et mélangez bien avec le crochet de pétrissage au réglage vitesse élevé (ou programme MIXING). La levure doit entièrement se dissoudre. Ajoutez la farine avec le lin trempé et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez à l'aide du bouton de commande au réglage vitesse bas et augmentez lentement la vitesse pendant 3-5 minutes supplémentaires. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez en 16 rouleaux de pains. Couvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les rouleaux et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

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

Temps de cuisson : 30-40 minutes

Crème au chocolat

Ingrédients :

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

Préparation :

Dans le bol à mélanger, battez entièrement la crème à l'aide du fouet à œufs, retirez-la du bol et placez-la dans un endroit frais.

Faites fondre l'enrobage de chocolat en suivant les instructions de l'emballage. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, l'eau-de-vie ou le rhum et le sel avec le batteur à œufs au réglage vitesse le plus élevé (ou programme EGG/MILK) dans le bol à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez l'enrobage de

chocolat fondu et mélangez au réglage vitesse le plus élevé. Gardez une petite quantité de crème fouettée pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème à la pâte crémeuse et mélangez brièvement au réglage vitesse bas (ou programme MIXING). Décorez la crème au chocolat et servez-la bien frappée.

Recette basique de pâte

Ingrédients :

600 g. de farine, 400 g. de semoule, 6 oeufs, 10 g. de sel, 2 cl d'huile (huile d'olive)

Préparation :

Mélangez la farine et la semoule. Cassez les oeufs et placez-les avec l'huile d'olive et le sel dans le bol à mélanger. Démarrez la machine avec le crochet de pétrissage à un réglage vitesse bas (ou programme MIXING) et ajoutez le mélange farine/semoule. Pétrissez la pâte au réglage vitesse bas avec le bouton de commande. Augmentez lentement la vitesse pendant 3-5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante. Au début, la semoule semble ne pas se dissoudre. Réduisez la vitesse lorsque la pâte devient lisse. La pâte ne doit pas être trop sèche au début. Ajoutez une goutte d'huile ou d'eau à la fois si elle est trop solide. Ajoutez de la semoule si elle est trop molle. Faites une boule avec la pâte et laissez-la au moins 20 minutes sous un torchon. Pendant ce temps, montez le hachoir à viande avec l'accessoire à pâte. Divisez la pâte en 2-3 morceaux. Gardez un morceau et laissez le reste sous le torchon pour ne pas le sécher. Placez la pâte, saupoudrée de farine, dans la machine à faire les pâtes. Sélectionnez un réglage vitesse bas avec le bouton de commande et patientez un certain temps. Ensuite, augmentez un peu la vitesse. Pour de meilleurs résultats, utilisez immédiatement la pâte, faites-la cuire "al dente" dans beaucoup d'eau salée bouillante et bouillonnante. Veuillez noter que les pâtes fraîches ont un temps de cuisson considérablement plus court :

1-3 minute(s), en fonction de la taille et de l'épaisseur. Pour sécher légèrement, la pâte nécessite environ 1 minute supplémentaire, les pâtes sèches 5 minutes supplémentaires.

Caractéristiques techniques

Modèle :PC-KM 1004
 Alimentation :220-240 V~, 50/60 Hz
 Puissance consommée nominale : 1200 W
 Puissance consommée max. : 1400 W
 Niveau de pression acoustique : 84 dB(A)
 Classe de protection : I
 Poids net (Appareil avec bol à mélanger et outil de pétrissage) : ..environ. 9,20 kg
 Sujet à changement sans avertissement préalable !

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



Élimination- Signification du symbole "Élimination"

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

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

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

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

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

Contenidos

Ubicación de los controles.....	3	Almacenamiento	56
Imagen del montaje de la batidora	4	Resolución de problemas.....	56
Indicaciones generales de seguridad.....	46	Recetas recomendadas	56
Símbolos en este manual de instrucciones ...	47	Datos técnicos.....	58
Niños y personas débiles	47	Eliminación - Significado	
Consejos de seguridad especiales		del símbolo “cubo de basura”	58
para este aparato.....	47	Imágenes del montaje de	
Uso para el que está destinado	47	la picadora de carne	150
Descripción de las partes/Piezas			
suministradas	48		
Desembalaje del aparato.....	48		
Instrucciones de uso general.....	48		
Conexión eléctrica	48		
Funcionalidad	49		
Conexión/Desconexión	49		
La máquina de amasado	50		
Montaje y funcionamiento de la amasadora ..	50		
Cuadro de tipos de masa y accesorios	51		
Operación de pausa	51		
Fin del funcionamiento y extracción			
del recipiente.....	51		
La picadora	51		
Instrucciones de uso de la picadora			
de carne	51		
Preparación	52		
Montaje de la picadora de carne	52		
Montaje del accesorio para salchichas	53		
Montaje del accesorio para			
saquitos de masa orientales	53		
Montaje del accesorio para galletas	53		
Montaje del accesorio para pasta.....	53		
Funcionamiento de la picadora de carne	53		
Paro del funcionamiento	54		
La batidora	54		
Instrucciones de uso de la batidora	54		
Montaje del vaso de batir	54		
Preparación	55		
Montaje y funcionamiento de la batidora	55		
Rellenar con ingredientes	55		
Paro del funcionamiento	55		
Limpieza	55		
Carcasa del motor	55		
Accesorios de la amasadora			
y de la picadora de carne.....	55		
Accesorios de la batidora.....	56		

Indicaciones generales de seguridad

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante,

nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.

- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad...” indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

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

AVISO!

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

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

Consejos de seguridad especiales para este aparato

AVISO: Riesgo de lesiones.

- 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.
- El husillo de la amasadora comienza a girar, cuando se conecta el aparato. ¡No toque el husillo giratorio durante el funcionamiento! Por su seguridad acople siempre el bol de mezclar, incluso si utiliza el aparato como batidora o picadora de carne.
- Mientras esté en uso, asegúrese de que **no** haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- No intente forzar los interruptores de seguridad.

ATENCIÓN: ¡Riesgo de sobrecarga!

Utilice el aparato bien como amasadora, picadora de carne o batidora. No utilice más de una función a la vez.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- 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 destinado a usar como

- Amasadora/batidora para preparar masa, cremas, crema, clara de huevo batida;
- Batidora para purés, batir o mezclar;
- Picadora para picar alimentos. Puede crear pasta o masa con diferentes accesorios.

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

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

El aparato no se puede utilizar con fines comerciales.

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

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

Descripción de las partes/piezas suministradas

Visión general de los mandos en página 3:

- 1 Vaso de batir
- 2 Brazo móvil
- 3 Palanca para subir/bajar el brazo
- 4 Botón para MIXING (BATIR)
- 5 Botón EGG/MILK (HUEVOS/LECHE)
- 6 Botón FRUIT JUICE (ZUMO DE FRUTAS)
- 7 Botón GRINDING (TRITURAR)
- 8 Mando regulador
- 9 Carcasa del motor
- 10 Bol para mezclar
- 11 Protector de salpicaduras
- 12 Anilla de unión
- 13 Aro de bloqueo
- 14 LLenador del filtro
- 15 Bandeja del llenador
- 16 Empujador
- 17 Tapa del conector del filtro
- 18 Tapa de seguridad para el motor de la batidora
- 19 Botón para retirar/acoplar la cubierta de seguridad
- 20 3 discos protectores
- 21 Varilla para batir
- 22 Varilla para batir huevos
- 23 Varilla amasadora

Imagen del montaje del vaso de batir en página 4:

- 1 Vaso de batir
- 1a Tope
- 1b Tapa
- 1c Junta de seguridad
- 1d Junta anular
- 1e Conjunto de cuchillas
- 1f Acoplamiento roscado

Imágenes A – E en la última página:

- 24 Espiral
- 25 Cuchilla
- 26 3 discos (fino, medio, grueso)
- 27 Accesorio para salchichas
- 28 2-piezas de accesorio “picadillo de carne”
- 29 Adaptador
- 30 Accesorio para galletas
- 31 Guía de galletas
- 32 4 accesorios para pasta (formas distintas de pasta)

Desembalaje del aparato

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.

i 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

Conexión eléctrica

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

Funcionalidad

- El aparato está equipado con interruptores de seguridad. El funcionamiento solo es posible
 - con la tapa de seguridad (18) acoplada o
 - con el vaso de la batidora acoplado y
 - si el brazo giratorio está bloqueado en su sitio con un clic.
- El aparato funciona bien con el mando regulador variable de manera continua **o** con los botones estándar del programa.
- Con el regulador puede ajustar la velocidad variable de manera continua. Comience siempre con una velocidad baja. Incremente la velocidad lentamente. El regulador no tiene función cuando se utiliza un programa estándar.
- El programa estándar dispone de un ajuste de velocidad predeterminado. Los programas estándar no tienen función si comienza el funcionamiento del aparato con el regulador. Mientras esté activo un programa estándar, no se podrá seleccionar otro programa estándar.

Utilice los botones de funciones para los programas estándar:

Botones	Amasadora	Picadora	Batidora
4 MIXING (Batir)	Amasar/mezclar		
5 EGG/MILK (Huevos/Leche)	Mezclar/batir		
6 FRUIT JUICE (Zumo de Frutas)			picar/batir/pures
7 GRINDING (Triturar)		Picar carne/hacer masa	

- El regulador electrónico de velocidad evita la sobrecarga del motor. Las revoluciones se reducen automáticamente en caso de sobrecarga.

⚠ ATENCIÓN:

No utilice el aparato más de 10 minutos de manera continua. Deje enfriar durante 10 minutos.

Conexión/Desconexión

Con el regulador

- **Conexión:** Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj al ajuste de velocidad deseada. El indicador luminoso junto al **ON** se iluminará.
- **Desconexión:** Gire el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **OFF**. El indicador luminoso se apagará.

Con los botones de función

- **Conexión:** Pulse el botón correspondiente una vez. El indicador luminoso junto al botón seleccionado se iluminará.
- **Desconexión:** Pulse el botón de nuevo. El indicador luminoso se apaga.

ⓘ NOTA:

- El motor está equipado con un interruptor de seguridad. Desconecta el motor si el brazo (2) se mueve. El indicador luminoso correspondiente indica que el aparato todavía se está listo para usarse.
- Baje el brazo de nuevo; mientras el indicador luminoso está todavía iluminado, el aparato continua la función seleccionada. El motor comienza automáticamente brevemente a un ajuste de velocidad alta.
- No deje el brazo más de 15 segundos en posición vertical; de otro modo el indicador luminoso se apaga. Después de bajar el brazo el aparato permanece en modo desconexión. Conecte el aparato con el regulador o pulse un botón de función para continuar con el funcionamiento.

La máquina de amasado

Montaje y funcionamiento de la amasadora

⚠ ATENCIÓN:

- **No** manipule nunca la palanca (3) si el vaso de batir está acoplado. Este se volcará.
- **No** utilice nunca la amasadora con el vaso de la batidora acoplado
- Llene de ingredientes hasta el máximo $\frac{3}{4}$ del bol.

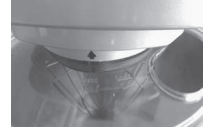
1. Cubra el husillo motor del mezclador con la tapa de seguridad (18):
 - Inserte las dos cuchillas de la tapa de seguridad en los huecos del aparato.
 - Pulse el botón (19) en la dirección de la flecha y presione la tapa hacia abajo al mismo tiempo.
 - Suelte el botón. La tapa de seguridad está acoplada firmemente al aparato.
2. Cubra el conector de la carcasa de la espiral con la tapa (17):
 - Ajuste la anilla del conector a la posición de abierto (12) **OPEN**.
 - Acople la tapa en el anillo conector.
 - Gire el anillo conector con la tapa hacia la posición de bloqueo **LOCK**.
3. Presione la palanca (3) con la mano derecha en la dirección de la flecha. El brazo móvil se levanta. Desplace el brazo móvil con la mano izquierda al mismo tiempo hasta el tope. Se debe oír un clic cuando el brazo móvil queda acoplado en su sitio. La palanca vuelve a su posición inicial.
4. Coloque el bol de mezclar de tal modo en su soporte que el brazo esté encima de la flecha ▲. Gire el bol de mezclar en el brazo en la dirección de la flecha hasta el tope (**LOCK**).
5. **Al usar el batidor de huevos (22) o el garfio amasador (21)** acople primero el protector contra salpicaduras (11): Sujete el protector contra salpicaduras con el collar hacia arriba

ⓘ NOTA:

- Se pueden seleccionar dos huecos a la izquierda o derecha en la parte inferior del brazo.
- El protector contra salpicaduras está marcado con las palabras **OPEN** y **LOCK**.

Acople el protector contra salpicaduras de manera que la marca de abierto OPEN del brazo

quede debajo de la flecha ↑ (véase al imagen). Desplace la protección contra salpicaduras con las pestañas guía en los huecos y bloquee hacia **LOCK**.

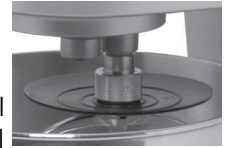


6. Acople el disco protector (20) en la herramienta a utilizar. El disco protector evita la contaminación de masa en el husillo.

ⓘ NOTA:

Las dos pestañas guía del disco protector deben asentarse en los huecos.

7. Monte la herramienta según lo siguiente: Mueva el mandril hacia arriba. Coloque el extremo cuadrado de la herramienta hasta el tope del husillo. Gire el mandril de suelte rápido en sentido de las agujas del reloj en el roscado de la herramienta.
8. Ahora vierta los ingredientes en el bol de mezclar.



⚠ ATENCIÓN:

No llene en exceso el recipiente; la cantidad máxima de ingredientes es de 3 kg y 1,5 litros respectivamente para líquidos.

9. Presione la palanca (3) en la dirección de la flecha y mueva el brazo móvil con la otra mano lentamente. El brazo móvil debe bloquearse en su sitio con un clic.
10. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra de 220 – 240 V~ 50/60 Hz.

11. Encienda el aparato, bien con uno de los botones de programa estándar o con el regulador. Utilice la siguiente tabla. Los indicadores luminosos correspondientes se iluminarán.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipos de masa	Herramienta	Botón o regulador	Cantidad
Masa pesada (ej., pan, masa quebradiza o masa de pasta)	Garfio amasador	MIXING botón/ regulador	máx. 3 kg
Masa media a pesada (ej., mezcla pastel)	Varilla de mezclar	MIXING botón/ EGG/MILK botón/ regulador	máx. 3 kg
Masa ligera (ej., masa tortitas, natillas)	Varilla de mezclar/batidor de huevos	EGG/MILK botón/ regulador	mín. 200 ml máx. 3 l
Crema	Batidor de huevos	EGG/MILK botón/ regulador	mín. 200 ml máx. 1.5 l
Clara de huevo	Batidor de huevos	EGG/MILK botón/ regulador	mín. 4 eggs máx. 20 eggs

¡ NOTA:

- No llene inmediatamente todos los ingredientes en el bol de mezclar cuando se vaya a amasar una masa pesada. Comience amasando solo harina, azúcar y huevos. Añada los ingredientes líquidos lentamente durante el amasado.
- Los programas estándar de batir **MIXING** y huevos y leche **EGG/MILK** finalizan automáticamente después aproximadamente de 5 minutos.

Operación de pausa

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.

- Desconecte siempre el aparato, incluso brevemente al interrumpir el amasado/la mezcla. El indicador luminoso se apaga.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (3) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor. **El accesorio seguirá rotando durante un breve período de tiempo.**

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

- Desconecte el aparato. El indicador luminoso se apaga.
- Desenchufe de la red de alimentación.
- Presione la palanca (3); el brazo se eleva.
- Retire la herramienta. Afloje el mandril de suelte rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Gire el bol de mezclar en sentido contrario a las agujas del reloj y extraígalas.
- Afloje la masa con una espátula y retirela del bol de mezclar.
- Limpie todos los componentes usados según las instrucciones en la sección "Limpieza".

La picadora

Instrucciones de uso de la picadora de carne

⚠ AVISO: La cuchilla de la picadora de carne (25) está afilada

Manipule con mucho cuidado la cuchilla de la picadora durante el montaje y la limpieza. ¡Peligro de lesionarse!

- No mueva piezas duras como huesos o cáscaras.
- Corte la carne en trocitos de aproximadamente 2,5 cm. Asegúrese de que la carne no tiene huesos ni tendones.

- Seleccione un disco (26) más fino o más grueso según la finura deseada.
- Cepille los discos con aceite vegetal o grasa.
- Al picar carne, coloque un recipiente debajo de la salida.
- Utilice el accesorio para el picadillo de carne (28) para carne o tubos de pasta de masa.
- Prepare una zona para extender la pasta después si utiliza la picadora para hacer pasta.

Preparar salchichas

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

Dar forma a las galletas

- Prepare una zona para extender las galletas después.
- Utilice la guía (31) para crear diferentes formas de la masa preparada para galletas.
- Deslice la guía en el accesorio de la galleta después de acoplar la carcasa de la espiral con el accesorio para galletas (30) en el aparato.
- Ajústelo a la forma de galleta deseada.
- Sujete el hilo de la masa con una mano en la salida y corte a la longitud deseada.

Preparación

Consulte también nuestras descripciones generales en la página 3 y 150.

1. Acople el bol de mezclar sin herramienta.
2. Cubra el eje impulsor del motor de mezcla con la tapa de seguridad (18):
 - Inserte los dos ganchos de la tapa de seguridad en los huecos del aparato.
 - Presione el botón (19) en la dirección de la flecha y presione la tapa de seguridad al mismo tiempo.
 - Suelte el botón. La tapa de seguridad está firmemente acoplada al aparato.
3. El conector de la carcasa de la espiral del aparato está protegido por la tapa (17). Gire la tapa hacia **OPEN** y extráigala. La anilla del conector (12) se coloca y debe estar en posición. Acople la carcasa de la espiral (14) con el llenador en la parte superior en el impulsor de la espiral y gire la anilla del conector hacia el bloqueo **LOCK**.
4. Coloque la bandeja de llenado (15) de manera que el conector de la bandeja del llenador esté encima de la carcasa del motor.
5. Deslice la espiral (24) en la parte horizontal de la espiral hasta que el eje encaje en su sitio mecánicamente.

El montaje de los accesorios se describe en los siguientes capítulos. Prepare la picadora de carne según el uso deseado.

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

Siga los pasos del capítulo "Preparación".

6. Coloque la cuchilla (25) en el eje de la espiral con los bordes afilados hacia fuera.
7. Seleccione un disco (26). Observe los huecos en la carcasa de la espiral mientras acopla el disco.
8. Gire la anilla de bloqueo (13) en el sentido de las agujas del reloj en la carcasa de la espiral.

Encontrará más detalles en la sección "Funcionamiento de la picadora de carne".

Montaje del accesorio para salchichas (véase Fig. B)

Siga los pasos en el capítulo “Preparación”.

- Siga los pasos debajo si está utilizando mezcla de salchicha ya preparada:
 6. Primero coloque el adaptador (29) en el eje de la espiral. Observe los huecos de la carcasa de la espiral.
 7. Inserte el accesorio de la salchicha (27) en la anilla de bloqueo (13).
 8. Gire la anilla de bloqueo con el accesorio en el sentido de las agujas del reloj en la carcasa de la espiral.
- Monte primero una cuchilla y un disco en los puntos 6 y 7 según la sección “Montaje de la picadora de carne” si quiere picar carne y hacer salchichas en una única operación. Finalmente inserte el accesorio de salchichas en la anilla de bloqueo.
 8. Gire la anilla de bloqueo con el accesorio de la salchicha en la carcasa de la espiral.

Encontrará más detalles en la sección “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales (véase Fig. C)

Siga los pasos del capítulo “Preparación”.

6. Coloque el accesorio para el picadillo de carne (28a) en el eje de espiral. Observe los huecos en la carcasa de la espiral.
7. Inserte el accesorio para el picadillo de carne (28b) en la anilla de sujeción (13).
8. Gire la anilla de sujeción con el accesorio para picadillo de carne en sentido de las agujas del reloj en la carcasa de la espiral.

Encontrará más detalles en la sección “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Montaje del accesorio para galletas (véase Fig. D)

Siga los pasos del capítulo “Preparación”.

6. Primero coloque el adaptador (29) en el eje de espiral. Observe los huecos de la carcasa de la espiral.
7. Coloque el accesorio de las galletas (30) en el adaptador. Observe los huecos en el accesorio para galletas.
8. Gire la anilla de sujeción (13) en sentido de las agujas del reloj en la carcasa de la espiral.

Encontrará más detalles en la sección “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Montaje del accesorio para pasta (véase Fig. E)

Siga los pasos del capítulo “Preparación”.

6. Seleccione el accesorio para pasta (32).
7. Coloque el accesorio en el eje de la espiral. Observe los huecos de la carcasa de la espiral.
8. Gire la anilla de sujeción (13) en el sentido de las agujas del reloj en la carcasa de la espiral.

Encontrará más detalles en la sección “Funcionamiento de la picadora de carne”.

Funcionamiento de la picadora de carne

AVISO: Peligro de daños físicos

- El eje motor de la amasadora comienza a girar, cuando el aparato está conectado. No toque el eje motor giratorio durante el funcionamiento
- Por su propia seguridad tenga siempre acoplado el bol de mezclar.
- Utilice siempre el manipulador suministrado (16). No inserte los dedos o herramientas en el llenador

ATENCIÓN:

- **No utilice nunca** la amasadora con el vaso de batir. Cubra el eje motor del motor de batir con la tapa de seguridad (18).
9. Coloque los trocitos de carne (pasta de carne/ mezcla de salchichas o masa) en la bandeja de llenado y en el llenador.

10. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra perfectamente instalada de 220 – 240 V~ 50/60 Hz.
11. Conecte el aparato, bien con el botón **Picar GRINDING** del programa estándar o con el regulador. El indicador luminoso correspondiente se ilumina.
12. Si es necesario, empuje la carne o masa con el empujador (16).

Paro del funcionamiento

1. Desconecte el aparato. El indicador luminoso se apagará.
2. Desconecte de la red de alimentación.
3. Desmunte todas las piezas del picador de carne.
4. Limpie todas las piezas según lo descrito en la sección "Limpieza".
5. Cubra el conector de la carcasa de la espiral con la tapar (17): Gire la anilla de conexión con la tapa hacia el bloqueo **LOCK**.

La batidora

Instrucciones de uso de la batidora

⚠ AVISO: La cuchilla (1e) del interior de la batidora está muy afilada

- No introduzca las manos en el vaso de batir montado
- Manipule la cuchilla de la batidora con mucho cuidado. **Existe el peligro de lesionarse** especialmente al retirar la cuchilla del vaso de batir, vaciar y limpiar el vaso de batir.
- **NO** vierta ingredientes líquidos más calientes que 60 °C en el vaso de batir. **Peligro de quemaduras**

⚠ AVISO: Peligro de daños físicos

- El eje motor de la amasadora comienza a girar, cuando el aparato está conectado. No toque el eje motor giratorio durante el funcionamiento
- Por su propia seguridad tenga siempre acoplado el vaso de batir.

⚠ ATENCIÓN:

- **No manipule nunca** la palanca (3) si el vaso de batir está acoplado. El vaso de batir se podría volcar.
- 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.

📌 RECOMENDACIONES:

- 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
- Coloque el vaso de batir sobre una superficie firme y sólida durante el llenado. Así es más fácil acoplar la tapa.
- No supere la capacidad máxima (1500 ml) según lo indicado en el vaso de batir.
- Acople la tapa de manera que la pestaña redonda coincida con la boca del vaso de batir.
- Ponga en funcionamiento el aparato después de acoplar la tapa y ajustar el tope.
- No retire la tapa durante el funcionamiento
- El programa estándar de zumo de frutas **FRUIT JUICE** termina automáticamente después aproximadamente de 2 minutos.

Montaje del vaso de batir

Véase la imagen de la página 4.

Compruebe el premontaje. La anilla de seguridad (1c), la junta anular (1d), el conjunto de la cuchilla (1e) el acoplamiento roscado (1f) debe montarse en el orden correcto.

⚠ ATENCIÓN:

- No olvide colocar la junta anular en el conjunto de la cuchilla, si no el vaso de batir puede tener fugas.
- No acople torcido el acoplamiento roscado.
- El lado abierto de la junta anular se nivel con el acoplamiento roscado.

Preparación

1. Acople el bol de mezclar si herramienta.
2. Cubra el conector de la carcasa de la espiral con la cubierta (17):
 - Ajuste la anilla del conector (12) a la posición abierta **OPEN**.
 - Acople la cubierta en el anillo conector.
 - Gire el anillo conector con la tapa hacia la posición de bloqueo **LOCK**.
3. Retire la tapa de seguridad (18) desde el eje motor de la batidora: Pulse el botón (19) en la dirección de la flecha y levante la tapa de seguridad al mismo tiempo.
4. Corte todos los ingredientes en trozos pequeños.
5. Llene el vaso de batir con los ingredientes. Observe la capacidad máxima.
6. Pulse la tapa (1b) en el vaso de batir. El vaso de batir debe estar perfectamente sellado.
7. Cierre la tapa con el tope (1a). Observe los huecos en el lado interior de la tapa. Gire el tope en sentido de las agujas del reloj para apretar.

Montaje y funcionamiento de la batidora

8. Coloque el vaso de la batidora en el eje motor de la batidora.

¡ NOTA:

Al conectar el vaso de batir, la anilla de seguridad montada presiona el interruptor de seguridad del motor. Montaje incorrecto evitará el funcionamiento de la batidora.

9. Conecte el cable de alimentación en una toma con conexión a tierra correctamente instalada de 220 – 240 V~ 50/60 Hz.
10. Encienda el aparato, bien con el botón del programa estándar de batir **MIXING** o con el regulador. El indicador luminoso correspondiente se iluminará.

Rellenar con ingredientes

1. Desconecte el aparato.
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. El indicador luminoso se apaga.
2. Desenchufe de la red de alimentación.
3. Retire el vaso de batir.
4. Retire la tapa antes de verter el contenido.
5. Limpie todas las piezas usadas según lo descrito en “Limpieza”.
6. Cubra el eje motor de batir con la tapa de seguridad (18).

¡ NOTA IMPORTANTE:

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

Limpieza

⚠ AVISO:

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

⚠ ATENCIÓN:

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

Carcasa del motor

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

Accesorios de la amasadora y de la picadora de carne

⚠ ATENCIÓN:

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

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.

- Aclare con agua limpia y seque completamente.
- Cepille algunos discos de picar carne con aceite vegetal después de secar.

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.

- Retire el vaso de batir para limpiar completamente.

AVISO: Peligro de daños físicos

La cuchilla y el conjunto de la cuchilla están muy afilados. Manipule con gran cuidado durante el desmontaje, limpieza y montaje.

- Desmonte siempre el vaso de batir después de usar.
- Desenrosque el acoplamiento roscado del vaso de batir.
- Retire el conjunto de la cuchilla y la junta anular del acoplamiento roscado.
- Retire la anilla de seguridad del vaso de batir. Utilice el roscado del vaso de batir.

Vaso de batir

- El vaso de cristal del recipiente de batir se puede lavar en agua con jabón. Aclare con agua limpia y seque completamente.

Anilla de seguridad, Junta anular, Conjunto de cuchilla y acoplamiento roscado

- Aclare estos componentes solo brevemente en agua caliente.
- Monte el vaso de cristal en orden inverso después de limpiar y secar. Observe la imagen de la página 4.

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.

Possible causa:

El aparato no recibe suministro eléctrico.

Solución:

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

Possible causa:

El aparato está defectuoso.

Solución:

- 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
 - brazo móvil (2)
 - vaso de batir (1) o
 - tapa de seguridad (18).

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica)

Ingredientes:

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

Preparación:

Coloque la harina blanca con el resto de ingredientes en el bol de mezclar; mezcle con el garfio amasador durante 30 segundos a un ajuste de

velocidad baja, luego aproximadamente 3 minutos a un ajuste de velocidad alta. Engrase el molde pastelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja: 2
 Temperatura: Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200°, horno de gas: Posición 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos
 Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100 g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza

Ingredientes:

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

Preparación:

Empape linaza en 1/8 l de agua tibia. Vierta el resto de agua tibia (1/4 l) en el bol de mezclar, bata la levadura en él, añada cuajada y mezcle a un ajuste de alta velocidad (o el programa MIXING). La levadura debe estar completamente disuelta. Eche la harina con la linaza y la sal en el bol de mezclar. Amase con el regulado a un ajuste de velocidad baja e incremente la velocidad lentamente durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

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

Crema de chocolate

Ingredientes:

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

Preparación:

En el bol para batir, bata la nata con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío. Derrita el recubierto de chocolate según las instrucciones del envase. Mientras tanto bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal con el batidor de huevos en el ajuste de velocidad más alto (o programe EGG/MILK) en el bol de mezclar hasta que esté cremoso. Añada el chocolate fundido y remueva al ajuste de velocidad más alto. Deje alguna de la crema montada para decorar. Eche el resto de crema en la pasta cremosa y remueva brevemente a un ajuste de velocidad bajo (o programe MIXING). Decore la crema de chocolate y sirva bien fría.

Receta básica de masa de pasta

Ingredientes:

600 g harina, 400 g sémola, 6 huevos, 10 g sal, 2 cl aceite (aceite de oliva)

Preparación:

Mezcle la harina y sémola. Rompa los huevos y colóquelos con aceite de oliva y sal en el bol de mezclar. Ponga en marcha la máquina con el garfio amasador a una ajuste de velocidad baja (o programa MIXING) y añada la mezcla de harina/sémola. Amase la masa a un velocidad baja con el regulador. Incremente ligeramente la velocidad durante otros 3-5 minutos hasta que

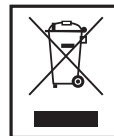
la masa esté homogénea y brillante. Al principio parece como si la sémola no se va a disolver. Reduzca la velocidad cuando la masa se quede más uniforme. La masa no debe estar muy seca al principio. Añada una gota de aceite o de agua a la vez si es demasiado sólida. Añada sémola si es demasiado blanda. Modele la masa en una bola y deje al menos durante 20 minutos cubierta con un trapo. Mientras tanto monte la picadora de carne con un accesorio de pasa. Divida la masa en 2 - 3 porciones. Tome una porción para procesar y deje el resto cubierto debajo del trapo para que no se seque. Coloque la masa, que está espolvoreada con algo de harina donde se hace la pasta. Seleccione un ajuste de velocidad baja con el regulador hasta que tenga la rutina necesaria. Después puede incrementar la velocidad un poco. Para obtener mejores resultados utilice la pasta inmediatamente, cocien "al dente" con mucha agua con sal hirviendo. Observe que la pasta fresca tiene un tiempo de cocción inferior: 1 - 3 minutos, dependiendo del tamaño y espesor. La pasta ligeramente seca necesita 1 minuto más, la pasta seca otros 5 minutos.

Datos técnicos

Modelo:PC-KM 1004
 Alimentación:220-240 V~, 50/60 Hz
 Potencia nominal de consumo: 1200 W
 Potencia máxima de consumo: 1400 W
 Nivel de presión del sonido: 84 dB(A)
 Protección Clase: I
 Peso neto (aparato básico con el bol de mezclar y la herramienta de amasar):... ca. 9,20 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

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



Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Indice

Posizione dei comandi	3
Illustrazione dell'assemblaggio del contenitore per miscelare	4
Norme di sicurezza generali	59
Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso	60
Bambini e persone fragili	60
Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio	60
Uso previsto	60
Descrizione delle parti / pezzi forniti	61
Disimballaggio dell'apparecchio	61
Istruzioni d'uso generali	61
Collegamento elettrico	61
Funzionalità	61
Accensione / Spegnimento	62
Impastatrice	62
Assemblaggio e funzionamento dell'impastatrice	62
Tabella tipi di impasti e utensili	63
Funzionamento con pausa	64
Fine del funzionamento e rimozione della scodella	64
Tritacarne	64
Istruzioni d'uso del tritacarne	64
Preparazione	65
Assemblaggio del tritacarne	65
Come assemblare l'accessorio salsicce	65
Come assemblare l'accessorio per sacche impasto	66
Come assemblare l'accessorio per biscotti	66
Come assemblare l'accessorio per pasta	66
Funzionamento del tritacarne	66
Interrompere il funzionamento	66
Il frullatore	67
Istruzioni sull'uso del frullatore	67
Assemblaggio del contenitore per miscelare	67
Preparazione	67
Assemblaggio e funzionamento del frullatore	68
Riempire con ingredienti	68
Interrompere il funzionamento	68
Pulizia	68
Alloggiamento del motore	68

Accessori dell'impastatrice e del tritacarne 69

Accessori del frullatore

Conservazione

Risoluzione di problemi

Ricette consigliate

Specifiche tecniche

Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"

Illustrazioni dell'assemblaggio del tritacarne 150

Norme di sicurezza generali

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

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

- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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


ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
-  **AVVISO!**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona

istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

AVVISO: Rischio di lesione!

- Spegnerlo 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.
- L'albero guida dell'impastatrice inizia a girare quando l'apparecchio è acceso. Non toccare l'albero guida girevole durante il funzionamento! Per la propria sicurezza montare sempre il recipiente per miscelare anche se si usa l'apparecchio come frullatore o tritacarne.
- Durante l'uso, **non** devono esserci oggetti, ad es. cucchiaini o raschietti, nel recipiente.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.

ATTENZIONE: Rischio di sovraccarico!

Utilizzare l'apparecchio sia come impastatrice che come tritacarne o impastatore. Non usare più di una funzione contemporaneamente.

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

Uso previsto

Questo apparecchio è destinato ad uso come

- Macchina per impastare / miscelare per la preparazione di impasti, creme, panna, chiara d'uovo montata;
- Frullatore per fare purée, sbattere o miscelare;

- Tritacarne per tritare alimenti. È possibile realizzare impasti con diversi accessori.

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

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

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

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

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

Descrizione delle parti / pezzi forniti

Panoramica dei controlli a pagina 3:

- 1 Contenitore per miscelare
- 2 Braccio girevole
- 3 Leva a sinistra / abbassamento del braccio
- 4 Tasto MIXING (Miscelare)
- 5 Tasto EGG/MILK (Uova/latte)
- 6 Tasto FRUIT JUICE (Succo di frutta)
- 7 Tasto GRINDING (Macinare)
- 8 Manopola di controllo
- 9 Alloggiamento del motore
- 10 Recipiente per miscelare
- 11 Protezione schizzi
- 12 Anello di connessione
- 13 Anello di blocco
- 14 Riempiatore alloggiamento a tubo
- 15 Vassoio di riempimento
- 16 Spingitore
- 17 Coperchio per il connettore dell'alloggiamento a tubo
- 18 Coperchio di sicurezza per l'unità frullatore
- 19 Tasto di rimozione / accessorio per coperchio di sicurezza
- 20 3 dischi di protezione
- 21 Gancio di miscelazione
- 22 Sbattiuova
- 23 Gancio impastatrice

Illustrazione dell'assemblaggio contenitore per miscelare a pagina 4:

- 1 Contenitore per miscelare
- 1a Dispositivo di arresto
- 1b Coperchio
- 1c Anello di sicurezza
- 1d Anello della guarnizione
- 1e Assemblaggio lame
- 1f Unità filettata

Illustrazioni A – E all'ultima pagina:

- 24 Tubo
- 25 Lama
- 26 3 filtri (fine, medio, grezzo)
- 27 Accessorio per salsicce
- 28 Accessorio a 2 pezzi "kebbe"
- 29 Adattatore
- 30 Accessorio per biscotti
- 31 Guida biscotti
- 32 4 accessori per pasta (diverse forme di pasta)

Disimballaggio dell'apparecchio

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.

i NOTA:

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

Istruzioni d'uso generali

Collegamento elettrico

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

Funzionalità

- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. Il funzionamento non è possibile
 - con coperchio di sicurezza (18) montato o

- con contenitore di miscelazione montato e
- se il braccio girevole è bloccato in posizione.
- L'apparecchio è utilizzato sia con manopola di controllo varilae in modo continuo **che** con i tasti di programmazione standard.
- Con la manopola di controllo è possibile impostare la velocità in modo variabile. Iniziare sempre a velocità lenta. Aumentare lentamente la velocità. La manopola di controllo non ha funzione se уста come programma standard.
- I programmi standard presentano un'impostazione di velocità predefinita. I programmi standard non presentano funzione quando si avvia l'apparecchio con la manopola di controllo. Finché un programma standard è attivo non è necessario selezionare un altro programma standard.

Utilizzare i tasti funzione per i seguenti programmi standard:

Tasti	Impastatrice	Tritacarne	Frullatore
4	MIXING (Miscelare)	Impastare / miscelare	
5	EGG/MILK (Uova/latte)	Miscelare / sbattere	
6	FRUIT JUICE (Succo di frutta)		Tagliare / miscelare / fare a purè
7	GRINDING (Tritare)	Tritare carne / fare un impasto	

- Il controllo elettronico della velocità evita il sovraccarico del motore. I rpm sono ridotti automaticamente in caso di sovraccarico.

⚠ ATTENZIONE:

Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti di continuo. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Accensione / Spegnimento

Con la manopola di controllo

- **Accensione:** Girare la manopola in senso orario all'impostazione della velocità desiderata. La spia luminosa accanto a **ON** si accende.
- **Spegnimento:** Girare la manopola in senso anti orario su **OFF**. La spia luminosa si spegne.

Con i tasti funzione

- **Accensione:** Premere una volta il tasto rispettivo. L'indicatore accanto al tasto selezionato si accende.
- **Spegnimento:** Premere nuovamente il tasto. L'indicatore luminoso si spegne.

i NOTA:

- Il motore è dotato di un interruttore di sicurezza. Questo spegne il motore se il braccio (2) viene girato. La spia luminosa mostra che l'apparecchio è ancora pronto per l'uso.
- Abbassare il braccio nuovamente; mentre l'indicatore luminoso è ancora acceso l'apparecchio continua la funzione selezionata. Il motore si avvia lentamente ad un'impostazione di velocità alta.
- Non lasciare il braccio per più di 15 secondi in posizione diritta; altrimenti l'indicatore luminoso si spegne. Dopo aver abbassato il braccio l'apparecchio resta in modalità spenta. Accendere l'apparecchio con la manopola di controllo o premere un tasto funzione per il funzionamento continuo.

Impastatrice

Assemblaggio e funzionamento dell'impastatrice

⚠ ATTENZIONE:

- **Non** mettere mai in funzione la leva (3) se il contenitore di miscelazione è montato! Il contenitore di miscelazione cadrà.
- **Non** usare mai l'impastatrice con il contenitore di miscelazione montato!
- Riempire la ciotola di riempimento di max. $\frac{3}{4}$ con gli ingredienti.

- Coprire l'albero guida dell'asse di miscelazione con il coperchio di sicurezza (18):
 - Inserire i due ganci del coperchio di sicurezza negli incavi dell'apparecchio.
 - Premere il tasto (19) nella direzione della freccia e premere il coperchio di sicurezza verso il basso contemporaneamente.
 - Rilasciare il tasto. Il coperchio di sicurezza è montato per bene all'apparecchio.
- Coprire il connettore dell'alloggiamento a tubo con il coperchio (17):
 - Impostare l'anello del connettore (12) in posizione **OPEN**.
 - Montare il coperchio all'anello del connettore.
 - Girare l'anello di connessione con il coperchio verso la posizione **LOCK**.
- Premere la leva (3) con la mano destra in direzione della freccia. Il braccio oscillante si muove verso l'alto. Spostare il braccio oscillante con la mano sinistra contemporaneamente all'arresto limite. Il braccio oscillante deve bloccarsi in posizione. La leva ritorna indietro alla posizione iniziale.
- Mettere la ciotola per miscelare in modo che il supporto con l'impugnatura sia sopra la freccia ▲. Girare la ciotola di miscelazione all'impugnatura in direzione della freccia all'arresto limite (**LOCK**).
- Quando si usa lo sbattiuova (22) o il gancio di miscelazione (21) montare prima la protezione (11): tenere quest'ultima con il collo verso l'alto.**

NOTA:

- È possibile vedere i due incavi a sinistra e a destra sul lato inferiore del braccio.
- La protezione è segnata con le parole **OPEN** e **LOCK**.

Montare la protezione sul braccio in modo che il segno **OPEN** sia sotto la freccia ▲ (vedi immagine). Spostare la protezione con le linguette guida negli incavi e bloccare verso **LOCK**.

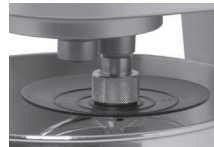


- Montare il disco protettivo (20) allo strumento da usare. Il disco protettivo previene la contaminazione dell'asse guida con l'impasto.

NOTA:

Le due linguette guida del disco protettivo devono essere sugli incavi dell'utensile.

- Montare l'utensile come segue: Spostare il rilascio rapido. Mettere l'estremità quadrata dell'utensile all'arresto limite nell'asse guida. Girare il rilascio rapido in senso orario sulla filettatura dell'utensile.
- Ora mettere gli ingredienti del recipiente.

**ATTENZIONE:**

Non riempire eccessivamente l'apparecchio; la quantità massima di ingredienti è 3 kg e 1,5 litri rispettivamente per i liquidi.

- Premere la leva (3) nella direzione della freccia e spostare il braccio di oscillazione con l'altra mano lentamente verso il basso. Il braccio di oscillazione deve bloccarsi in posizione.
- Collegare il cavo di corrente ad una presa a parete installata correttamente e a terra da 220 – 240 V~ 50/60 Hz.
- Accendere l'apparecchio con uno dei tasti programma standard oppure con la manopola di controllo. Usare la seguente tabella. La spia di esercizio si accende.

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Tasto o manopola di controllo	Quantità
Impasto pesante (ad es. pane, pasta brisée o impasto per pasta)	Gancio per impasto	Tasto MIXING / manopola di controllo	max. 3 kg

Tipo di impasto	Utensile	Tasto o manopola di controllo	Quantità
Impasto da medio a pesante (ad es. miscela per torte)	Gancio di miscelazione	Tasto MIXING / Tasto EGG/MILK / manopola di controllo	max. 3 kg
Impasto leggero (ad es. impasto per crêpe, crema pasticceria)	Gancio per miscelare / sbattiuova	Tasto EGG/MILK / manopola di controllo	min. 200 ml max. 3 l
Crema	Sbattiuova	Tasto EGG/MILK / manopola di controllo	min. 200 ml max. 1,5 l
Chiara d'uovo	Sbattiuova	Tasto EGG/MILK / manopola di controllo	min. 4 uova max. 20 uova

i NOTA:

- Non mettere subito gli ingredienti nella ciotola di miscelazione se l'impasto è molto pesante. Iniziare ad impastare solo farina, zucchero e uova. Aggiungere gli ingredienti liquidi lentamente durante l'impasto.
- I programmi standard **MIXING** e **EGG/MILK** terminano automaticamente dopo ca. 5 minuti.

Funzionamento con pausa**⚠ AVVISIO: Rischio di lesione!**

- Spegnere sempre l'apparecchio, anche per una breve interruzione del processo di impastatura / miscelazione. La spia luminosa di spegne.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!

⚠ AVVISIO: Rischio di lesione!

- Se si attiva la leva (3) durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore. **L'accessorio continuerà a ruotare ancora per un po.**

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Spegnere l'apparecchio. La spia luminosa di spegne.
2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Premere la leva (3) verso il basso per sollevare il braccio.
4. Rimuovere l'utensile. Liberare il rilascio rapido girando in senso anti orario.
5. Girare il recipiente di miscelazione in senso orario e rimuoverlo.
6. Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
7. Pulire tutti i componenti come descritto in "Pulizia".

Tritacarne**Istruzioni d'uso del tritacarne****⚠ AVVISIO:****La lama del tritacarne (25) è molto tagliente!**

Maneggiare la lama del tritacarne durante l'assemblaggio e pulirla con grande cura! **Rischio di lesione!**

- Non tritare parti dure come ossa o gusci di conchiglia.
- Tagliare la carne a pezzetti di ca. 2,5 cm. Assicurarsi che le ossa e i tendini siano nella carne.
- Selezionare un filtro più fine o più grezzo (26) secondo il livello di finezza desiderato.
- Spazzolare il filtro con dell'olio vegetale o del grasso.
- Se si trita carne, mettere un contenitore sotto l'uscita.
- Utilizzare l'accessorio "kebbe" (28) per i tubi di carne e impasto per pasta.

- Preparare un'area per spalmare la pasta dopo aver usato il tritacarne come macchina per la pasta.

Come fare salsicce

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

Formare biscotti

- Preparare un'area per spargere i biscotti.
- Utilizzare la guida (31) per realizzare le diverse forme dall'impasto preparato per biscotti.
- Far scorrere la guida nell'accessorio per biscotti dopo aver montato l'alloggiamento a tubo con l'accessorio per biscotti (30) sull'apparecchio.
- Impostare la forma dei biscotti desiderata.
- Tenere il filo per impasto con una mano all'uscita e tagliare alla lunghezza desiderata.

Preparazione

Far riferimento alle panoramiche a pagina 3 e 150.

1. Montare la ciotola di miscelazione senza utensile.
2. Coprire l'asse guida dell'uscita di miscelazione con il coperchio di sicurezza (18):
 - Inserire i due ganci del coperchio di sicurezza negli incavi dell'apparecchio.

- Premere il tasto (19) nella direzione della freccia e premere il coperchio di sicurezza contemporaneamente.
- Rilasciate il tasto. Il coperchio di sicurezza è montato all'apparecchio.

3. Il connettore dell'alloggiamento a tubo dell'apparecchio è protetto dal coperchio (17). Girare il coperchio verso **OPEN** e rimuoverlo. L'anello di connessine (12) è portato in posizione e deve restare tale. Montare l'alloggiamento a tubo (14) con spingitore sopra l'unità a tubo e girare l'anello di connessione verso **LOCK**.
4. Mettere il vassoio (15) sullo spingitore in modo che il connettore del vassoio è sopra l'alloggiamento del motore.
5. Far scorrere il tubo (24) nella parte orizzontale dell'alloggiamento del tubo finché l'asse si blocca meccanicamente in posizione.

L'assemblaggio degli accessori è descritto nei seguenti capitoli. Preparare il tritacarne secondo l'uso desiderato.

Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. A)

Seguire i passaggi nel capitolo "Preparazione".

6. Mettere la lama (25) sull'asse del tubo con i bordi taglienti verso l'esterno.
7. Selezionare un filtro (26). Osservare gli incavi sull'alloggiamento del tubo mentre si monta il filtro.
8. Girare l'anello di blocco (13) in senso orario sull'alloggiamento del tubo.

Leggere ulteriori informazioni su "Funzionamento sul tritacarne".

Come assemblare l'accessorio salsicce (vedi Fig. B)

Seguire i passaggi nel capitolo "Preparazione".

- Seguire i passaggi di seguito se si usa una miscela per salsicce già pronta:
 6. Mettere prima l'adattatore (29) sull'asse del tubo. Osservare gli incavi sull'alloggiamento del tubo.
 7. Inserire l'accessorio per salsicce (27) nell'anello di blocco (13).

8. Girare l'anello di blocco con l'accessorio per salsicce in senso orario sull'alloggiamento del tubo.
- Montare prima una lama e un filtro come descritto nei punti 6 e 7 sotto "Assemblaggio del tritacarne" se si desidera tritare carne e produrre salsicce in un singolo funzionamento. Inserire infine l'accessorio per salsicce nell'anello di blocco.
8. Girare l'anello di blocco con l'accessorio per salsicce in senso orario sull'alloggiamento del tubo.

Leggere ulteriori informazioni su "Funzionamento sul tritacarne".

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

Seguire i passaggi nel capitolo "Preparazione".

6. Mettere l'accessorio "kebbe" (28a) sull'asse del tubo. Osservare gli incavi sull'alloggiamento del tubo.
7. Inserire l'accessorio "kebbe" (28b) nell'anello di blocco (13).
8. Girare l'anello di blocco con l'accessorio "kebbe" girando in senso orario sull'alloggiamento del tubo.

Leggere ulteriori informazioni su "Funzionamento sul tritacarne".

Come assemblare l'accessorio per biscotti (vedi Fig. D)

Seguire i passaggi nel capitolo "Preparazione".

6. Mettere prima l'adattatore (29) sull'asse del tubo. Osservare gli incavi sull'alloggiamento del tubo.
7. Mettere l'accessorio (30) sull'adattatore. Osservare gli incavi sull'alloggiamento per biscotti.
8. Girare l'anello di blocco (13) in senso orario sull'alloggiamento del tubo.

Leggere ulteriori informazioni su "Funzionamento sul tritacarne".

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

Seguire i passaggi nel capitolo "Preparazione".

6. Selezionare un accessorio per pasta (32).
7. Mettere l'accessorio sull'asse del tubo. Osservare gli incavi sull'alloggiamento del tubo.
8. Girare l'anello di blocco (13) in senso orario sull'alloggiamento del tubo.

Leggere ulteriori informazioni su "Funzionamento sul tritacarne".

Funzionamento del tritacarne

⚠ AVVISIO: Rischio di lesione!

- L'albero guida dell'impastatrice inizia a girare quando l'apparecchio è acceso. Non toccare l'albero guida girevole durante il funzionamento!
- Per la propria sicurezza montare la scodella per miscelare.
- Usare sempre lo spingitore fornito (16). Non inserire le dita o utensili nel riempitore!

⚠ ATTENZIONE:

- **Non usare mai** l'impastatrice con il contenitore di miscelazione! Coprire l'asse guida dell'uscita di miscelazione con il coperchio di sicurezza (18).
9. Introdurre i pezzi di carne (impasto di carne/ carne per salsicce o impasto) nell'apposito vassoio e nel collo di riempimento.
 10. Collegare il cavo di corrente ad una presa a parete installata correttamente e a terra da 220 – 240 V~ 50/60 Hz.
 11. Accendere l'apparecchio con uno dei tasti programma standard **GRINDING** oppure con la manopola di controllo. La spia di esercizio si accende.
 12. Se necessario, introdurre la carne o impasto con lo spingitore (16).

Interrompere il funzionamento

1. Spegner l'apparecchio. La spia luminosa si spegne.

2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".
5. Coprire il connettore dell'alloggiamento con il coperchio (17): Girare l'anello del connettore con il coperchio verso **LOCK**.

Il frullatore

Istruzioni sull'uso del frullatore

⚠ AVVISO:

La lama (1e) nel frullatore è affilata!

- Non raggiungere con le mani il contenitore di miscelazione montato!
- Gestire la lama del frullatore con cura!
Rischio di lesione, in particolare durante la rimozione della lama dal contenitore di miscelazione, svuotando e pulendo il contenitore di miscelazione!
- Non versare ingredienti liquidi più caldi di 60°C nel contenitore di miscelazione! **Pericolo di scottature!**

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

- L'albero guida dell'impastatrice inizia a girare quando l'apparecchio è acceso. Non toccare l'albero guida girevole durante il funzionamento!
- Per la propria sicurezza montare la scodella per miscelare.

⚠ ATTENZIONE:

- **Non usare mai** la leva (3) se il contenitore di miscelazione è montato! Il contenitore di miscelazione cadrà.
- 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.

i SUGGERIMENTO:

- 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!
- Mettere il contenitore di miscelazione su una superficie stabile e solida durante il riempimento. In questo modo sarà facile montare il coperchio.
- Non superare la capacità massima (1500 ml) come indicato sul contenitore di miscelazione!
- Montare il coperchio in modo che la linguetta circolare aderisca al contenitore di miscelazione.
- Mettere in funzione all'apparecchio solo dopo aver montato il coperchio e aver fermato il dispositivo di arresto!
- Non rimuovere il coperchio durante il funzionamento!
- Il programma standard **FRUIT JUICE** termina automaticamente dopo ca. 2 minuti.

Assemblaggio del contenitore per miscelare

Vedere l'immagine a pagina 4.

Controllare il pre-assemblaggio! L'anello di sicurezza (1c), la guarnizione ad anello (1d), l'assemblaggio lama (1e) e l'unità filettata (1f) devono essere assemblati nell'ordine corretto.

⚠ ATTENZIONE:

- Non dimenticare di mettere la guarnizione ad anello sull'assemblaggio della lama; in caso contrario il contenitore di miscelazione perderà.
- Non montare l'unità filettata in modo obliquo.
- Il lato aperto dell'anello di sicurezza è diritto con l'unità filettata.

Preparazione

1. Montare la ciotola di miscelazione senza utensile.
2. Coprire il connettore dell'alloggiamento con il coperchio (17):

- Regolare l'anello del connettore (12) in posizione **OPEN**.
 - Montare il coperchio sull'anello del connettore.
 - Girare l'anello del connettore con il coperchio verso **LOCK**.
3. Rimuovere il coperchio di sicurezza (18) dall'asse guida di miscelazione: Premere il tasto (19) nella direzione della freccia e sollevare il coperchio di sicurezza contemporaneamente.
 4. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi.
 5. Mettere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Rispettare la capacità massima.
 6. Premere il coperchio (1b) verso il basso sul contenitore di miscelazione. Il contenitore di miscelazione deve essere perfettamente sigillato.
 7. Chiudere il coperchio con il dispositivo di arresto (1a). Osservare gli incavi sul lato interno del coperchio. Girare il dispositivo di arresto in senso orario per stringere.

Assemblaggio e funzionamento del frullatore

8. Mettere il contenitore di miscelazione sull'asse guida di miscelazione.

i **NOTA:**

Quando si collega il contenitore di miscelazione l'anello di sicurezza pre-assemblato preme verso il basso l'interruttore di sicurezza del motore. L'assemblaggio non corretto non determinerà il funzionamento del frullatore.

9. Collegare il cavo di corrente ad una presa a parete installata correttamente e a terra da 220 – 240 V~ 50/60 Hz.
10. Accendere l'apparecchio con uno dei tasti programma standard **MIXING** oppure con la manopola di controllo. La spia di esercizio si accende.

Riempire con ingredienti

1. Spegnerne l'apparecchio.
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. La spia luminosa si spegne.
2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Rimuovere il contenitore di miscelazione.
4. Rimuovere il coperchio prima di versare il contenuto.
5. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".
6. Coprire l'asse guida dell'uscita di miscelazione con il coperchio di sicurezza (18).

i **NOTA IMPORTANTE:**

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

Pulizia

⚠ **AVVISO:**

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

⚠ **ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detersivi 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 dell'impastatrice e del tritacarne

⚠ ATTENZIONE:

Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detersivi aggressivi possono deformare o scolorire gli attacchi.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Pulire con acqua pulita e asciugare bene.
- Passare dell'olio vegetale i filtri del tritacarne dopo averli asciugati.

Accessori del frullatore

Pre-pulizia

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

- Rimuovere il contenitore di miscelazione per una buona pulizia.

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

L'assemblaggio della lama e la lama sono molto taglienti. Maneggiare con grande cura durante lo smontaggio, la pulizia e l'assemblaggio.

- Smontare sempre il contenitore di miscelazione dopo l'uso.
- Svitare l'unità filettata dal contenitore di miscelazione.
- Rimuovere l'assemblaggio della lama e la guarnizione ad anello dall'unità filettata.
- Rimuovere l'anello di sicurezza dal contenitore di miscelazione. Usare la filettatura sul contenitore di miscelazione.

Contenitore di miscelazione

- Il bricco in vetro del contenitore di miscelazione può essere lavato anche in acqua calda insaponata. Pulire con acqua pulita e asciugare bene.

Anello di sicurezza, guarnizione ad anello, assemblaggio lama e unità filettata

- Pulire questi componenti solo con acqua calda.
- Assemblare il contenitore di miscelazione in ordine inverso dopo la pulizia e asciugatura. Osservare l'immagine a pagina 4.

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
 - braccio di oscillazione (2)
 - del contenitore di miscelazione (1) o
 - del coperchio di sicurezza (18).

Ricette consigliate

Impasto al cucchiaino (Ricetta base)

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mettere la farina di frumento con gli altri ingredienti nell'apposita ciotola; miscelare con il gancio di miscelazione per 30 secondi ad una velocità bassa, poi per ca. 3 minuti ad un'impostazione della velocità alta. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Forno convenzionale:

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

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

Involtini ai semi di lino**Ingredienti:**

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

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Inserire l'acqua rimanente (1/4 l) nella scodella per miscelare, sbriciolare il lievito, aggiungere il formaggio e miscelare bene con il gancio da impasto a velocità alta (o programma MIXING). Il lievito deve essere completamente sciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorlati e il sale nella scodella per miscelare. Impastare con la manopola di controllo a velocità bassa e aumentare la velocità lentamente per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane.

Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e infornare.

Forno convenzionale:

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

Crema al cioccolato**Ingredienti:**

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

Preparazione:

Sbattere la panna nel recipiente per miscelare utilizzando lo sbattiuova, rimuovere dal recipiente e mettere in un luogo fresco.

Sciogliere la cioccolata secondo le istruzioni sulla confezione. Nel frattempo sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero di vaniglia, il brandy o rum e il sale con lo sbattitore a velocità più alta (o programma EGG/MILK) nella ciotola finché non diventa spuma. Aggiungere la cioccolata sciolta e girare a velocità più alta. Lasciare parte della panna montata per la decorazione. Aggiungere il resto della panna all'impasto cremoso e girare leggermente a velocità bassa (o programma MIXING). Decorare la crema di cioccolata e servire ben fresca.

Impasto per pasta ricetta di base**Ingredienti:**

600 g di farina, 400 g di semolino, 6 uova, 10 g di sale, 2 cl di olio (olio di oliva)

Preparazione:

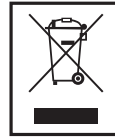
Miscelare la farina e il semolino. Aprire le uova e aggiungere l'olio di oliva e il sale nella scodella per miscelare. Accendere la macchina con il gancio di miscelazione a velocità bassa (o programma

MIXING) e aggiungere la farina/semolino. Impastare l'impasto a velocità bassa con la manopola di controllo. Aumentare lentamente la velocità per altri 3-5 minuti finché l'impasto non è omogeneo e lucente. All'inizio sembra che il semolino non si scioglia. Ridurre la velocità quando l'impasto diventa più omogeneo. L'impasto non deve essere troppo asciutto all'inizio. Aggiungere dell'olio o acqua se troppo solido. Aggiungere semolino se troppo morbido. Modellare l'impasto a forma di pala e lasciare per almeno 20 minuti coperto in uno strofinaccio da cucina. Nel frattempo assemblare il tritacarne con l'accessorio per pasta. Dividere l'impasto in 2 - 3 porzioni. Prelevare una porzione per la lavorazione e lasciare il resto coperto nello strofinaccio in modo che non si asciuga. Mettere l'impasto che spolverato con della farina nella macchina per pasta. Selezionare una velocità bassa con la manopola di controllo fino ad avere la consistenza necessaria. Aumentare successivamente un po' la velocità. Per migliori risultati usare immediatamente la pasta, cuocer "al dente" in molta acqua salata in ebollizione. La pasca fresca necessita di un tempo di cottura inferiore: 1 - 3 minuti, in base alla dimensione e allo spessore. Asciugare leggermente la pasta per 1 altro minuto, la pasta essiccata per altri 5 minuti.

Specifiche tecniche

Modello:PC-KM 1004
 Alimentazione:220-240 V~, 50/60 Hz
 Potenza: 1200 W
 Consumo massimo: 1400 W
 Livello di pressione sonora: 84 dB(A)
 Classe di protezione: I
 Peso netto (apparecchio di base
 con recipiente di miscelazione e utensile
 per impastare): ca. 9,20 kg
 Soggetto a modifiche senza preavviso!

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



Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

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

Contents

Location of Controls	3	Storage.....	81
Illustration Assembly Mixing Container	4	Troubleshooting	81
General Safety Instructions.....	72	Recommended Recipes.....	82
Symbols in these Instructions for Use	73	Noise Emission.....	83
Children and Frail Individuals.....	73	Technical Specifications	83
Special Safety Precautions		Disposal -	
for this Device.....	73	Meaning of the “Wheeler Bin” Symbol	83
Intended Use.....	73	Illustrations Assembly Meat Grinder	150
Description of the Parts /			
Supplied parts.....	74		
Unpacking the appliance	74		
General Use Instructions	74		
Electrical Connection.....	74		
Functionality.....	74		
On / Off.....	75		
The kneading machine	75		
Kneading Machine Assembly And			
Operation	75		
Table Dough Types and Tools.....	76		
Pulse operation.....	77		
End Operation and Remove Bowl	77		
The mincer	77		
Meat Grinder Use Instructions	77		
Preparation	77		
Meat Grinder Assembly.....	78		
Assembling the sausage attachment	78		
Assembling the attachment for oriental			
dough pouches.....	78		
Cookie Attachment Assembly	78		
Pasta Attachment Assembly	78		
Meat Grinder Operation	79		
Stop Operation	79		
The Blender.....	79		
Blender Use Instructions	79		
Mixing Container Assembly.....	80		
Preparation	80		
Blender Assembly And Operation.....	80		
Refill Ingredients	80		
Stop Operation	80		
Cleaning.....	80		
Motor Housing	81		
Kneading Machine And Meat			
Grinder Accessories	81		
Blender Accessories.....	81		

General Safety Instructions

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

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

Symbols in these Instructions for Use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

NOTE:

This highlights tips and information.

Children and Frail Individuals

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

WARNING!

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

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

Special Safety Precautions for this Device

WARNING: Risk of injury!

- 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.

WARNING: Risk of injury!

- The drive shaft of the kneading machine starts turning, when the appliance is switched on. Do not touch the rotating drive shaft during operation! For your own safety always attach the mixing bowl, even if you use the appliance as a blender or meat grinder.
- Whilst in use, there must be **no** objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.
- Do not tamper with the safety switches.

CAUTION: Risk of overload!

Use the appliance either as a kneading machine or as a meat grinder or as a blender. Never use more than one function at the same time.

- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Only process foodstuffs with this device.
- 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 intended as a

- kneading / mixing machine for preparing dough, crèmes, cream, whipped egg white;
- blender to puree, whip or mix;
- meat grinder for mincing foodstuffs. You can form paste or dough with different attachments.

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

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

The appliance may not be used for commercial purposes.

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

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

Description of the Parts / Supplied parts

Overview controls on page 3:

- 1 Mixing container
- 2 Swivelling arm
- 3 Lever to lift / lower the arm
- 4 MIXING button
- 5 EGG/MILK button
- 6 FRUIT JUICE button
- 7 GRINDING button
- 8 Control knob
- 9 Motor casing
- 10 Mixing bowl
- 11 Splashguard
- 12 Connector ring
- 13 Lock ring
- 14 Worm casing filler
- 15 Filler tray
- 16 Tamper
- 17 Cover for worm casing connector
- 18 Safety cover for blender drive
- 19 Removal / attachment button for safety cover
- 20 3 Protective discs
- 21 Mixing hook
- 22 Eggbeater
- 23 Kneading hook

Illustration Assembly Mixing Container on page 4:

- 1 Mixing container
- 1a Stopper
- 1b Lid
- 1c Safety ring
- 1d Sealing ring
- 1e Knife assembly
- 1f Threaded coupling

Illustrations A – E on last page:

- 24 Worm
- 25 Knife
- 26 3 sieves (fine, medium, coarse)
- 27 Sausage attachment
- 28 2-piece “kebbe” attachment
- 29 Adaptor
- 30 Cookie attachment

- 31 Cookie rail
- 32 4 pasta attachments (different pasta shapes)

Unpacking the appliance

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.

i 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

Electrical Connection

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

Functionality

- The appliance is equipped with safety switches. Operation is only possible
 - with safety cover (18) attached or
 - with attached mixing container and
 - if the swivelling arm is audibly locked down in place.
- The appliance is operated either with the continuously variable control knob **or** with the standard programme buttons.
- With the control knob you can set the speed continuously variable. Always start with a low speed. Increase the speed slowly. The control knob is without function when using a standard programme.
- The standard programmes have a preset speed setting. The standard programmes are without function when you started the appliance with the control knob. As long as one standard programme is active no further standard programme can be selected.

Use the function buttons for the following standard programmes:

Buttons		Kneading Machine	Meat Grinder	Blender
4	MIXING	Kneading / mixing		
5	EGG/ MILK	Mixing / beating		
6	FRUIT JUICE			Chopping / mixing / puree
7	GRIND- ING		Grinding meat / forming dough	

- The electronic speed control prevents motor overload. The rpm are automatically reduced in case of overload.

⚠ CAUTION:

Do not use the appliance longer than 10 minutes continuously. Let it first cool down for 10 minutes.

On / Off

With the control knob

- **On:** Turn the control knob clockwise to the desired speed setting. The indicator lamp next to **ON** lights up.
- **Off:** Turn the control knob counter-clockwise to **OFF** position. The indicator lamp turns off.

With the function buttons

- **On:** Press the respective button once. The indicator next to the selected button lights up.
- **Off:** Press the button again. The indicator lamp turns off.

ⓘ NOTE:

- The motor is equipped with a safety switch. It switches the motor off if the arm (2) is swivelled up. The respective indicator lamp shows that the appliance is still ready to use.
- Lower the arm again; while the indicator lamp is still lit the appliance continues the selected function. The motor automatically starts briefly up at a high speed setting.

ⓘ NOTE:

- Do not leave the arm more than 15 seconds in upright position; otherwise the indicator lamp turns off. After lowering the arm the appliance stays in off mode. Switch the appliance on at the control knob or press a function button to continue operation.

The kneading machine

Kneading Machine Assembly And Operation

⚠ CAUTION:


- **Never** operate the lever (3) if the mixing container is attached! The mixing container will tip over.
- **Never** use the kneading machine with attached mixing container!
- Fill the mixing bowl max. $\frac{3}{4}$ with ingredients.

1. Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (18):
 - Insert the two hooks of the safety cover in the recesses on the appliance.
 - Press button (19) in the direction of the arrow and press the safety cover down at the same time.
 - Release the button. The safety cover is tightly attached to the appliance.
2. Cover the worm casing connector with cover (17):
 - Set the connector ring (12) to **OPEN** position.
 - Attach the cover to the connector ring.
 - Turn the connector ring with the cover towards **LOCK** position.
3. Press the lever (3) with your right hand in the direction of the arrow. The swivelling arm moves up. Move the swivelling arm with your left hand at the same time to the limit stop. The swivelling arm must audibly lock in place. The lever moves back to its initial position.
4. Place the mixing bowl in such way in its support that the handle stands above the arrow ▲. Turn the mixing bowl at the handle in the direction of the arrow to the limit stop (**LOCK**).

5. **When using the eggbeater (22) or the mixing hook (21) first attach the splashguard (11):** Hold the splashguard with the collar up.

NOTE:

- You can see two recesses left and right at the bottom of the arm.
- The splashguard is marked with the words **OPEN** and **LOCK**.

Attach the splashguard in such way to the arm that the **OPEN** marking is under the arrow  (see illustration). Move the splashguard with its guide tabs into the recesses and lock towards **LOCK**.



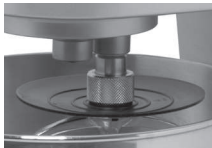
6. Attach the protective disc (20) to the tool to be used. The protective disc prevents contamination of the drive shaft with dough.

NOTE:

The two guide tabs of the protective disc must sit in the tool's recesses.

7. Assemble the tool as follows: Move the quick release chuck up.

Place the square end of the tool all the way to the limit stop in the drive shaft. Turn the quick release chuck clockwise onto the tool thread.



8. Now fill your ingredients into the mixing bowl.

CAUTION:

Do not overfill the appliance; the max. amount of ingredients is 3 kg and 1.5 litre respectively for liquids.

9. Press the lever (3) in the direction of the arrow and move the swivelling arm with your other hand slowly down. The swivelling arm must audibly lock in place.
10. Connect the mains cable to a properly installed and earthed 220 – 240 V~ 50/60 Hz wall outlet.

11. Turn the appliance on, either with one of the standard programme buttons or with the control knob. Use the following table. The respective indicator lamp lights up.

Table Dough Types and Tools

Dough Types	Tool	Button Or Control Knob	Amount
Heavy dough (e.g. bread, short crust or pasta dough)	Kneading hook	MIXING button / control knob	max. 3 kg
Medium to heavy dough (e.g. cake mixture)	Mixing hook	MIXING button / EGG/MILK button / control knob	max. 3 kg
Light dough (e.g. crêpes dough, custard)	Mixing hook / egg-beater	EGG/MILK button / control knob	min. 200 ml max. 3 l
Cream	Egg-beater	EGG/MILK button / control knob	min. 200 ml max. 1.5 l
Egg white	Egg-beater	EGG/MILK button / control knob	min. 4 eggs max. 20 eggs

NOTE:

- Do not immediately fill all ingredients into the mixing bowl when kneading heavy dough. Start kneading only with flour, sugar and eggs. Add the liquid ingredients slowly during kneading.
- The standard programmes **MIXING** and **EGG/MILK** end automatically after approx. 5 minutes.

Pulse operation

WARNING: Risk of injury!

- Always turn the appliance off, even for briefly interrupting kneading / mixing. The indicator lamp turns off.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- If you activate the lever (3) during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor. **The attachment will continue to rotate for a short period.**

End Operation and Remove Bowl

1. Turn the appliance off. The indicator lamp turns off.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Press the lever (3) down; the arm lifts up.
4. Remove the tool. Loosen the quick release chuck counter-clockwise.
5. Turn the mixing bowl clockwise and remove it.
6. Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
7. Clean all used components as instructed under "Cleaning".

The mincer

Meat Grinder Use Instructions

WARNING:

The knife of the meat grinder (25) is sharp! Handle the meat grinder knife during assembly and cleaning with great care! **Risk of injury!**

- Do not grind hard parts such as bones or shells.
- Cut the meat into pieces of approx. 2.5 cm. Ensure that no bones or tendons are in the meat.
- Select a finer or coarser sieve (26) according to the desired fineness.
- Brush the sieves with some vegetable oil or fat.
- If grinding meat place a container under the outlet.
- Use the "kebbe" attachment (28) for meat or dough paste tubes.
- Prepare an area to spread the pasta afterwards if using the meat grinder as a pasta maker.

Making sausages

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

Shaping cookies

- Prepare an area to spread the cookies afterwards.
- Use the rail (31) to form your prepared cookie dough into different shapes.
- Slide the rail into the cookie attachment after attaching the worm casing with cookie attachment (30) on the appliance.
- Set it to the desired cookie shape.
- Hold the dough strand with one hand at the outlet and cut it to the desired length.

Preparation

Please also refer to our overviews on page 3 and 150.

1. Attach the mixing bowl without tool.
2. Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (18):
 - Insert the two hooks of the safety cover in the recesses on the appliance.
 - Press button (19) in the direction of the arrow and press the safety cover down at the same time.

- Release the button. The safety cover is tightly attached to the appliance.
- 3. The worm casing connector on the appliance is protected by cover (17). Turn the cover towards **OPEN** and remove it. The connector ring (12) is carried along and must stay in position. Attach the worm casing (14) with filler at the top in the worm drive and turn the connector ring towards **LOCK**.
- 4. Place the filler tray (15) in such way on the filler that the tray connector is above the motor casing.
- 5. Slide the worm (24) into the horizontal part of the worm casing until the shaft mechanically locks in place.

The assembly of accessories is described in the following chapters. Prepare the meat grinder according to the desired deployment.

Meat Grinder Assembly (see Fig. A)

Follow the steps in chapter "Preparation".

6. Place the knife (25) on the worm shaft with the sharp edges outwards.
7. Select a sieve (26). Observe the recesses on the worm casing while attaching the sieve.
8. Turn the lock ring (13) clockwise onto the worm casing.

Read more under "Meat Grinder Operation".

Assembling the sausage attachment (see Fig. B)

Follow the steps in chapter "Preparation".

- Follow the steps below if you are using a ready-made sausage mixture:
 6. First place the adaptor (29) on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
 7. Insert the sausage attachment (27) in the lock ring (13).
 8. Turn the lock ring with the sausage attachment clockwise onto the worm casing.

- Assemble first a knife and a sieve as described under points 6 and 7 under "Meat Grinder Assembly" if you want to grind meat and produce sausages in a single operation. Finally insert the sausage attachment in the lock ring.
 8. Turn the lock ring with the sausage attachment clockwise onto the worm casing.

Read more under "Meat Grinder Operation".

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

Follow the steps in chapter "Preparation".

6. Place the "kebbe" attachment (28a) on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
7. Insert the "kebbe" attachment (28b) in the lock ring (13).
8. Turn the lock ring with the "kebbe" attachment clockwise onto the worm casing.

Read more under "Meat Grinder Operation".

Cookie Attachment Assembly (see Fig. D)

Follow the steps in chapter "Preparation".

6. First place the adaptor (29) on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
7. Place the cookie attachment (30) on the adaptor. Observe the recesses on the cookie attachment.
8. Turn the lock ring (13) clockwise onto the worm casing.

Read more under "Meat Grinder Operation".

Pasta Attachment Assembly (see Fig. E)

Follow the steps in chapter "Preparation".

6. Select a pasta attachment (32).
7. Place the attachment on the worm shaft. Observe the recesses on the worm casing.
8. Turn the lock ring (13) clockwise onto the worm casing.

Read more under "Meat Grinder Operation".

Meat Grinder Operation

WARNING: Risk of injury!

- The drive shaft of the kneading machine starts turning, when the appliance is switched on. Do not touch the rotating drive shaft during operation!
- For your own safety always attach the mixing bowl.
- Always use the supplied tamper (16). Never insert your fingers or tools in the filler!

CAUTION:

- **Never** use the kneading machine with attached mixing container! Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (18).
9. Place the pieces of meat (meat paste/ sausage mixture or dough) on the filler tray and in the filler.
 10. Connect the mains cable to a properly installed and earthed 220 – 240 V~ 50/60 Hz wall outlet.
 11. Turn the appliance on, either with the standard programme button **GRINDING** or with the control knob. The respective indicator lamp lights up.
 12. If necessary, push down the meat or dough with the tamper (16).

Stop Operation

1. Switch the appliance off. The indicator lamp turns off.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Disassemble all parts of the meat grinder.
4. Clean all used parts as described under "Cleaning".
5. Cover the worm casing connector with cover (17): Turn the connector ring with the cover towards **LOCK**.

The Blender

Blender Use Instructions

WARNING:

The knife (1e) in the blender is sharp!

- Never reach with your hands into the assembled mixing container!
- Handle the blender knife with great care!
Risk of injury, especially when removing the knife from the mixing container, emptying and cleaning the mixing container!
- Do not pour liquid ingredients hotter than 60°C into the mixing container! **Danger of burns!**

WARNING: Risk of injury!

- The drive shaft of the kneading machine starts turning, when the appliance is switched on. Do not touch the rotating drive shaft during operation!
- For your own safety always attach the mixing bowl.

CAUTION:

- **Never** operate the lever (3) if the mixing container is attached! The mixing container will tip over.
- 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.

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!
- Place the mixing container on a stable and solid surface during filling. In this way it is easier to attach the lid.
- Do not exceed the maximum capacity (1500 ml) as indicated on the mixing container!
- Attach the lid in such way that the round tab seals the spout of the mixing container.
- Only take the appliance into operation after attaching lid and fastening the stopper!

- Do not remove the lid during operation!
- The standard programme **FRUIT JUICE** ends automatically after approx. 2 minutes.

Mixing Container Assembly

Please see illustration on page 4.

Check the pre-assembly! Safety ring (1c), sealing ring (1d), knife assembly (1e) and threaded coupling (1f) must be assembled in correct order.

CAUTION:

- Never forget to place the sealing ring on the knife assembly; otherwise the mixing container will leak.
- Do not attach the threaded coupling askew.
- The open side of the safety ring is level with the threaded coupling.

Preparation

1. Attach the mixing bowl without tool.
2. Cover the worm casing connector with cover (17):
 - Set the connector ring (12) to **OPEN** position.
 - Attach the cover to the connector ring.
 - Turn the connector ring with the cover towards **LOCK** position.
3. Remove the safety cover (18) from the mixing drive shaft: Press button (19) in the direction of the arrow and lift the safety cover at the same time.
4. Cut all ingredients in small pieces.
5. Fill the ingredients into the mixing container. Observe the maximum capacity.
6. Press the lid (1b) down on the mixing container. The mixing container must be perfectly sealed.
7. Close the lid with the stopper (1a). Observe the recesses on the inner side of the lid. Turn the stopper clockwise to tighten.

Blender Assembly And Operation

8. Place the mixing container on the mixing drive shaft.

NOTE:

When connecting the mixing container the pre-assembled safety ring presses down the safety switch of the motor. Incorrect assembly will prevent blender operation.

9. Connect the mains cable to a properly installed and earthed 220 – 240 V~ 50/60 Hz wall outlet.
10. Turn the appliance on, either with the standard programme button **MIXING** or with the control knob. The respective indicator lamp lights up.

Refill Ingredients

1. Switch the appliance off.
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. The indicator lamp turns off.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Remove the mixing container.
4. Remove the lid before pouring out the contents.
5. Clean all used parts as described under "Cleaning".
6. Cover the mixing drive shaft with the safety cover (18).

IMPORTANT NOTE:

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

Cleaning

WARNING:

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

⚠ 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.

Kneading Machine And Meat Grinder Accessories

⚠ CAUTION:

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

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Rinse with clean water and dry thoroughly.
- Brush some vegetable oil on the meat grinder sieves after drying.

Blender Accessories

Pre-Cleaning

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

- Remove the mixing container for thorough cleaning.

⚠ WARNING: Risk of injury!

Knife and knife assembly are sharp. Handle with great care during disassembly, cleaning and assembly.

- Always disassemble the mixing container after use.
- Unscrew the threaded coupling from the mixing container.
- Remove knife assembly and sealing ring from the threaded coupling.
- Remove the safety ring from the mixing container. Use the thread on the mixing container.

Mixing Container

- The glass jar of the mixing container can be washed in warm sudsy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.

Safety Ring, Sealing Ring, Knife Assembly And Threaded Coupling

- Rinse these components only briefly in hot water.
- Assemble your mixing container in reverse order after cleaning and drying. Observe illustration on page 4.

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
 - swivelling arm (2)
 - mixing container (1) or
 - safety cover (18).

Recommended Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe)

Ingredients:

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

Preparation:

Place the wheat flour with the other ingredients in the mixing bowl; mix with the mixing hook for 30 seconds at a low speed setting, then approx. 3 minutes at a high speed setting. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Conventional Oven:

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

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

Linseed Rolls

Ingredients:

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

Preparation:

Soak linseed in 1/8 l lukewarm water. Pour the rest of the lukewarm water (1/4 l) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add the curd cheese and mix well with the kneading hook with high speed setting (or programme MIXING). The yeast must be completely dissolved. Give the flour with the soaked linseed and salt into the mixing bowl.

Knead with the control knob at low speed setting and increase the speed slowly for another 3-5 minutes. Cover dough and prove in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take out of mixing bowl and shape 16 bread rolls from it. Cover baking tray with wet baking paper. Place rolls on it, prove for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

Conventional Oven:

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

Chocolate Crème

Ingredients:

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

Preparation:

In the mixing bowl whisk the cream stiff with the eggbeater, remove from the bowl and place in a cold place.

Melt the chocolate coating according to the instructions on the packaging. In the meantime beat eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt with the eggbeater on the highest speed setting (or programme EGG/MILK) in the mixing bowl until foamy. Add the molten chocolate coating and stir in at the highest speed setting. Leave some of the whipped cream for decoration. Give the rest of the cream to the creamy paste and briefly stir in at a low speed setting (or programme MIXING). Decorate the chocolate cream and serve well chilled.

Basic Recipe Pasta Dough

Ingredients:

600 g flour, 400 g semolina, 6 eggs, 10 g salt, 2 cl oil (olive oil)

Preparation:

Mix flour und semolina. Crack the eggs and place them with the olive oil and salt in the mixing bowl. Start the machine with the kneading hook at a low speed setting (or programme MIXING) and add the flour/semolina mixture. Knead the dough at low speed with the control knob. Slowly increase the speed for another 3-5 minutes until the dough is smooth and shiny. At the beginning it seems as if the semolina will not dissolve. Reduce the speed when the dough gets smoother. The dough is not to be too dry in the beginning. Add a drop of oil or water at a time if it is too solid. Add some semolina if it is too soft. Shape the dough into a ball and leave at least for 20 minutes covered with a towel. In the meantime assemble the meat grinder with a pasta attachment. Divide the dough into 2 - 3 portions. Take one portion for processing and leave the rest covered under the towel so it does not dry out. Place the dough, which is sprinkled with some flour, into the pasta maker. Select a low speed setting with the control knob until you have the necessary routine. Later you can increase the speed a bit. For best results use the pasta immediately, cook "al dente" in plenty of bubbling boiling salt water. Please note that fresh pasta has a significantly shorter cooking time: 1 - 3 minutes, depending on size and thickness. Slightly dry pasta needs about 1 minute more, dried pasta another 5 minutes.

Noise Emission

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

Technical Specifications

Model:PC-KM 1004
Power supply:220-240 V~, 50/60 Hz
Rated power consumption: 1200 W
Max. power consumption: 1400 W
Sound pressure level: 84 dB(A)
Protection class: I
Net weight (basic appliance with mixing bowl and kneading tool):approx. 9.20 kg
Subject to change without prior notice!

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



Disposal - Meaning of the "Wheellie 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.

Spis treści

Lokalizacja kontrolerek	3	Usterki i sposoby ich usuwania	94
Ilustracja zespołu pojemnika mieszającego	4	Proponowane Przepisy	95
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	84	Techniczne specyfikacje	96
Symbole użyte w tej instrukcji obsługi	85	WARUNKI GWARANCJI	96
Dzieci i osoby niepełnosprawne	85	Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“	97
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem	85	Ilustracje zespół maszynyki do mielenia mięsa	150
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem	85		
Opis części / dostarczone części	86		
Wypakowanie urządzenia	86		
Ogólne instrukcje użytkowania	86		
Elektryczne połączenia	86		
Funkcjonalność	86		
Wł / Wył	87		
Urządzenie do wyrabiania ciasta	88		
Mieszarka do ciasta- montaż i działanie	88		
Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki	89		
Przerwij pracę	89		
Koniec pracy i demontaż misy	89		
Maszynka do mięsa	90		
Instrukcje użytkowania maszynyki do mielenia mięsa	90		
Przygotowanie	90		
Montaż maszynyki do mielenia mięsa	91		
Montaż końcówki do kielbasy	91		
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientального	91		
Montaż końcówki do ciastek	91		
Montaż końcówki do makaronu	91		
Działanie maszynyki do mielenia mięsa	91		
Zatrzymanie pracy	92		
Blender	92		
Instrukcje użytkowania blendera	92		
Montaż pojemnika mieszającego	93		
Przygotowanie	93		
Montaż i działanie blendera	93		
Dokładanie składników	93		
Zatrzymanie pracy	93		
Czyszczenie	94		
Obudowa silnika	94		
Akcesoria do mieszarki do ciasta uoraz maszynyki do mielenia mięsa	94		
Akcesoria blendera	94		
Przechowywanie	94		

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

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

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

- wanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
 - Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

OSTRZEŻENIE!

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

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

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które poruszają się podczas pracy.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy końcówka zamocowana jest prawidłowo.
- Wałek napędowy na mieszarce do ciasta zaczyna obracać się, kiedy urządzenie jest już włączone. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy! Z przyczyn bezpieczeństwa zawsze mocować miskę mieszającą, nawet, gdy używamy urządzenia w charakterze blendera lub maszynki do mielenia mięsa.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Nie manipulować przy włącznikach bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko przeciążenia!

Korzystamy z urządzenia wyłącznie, jako mieszarki do ciasta albo maszynki do mielenia mięsa lub jako blendera. Nigdy nie korzystamy z więcej niż jednej funkcji w tym samym czasie.

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

Zastosowanie zgodne z zamierzeniem

To urządzenie przeznaczone jest do użycia, jako

- mieszarka do ciasta/ mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, śmietany, piany z białek;
- urządzenie do przygotowywania puree, ubijania lub mieszania;

- maszynka do mięsa celem przygotowywania mięsnych rodzajów nadzienia. Można uformować masę lub ciasto za pomocą różnych końcówek.

Przeznaczone jest tylko do tego celu i może być użyte wyłącz-nie 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 wyni-kające z użytkowania innego niż zamierzone.

Opis części / Dostarczone części

Przegląd kontrolnek na stronie 3:

- 1 Pojemnik do mieszania
- 2 Ramię obrotowe
- 3 Dźwignia podnosząca/ Opuszczająca ramię
- 4 Przycisk MIXING (mieszanie)
- 5 Przycisk EGG/MILK (Jajka/Mleko)
- 6 Przycisk FRUIT JUICE (Sok owocowy)
- 7 Przycisk GRINDING (mielenie)
- 8 Regulator kontrolny
- 9 Obudowa silnika
- 10 Misa mieszająca
- 11 Zabezpieczenie przed rozpryskami
- 12 Pierścień złącza
- 13 Pierścień zatraski
- 14 Wlew w obudowie ślimaka
- 15 Tacka przy wlewie
- 16 Tamper
- 17 Osłona złącza obudowy ślimaka
- 18 Osłona zabezpieczająca napęd blendera
- 19 Przycisk usuwania / Załączania osłony bezpieczeństwa
- 20 3 Tarcze ochronne
- 21 Hak mieszający
- 22 Ubijak do jaj
- 23 Hak do ciasta

Ilustracja zespołu pojemnika mieszającego na stronie 4:

- 1 Pojemnik mieszający
- 1a Zatyczka
- 1b Pokrywka
- 1c Pierścień bezpieczeństwa
- 1d Pierścień uszczelniający
- 1e Zespół noży
- 1f Złącze gwintowane

Ilustracje A – E na ostatniej stronie:

- 24 Ślimak
- 25 Nóż
- 26 3 sita (drobne, średnie, grube)
- 27 Końcówka do kielbasy
- 28 2- elementowa końcówka „kebbe“
- 29 Adapter
- 30 Końcówka do ciastek
- 31 Szyna do ciastek
- 32 4 końcówki do makaronu (różne kształty makaronu)

Wypakowanie urządzenia

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 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

Elektryczne połączenia

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

Funkcjonalność

- Urządzenie wyposażone jest w przelączniki bezpieczeństwa. Użytkowanie jest możliwe wyłącznie

- z zamontowaną pokrywą bezpieczeństwa (18)
- z zamontowanym pojemnikiem do mieszania oraz
- jeśli ramię obrotowe jest słyszalnie zatrzaśnięte na swoim miejscu.
- Urządzenie obsługiwane jest albo stale zmieniającym regulatorem kontrolnym **lub** standardowymi przyciskami programowymi.
- Przy regulatorze kontrolnym można ustawiać stale zmienną prędkość. Zawsze należy zaczynać od niskiej prędkości. Powoli zwiększać poziom prędkości. Regulator kontrolny nie funkcjonuje, kiedy korzystamy z programów standardowych.
- Programy standardowe mają wstępnie ustalone ustawienie prędkości. Programy standardowe nie posiadają funkcji, kiedy uruchamiamy urządzenie za pomocą regulatora kontrolnego. Dopóki jeden standardowy program jest aktywny, nie można wybrać żadnego innego programu standardowego.

Użyć przycisków funkcyjnych celem ustalenia następujących programów standardowych:

Przyciski		Mieszarka do ciasta	Maszynka do mielenia mięsa	Blender
4	MIXING (Mieszanie)	Przygotowywanie ciasta/ Mieszanie		
5	EGG/MILK (Jajka/Mleko)	Mieszanie/ Ubijanie		
6	FRUIT JUICE (Sok owocowy)			Siekanie / Mieszanie / Puree
7	GRINDING (Mielenie)		Mielenie mięsa / Robienie ciasta	

- Elektroniczna kontrolka prędkości zapobiega przeciążeniu silnika. Obroty zmniejszają się automatycznie w razie przeciążenia.

⚠ **UWAGA:**

Nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż 10 minut. Poczekać najpierw na jego ostygnięcie przez 10 minut.

Wi / Wył

Za pomocą regulatora

- **Wi:** Obrócić regulator zgodnie z ruchem wskazówek zegara w celu uzyskania ustawienia żądanej prędkości. Wskaźnik świetlny w pobliżu **ON** zapala się.
- **Wył:** Obrócić regulator kontrolny w lewo do pozycji **OFF**. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.

Za pomocą przycisków funkcyjnych

- **Wi:** Nacisnąć odpowiedni przycisk raz. Zapala się wskaźnik obok wybranego przycisku.
- **Wył:** Nacisnąć przycisk ponownie. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.

i WSKAZÓWKA:

- Silnik posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Wyłącza silnik, jeśli ramię (2) ustawione jest do góry. Odpowiedni wskaźnik świetlny wskazuje, że urządzenie jest wciąż gotowe do użycia.
- Opuścić ramię ponownie; podczas gdy wskaźnik świetlny jest wciąż zapalony urządzenie wciąż działa z wybraną funkcją. Silnik automatycznie uruchamia się na krótko z wysokim ustawieniem prędkości.
- Nie pozostawiać ramienia na dłużej niż 15 sekund w pozycji pionowej, w przeciwnym razie wskaźnik świetlny wyłączy się. Po opuszczeniu ramienia urządzenie pozostaje w trybie wyłączenia. Włączyć urządzenie za pomocą regulatora lub nacisnąć przycisk funkcyjny, aby kontynuować pracę.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

Mieszarka do ciasta- montaż i działanie:

△ UWAGA:

- **Nigdy** nie obsługiwać dźwigni (3), kiedy zamocowany jest pojemnik do mieszania! Pojemnik do mieszania przewróci się.
- **Nigdy** nie korzystać mieszarki do ciasta, kiedy pojemnik mieszający jest zainstalowany!
- Napęlić misę mieszającą składnikami do maks. ¾ jej pojemności.

1. Nakryć wałek napędowy napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18):
 - Wstawić dwa haki pokrywy bezpieczeństwa w zagłębienia urządzenia.
 - Nacisnąć (19) w kierunku strzałki i jednocześnie docisnąć pokrywkę bezpieczeństwa do dołu.
 - Zwolnić przycisk. Pokrywa bezpieczeństwa jest ściśle zamontowana na urządzeniu.
2. Nałożyć pokrywkę (17) na złącze obudowy ślimaka:
 - Ustawić pierścień złącza (12) w pozycji **OPEN**.
 - Zamontować pokrywkę na pierścieniu złącza.
 - Obrócić pierścień złącza z pokrywką w kierunku pozycji **LOCK**.
3. Nacisnąć dźwignię (3) prawą ręką w kierunku strzałki. Ramię obrotowe podnosi się. Przesunąć ramię obrotowe lewą ręką jednocześnie do przycisku limitu. Ramię obrotowe musi słyszalnie zatrzasnąć się na miejscu. Dźwignia wraca z powrotem do pozycji początkowej.
4. Umieścić miskę mieszającą w taki sposób w swojej podporze, że uchwyt wystaje poza strzałkę ▲. Obrócić miskę mieszającą przy uchwycie w kierunku strzałki do przycisku limitu (**LOCK**).
5. **Podczas korzystania z ubijarki do jaj (22) lub haka mieszającego (21) najpierw należy zamocować zabezpieczenie przed rozpryskami (11):** trzymać zabezpieczenie przed rozpryskami kołnierzem do góry.

! WSKAZÓWKA:

- Można zauważyć dwa otwory na dole ramienia, po lewej i prawej stronie.
- Zabezpieczenie przed rozpryskami oznaczone jest za pomocą wyrazów **OPEN** oraz **LOCK**.

Zamocować to zabezpieczenie w taki sposób do ramienia, aby oznaczenie **OPEN** znalazło się pod strzałką ▲ (patrz ilustracja).



Przesunąć zabezpieczenie przed rozpryskami za pomocą kłapek prowadzących do zagłębień i zatrzasnąć w kierunku oznaczenia **LOCK**.

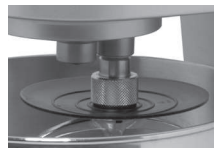
6. Zamocować tarczę ochronną (20) na narzędziu do wykorzystania. Tarcza ochronna zapobiega zanieczyszczeniu wałka napędowego ciastem.

! WSKAZÓWKA:

Dwie kłapki prowadzące w tarczy ochronnej muszą zostać zagnieżdżone w zagłębieniach narzędzia.

7. Zamontować narzędzie zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Przesunąć uchwyty szybkiego zwalniania do góry. Umieścić kwadratowa końcówkę narzędzia na całym obszarze do wyłącznika limitu w wałku napędowym. Obrócić uchwyty szybkiego zwalniania w prawo na gwint narzędzia.
8. Składniki można już włożyć do miski do mieszania.



△ UWAGA:

Nie przepelniać urządzenia, maks. ilość składników to 3 kg lub 1,5 litr odpowiednio dla płynów.

9. Nacisnąć dźwignię (3) w kierunku strzałki i przesunąć ramię obrotowe drugą ręką powoli w dół. Ramię obrotowe musi słyszalnie zatrzasnąć się na miejscu.

10. Podłączyć kabel sieciowy do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego o parametrach 220 – 240 V~ 50/60 Hz .
11. Włączyć urządzenie, albo za pomocą standardowych przycisków programu lub za pomocą regulatora kontrolnego. Skorzystać z poniższej tabeli. Zapala się odpowiedni wskaźnik świetlny.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Typy ciasta	Narzędzie	Przycisk lub regulator kontrolny	Ilość
Gęste ciasto (np. chleb, kruche ciasto lub ciasto na makaron)	Hak do wyrabiania ciasta	Przycisk MIXING / Regulator kontrolny	maks. 3 kg
Ciasto średnie do gęstego (np. mieszanka na ciasto)	Hak do mieszania	Przycisk MIXING / Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	maks. 3 kg
Lekkie ciasto (np. ciasto na naleśniki, budyń)	Hak do mieszania / Ubijak do jaj	Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	min. 200 ml maks. 3 l
Śmietana	Ubijak do jaj	Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	min. 200 ml maks. 1,5 l
Białka jaj	Ubijak do jaj	Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	min. 4 jajka maks. 20 jajka

WSKAZÓWKA:

- Nie dodawać od razu wszystkich składników do misy mieszającej podczas wyrabiania gęstego ciasta. Rozpocząć wyrabianie ciasta za pomocą mąki, cukru i jaj. Dodawać wszystkie składniki powoli podczas wyrabiania ciasta.
- Standardowe programy **MIXING** oraz **EGG/MILK** zatrzymują się automatycznie po ok. 5 minutach.

Przerwij pracę

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze wyłączać urządzenie, nawet tylko na czas krótkiej przerwy podczas wyrabiania ciasta / mieszania. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (3) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik. **Końcówka wciąż się obraca przez krótki czas.**

Koniec pracy i demontaż misy

1. Wyłączyć urządzenie. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Docisnąć dźwignię (3) do dołu, ramię podnosi się.
4. Wyjąć narzędzie. Odkręcić uchwyt szybkiego zwalniania w lewo.
5. Obrócić miskę mieszającą w prawo i zdjąć ją.
6. Rozluźnić ciasto za pomocą łopatkki i wyjąć je z miski mieszającej.
7. Oczyszczyć wszystkie używane komponenty, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie“.

Maszynka do mięsa

Instrukcje użytkowania maszynki do mielenia mięsa

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nóż w maszynie do mięsa (25) jest ostry!

Podczas montażu i czyszczenia należy z wielką ostrożnością obchodzić się z nożem! **Ryzyko obrażeń!**

- Nie mieć twardych części jak kości lub skóry.
- Pokroić mięso na kawałki ok. 2,5 cm. Sprawdzić, czy w mięsie nie ma kości ani ścięgien.
- Wybrać drobniejsze lub grubsze sito (26) wg żądanej grubości.
- Oczyszczyć sito szotką z dodatkiem oleju roślinnego lub tłuszczu.
- Podczas mielenia mięsa należy ustawić pojemnik pod wylotem.
- Użyć końcówki „kebbe“ (28) do osłonek na mięso lub ciasto.
- Przygotować obszar, na rozłożenie makaronu, jeśli maszynka do mielenia mięsa została użyta do jego zrobienia.

Robienie kielbasek

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

Formowanie kształtów ciasteczek

- Przygotować miejsce do rozłożenia ciasteczek.
- Użyć szyny, (31) aby uformować przygotowaną masę na ciasteczka na różne kształty.
- Zsunąć szynę na końcówkę na ciastka po zamocowaniu obudowy ślimaka z końcówką na ciasteczka (30) na urządzeniu.
- Ustawić wybrany kształt ciastka.
- Jedną ręką przytrzymać paski ciasta na wylocie i obcinać je na żądaną długość.

Przygotowanie

Prosimy sprawdzić nasz ogólny opis na stronie 3 oraz 150.

1. Zamontować misę mieszającą bez narzędzia.
2. Nakryć wałek napędowy napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18):
 - Wstawić dwa haki pokrywki bezpieczeństwa w zagłębienia urządzenia.
 - Nacisnąć (19) w kierunku strzałki i jednocześnie docisnąć pokrywkę bezpieczeństwa do dołu.
 - Zwolnić przycisk. Pokrywka bezpieczeństwa jest już ściśle zamontowana na urządzeniu.
3. Złącze obudowy ślimaka na urządzeniu jest zabezpieczone pokrywką (17). Obrócić pokrywkę w kierunku oznaczenia **OPEN** i zdjąć ją. Pierścień złącza (12) jest przeprowadzony wzdłuż i musi pozostać na miejscu. Zamontować obudowę ślimaka (14) wraz z wlewem na szczycie napędu ślimaka i obrócić pierścień złącza w kierunku oznaczenia **LOCK**.
4. Umieścić tackę wlewu (15) w taki sposób na wlewie, że złącze tacki znajdzie się powyżej obudowy silnika.
5. Zsunąć ślimaka (24) na poziomą część obudowy ślimaka, aż wałek mechanicznie zatrzaśnie się na miejscu.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Przygotować maszynkę do mielenia mięsa wg wybranego rozmieszczenia.

Montaż maszyny do mielenia mięsa (patrz rys. A)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Umieścić nóż (25) na wałku ślimaka ostrymi krawędziami na zewnątrz.
7. Wybrać sito (26). Uważać na otwory na obudowie ślimaka podczas mocowania sita.
8. Zakręcić pierścień zatrzasku (13) w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszyny do mielenia mięsa”.

Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

- Postępować wg poniższych instrukcji, jeśli korzystamy z przygotowanego nadzienia do kielbasy:
 6. Najpierw umieścić adapter (29) na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.
 7. Wstawić końcówkę do kielbasy (27) do pierścienia zatrzasku (13).
 8. Zakręcić pierścień zatrzasku z końcówką do kielbasy w prawo na obudowie ślimaka.
- Zamontować najpierw nóż i sito jak opisano w punktach 6 oraz 7 w rozdziale „Montaż maszyny do mielenia mięsa”, jeśli chcemy zmielić mięso oraz przygotować kielbasę w jednej operacji. Na koniec włożyć końcówkę kielbasy do pierścienia zatrzasku.
 8. Zakręcić pierścień zatrzasku z końcówką do kielbasy w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszyny do mielenia mięsa”.

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

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Umieścić końcówkę „kebbe” (28a) na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.

7. Wstawić końcówkę „kebbe” (28b) do pierścienia zatrzasku (13).
8. Zakręcić pierścień zatrzasku z końcówką „kebbe” w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszyny do mielenia mięsa”.

Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Najpierw umieścić adapter (29) na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.
7. Umieścić końcówkę do ciastek (30) na adapterze. Uwzględnić otwory na końcówce do ciastek.
8. Zakręcić pierścień zatrzasku (13) w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszyny do mielenia mięsa”.

Montaż końcówki do makaronu (patrz rys. E)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Wybrać końcówkę do makaronu (32).
7. Umieścić końcówkę na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień zatrzasku (13) w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszyny do mielenia mięsa”.

Działanie maszyny do mielenia mięsa

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Wałek napędowy na mieszarce do ciasta zaczyna obracać się, kiedy urządzenie jest już włączone. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
- Ze względu na bezpieczeństwo zawsze montować misę mieszającą.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze korzystać z dołączonego tampera (16). Nigdy nie wkładać palców ani narzędzi do wlewu!

⚠ UWAGA:

- **Nigdy** nie korzystać mieszarki do ciasta, kiedy pojemnik mieszający jest zainstalowany! Nakryć wałek napędowy napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18).

9. Położyć kawałki mięsa (Pasztet/ Mięso do kielbasy lub ciasto) na tacce wlewu i następnie włożyć je do wlewu.
10. Podłączyć kabel sieciowy do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego o parametrach 220 – 240 V~ 50/60 Hz .
11. Włączyć urządzenie, albo za pomocą standardowego przycisku programu **GRINDING** lub za pomocą regulatora kontrolnego. Zapala się odpowiedni wskaźnik świetlny.
12. Jeśli jest to konieczne, należy docisnąć mięso lub ciasto za pomocą tampera (16).

Zatrzymanie pracy

1. Wyłączyć urządzenie. Wskaźnik świetlny wyłącza się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Rozmontować wszystkie części maszyny do mięsa.
4. Wyczyścić wszystkie używane części jak opisano w dziale „Czyszczenie“.
5. Nałożyć pokrywkę (17) na złącze obudowy ślimaka: Obrócić pierścień złącza z pokrywką w kierunku pozycji **LOCK**.

Blender

Instrukcje użytkownika blendera

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nóż (1e) w blenderze jest ostry!

- Nigdy nie chwytać rękami zamontowanego pojemnika mieszającego!

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nóż (1e) w blenderze jest ostry!

- Zachować szczególną ostrożność podczas posługiwania się nożem blendera! **Ryzyko obrażeń**, szczególnie podczas zdejmowania noża z pojemnika mieszającego, jego opróżniania oraz czyszczenia tego pojemnika!
- Nie nalewać płynnych składników o temperaturze powyżej 60°C do pojemnika mieszającego! **Niebezpieczeństwo oparzeń!**

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Wałek napędowy na mieszarce do ciasta zaczyna obracać się, kiedy urządzenie jest już włączone. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
- Ze względu na bezpieczeństwo zawsze montować misę mieszającą.

⚠ UWAGA:

- **Nigdy** nie obsługiwać dźwigni (3), kiedy zamocowany jest pojemnik do mieszania! Pojemnik do mieszania przewróci się.
- 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!
- Ustawić pojemnik mieszający na stabilnej i solidnej powierzchni podczas napełniania. W ten sposób łatwiej jest zamontować pokrywkę.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności (1500 ml), jak wskazano w pojemniku mieszającym!
- Zamontować pokrywkę w taki sposób, że okrągłe klapki uszczelniają dzióbek w pojemniku mieszającym.

- Uruchamiać urządzenie wyłącznie po zamocowaniu pokrywki i dokręceniu zatyczki!
- Nie zdejmować nakrywki podczas pracy!
- Standardowy program **FRUIT JUICE** zatrzymuje się automatycznie po ok. 2 minutach.

Montaż pojemnika mieszającego

Prosimy sprawdzić ilustrację na stronie 4.

Sprawdzić wstępny montaż! Pierścień bezpieczeństwa (1c), pierścień uszczelniający (1d), zespół noży (1e) oraz złącze gwintowane (1f) należy zamontować w odpowiedniej kolejności.

UWAGA:

- Pamiętać o umieszczeniu pierścienia uszczelniającego na zespole noża; w przeciwnym razie pojemnik mieszający będzie przeciekał.
- Nie montować złącza gwintowanego krzywo.
- Otwarta strona pierścienia bezpieczeństwa jest równo ułożona z złączem gwintowanym.

Przygotowanie

1. Zamontować misę mieszającą bez narzędzia.
2. Nałożyć pokrywkę (17) na złącze obudowy ślimaka:
 - Ustawić pierścień złącza (12) w pozycji **OPEN**.
 - Zamontować pokrywkę na pierścieniu złącza.
 - Obrócić pierścień złącza z pokrywką w kierunku pozycji **LOCK**.
3. Zdjąć pokrywkę bezpieczeństwa (18) z wałka napędu mieszającego: Nacisnąć (19) w kierunku strzałki i jednocześnie podnieść pokrywkę bezpieczeństwa.
4. Pokroić składniki w małe kawałki.
5. Włożyć składniki do pojemnika mieszającego. Nie przekraczać maksymalnej pojemności.
6. Docisnąć pokrywkę (1b) do dołu na pojemniku mieszającym. Pojemnik mieszający musi być dobrze uszczelniony.

7. Zamknąć pokrywkę za pomocą zatyczki (1a). Uwzględnić otwory na wewnętrznej stronie pokrywki. Dokręcić zatyczkę w prawo do końca.

Montaż i działanie blendera

8. Umieścić pojemnik mieszający na wałku napędu mieszania.

WSKAZÓWKA:

Podczas podłączania pojemnika mieszającego wstępnie zamontowany pierścień bezpieczeństwa dociska przełącznik bezpieczeństwa w silniku. Nieprawidłowy montaż zatrzymuje pracę blendera.

9. Podłączyć kabel sieciowy do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego o parametrach 220 – 240 V~ 50/60 Hz .
10. Włączyć urządzenie, albo za pomocą standardowego przycisku programu **MIXING** lub za pomocą regulatora kontrolnego. Zapala się odpowiedni wskaźnik świetlny.

Dokładanie składników

1. Wylączyć urządzenie.
2. Dodać składniki lub przyprawę poprzez otwory w zatyczce.
3. Ponownie zamknąć pokrywkę i otwór zatyczki.
4. Kontynuować pracę.

Zatrzymanie pracy

1. Wylączyć urządzenie. Wskaźnik świetlny wyłącza się.
2. Odlączyć od zasilania.
3. Zdjąć pojemnik mieszający.
4. Zdjąć pokrywkę przed wylaniem zawartości.
5. Wyczyścić wszystkie używane części, jak opisano w dziale „Czyszczenie“.
6. Nakryć wałek napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18).

WAŻNA UWAGA:

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

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani 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.

Aksesoria do mieszarki do ciasta oraz maszyny do mielenia mięsa

⚠ UWAGA:

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

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy opłukać wodą.
- Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Nanieść szczoteczką trochę oleju roślinnego na sitka maszyny do mięsa po osuszeniu.

Aksesoria blendera

Wstępnie czyszczenie

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

- Zdjąć pojemnik mieszający celem dokładnego czyszczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Nóż oraz zespół noża są ostre. Zachować szczególną ostrożność podczas demontażu, czyszczenia oraz montażu.

- Zawsze rozmontować pojemnik mieszający po użyciu.
- Odkręcić złącze gwintowane z pojemnika mieszającego.
- Zdjąć zespół noża oraz pierścieni uszczelniający z gwintowanego złącza.
- Zdjąć pierścieni bezpieczeństwa z pojemnika mieszającego. Użyć gwintu na pojemniku mieszającym.

Pojemnik mieszający

- Szklany dzbanek w pojemniku mieszającym może być wymyty również w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.

Pierścieni bezpieczeństwa, pierścieni uszczelniający, zespół noża oraz złącze gwintowane

- Opłukać te komponenty szybko w gorącej wodzie.
- Zamontować pojemnik mieszający w odwrotnej kolejności po czyszczeniu i osuszeniu. Sprawdzić ilustracje na stronie 4.

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
 - ramienia obrotowego (2)
 - pojemnika mieszającego (1) lub
 - pokrywki bezpieczeństwa (18).

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Składniki:

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

Przygotowanie:

Mąkę pszenną oraz inne składniki włożyć do miski mieszającej; mieszać za pomocą haka przez 30 sekund przy niskiej prędkości, następnie przez ok. 3 minut użyć ustawienia wysokiej prędkości. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom: 2

Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i góra 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

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

Buleczki z siemieniem lnianym

Składniki:

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

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w 1/8 letniej wody. Wylać resztę letniej wody (1/4 l) do miski mieszającej, pokruszyć drożdże, dodać twarogu i dobrze mieszać za pomocą haka do wyrabiania ciasta, korzystając z wysokiego ustawienia prędkości (lub przycisku programu MIXING. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąki z namoczonym siemieniem oraz soli do miski mieszającej. Wyrabiać ciasto za pomocą regulatora kontrolnego, przy niskiej prędkości i powoli zwiększać prędkość przez kolejne 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 buleczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć buleczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom: 2

Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka góra i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3

Czas pieczenia: 30-40 minut

Krem czekoladowy

Składniki:

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

Przygotowanie:

W misie ubić śmietaną trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce. Roztopić czekoladę wg instrukcji na opakowaniu. Jednocześnie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy z dodatkiem brandy lub rumu oraz soli za pomocą ubijaka, z największą prędkością (lub za pomocą przycisku programu EGG/MILK) w misie mieszającej do uzyskania piany. Dodać stopionej czekolady i wymieszać przy największym ustawieniu prędkości. Pozostawić ubitą śmietaną celem dekoracji. Pozostawić resztę śmietany do kremu i szybko zamieszać przy niskiej prędkości (lub za pomocą przycisku programu MIXING). Udekorować kremem czekoladowym i podawać dobrze schłodzone.

Ciasto na makaron- przepis podstawowy**Składniki:**

600 g mąki, 400 g kaszy manny, 6 jajek, 10 g soli, 2 cl oleju (oliwy z oliwek)

Przygotowanie:

Zmieszać mąkę z kaszą manną. Rozbić jajka i umieścić je wraz z oliwą z oliwek oraz dodatkiem soli w misie mieszającej. U uruchomić urządzenie z zamocowanym hakiem do ciasta, wybierając ustawienie niskiej prędkości (lub za pomocą przycisku programu MIXING) i dodać mieszanki mąka/kasza manna. Ugnieść ciasto przy niskiej prędkości za pomocą regulatora kontrolnego. Powoli podnosić prędkość przez kolejne 3-5 minut, aż ciasto będzie gładkie i błyszczące. Na początku wydaje się, jak gdyby kasza manna nie rozpuszczała się. Zmniejszyć prędkość, kiedy ciasto robi się gładkie. Ciasto nie może być zbyt suche na początku. Dodać kropelkę oleju lub wody w razie, gdyby było zbyt gęste. Dodać trochę kaszy, jeśli jest zbyt miękkie. Uformować ciasto w kulę i pozostawić na 20 minut, owinięte ręcznikiem. Jednocześnie zmontować maszynkę do mielenia mięsa z końcówką do makaronu. Podzielić ciasto na 2 – 3 porcje. Wziąć jedną porcję celem dalszego przygotowania i pozostawić resztę pod ręcznikiem, aby nie wyschło. Włożyć ciasto, posypane mąką do maszynki do

robienia makaronu. Wybrać ustawienie niskiej prędkości za pomocą regulatora, aż wykonamy konieczne czynności. Później należy trochę zwiększyć prędkość. Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy wykorzystać makaron od razu, ugotować „al dente“ w dużej ilości wrzącej, osolonej wody. Prosimy pamiętać, że świeży makaron wymaga znacznie krótszego czasu gotowania: 1 - 3 minuty, zależnie od rozmiaru i grubości. Delikatnie suchy makaron wymaga około 1 minuty dłużej, a suchy makaron- kolejne 5 minut.

Techniczne specyfikacje

Model:PC-KM 1004
 Zasilanie:.....220-240 V~, 50/60 Hz
 Szacunkowe zużycie mocy:..... 1200 W
 Maks. zużycie mocy:..... 1400 W
 Poziom ciśnienia dźwięku:..... 84 dB(A)
 Klasa ochrony:..... I
 Massa netto: (podstawowe urządzenie z misą mieszającą i narzędziem do ciasta): ok. 9,20 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

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

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę

możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

Karta gwarancyjna bez 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 przewidyje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

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

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



Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektro-nicznych.

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

Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése	3
Keverőedény összeszerelésének ábrája	4
Általános biztonsági rendszabályok	98
A használati útmutatóban található szimbólumok	99
Gyermekek és legyengült személyek	99
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan	99
Rendeltetésszerű használat	99
Alkotórészek leírása / a csomag tartalma	100
A készülék kicsomagolása	100
Általános használati utasítások	100
Elektromos csatlakozás	100
Működés	100
Be-/Kikapcsolás	101
Dagasztógép	101
Dagasztógép összeszerelése és használata	101
Táblázat: Tésztafajták és eszközök	102
A használat szüneteltetése	103
A használat befejezése és a tál eltávolítása	103
Húsdaráló	103
Húsdaráló - Használati utasítás	103
Előkészületek	104
A húsdaráló összeszerelése	104
A kolbászfeltét összeszerelése	104
A keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése	105
Sütemény feltét összeszerelése	105
Tészta feltét összeszerelése	105
Húsdaráló használata	105
A használat befejezése	105
Aprító	106
Aprító használati utasítás	106
Keverőedény összeszerelése	106
Előkészület	106
Az aprító összeszerelése és használata	107
Összetevők újratöltése	107
A használat befejezése	107
Tisztítás	107
A motor burkolata	107
Dagasztógép és húsdaráló tartozékai	107
Aprító tartozékai	107

Vízkömentesítés	108
Hibaelhárítás	108
Ajánlott receptek	108
Műszaki adatok	110
Selejtezés - A „kuka“ piktogram jelentése ...	110
Húsdaráló összeszerelése ábrája	150

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő 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 aljzatról (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 aljzatról.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a bevásárlóhelytől vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.

- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:

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

ℹ MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Gyermekek és legyengült személyek

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- 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.
- A dagasztógép hajtótengelye elkezd forogni, amikor a készülék be van kapcsolva. Ne érintse meg a forgó hajtótengelyt a működés során! A saját biztonsága érdekében illesse fel a keverőtálat, még ha aprítóként vagy húsdarálóként is használja a készüléket.
- Használat közben semmilyen tárgy – pl. kanál vagy tésztakeverő – **nem** lehet az edényben.
- Ne iktassa ki és ne módosítsa a biztonsági kapcsolót.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés veszélye!

Használja a készüléket húsdarálóként vagy dagasztógépként, vagy aprítóként. **Sohase használjon egyszerre egy funkcionál többet.**

- A készüléket lapos, vízszintes és csúszásmentes felületen helyezze el.
- Csak élelmiszereket dolgozzon fel a készülékkel.
- 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 alkalmas:

- dagasztó-/keverőgépként tészta, krémek, tejszín, felvert tojásfehérje elkészítésére;
- aprítóként pürésítésre, habverésre vagy keverésre;
- húsdarálóként élelmiszerek darálására. A tésztából vagy a dagasztott tésztából a különböző feltétek segítségével formázhat is.

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

Csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható.

A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

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

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

Alkotórészek leírása / a csomag tartalma

A kezelőszervek áttekintése a 3. oldalon:

- 1 Keverőtartály
- 2 Forgókar
- 3 Kar a kar leengedéséhez/felemeléséhez
- 4 MIXING (keverés) gomb
- 5 EGG/MILK (tojás/tej) gomb
- 6 FRUIT JUICE (gyümölcslé) gomb
- 7 GRINDING (darálás) gomb
- 8 Vezérlőgomb
- 9 Motor burkolat
- 10 Keverőtál
- 11 Fröccsenésgátló
- 12 Csatlakozógyűrű
- 13 Zárógyűrű
- 14 Csigaház betöltőnyílás
- 15 Betöltőtálca
- 16 Tolórúd
- 17 A csigaház csatlakozójának fedele
- 18 Aprító meghajtójának biztonsági fedele
- 19 Biztonsági fedél eltávolítása / felhelyezése gomb
- 20 3 védőlemez
- 21 Keverőlapát
- 22 Habverő
- 23 Dagasztólapát

Keverőedény összeszerelésének ábrája a 4. oldalon:

- 1 Keverőtartály

- 1a Ütköző
- 1b Fedél
- 1c Biztonsági gyűrű
- 1d Tömítőgyűrű
- 1e Kés szerelvény
- 1f Menetes csatlakozó

A – E. ábrák az utolsó oldalon:

- 24 Csigamenet
- 25 Kés
- 26 3 rostély (finom, közepes, durva)
- 27 Kolbász feltét
- 28 2-darab „kebbe“ feltét
- 29 Adapter
- 30 Sütemény feltétek
- 31 Sütemény sín
- 32 4 tésztafeltét (különböző tésztaalakok)

A készülék kicsomagolása

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

i MEGJEGYZÉS:

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

Általános használati utasítások

Elektromos csatlakozás

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

Működés

- A készülék biztonsági kapcsolókkal van felszerelve. A működés csak akkor lehetséges, ha
 - a biztonsági fedél (18) fel van szerelve vagy
 - fel van helyezve keverőedény és
 - ha a forgókar hallhatóan a helyére rögzült.

- A készülék működtethető a folyamatosan változtatható szabályzógombbal **vagy** a standard programgombokkal is.
- A szabályzógombbal folyamatosan változtatva állíthatja be a fordulatszámot. Mindig alacsony fordulatszámmal induljon. Lassan növelje a fordulatszámot. A szabályzógomb funkció nélküli a standard program használata esetén.
- A standard programok rendelkeznek egy előre beállított fordulatszám-beállítással. A standard programok funkció nélküliek, ha a szabályzógombbal kezdte meg a készülék használatát. Amíg egy standard program aktív, nem választható ki további standard program.

A következő standard programokhoz használja a funkciógombokat:

Gombok		Dagasztógép	Húsdaráló	Aprító
4	MIXING (keverés)	Dagasztás / keverés		
5	EGG/MILK (tojás/tej)	Keverés / habverés		
6	FRUIT JUICE (gyümölcslé)			Aprítás / keverés / pürésítés
7	GRINDING (darálás)		Húsdarálás / tésztaformálás	

- Az elektronikus fordulatszám-szabályzó megakadályozza a motor túlterhelését. A fordulatszám túlterhelés esetén automatikusan csökken.

△ VIGYÁZAT:

Ne használja a készüléket 10 percnél hosszabb időtartamig. Ezután hagyja lehűlni 10 percig.

Be-/Kikapcsolás

A szabályzógombbal

- **Be:** Fordítsa a szabályzógombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt fordulatszám beállításra. Az **ON** melletti jelzőlámpa kigyullad.
- **Ki:** Fordítsa a szabályzógombot az óramutató járásával ellentétes irányban **OFF** állásba. A jelzőlámpa kialszik.

A funkciógombokkal

- **Be:** Nyomja meg egyszer a megfelelő gombot. A kiválasztott gomb melletti jelzőlámpa kigyullad.
- **Ki:** Nyomja meg újra a gombot. A jelzőlámpa kialszik.

i MEGJEGYZÉS:

- A motor el van látva egy biztonsági kapcsolóval. Ez kikapcsolja a motort, ha a kar (2) fel van hajtva. A megfelelő jelzőlámpa jelzi, hogy a készülék még használatra kész.
- Engedje le újra a kart; miközben a jelzőlámpa még világít, és a készülék folytatja a kiválasztott funkciót. A motor rövid időre automatikusan újraindul magas fordulatszám beállításon.
- Ne hagyja 15 másodpercnél tovább felhajtott állapotban a kart; máskülönben a jelzőlámpa kialszik. A kar leengedése után a készülék kikapcsolt állapotban marad. A szabályzógombbal kapcsolja be a készüléket vagy nyomjon meg egy funkciógombot a működés folytatásához.

Dagasztógép

Dagasztógép összeszerelése és használata

△ VIGYÁZAT:

- **Ne** működtesse a kart (3), ha a keverőedény fel van helyezve! A keverőedény felborul.
- **Ne** használja a dagasztógépet felszerelt keverőedénnyel!
- Töltse fel az összetevőkkel a keverőedényt max. $\frac{3}{4}$ részig.

- Takarja le az aprító hajtótengelyét a biztonsági fedéllel (18):
 - Helyezze be a biztonsági burkolat két horgát a készülék nyílásaiba.
 - Nyomja meg a gombot (19) a nyíl irányába, és ugyanakkor nyomja le a biztonsági fedelet.
 - Engedje fel a gombot. A biztonsági fedél szorosan fel van helyezve a készülékre.
- Takarja le a csiga ház csatlakozóját a fedéllel (17):
 - Állítsa a csatlakozógyűrűt (12) **OPEN** állásba.
 - Helyezze fel a fedelet a csatlakozógyűrűre.
 - Fordítsa el a csatlakozógyűrűt a fedéllel együtt **LOCK** állásba.
- Nyomja a jobb kezével a kart (3) a nyíl irányába. A forgókar felemelkedik. Egyidejűleg a bal kezével mozgassa a forgókart ütközésig. A forgókarnak hallhatóan a helyére kell rögzülnie. A kar hátramegy a kezdeti állásába.
- Helyezze fel a keverőtálat a támasztékára, hogy a fogantyú a ▲ nyíl felett legyen. Fordítsa el a keverőtálat a fogantyúnál fogva a nyíl irányába ütközésig (**LOCK**).
- A **habverő** (22) vagy a **keverőlapát** (21) **használatakor** először illessze fel a fröccsenésgátlót (11): A fröccsenésgátlót úgy tartsa, hogy a gallér felfelé nézzen.

ⓘ MEGJEGYZÉS:

- A kar alsó részén két rovátkát láthat balra és jobbra.
- A fröccsenésgátló meg van jelölve az **OPEN** és a **LOCK** szavakkal.

Úgy szerelje fel a fröccsenésgátlót, hogy a kar az **OPEN** jelöléssel a ▲ nyíl alatt legyen (lásd az ábrát). A vezetőfülekkel állítsa a fröccsenésgátlót a bemélyedésekbe, és rögzítse a **LOCK** jelölés felé forgatva.

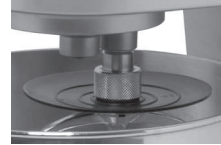


- Szerelje fel a védőlemezt (20) a használandó eszközre. A védőlemez megakadályozza a hajtótengely tésztával történő beszenyeződését.

ⓘ MEGJEGYZÉS:

A védőlemez két vezetőfülének az eszköz mélyedéseiben kell lennie.

- A következők szerint szerelje össze a készüléket: Húzza fel a gyorskioldó tokmányt. Helyezze be teljesen az eszköz négyzetes végét ütközésig a hajtótengelybe. Fordítsa a gyorskioldó tokmányt az óramutató járásával megegyező irányba a tartozék menetére.
- Most töltsé be az összetevőket a keverőedénybe.



⚠ VIGYÁZAT:

Ne töltsé túl a készüléket. Az összetevők max. mennyisége 3 kg és 1,5 liter, ha folyadékot tölt bele.

- Nyomja a kart (3) a nyíl irányába, és a másik kezével lassan hajtsa le a forgókart. A forgókarnak hallhatóan a helyére kell rögzülnie.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt és földelt 220 - 240 V~, 50/60 Hz-es fali csatlakozóba.
- Kapcsolja be a készüléket a standard programgombokkal vagy a szabályzógombbal. Használja a következő táblázatot. A megfelelő jelzőlámpa kigyullad.

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tésztatípusok	Eszköz	Gomb vagy szabályzó-gomb	Mennyiség
Sűrű tészta (pl. kenyér, vékonyhéjú vagy pasztatészta)	Dagasztólapát	MIXING gomb / szabályzó-gomb	max. 3 kg

Tésztafajták	Eszköz	Gomb vagy szabályzó-gomb	Mennyiség
Közepes sűrűtésű tészta (pl. süteménytészta)	Keverőlapát	MIXING gomb / EGG/MILK gomb / szabályzó-gomb	max. 3 kg
Könnyű tészta (pl. palacsintatészta, sodó)	Keverőlapát / habverő	EGG/MILK gomb / szabályzó-gomb	min. 200 ml max. 3 l
Tejszín	Habverő	EGG/MILK gomb / szabályzó-gomb	min. 200 ml max. 1,5 l
Tojásfehérje	Habverő	EGG/MILK gomb / szabályzó-gomb	min. 4 tojás max. 20 tojás

i MEGJEGYZÉS:

- Ne töltsön be azonnal az összes összetevőt a keverőedénybe sűrű tészta dagasztásakor. Kezdje a dagasztást a lisztel, cukorral és a tojásokkal. A dagasztás során lassan adja hozzá a folyékony összetevőket.
- A **MIXING** és az **EGG/MILK** standard program kb. 5 perc elteltével automatikusan véget ér.

A használat szüneteltetése

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mindig kapcsolja ki a készüléket, még a dagasztás / keverés rövid időre történő megszakítása esetén is. A jelzőlámpa kikapcsol.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart (3) a biztonsági kapcsoló leállítja a motort. **A feltét rövid ideig még tovább forog.**

A használat befejezése és a tál eltávolítása

1. Kapcsolja ki a készüléket. A jelzőlámpa kialszik.
2. Húzza ki a hálózatból.
3. Nyomja le a kart (3); a kar felemelkedik.
4. Távolítsa el az eszközt. Lazítsa meg az óramutató járásával ellentétes irányba a gyorsoldó tokmányt.
5. A keverőtálat fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye le.
6. Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és vegye ki a keverőtálaból.
7. Tisztítsa meg az összes használt tartozékot a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Húsdaráló

Húsdaráló - Használati utasítás

⚠ MEGJEGYZÉS:

A húsdaráló (25) kése éles!

Összeszerelés és tisztítás során nagy körültekintéssel kezelje a húsdaráló kését! **Sérülésveszély!**

- Ne darálja le a kemény részeket, pl. csontokat vagy kagylókat.
- Vágja össze a húst körülbelül 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy ne legyen csont vagy mocsing a húsból.
- A kívánt finomságnak megfelelően válasszon egy finomabb vagy durvább rostélyt (26).
- Kenje meg a rostélyt némi növényi olajjal vagy zsírral.
- Hús darálásakor helyezzen egy tálat a kimeneti nyílás alá.
- Használja a „kebbe” feltétet (28) a hús vagy tészta csövé formálására.
- Készítsen elő egy felületet, hogy elhelyezze a tésztát, ha tésztakészítőként használja a húsdarálót.

Kolbásztöltés

- Használhat természetes és műbelet egyaránt.
- Ha úgy döntött, hogy természetes belet fog használni, először vízben egy kis ideig puhítsa meg.

- Kösse el a bél egyik végét.
- Nyomja rá a belet a kolbászfeltétre.
- A kolbász hús átnyomódik a kolbászfeltéten, és megtölti a belet.
- Ügyeljen rá, hogy a bél lazán legyen megtöltve, mert a kolbász főzés vagy sütés során megduzzad, és a bél szétrepedhet.
- Ha az első kolbász eléri a kívánt hosszúságot, az ujjával nyomja össze a kolbászt a kolbászfeltét végén.
- Tekerje meg egyszer vagy kétszer a kolbászt.
- Amíg rutint nem szerez, kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után.

Sütemények formálása

- Készítsen elő egy területet a sütemények szétterítéséhez.
- A sín (31) segítségével alakítsa különböző formákra az előkészített tésztát.
- Csúsztagassa be a sánt a sütemény feltétbe, miután felszerelte a csiga házat a sütemény feltéttel (30) a készülékre.
- Állítsa be a kívánt süteményformára.
- Az egyik kezével tartsa a tésztát a kimeneti nyílásnál, és vágja a kívánt hosszúságúra.

Előkészületek

Tekintse meg áttekintést a 3. és az 150 oldalon.

1. Helyezze fel a keverőtálat eszközök nélkül.
2. Takarja le a mixer meghajtótengelyét a biztonsági fedéllel (18):
 - Helyezze be a biztonsági fedél két horgát a készülék nyílásaiba.
 - Nyomja meg a gombot (19) a nyíl irányába, és ugyanakkor nyomja le a biztonsági fedelet.
 - Engedje fel a gombot. A biztonsági fedél szorosan fel van helyezve a készülékre.
3. A készülék csiga ház csatlakozója egy fedéllel (17) van védve. Fordítsa a fedelet az **OPEN** felirat irányába, és távolítsa el. A csatlakozógyűrű (12) ezzel együtt fordul, és annak a helyén kell maradnia. Illessze fel a csiga házat (14) a csigamenet tetején lévő betöltőnyílással, és fordítsa a csatlakozógyűrűt a **LOCK** felirat irányába.

4. Helyezze a betöltőtálcát (15) a betöltőnyílásra, hogy a tálcacsatlakozó a motor burkolata felett legyen.
5. Csúsztagassa be a csigát (24) a csigaház vízszintes részébe, amíg a tengely mechanikusan nem rögzül a helyére.

A tartozékok összeszerelése a következő fejezetekben van bemutatva. A kívánt használatnak megfelelően készítse elő a húsdarálót.

A húsdaráló összeszerelése (lásd A. ábra)

Kövesse az „Előkészítés” részben leírt lépéseket.

6. Helyezze a kést (25) a csiga tengelyére úgy, hogy az éles élek kifelé nézzenek.
7. Válasszon egy rostélyt (26). A rostély felhelyezésekor ügyeljen a csigaház bevágásaira.
8. Tekerje a rögzítőgyűrűt (13) az óramutató járásával megegyező irányba a csigaházra.

Tudjon meg többet a „Húsdaráló használata” részben.

A kolbászfeltét összeszerelése (lásd B. ábra)

Kövesse az „Előkészítés” részben leírt lépéseket.

- Kövesse az alábbi lépéseket, ha kész kolbászkeveréket használ:
 6. Először helyezze az adaptert (29) a csiga tengelyére. Ügyeljen a csigaházon lévő bemélyedésekre.
 7. Illessze be a kolbászfeltétet (27) a rögzítőgyűrűbe (13).
 8. Tekerje a rögzítőgyűrűt a kolbászfeltéttel az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.
- Először szereljen fel egy kést és egy rostélyt a „Húsdaráló összeszerelése” rész 6.-7. pontjában leírtak szerint, ha húst akar darálni és kolbászt készíteni egy műveletben. Végül helyezze be a kolbászfeltétet a rögzítőgyűrűbe.
- 8. Tekerje a rögzítőgyűrűt a kolbászfeltéttel az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.

Tudjon meg többet a „Húsdaráló használata” részben.

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

Kövesse az „Előkészítés” részben leírt lépéseket.

6. Helyezze a „kebbe” feltétet (28a) a csiga tengelyére. Ügyeljen a csigaházon lévő bemélyedésekre.
7. Illessze be a „kebbe” feltétet (28b) a rögzítőgyűrűbe (13).
8. Tekerje a rögzítőgyűrűt a „kebbe” feltéttel az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.

Tudjon meg többet a „Húsdaráló használata” részben.

Sütemény feltét összeszerelése (lásd a D. ábrát)

Kövesse az „Előkészítés” részben leírt lépéseket.

6. Először helyezze az adaptert (29) a csiga tengelyére. Ügyeljen a csigaházon lévő bemélyedésekre.
7. Helyezze a süteményfeltétet (30) az adapterre. Ügyeljen a süteményfeltéten lévő bemélyedésekre.
8. Tekerje a rögzítőgyűrűt (13) az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.

Tudjon meg többet a „Húsdaráló használata” részben.

Tészta feltét összeszerelése (lásd az E. ábrát)

Kövesse az „Előkészítés” részben leírt lépéseket.

6. Válasszon egy tésztafeltétet (32).
7. Helyezze a feltétet a csiga tengelyére. Ügyeljen a csigaházon lévő bemélyedésekre.
8. Tekerje a rögzítőgyűrűt (13) az óramutató járásával megegyező irányban a csigaházra.

Tudjon meg többet a „Húsdaráló használata” részben.

Húsdaráló használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A dagasztógép hajtótengelye elkezd forogni, amikor a készülék be van kapcsolva. Ne érintse meg a forgó hajtótengelyt a működés közben!
- A saját biztonsága érdekében illessze fel a keverőtálat.
- Mindig használja a mellékelt döngölőt (16). Ne dugja bele az ujjait vagy más eszközt a betöltőnyílásba!

⚠ VIGYÁZAT:

- **Ne** használja a dagasztógépet felszerelt keverőedénnyel! Takarja le a mixer meghajtótengelyét a biztonsági fedéllel (18).
9. Helyezze a húsdarabokat (húspép/ kolbászkeverék vagy tészta) a betöltőtálcára és a betöltőbe.
 10. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt és földelt 220 - 240 V~, 50/60 Hz-es fali csatlakozóba.
 11. Kapcsolja be a készüléket a **GRINDING** standard programgombbal vagy a szabályzógombbal. Használja a következő táblázatot. A megfelelő jelzőlámpa kigyullad.
 12. Ha szükséges, a döngölővel (16) nyomja le a húst vagy a tésztát.

A használat befejezése

1. Kapcsolja ki a készüléket. A jelzőlámpa kialszik.
2. Húzza ki a hálózatból.
3. Szerelje szét a húsdaráló összes részét.
4. Tisztítsa meg a készülék összes részeit a „Tisztítás” részben leírtak szerint.
5. Takarja le a csiga ház csatlakozóját a fedéllel (17): Fordítsa el a csatlakozógyűrűt a fedéllel együtt **LOCK** állásba.

Aprító

Aprító használati utasítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Az aprítóban lévő kés (1e) éles!

- Ne nyúljon bele a felszerelt keverőedénybe!
- Nagy körültekintéssel kezelje az aprító kését! **Sérülésveszély**, különösen amikor eltávolítja a kést a keverőedényből, a keverőedény kiürítésekor és tisztításakor!
- Ne öntsön 60 °C-nál melegebb folyékony összetevőt a keverőedénybe. **Égési sérülések veszélye!**

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A dagasztógép hajtótengelye elkezd forogni, amikor a készülék be van kapcsolva. Ne érintse meg a forgó hajtótengelyt a működés közben!
- A saját biztonsága érdekében illessze fel a keverőtálat.

⚠ VIGYÁZAT:

- **Ne** működtesse a kart (3) ha a keverőedény fel van helyezve! A keverőedény felborul.
- Ne helyezzen kemény összetevőket, pl. mogorót vagy kávészemeket a keverőedénybe.
- A keverőedény kése nem alkalmas csak jégkocka aprítására.

📌 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!
- Betöltéskor helyezze a keverőedényt egy stabil és szilárd felületre. Ezen a módon könnyebb a fedél felhelyezése.
- Ne lépje túl a keverőtálon jelzett maximális kapacitást (1500 ml)!
- Illessze fel a fedelet úgy, hogy a kerek fülek eltömítsék a keverőedény kiöntőnyílását.
- Csak a fedél és az ütköző meghúzása után kapcsolja be a készüléket!
- Működés közben ne vegye le a fedelet.

- A **FRUIT JUICE** standard program kb. 2 perc elteltével automatikusan véget ér.

Keverőedény összeszerelése

Lásd a 4. oldalon található ábrát.

Ellenőrizze az előzetes összeszerelést! A biztonsági gyűrűnek (1c), a tömítőgyűrűnek (1d), a kés szerelvénynek (1e) és a menetes csatlakozónak (1f) a megfelelő sorrendben összeszereltnek kell lennie.

⚠ VIGYÁZAT:

- Soha ne felejtse el felhelyezni a tömítőgyűrűt a kés szerelvényre; máskülönben a keverőedény folyjni fog.
- Ne helyezze fel ferden a menetes csatlakozót.
- A biztonsági gyűrű nyitott oldalának szintben kell lennie a menetes csatlakozóval.

Előkészület

1. Helyezze fel a keverőtálat eszközök nélkül.
2. Takarja le a csiga ház csatlakozóját a fedéllel (17):
 - Állítsa a csatlakozógyűrűt (12) **OPEN** állásba.
 - Helyezze fel a fedelet a csatlakozógyűrűre.
 - Fordítsa el a csatlakozógyűrűt a fedéllel együtt **LOCK** állásba.
3. Távolítsa el a biztonsági fedelet (18) a mixer meghajtótengelyéről: Nyomja meg a gombot (19) a nyíl irányába, és ugyanakkor emelje fel a biztonsági fedelet.
4. Darabolja össze kis darabokra az összetevőket.
5. Helyezze az összetevőket a keverőedénybe. Ügyeljen a maximális kapacitásra.
6. Nyomja le a fedelet (1b) a keverőedényre. A keverőedénynek tökéletesen tömítettnek kell lennie.
7. Zárja be a fedelet az ütközővel (1a). Ügyeljen a fedél belső oldalán található bemélyedésekre. Fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba az ütközőt a rögzítéshez.

Az aprító összeszerelése és használata

8. Helyezze a keverőedényt a mixer hajtótengelyére.

i MEGJEGYZÉS:

A keverőedény csatlakoztatásakor az előszerelt biztonsági gyűrű lenyomja a motor biztonsági kapcsolóját. A helytelen felszerelés megakadályozza az aprító működését.

9. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt és földelt 220 - 240 V~, 50/60 Hz-es fali csatlakozóba.
10. Kapcsolja be a készüléket a **MIXING** standard programgombbal vagy a szabályzógombbal. Használja a következő táblázatot. A megfelelő jelzőlámpa kigyullad.

Összetevők újratöltése

1. Kapcsolja ki a készüléket.
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. Kapcsolja ki a készüléket. A jelzőlámpa kialszik.
2. Húzza ki a hálózathálóból.
3. Távolítsa el a keverőedényt.
4. Távolítsa el a fedelet a tartalom kiöntése előtt.
5. Tisztítsa meg a készülék összes részeit a „Tisztítás” részben leírtak szerint.
6. Takarja le a mixer meghajtótengelyét a biztonsági fedéllel (18).

i FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne tároljon citromlét vagy savas ételeket a fémedényekben.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

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

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

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

Dagasztógép és húsdaráló tartozékai

⚠ VIGYÁZAT:

A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a kiegészítők vetemedését vagy kifa-kulását okozhatják.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- Tiszta vízben öblítse le, és alaposan szárítsa meg.
- Szárítás után kenje be némi növényi olajjal a húsdaráló rostélyait.

Aprító tartozékai

Előtisztítás

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

- Az alapos tisztításhoz vegye le a keverőedényt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

A kés és a kés szerelvény éles. Szétszereléskor, tisztításkor és összeszereléskor nagy körültekintéssel kezelje.

- A használat után mindig szerelje szét a keverőedényt.
- Csavarja ki a menetes csatlakozót a keverőedényből.
- Távolítsa el a kés szerelvényt és a tömítőgyűrűt a menetes csatlakozóról.
- Távolítsa el a biztonsági gyűrűt a keverőedényről. A keverőedényen lévő menetet használja.

Keverőedény

- A keverőedény üvegkelyhe elmosható meleg szappanos vízben. Tiszta vízzel öblítse ki és alaposan szárítsa meg.

Biztonsági gyűrű, tömítőgyűrű, kés szerelvény és menetes csatlakozó

- Forró vízben gyorsan öblítse ki ezeket az összetevőket.
- Tisztítás és szárítás után fordított sorrendben szerelje össze a keverőedényt. Vegye figyelembe a 4. oldalon lévő ábrát.

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

A készülék nem működik.

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:
 - forgókar (2)
 - keverőtál (1) és
 - biztonsági fedél (18).

Ajánlott receptek

Kovász (alaprecept)

Összetevők:

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

Elkészítés:

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

Hagyományos sütő:

Tálca: 2
Hőmérséklet: Elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 175-200°, gázsütő: 2-3 fokozat.

Sütési idő: 50-60 perc

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

Lenmagos tekercs

Összetevők:

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

Elkészítés:

Áztassa a lenmagot 1/8 l langyos vízbe. Öntse a maradék langyos vizet (1/4 l) a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá a tehéntúrót, és jól keverje el a dagasztólappal magas fordulatszám-beállítással (vagy MIXING program). Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Tegye a keverőtálba a lisztet, a beáztatott lenmagot és a sót. Dagasszon a szabályzógomb alacsony fordulatszám-beállításán és lassan növelje a fordulatszámot további 3-5 percre. Fedje le a tésztát és 45-60 percre pihentesse meleg helyen. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsi fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, pihentesse 15 percre, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

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

Csokoládékrém

Összetevők:

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

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tegye hűvös helyre. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassa fel a csokoládébevonót. Eközben a keverőtálban a habverővel addig verje a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandy-t vagy rumot és a sót a legmagasabb fordulatszám-beállításon (vagy az EGG/MILK programon), amíg habbá nem válik. Adja hozzá a felolvasztott csokoládébevonót, és keverje a legmagasabb fordulatszám-beállításon.

A dekorációhoz hagyjon meg némi felvert habot. A maradék krémet adja hozzá a krémhez, és rövid ideig keverje alacsony fordulatszám-beállításon (vagy MIXING programon). Díszítse ki a csokoládékrémet és hűtve tálalja.

Alaprecept: tészta

Összetevők:

600 g liszt, 400 g búzadara, 6 tojás, 10 g só, 2 cl olaj (olívaolaj)

Elkészítés:

Keverje össze a lisztet és a búzadarát. Törje fel a tojásokat, és helyezze az olívaolajjal és a sóval a keverőtálba. Indítsa el a készüléket alacsony fordulatszám-beállításon (vagy MIXING programmal) a dagasztólappal, és adja hozzá a liszt/búzadara keveréket. Dagassza a tésztát alacsony fordulatszámon a szabályzógombbal. Lassan növelje a fordulatszámot további 3-5 percre, amíg a tészta nem lesz sima és fényes. Kezdetben úgy néz ki, mintha a búzadara nem mállana szét. Csökkentse a fordulatszámot, amikor a tészta simább lesz. Kezdetben a tészta nem túl száraz. Adjon hozzá egy csepp olajat vagy vizet, ha túl kemény. Adjon hozzá némi búzadarát, ha túl lágy. Formálja labdává a tésztát, és hagyja legalább 20 percre letakarva egy kendővel. Eközben szerelje össze a húsdarálót a tészta feltéttel. Ossa szét a tésztát 2 - 3 adagra. Egy adagot vegyen fel a feldolgozáshoz és a többit hagyja letakarva a kendővel, hogy ne száradjanak ki. A lisztel enyhén megszórt tésztát tölts be a tésztakészítőbe. Amíg nem szerez gyakorlatot, a szabályzógombbal válasszon egy alacsony fordulatszám-beállítást. Később egy kicsit növelheti a fordulatszámot. A legjobb eredmény érdekében azonnal használja fel a tésztát, főzze ki „al dente” sós fortyogó forró vízben. Jegyezze meg, hogy a friss tésztának jelentősen rövidebb főzési idő szükséges: 1 - 3 perc, a mérettől és vastagságtól függően: Az enyhén száraz tésztának kb. 1 perccel hosszabb időre van szüksége, a száraz tésztának 5 perccel hosszabb időre.

Műszaki adatok

Típus:PC-KM 1004
Áramforrás:220-240 V~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény: 1200 W
Max. teljesítmény: 1400 W
Hangnyomásszint: 84 dB(A)
Rövid idejű működtetés: I
Nettó tömeg (alapkészülék keverőtál és
dagasztólapát nélkül):approx. 9,20 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelésségről, 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.

Зміст

Розташування органів керування	3
Схема складання ємності для змішування	4
Загальні вказівки щодо безпеки.....	111
Символи в цій інструкції з експлуатації .	112
Діти та немічні особи	112
Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою	112
Використання за призначенням	112
Опис частин / частини, які додаються....	113
Розпаковування пристрою	113
Загальні інструкції з використання	113
Під'єднання до електромережі	113
Функціонування	114
Увімкнення / вимкнення	114
Пристрій для замішування	115
Складання і використання пристрою для замішування тіста.....	115
Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя	116
Зупинка приладу	117
Закінчення роботи і виймання ємності ..	117
М'ясорубка	117
Інструкція з користування м'ясорубкою .	117
Підготовка	117
Монтування м'ясорубки	118
Монтування насадки для ковбасок	118
Монтування насадки для завиванців по-східному	118
Монтування насадки для печива.....	118
Монтування насадки для пасти	119
Використання м'ясорубки	119
Зупинка роботи	119
Блендер	119
Інструкції з користування блендером	119
Складання глека для змішування	120
Підготовка	120
Складання і використання блендера	120
Додавання інгредієнтів.....	120
Зупинка роботи	120
Чищення	121
Корпус двигуна.....	121
Приладдя для пристрою для замішування тіста і м'ясорубки	121
Приладдя для блендера	121

Зберігання	122
Усунення несправностей	122
Рекомендовані рецепти	122
Технічні характеристики.....	124
Малюнки складання м'ясорубки.....	150

Загальні вказівки щодо безпеки

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

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. 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.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодженій кабель живлення

слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.

- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні “Спеціальні вказівки щодо безпеки”.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов’язково 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.

і ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Діти та немічні особи

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Існує небезпека травмування!

- 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.
- Після увімкнення пристрою ведучий вал пристрою для замішування тіста почне обертатись. Не торкайтеся валу, який обертається! Задля вашої безпеки завжди прикріплюйте ємність для змішування, навіть якщо пристрій використовується як блендер або м’ясорубка.
- Перед використанням **виймайте** усі предмети (ложки, лопатки) з ємності.
- Не бавтеся із запобіжними перемикачами.

⚠ УВАГА. Ризик перенавантаження!

Використовуйте пристрій тільки як пристрій для замішування тіста, або як м’ясорубку чи блендер. Ніколи не використовуйте одночасно більше однієї функції.

- Встановлюйте пристрій на пласку рівну і стійку поверхню.
- Цей пристрій призначений тільки для приготування харчових продуктів.
- 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

Цей пристрій слід використовувати для таких цілей

- для замішування тіста / приготування (змішування) крему, збивання вершків, яєчних білків;
- для приготування пюре, збивання і змішування;

- як м'ясорубку для подрібнення продуктів. За допомогою різного приладдя можна формувати пасту або тісто.

Пристрій розроблено і можна використовувати виключно для цієї мети.

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

Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

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

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

Опис частин / частини, які додаються

Опис елементів керування на стор. 3

- 1 Глек для змішування
- 2 Поворотна ручка
- 3 Важіль для піднімання/опускання ручки
- 4 Кнопка MIXING (Змішування)
- 5 Кнопка EGG/MILK (Збивання яєць/Молока)
- 6 Кнопка FRUIT JUICE (Приготування фруктового соку)
- 7 Кнопка GRINDING (Подрібнення)
- 8 Регулятор
- 9 Корпус двигуна
- 10 Ємність для змішування
- 11 Захист від бризок
- 12 З'єднувальне кільце
- 13 Блокувальне кільце
- 14 Наповнювач на корпусі шнека
- 15 Лоток для наповнення
- 16 Штовхач
- 17 Кришка для з'єднувача корпусу шнека
- 18 Захисна кришка для приводу блендера
- 19 Кнопка для знімання / прикріплення захисної кришки
- 20 3 захисні диски

- 21 Гачок для змішування
- 22 Збивач для яєць
- 23 Гачок для замішування тіста

Схема складання глека для змішування на стор. 4

- 1 Глек для змішування
- 1a Заглушка
- 1b Кришка
- 1c Запобіжне кільце
- 1d Ущільнююче кільце
- 1e Блок із ножем
- 1f Муфта з різьбою

Малюнки А – Е на останній сторінці

- 24 Шнек
- 25 Ніж
- 26 3 сита (дрібне, середнє, грубе)
- 27 Насадка для ковбасок
- 28 Насадка для "кеббе" з 2-х частин
- 29 Адаптер
- 30 Насадка для печива
- 31 Форма для печива
- 32 4 насадки для пасти (для різної товщини пасти)

Розпакування пристрою

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

Під'єднання до електромережі

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

Функціонування

- Пристрій обладнано запобіжними вимикачами. Пристрій буде працювати тільки якщо
 - встановлена захисна кришка (18) або
 - встановлено глек для змішування і
 - якщо поворотна ручка надійно заблокована на місці.
- Пристроєм можна управляти за допомогою регулятора **або** за допомогою кнопок стандартних програм.
- Швидкість можна змінювати за допомогою регулятора. Завжди розпочинайте з низької швидкості. Збільшуйте швидкість поступово. Якщо використовується стандартна програма, регулятор не працюватиме.
- У стандартних програмах швидкість налаштована попередньо. Якщо пристрій запускається за допомогою регулятора, стандартні програми не працюватимуть. Жодну зі стандартних програм не можна вбрати, доки працює інша стандартна програма.

Для описаних нижче стандартних програм використовуйте відповідні функціональні кнопки.

Кнопки	Пристрій для замішування тіста	М'ясо-рубка	Блендер
4	MIXING (Змішування)	Замішування тіста / змішування	
5	EGG/MILK (Збивання яєць/Молока)	Змішування / збивання	

Кнопки	Пристрій для замішування тіста	М'ясо-рубка	Блендер
6	FRUIT JUICE (Приготування фруктового соку)		Подрібнення / змішування / приготування пюре
7	GRINDING (Подрібнення)	Мелення м'яса / формування тіста	

- Електронна система контролю швидкості запобігає перевантаженню двигуна. У випадку перевантаження двигуна швидкість обертання зменшується автоматично.

△ УВАГА.

Не використовуйте пристрій безперервно більше 10 хвилин. Дайте спершу йому охолонути упродовж 10 хвилин.

Увімкнення / вимкнення

За допомогою регулятора

- **Увімкнення:** поверніть регулятор за годинниковою стрілкою у положення потрібної швидкості. Засвітиться індикатор навпроти позначки **ON**.
- **Вимкнення:** поверніть регулятор проти годинникової стрілки в положення **OFF**. Індикатор вимкнеться.

За допомогою функціональних кнопок

- **Увімкнення:** один раз натисніть відповідну кнопку. Засвітиться індикатор навпроти вибраної кнопки.
- **Вимкнення:** натисніть кнопку ще раз. Індикатор вимкнеться.

і ПРИМІТКА.

- Двигун обладнано запобіжним вимикачем. Він вимикає двигун, якщо повернути ручку (2) догори. Відповідний індикатор позначає готовність пристрою до використання.
- Опустіть ручку; допоки індикатор світитиметься, пристрій продовжуватиме виконувати вибрану функцію. Двигун автоматично запуститься із високою швидкістю.
- Не залишайте ручку більше ніж на 15 секунд у піднятому положенні; інакше індикатор вимкнеться. Якщо ручку опустити, пристрій вимкнеться. Щоб продовжити роботу, увімкніть пристрій за допомогою регулятора або функціональної кнопки.

Пристрій для змішування

Складання і використання пристрою для змішування тіста

△ УВАГА.

- Ніколи не використовуйте важіль (3), якщо прикріплено глек для змішування! Глек для змішування буде перекидатись.
- Ніколи не використовуйте пристрій для змішування тіста з прикріпленим глеком для змішування!
- Заповнюйте ємність для змішування максимально на $\frac{3}{4}$.

1. Накрийте ведучий вал приводу для змішування захисною кришкою (18).
 - Вставте два гачки захисної кришки у виїмки на пристрої.
 - Натисніть кнопку (19) в напрямку, вказаному стрілкою, та одночасно потисніть захисну кришку донизу.
 - Відпустіть кнопку. Захисна кришка має щільно прилягти до пристрою.
2. Накрийте кришкою з'єднувач корпусу шнека (17).
 - Встановіть з'єднувальне кільце (12) в положення **OPEN**.

- Прикріпіть до з'єднувального кільця кришку.
- Поверніть з'єднувальне кільце з кришкою у положення **LOCK**.

3. Правою рукою натисніть важіль (3) у напрямку, вказаному стрілкою. Поворотна ручка підніметься вгору. Одночасно поверніть поворотну ручку лівою рукою до кінця. Поворотна ручка повинна заблокуватись на місці, про що засвідчить відповідний звук. Важіль повернеться назад у первинне положення.
4. Встановіть ємність для змішування на місце так, щоб ручка знаходилась над стрілкою ▲. Поверніть ємність для змішування за ручку в напрямку, вказаному стрілкою, до кінця (**LOCK**).
5. Якщо використовується збивач для яєць (22) або гачок для змішування (21), спершу прикріпіть захист від бризок (11). Прикріплюйте захист від бризок "комірцем" догори.

і ПРИМІТКА.

- В нижній частині ручки є дві виїмки зліва та справа.
- На захисті від бризок є позначки **OPEN** і **LOCK**.

Прикріпіть захист від бризок до ручки так, щоб позначка **OPEN** перебувала під стрілкою ↑ (див. малюнок).

Переміщуйте захист від бризок за допомогою направляючих виступів так, щоб вони стали в заглибини і заблокувались на позначці **LOCK**.



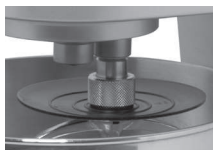
6. Прикріпіть захисний диск (20) для насадки, яка використовуватиметься. Захисний диск запобігає забрудненню ведучого валу тістом.

і ПРИМІТКА.

Два направляючі виступи захисного диска повинні "сидіти" у заглибинах насадки.

7. Прикріпіть насадку описаним нижче чином.

Посуньте затискач догори. Встановіть квадратний кінець насадки до кінця у ведучий вал.



Закрутіть затискач за годинниковою стрілкою на різьбі насадки.

8. Тепер заповніть ємність для змішування інгредієнтами.

△ УВАГА.

Не переповнюйте пристрій; максимальна кількість інгредієнтів – 3 кг або 1,5 літра рідини.

9. Натисніть важіль (3) у напрямку, вказаному стрілкою, і перемістіть поворотну ручку іншою рукою повільно донизу. Поворотна ручка повинна заблокуватись на місці, про що засвідчить відповідний звук.
10. Під'єднайте кабель живлення до належно встановленої і заземленої настінної розетки 220-240 В~, 50/60 Гц.
11. Увімкніть пристрій однією з кнопок для стандартних програм або за допомогою регулятора. Дивіться таблицю нижче. Засвітиться відповідний індикатор.

Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя

Типи тіста	Приладдя	Кнопка або регулятор	Кількість
Густе тісто (наприклад, тісто для хліба чи для пасти)	Гачок для замішування тіста	Кнопка MIXING / регулятор	макс. 3 кг
Тісто середньої густини і густе тісто (наприклад, тісто для пирога)	Гачок для змішування	Кнопка MIXING / кнопка EGG/MILK / регулятор	макс. 3 кг
Негусте тісто (наприклад, тісто для млинців, заварний крем)	Гачок для змішування / збивач для яєць	Кнопка EGG/MILK / регулятор	мін. 200 мл макс. 3 л
Вершки	Збивач для яєць	Кнопка EGG/MILK / регулятор	мін. 200 мл макс. 1,5 л
Яєчний білок	Збивач для яєць	Кнопка EGG/MILK / регулятор	мін. 4 яйця макс. 20 яєць

і ПРИМІТКА.

- Замішуючи густе тісто, не додавайте відразу усі інгредієнти у ємність для змішування. Розпочинайте замішування з муки, цукру і яєць. Рідкі інгредієнти додавайте повільно під час замішування.
- Стандартні програми **MIXING** і **EGG/MILK** завершуються автоматично через припл. 5 хвилин.

Зупинка приладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!

- Завжди вимикайте пристрій, навіть якщо зупиняєте змішування/змішування на короткий час. Індикатор вимкнеться.
- Чекайте до повної зупинки насадки!
- Якщо підняти важіль (3) під час роботи, щоб підняти ручку, запобіжний перемикач зупинить двигун. **Короткий проміжок часу насадка буде ще крутитися.**

Закінчення роботи і виймання ємності

1. Вимкніть пристрій. Індикатор вимкнеться.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Натисніть важіль (3) донизу, щоб підняти ручку.
4. Зніміть насадку. Поверніть затискач проти годинникової стрілки.
5. Поверніть ємність для змішування за годинниковою стрілкою і зніміть її.
6. Розрухайте тісто за допомогою лопатки і вийміть його з ємності для змішування.
7. Почистьте усі частини, які використовувались, як описано в розділі “Чищення”.

М'ясорубка

Інструкція з користування м'ясорубкою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Ніж м'ясорубки (25) гострий!

Будьте дуже обережні з ножом під час складання і чищення м'ясорубки! **Ризик травмування!**

- Не подрібнюйте тверді інгредієнти, наприклад кістки чи мушлі.
- Поріжте м'ясо на шматки прибр. 2,5 см. Упевніться, що у м'ясі немає кісток чи сухожиль.
- Виберіть дрібне чи грубе сито (26) відповідно до потреб.
- Змажте сито рослинною олією чи жиром.
- Подрібнюючи м'ясо, поставте ємність під вхідний отвір.

- Для м'яса чи пасти використовуйте насадку для “кеббе” (28).
- Приготуйте місце, щоб розкласти опісля пасту.

Приготування ковбасок

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

Надання форми печиву

- Приготуйте місце, щоб розкласти печиво.
- Використовуйте форму (31), щоб надати тісту певного вигляду.
- Встановіть форму у насадку для печива, попередньо прикріпивши корпус шнека (30) до пристрою.
- Виберіть потрібну форму для печива.
- Підтримуйте тісто однією рукою на виході і поріжте його на смужки потрібної довжини.

Підготовка

Дивіться також відомості на стор. 3 і 150.

1. Встановіть ємність для змішування без насадки.
2. Накрийте ведучий вал приводу для змішування захисною кришкою (18).
 - Вставте два гачки захисної кришки у виїмки на пристрої.

- Натисніть кнопку (19) в напрямку, вказаному стрілкою, та одночасно потисніть захисну кришку донизу.
 - Відпустіть кнопку. Захисна кришка має щільно прилягти до пристрою.
3. З'єднавач корпусу шнека на пристрої захищено кришкою (17). Поверніть кришку у напрямку позначки **OPEN** і зніміть її. З'єднувальне кільце (12) має залишитися у своєму положенні. Прикріпіть корпус шнека (14) із наповнювачем вгорі на привід шнека і поверніть з'єднувальне кільце у напрямку позначки **LOCK**.
 4. Встановіть лоток для наповнення (15) на наповнювач таким чином, щоб з'єднувач лотка був розташований над корпусом двигуна.
 5. Вставте шнек (24) у горизонтальну частину корпусу шнека, доки він не клацне на місці.

Процес монтування приладдя описано у викладених нижче розділах. Підготуйте м'ясорубку відповідно до мети використання.

Монтування м'ясорубки (дивіться Мал. А)

Дотримуйтеся кроків, викладених у розділі "Підготовка".

6. Встановіть ніж (25) на шнек гострим краєм назовні.
7. Виберіть сито (26). Прикріплюючи сито, зважте на виїмки на корпусі шнека.
8. Поверніть блокувальне кільце (13) за годинниковою стрілкою на корпусі шнека.

Докладніше читайте у розділі "Використання м'ясорубки".

Монтування насадки для ковбасок (дивіться мал. В)

Дотримуйтеся кроків, викладених у розділі "Підготовка".

- Якщо використовуєте готову суміш для ковбасок, дотримуйте вказівок нижче.
- 6. Спершу встановіть адаптер (29) на шнек. Зважайте на виїмки на корпусі шнека.

7. Вставте насадку для ковбасок (27) у блокувальне кільце (13).
 8. Поверніть блокувальне кільце з насадкою для ковбасок за годинниковою стрілкою на корпусі шнека.
- Якщо потрібно подрібнити м'ясо і приготувати ковбаски за одну операцію, спершу встановіть ніж і сито, як описано у кроках 6 і 7 розділу "Монтування м'ясорубки". Нарешті вставте насадку для ковбасок у блокувальне кільце.
 - 8. Поверніть блокувальне кільце з насадкою для ковбасок за годинниковою стрілкою на корпусі шнека.

Докладніше читайте у розділі "Використання м'ясорубки".

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

Дотримуйтеся кроків, викладених у розділі "Підготовка".

6. Встановіть насадку для "кеббе" (28a) на шнек. Зважайте на виїмки на корпусі шнека.
7. Вставте насадку для "кеббе" (28b) у блокувальне кільце (13).
8. Поверніть блокувальне кільце з насадкою для "кеббе" за годинниковою стрілкою на корпусі шнека.

Докладніше читайте у розділі "Використання м'ясорубки".

Монтування насадки для печива (дивіться Мал. D)

Дотримуйтеся кроків, викладених у розділі "Підготовка".

6. Спершу встановіть адаптер (29) на шнек. Зважайте на виїмки на корпусі шнека.
7. Встановіть насадку для печива (30) на адаптер. Зважайте на виїмки на насадці для печива.
8. Поверніть блокувальне кільце (13) за годинниковою стрілкою на корпусі шнека.

Докладніше читайте у розділі “Використання м'ясорубки”.

Монтування насадки для пасти (дивіться Мал. Е)

Дотримуйтеся кроків, викладених у розділі “Підготовка”.

6. Виберіть насадку для пасти (32).
7. Встановіть насадку на шнек. Зважайте на виймки на корпусі шнека.
8. Поверніть блокувальне кільце (13) за годинниковою стрілкою на корпусі шнека.

Докладніше читайте у розділі “Використання м'ясорубки”.

Використання м'ясорубки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!

- Після увімкнення пристрою ведучий вал пристрою для змішування тіста почне обертатись. Не торкайтеся валу, який обертається!
- Задля безпеки завжди прикріплюйте ємність для змішування.
- Завжди використовуйте штовхач (16), який додається. Ніколи не встромляйте пальці або приладдя у наповнювач!

⚠ УВАГА.

- Ніколи не використовуйте пристрій для змішування тіста з прикріпленим глеком для змішування! Накрийте ведучий вал приводу для змішування захисною кришкою (18).
9. Кладіть шматки м'яса (паштет/м'ясо для ковбасок чи тісто) у лоток для наповнення і наповнювач.
 10. Під'єднайте кабель живлення до належно встановленої і заземленої настінної розетки 220-240 В~, 50/60 Гц.
 11. Увімкніть пристрій кнопкою **GRINDING** або за допомогою регулятора. Засвітиться відповідний індикатор.
 12. Якщо потрібно, потисніть м'ясо чи тісто штовхачем (16).

Зупинка роботи

1. Вимкніть пристрій. Індикатор вимкнеться.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Зніміть усі частини з м'ясорубки.
4. Почистьте частини, що використовувались, як описано в розділі “Чищення”.
5. Накрийте кришкою з'єднувач корпусу шнека (17). Поверніть з'єднувальне кільце з кришкою у положення **LOCK**.

Блендер

Інструкції з користування блендером

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Ніж (1e) блендера гострий!

- Ніколи не засовуйте руки у змонтований глек для змішування!
- Будьте особливо обережні, користуючись ножом блендера! **Ризик травмування**, особливо у разі виймання ножа із глека для змішування, спорожнення і чищення глека для змішування!
- Не лейте углек рідину, температура якої вища за 60°C. **Небезпека отримання опіків!**

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!

- Після увімкнення пристрою ведучий вал пристрою для змішування тіста почне обертатись. Не торкайтеся валу, який обертається!
- Задля безпеки завжди прикріплюйте ємність для змішування.

⚠ УВАГА.

- Ніколи не використовуйте важіль (3), якщо прикріплено глек для змішування! Глек для змішування буде перекидатись.
- Не кладіть у глек для змішування тверді продукти, наприклад горіхи чи кавові зерна.
- Ніж у глекові для змішування не підходить для подрібнення лише кубиків льоду.

і РЕКОМЕНДАЦІЯ.

- Готуючи напої з подрібненим льодом, додавайте лід під час змішування. Під час змішування кубики льоду буде подрібнено.
- Не використовуйте блендер без продуктів!
- Наповнюючи, ставте глек для змішування на стійку і надійну поверхню. Так легше прикріпити кришку.
- Не перевищуйте максимальний об'єм (1500 мл), зазначений на глекові для змішування!
- Прикріпіть кришку так, щоб круглий виступ закрив носик глека для змішування.
- Вмикайте пристрій лише коли прикріплено кришку і встановлено заглушку!
- Не відкривайте кришку під час роботи пристрою!
- Стандартна програма **FRUIT JUICE** завершується автоматично прибл. через 2 хвилини.

Складання глека для змішування

Дивіться малюнок на стор. 4.

Перевірте попередню збірку! Запобіжне кільце (1c), ущільнююче кільце (1d), блок із ножем (1e) і муфту з різьбою (1f) слід встановити у правильний спосіб.

△ УВАГА.

- Не забувайте встановлювати ущільнююче кільце на ніж; інакше глек для змішування тектиме.
- Не прикріплюйте муфту з різьбою під нахилом.
- Відкрита сторона запобіжного кільця має бути на одному рівні з муфтою з різьбою.

Підготовка

1. Встановіть ємність для змішування без насадки.
2. Накрийте кришкою з'єднувач корпусу шнека (17).
 - Встановіть з'єднувальне кільце (12) в положення **OPEN**.

- Прикріпіть до з'єднувального кільця кришку.
 - Поверніть з'єднувальне кільце з кришкою у положення **LOCK**.
3. Зніміть захисну кришку (18) з приводу для змішування. Натисніть кнопку (19) у напрямку, вказаному стрілкою, та одночасно підніміть захисну кришку.
 4. Поріжте усі інгредієнти на шматки.
 5. Додайте інгредієнти у глек для змішування. Зважайте на об'єм глека.
 6. Встановіть кришку (1b) на глек для змішування. Глек для змішування має бути надійно закритий.
 7. Закрийте кришку заглушкою (1a). Зважайте на виїмки із внутрішньої сторони кришки. Поверніть заглушку за годинниковою стрілкою, щоб затягнути її.

Складання і використання блендера

8. Встановіть глек для змішування на привід для змішування.

і ПРИМІТКА.

Під'єднуючи глек для змішування зважте, що попередньо змонтоване запобіжне кільце тисне на захисний вимикач двигуна. Неправильне встановлення перешкодить роботі блендера.

9. Під'єднайте кабель живлення до належно встановленої і заземленої настінної розетки 220-240 В~, 50/60 Гц.
10. Увімкніть пристрій кнопкою **MIXING** або за допомогою регулятора. Засвітиться відповідний індикатор.

Додавання інгредієнтів

1. Вимкніть пристрій.
2. Додайте інгредієнти чи спеції через отвір заглушки.
3. Закрийте кришку і отвір заглушки.
4. Продовжте роботу.

Зупинка роботи

1. Вимкніть пристрій. Індикатор вимкнеться.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Вийміть глек для змішування.
4. Перш ніж вилити вміст, зніміть кришку.
5. Почистьте частини, що використовувались, як описано в розділі "Чищення".
6. Накрийте привід для змішування захисною кришкою (18).

і ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

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

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

⚠ УВАГА.

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

Корпус двигуна

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

Приладдя для пристрою для змішування тіста і м'ясорубки

⚠ УВАГА.

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

- Деталі, які контактують з їжею, можна мити водою.
- Сполосніть чистою водою і ретельно висушіть.
- Змажте сита м'ясорубки рослинною олією, попередньо висушивши їх.

Приладдя для блендера

Попереднє чищення

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

- Для ретельного чищення зніміть глек для змішування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!

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

- Завжди знімайте глек для змішування після використання.
- Викрутіть муфту з різьбою із глека для змішування.
- Зніміть блок із ножем і ущільнююче кільце з муфти.
- Зніміть запобіжне кільце з глека для змішування. Використовуйте різьбу на глеківі для змішування.

Глек для змішування

- Скляну чашу глека для змішування можна мити у теплій мильній воді. Сполосніть виріб чистою водою і ретельно висушіть.

Запобіжне кільце, ущільнююче кільце, блок із ножем і муфта з різьбою

- Злегка сполосніть ці компоненти у гарячій воді.
- Змонтуйте глек для змішування у зворотному порядку, попередньо почистивши і висушивши його. Дивіться малюнки на стор. 4.

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
 - поворотної ручки (2)
 - глека для змішування (1) або
 - захисної кришки (18).

Рекомендовані рецепти

Пориста суміш (базовий рецепт)

Інгредієнти.

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

Приготування.

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

Вимоги до духовки.

Рівень: 2

Нагрівання: електродуховка: температура зверху і знизу 175-200°, газова духовка: налаштування 2-3

Час випікання: 50-60 хвилин

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

Булочки з зернами льону

Інгредієнти.

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

Для змочування: 2 столові ложки води

Приготування.

Замочіть зерна льону в 1/8 літра теплої води. Залийте решту теплої води (1/4 літра) в ємність

для змішування, подрібніть в неї дріжджі, додайте сир і добре вимішайте за допомогою гачка для замішування тіста на високій швидкості (або програма MIXING). Дріжджі мають повністю розчинитися. Додайте борошно зі змоченим насінням льону і сіллю в ємність для змішування. Замішайте тісто за допомогою регулятора за низької швидкості, повільно збільшуючи швидкість упродовж 3-5 хвилин. Накрийте тісто і залиште в теплому місці на 45-60 хвилин. Замішайте тісто знову, вийміть його з ємності для змішування і зробіть 16 булочок. Накрийте лоток для випікання вологим папером для випікання. Покладіть на нього булочки, залиште на 15 хвилин, змочіть теплою водою і випікайте.

Вимоги до духовки.

Рівень: 2

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

Час випікання: 30-40 хвилин

Шоколадний крем

Інгредієнти:

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

Приготування.

У ємності для змішування збийте вершки на густо за допомогою збивача для яєць, вийміть суміш із ємності і покладіть у холодне місце. Розтопіть шоколад відповідно до вказівок на пакеті. За цей час у ємності для змішування за допомогою збивача для яєць на високій швидкості (або програма EGG/MILK) збийте яйця, цукор, ванільний цукор, бренді чи ром і сіль до утворення піни. Додайте топлений шоколад і рівномірно введіть його на найвищій швидкості. Залиште трохи збитих вершків

для декорування. Додайте решту вершків до кремоподібної суміші і трішки розмішайте на повільній швидкості (або програма MIXING). Прикрасьте шоколадним кремом і подавайте охолодженим.

Базовий рецепт тіста для пасти

Інгредієнти.

600 г муки, 400 г манної крупи, 6 яєць, 10 г солі, 2 ложки олії (оливкової)

Приготування

Змішайте муку і манну крупу. Розбийте яйця і додайте оливкову олію і сіль у ємність для змішування. Увімкніть пристрій із гачком для замішування тіста на низькій швидкості (або програма MIXING) і додайте суміш муки/манної крупи. Замішайте тісто за низької швидкості за допомогою регулятора. Повільно збільште швидкість упродовж 3-5 хвилин, доки тісто не стане однорідним. Спершу здається, що манна крупа не розчиниться. Коли тісто ставатиме однорідним, зменште швидкість. На початку тісто не має бути сухим. Якщо тісто надто густе, додайте крапельку олії чи води. Якщо воно занадто м'яке, додайте манну крупу. Зробіть із тіста кулю і залиште принаймні на 20 хвилин, накривши кухонним рушником. За цей час встановіть на м'ясорубку насадку для пасти. Розділіть тісто на 2-3 порції. Візьміть одну порцію тіста, а решту накрийте рушником, щоб воно не засохло. Покладіть тісто, посипавши його мукою, у насадку для пасти. За допомогою регулятора виберіть низьку швидкість. Пізніше швидкість можна трішки збільшити. Для кращих результатів використовуйте пасту негайно, готуйте способом "аль денте" у великому об'ємі киплячої води з сіллю. Зауважте, що свіжа паста готується дуже швидко: 1-3 хвилини залежно від розміру у товщини. Деяко сухувата паста готується на 1 хвилину довше, суха паста – довше ще на 5 хвилин.

Технічні характеристики

Модель:PC-KM 1004

Подача живлення: 220-240 В~, 50/60 Гц

Номінальне споживана потужність: 1200 Вт

Максимальна споживана потужність: .. 1400 Вт

Рівень шуму: 84 дБ(А)

Клас захисту: I

Вага нетто: (базовий пристрій із емністю для змішування і насадкою для

замішування тіста): при бл. 9,20 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

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

Содержание

Расположение элементов	3
Иллюстрация сборки емкости для смешивания	4
Общие указания по технике безопасности.....	125
Символы применяемые в данном руководстве пользователя	126
Дети и лица нуждающиеся в присмотре	126
Особые меры безопасности для данного устройства	126
Предназначение	127
Описание элементов / Комплект поставки	127
Распаковка устройства.....	127
Общие указания по использованию	128
Электрические соединения.....	128
Функциональность.....	128
Вкл / Выкл	128
Тестомешалка	129
Сборка и работа тестомешалки	129
Таблица типов теста и инструментов....	130
Импульсный режим.....	131
Окончание работы и снятие емкости для смешивания	131
Мясорубка	131
Инструкции по использованию мясорубки	131
Подготовка.....	132
Сборка мясорубки	132
Сборка насадки для колбасок.....	132
Сборка насадки для клецок	132
Сборка насадки для печени	133
Сборка насадки для макарон.....	133
Работа мясорубки	133
Остановка работы	133
Блендер	134
Указания по использованию блендера	134
Сборка емкости для смешивания	134
Подготовка.....	134
Сборка и работа блендера	135
Наполните емкость ингредиентами	135
Остановка работы	135
Чистка	135
Корпус двигателя	135
Аксессуары тестомешалки и мясорубки	136

Аксессуары блендера.....	136
Хранение	136
Устранение неисправностей.....	136
Рекомендуемые рецепты	137
Технические характеристики	138
Иллюстрация сборки мясорубки	150

Общие указания по технике безопасности

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

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

имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только че рез заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности".

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица,

ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.

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

Особые меры безопасности для данного устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Выключите устройство и отсоедините его от сети электропитания перед тем, как менять аксессуары или насадки, которые движутся во время работы устройства.
- Перед тем, как включать устройство, убедитесь, что насадка установлена должным образом.
- При включении устройства начинает вращаться приводной вал тестомешалки. Не прикасайтесь к приводному валу во время работы устройства! Для вашей собственной безопасности всегда присоединяйте емкость для смешивания, даже если устройство используется как блендер или мясорубка.
- Во время использования устройства, в емкости **не** должно быть никаких предметов, таких как ложки или скрепки для теста.
- Не вмешивайтесь в работу выключателей безопасности.

ВНИМАНИЕ: Опасность перегрузки!

Используйте устройство либо как тестомешалку, либо как мясорубку либо как блендер. Никогда не используйте более одной функции одновременно.

- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Не двигайте устройство во время его работы; всегда сначала выключайте его из

сети. Всегда переносите устройство двумя руками!

Предназначение

Данное устройство предназначено для работы в качестве

- устройства для взбивания / перемешивания теста, крема, сливок, яичных белков;
- блендера для приготовления пюре, взбивания или смешивания;
- мясорубки для измельчения пищевых продуктов. Можно формировать макароны или тесто с помощью различных насадок.

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

Устройство можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Устройство нельзя использовать в коммерческих целях.

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

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

Описание элементов / Комплект поставки

Обзор элементов на странице 3:

- 1 Емкость для смешивания
- 2 Поворотный кронштейн
- 3 Рычажок для поднятия / опускания кронштейна
- 4 Кнопка MIXING (смешивание)
- 5 Кнопка EGG/MILK (яйца/молоко)
- 6 Кнопка FRUIT JUICE (фруктовый сок)
- 7 Кнопка GRINDING (измельчение)
- 8 Ручка управления
- 9 Кожух двигателя

- 10 Емкость для смешивания
- 11 Брызговик
- 12 Кольцо соединителя
- 13 Зажимная гайка
- 14 Воронка мясорубки
- 15 Поддон воронки
- 16 Трамбовка
- 17 Крышка соединителя корпуса шнека
- 18 Защитная крышка для привода блендера
- 19 Кнопка отсоединения / присоединения защитной крышки
- 20 3 защитных диска
- 21 Крюк для смешивания
- 22 Венчик
- 23 Месильный крюк

Иллюстрация сборки емкости для смешивания на странице 4:

- 1 Емкость для смешивания
- 1a Пробка
- 1b Крышка
- 1c Защитное кольцо
- 1d Уплотнительное кольцо
- 1e Блок ножей
- 1f Резьбовое соединение

Иллюстрации А – Е на последней странице:

- 24 Шнек
- 25 Нож
- 26 3 сита (мелкое, среднее, крупное)
- 27 Насадка для колбасок
- 28 Насадка из двух частей для "кеббе"
- 29 Переходник
- 30 Насадка для печенья
- 31 Направляющая для печенья
- 32 4 насадки для макарон (разные формы макарон)

Распаковка устройства

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

Электрические соединения

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Функциональность

- Устройство оборудовано аварийными выключателями. Его работа возможно только
 - с присоединенной защитной крышкой (18) или
 - с присоединенной емкостью для смешивания и
 - если поворотный кронштейн защелкнулся на своем месте с характерным звуком.
- Устройство управляется либо с помощью регулирующей ручки **или** с помощью кнопок стандартных программ.
- С помощью регулирующей ручки можно плавно менять скорость. Всегда начинайте с маленькой скорости. Увеличивайте скорость плавно. Регулирующая ручка не функционирует, если используются стандартные программы.
- Стандартные программы имеют предустановленные настройки скорости. Стандартные программы не функционируют, если устройство включено с помощью регулирующей ручки. Как только выбрана одна стандартная программа, другие стандартные программы выбрать нельзя.

Используйте функциональные кнопки для следующих стандартных программ:

Кнопки	Тесто-мешалка	Мясорубка	Блендер
4	MIXING (смешивание)	Замес / перемешивание	
5	EGG/MILK (яйца/молоко)	Перемешивание / взбивание	
6	FRUIT JUICE (фруктовый сок)		Измельчение / перемешивание / пюре
7	GRINDING (измельчение)	Перемалывание мяса / формование теста	

- Электронный контроль скорости предотвращает перегрузку двигателя. В случае перегрузки, количество оборотов в минуту автоматически уменьшается.

△ ВНИМАНИЕ:

Не используйте устройство более 10 минут непрерывно. Дайте ему сначала остыть в течение, примерно, 10 минут.

Вкл / Выкл

С помощью регулирующей ручки

- **Включение:** поверните регулирующую ручку по часовой стрелке на желаемый уровень скорости. Загорится индикаторная лампочка, находящаяся рядом с **ON**.
- **Выключение:** поверните регулирующую ручку против часовой стрелки в положение **OFF**. Лампочка индикатора погаснет.

С помощью функциональных кнопок

- **Вкл:** нажмите соответствующую кнопку один раз. Загорится индикатор, находящийся рядом с выбранной кнопкой.
- **Выкл:** нажмите эту же кнопку еще раз. Индикатор погаснет.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Двигатель оборудован аварийным выключателем. Он выключает двигатель, если кронштейн (2) поднят. Соответствующая лампочка индикатора будет показывать, что устройство все еще готово к использованию.
- Снова опустите кронштейн; пока горит лампочка индикатора, устройство продолжает выполнять выбранную функцию. Двигатель кратковременно начинает работать на высокой скорости.
- Не оставляйте кронштейн в поднятом положении более 15 секунд; в противном случае лампочка индикатора погаснет. После опускания кронштейна устройство остается выключенным. Включите устройство с помощью регулирующей ручки или одной из функциональных кнопок, чтобы продолжить работу.

Тестомешалка

Сборка и работа тестомешалки

△ ВНИМАНИЕ:

- **Никогда** не используйте рычажок (3) если присоединена емкость для смешивания! Емкость для смешивания опрокинется.
- **Никогда** используйте тестомешалку с присоединенной емкостью для смешивания!
- Наполняйте емкость для смешивания ингредиентами максимум на $\frac{3}{4}$ ее объема.

1. Закройте приводной вал блендера защитной крышкой (18):
 - Вставьте два крюка защитной крышки в углубления на корпусе устройства.

- Нажмите кнопку (19) в направлении стрелки, и одновременно с этим придавите защитную крышку книзу.
- Отпустите кнопку. Защитная кнопка надежно присоединена к устройству.

2. Закройте соединитель шнека крышкой (17):
 - Установите кольцо соединителя (12) в положение **OPEN**.
 - Присоедините крышку к кольцу соединителя.
 - Поверните кольцо соединителя вместе с крышкой в положение **LOCK**.
3. Поверните рычажок (3) правой рукой в направлении стрелки. Кронштейн поднимется вверх. В то же время сдвиньте левой рукой поворотный кронштейн до его упора. Поворотный кронштейн должен защелкнуться на своем месте с характерным звуком. Рычажок вернется в свое исходное положение.
4. Установите емкость для смешивания на ее подставку таким образом, чтобы ручка находилась над стрелкой ▲. Поверните емкость для смешивания за ручку в направлении стрелки до упора (**LOCK**).
5. **При использовании венчика (22) или крюка для смешивания (21), сначала присоедините брызговик (11). Держите брызговик отверстием вверх.**

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- В нижней части кронштейна справа и слева можно увидеть два углубления.
- На брызговике есть отметки **OPEN** и **LOCK**.

Присоедините брызговик к кронштейну таким образом, чтобы отметка **OPEN** находилась под стрелкой ▲ (см. иллюстрацию).



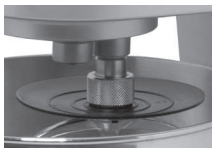
Вставьте брызговик его направляющими ушками в углубления, и продвиньте его к отметке **LOCK**.

6. Присоедините защитный диск (20) к насадке, которая будет использоваться. Защитный диск предотвращает загрязнение приводного вала тестом.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Два направляющих ушка защитного диска должны быть в соответствующих углублениях используемой насадки.

7. Соберите насадку следующим образом: продвиньте быстросъемный патрон вверх. Вставьте квадратный конец насадки до упора в приводной вал. Поверните быстросъемный патрон по часовой стрелке по резьбе насадки.



8. Наполните емкость для смешивания ингредиентами.

△ ВНИМАНИЕ:

Не переполняйте устройство; максимальное количество ингредиентов — 3 кг или 1,5 литра для жидкостей соответственно.

9. Поверните рычажок (3) в направлении стрелки, и медленно сместите другой рукой поворотный кронштейн вниз. Поворотный кронштейн должен защелкнуться на своем месте с характерным звуком.
10. Вставьте штепсель шнура электропитания в исправную и заземленную розетку 220 – 240 В ~ 50/60 Гц.
11. Включите устройство, используя либо одну из кнопок стандартных программ, либо регулирующую ручку. Используйте следующую таблицу. Загорится соответствующий индикатор.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Насдка	Кнопка или регулирующая ручка	Количество
Плотное тесто (например, хлеб или макароны)	Крюк для замеса	Кнопка MIXING / регулирующая ручка	макс. 3 кг
Среднее или плотное тесто (например, тесто для торта)	Крюк для смешивания	Кнопка MIXING / Кнопка EGG/MILK / регулирующая ручка	макс. 3 кг
Легкое тесто (например, тесто для блинов, заварной крем)	Крюк для смешивания / венчик	Кнопка EGG/MILK / регулирующая ручка	мин. 200 мл макс. 3 л
Крем	Венчик	Кнопка EGG/MILK / регулирующая ручка	мин. 200 мл макс. 1,5 л
Яичный белок	Венчик	Кнопка EGG/MILK / регулирующая ручка	мин. 4 яйца макс. 20 яиц

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Не наполняйте емкость для смешивания всеми ингредиентами сразу при замесе плотного теста. Сначала начинайте замес только с муки, сахара и яиц. Добавляйте жидкие ингредиенты постепенно в процессе замешивания.
- Стандартные программы **MIXING** и **EGG/MILK** заканчиваются автоматически примерно через 5 минут.

Импульсный режим

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Всегда выключайте устройство, даже для кратковременного прерывания замешивания / смешивания. Лампочка индикатора при этом погаснет.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычажок (3) во время работы устройства, чтобы поднять кронштейн, аварийный выключатель отключит двигатель. **Насадка будет продолжать вращаться еще некоторое время.**

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

1. Выключите устройство. Лампочка индикатора погаснет.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Поверните рычажок (3) вниз; кронштейн поднимется.
4. Снимите насадку. Открутите быстросъемный патрон против часовой стрелки.
5. Поверните емкость для смешивания по часовой стрелке и снимите ее.
6. Отскребите тесто с помощью лопатки и удалите его из емкости для смешивания.
7. Почистите все использовавшиеся компоненты как описано в разделе "Чистка".

Мясорубка

Инструкции по использованию мясорубки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Нож мясорубки (25) очень острый!

Обращайтесь с ножом мясорубки во время ее сборки и чистки с чрезвычайной осторожностью! **Опасность травмирования!**

- Не перемалывайте твердые части, такие как кости или скорлупу.
- Нарезьте мясо на кусочки размером при

мерно 2,5 см. Убедитесь, что в мясе нет костей и сухожилий.

- Выберите более мелкое или более крупное сито (26) в соответствии с желаемой степенью измельчения.
- Смажьте сито растительным маслом или жиром.
- Если перемалывается мясо, поставьте какую-либо емкость под выходом мясорубки.
- Используйте насадку "кеббе" (28) мяса или макарон.
- Подготовьте место, чтобы раскатать тесто, если мясорубка используется для приготовления макарон.

Приготовление колбасок

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

Придание формы печению

- Подготовьте место, чтобы раскатать тесто, если мясорубка используется для приготовления печения.
- Используйте направляющую (31), чтобы придавать подготовленному тесту для печения различные формы.

- Сдвиньте направляющую на насадку для печени после того, как присоедините корпус шнека вместе с насадкой для печени (30) к устройству.
- Настройте ее на желаемую форму печени.
- Удерживайте полоску теста одной рукой на выходе из устройства и отрежьте от нее куски требуемой длины.

Подготовка

См. также общую информацию на странице 3 и 150.

1. Присоедините емкость для смешивания без насадки.
2. Закройте приводной вал блендера защитной крышкой (18):
 - Вставьте два крюка защитной крышки в углубления на корпусе устройства.
 - Нажмите кнопку (19) в направлении стрелки, и одновременно с этим придавите защитную крышку вниз.
 - Отпустите кнопку. Защитная кнопка надежно присоединена к устройству.
3. Соединитель корпуса шнека защищен крышкой (17). Поверните крышку по направлению к **OPEN** и снимите ее. Кольцо соединителя (12) должно оставаться на своем месте. Присоедините корпус шнека (14) с воронкой сверху и поверните кольцо соединителя к отметке **LOCK**.
4. Установите поддон воронки (15) на воронку таким образом, чтобы соединитель поддона находился над кожухом двигателя.
5. Сдвиньте шнек (24) в горизонтальную часть корпуса шнека так, чтобы вал механически защелкнулся на своем месте.

Сборка аксессуаров описана в следующих главах. Подготовьте мясорубку к желаемому использованию.

Сборка мясорубки (см. рис. А)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Установите нож (25) на вал шнека заточенными краями наружу.
7. Выберите сито (26). Когда будете присоединять сито, обратите внимание на углубления на корпусе шнека.
8. Поверните зажимную гайку (13) на корпусе шнека по часовой стрелке.

Более подробную информацию читайте в разделе "Работа мясорубки".

Сборка насадки для колбасок (см. рис. В)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

- Выполните шаги, описанные ниже, если используется уже готовый фарш для колбасы:
 6. Сначала установите переходник (29) на шнек. Обратите внимание на углубления на корпусе шнека.
 7. Вставьте насадку для колбасок (27) в зажимную гайку (13).
 8. Прикрутите, по часовой стрелке, зажимную гайку вместе с насадкой для колбасок на корпус шнека.
- Сначала соберите нож и сито, как описано в пунктах 6 и 7 раздела "Сборка мясорубки", если нужно перемалывать мясо и делать колбаски за одну операцию. И наконец, вставьте насадку для колбасок в зажимную гайку.
 8. Прикрутите, по часовой стрелке, зажимную гайку вместе с насадкой для колбасок на корпус шнека.

Более подробную информацию читайте в разделе "Работа мясорубки".

Сборка насадки для клецок (см. рис. С)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Установите насадку для сосисок "кеббе" (28a) на вал шнека. Обратите внимание на углубления на корпусе шнека.
7. Вставьте насадку для сосисок "кеббе" (28b) в зажимную гайку (13).

8. Прикрутите, по часовой стрелке, зажимную гайку вместе с насадкой для сосисок "кеббе" на корпус шнека.

Более подробную информацию читайте в разделе "Работа мясорубки".

Сборка насадки для печени (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Сначала установите переходник (29) на вал шнека. Обратите внимание на углубления на корпусе шнека.
7. Установите насадку для печени (30) на переходник. Обратите внимание на углубления на насадке для печени.
8. Прикрутите, по часовой стрелке, зажимную гайку (13) на корпус шнека.

Более подробную информацию читайте в разделе "Работа мясорубки".

Сборка насадки для макарон (см. рис. E)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Выберите насадку для макарон (32).
7. Установите насадку на вал шнека. Обратите внимание на углубления на корпусе шнека.
8. Прикрутите, по часовой стрелке, зажимную гайку (13) на корпус шнека.

Более подробную информацию читайте в разделе "Работа мясорубки".

Работа мясорубки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность травмирования!

- Приводной вал тестомешалки начинает вращаться при включении устройства. Не прикасайтесь к вращающемуся валу во время работы устройства!
- Для вашей собственной безопасности всегда присоединяйте емкость для смешивания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность травмирования!

- Всегда используйте имеющуюся в комплекте трамбовку (16). Никогда не вставляйте свои пальцы или инструменты в воронку мясорубки!

⚠ ВНИМАНИЕ:

- **Никогда** используйте тестомешалку с присоединенной емкостью для смешивания! Закройте приводной вал блендера защитной крышкой (18).

9. Положите кусочки мяса (мясную массу / фарш для колбасок или тесто) на поддон воронки и в воронку.
10. Вставьте штепсель шнура питания в исправную и заземленную розетку 220 – 240 В ~ 50/60 Гц.
11. Включите устройство, используя либо кнопку стандартной программы **GRINDING**, либо регулирующую ручку. Загорится соответствующий индикатор.
12. При необходимости утрамбуйте мясо или тесто с помощью трамбовки (16).

Остановка работы

1. Выключите устройство. Лампочка индикатора погаснет.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Разберите все компоненты мясорубки.
4. Почистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Чистка".
5. Закройте корпус шнека крышкой (17). Поверните кольцо соединителя вместе с крышкой к отметке **LOCK**.

Блендер

Указания по использованию блендера

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Нож (1e) блендера очень острый!

- Никогда не просовывайте свои руки в собранную емкость для смешивания!
- Обращайтесь с ножом блендера с чрезвычайной осторожностью! **Опасность травмирования**, особенно при извлечении ножа из емкости для смешивания, опорожнении и чистке емкости для смешивания!
- Не заливайте в емкость для смешивания жидкие ингредиенты с температурой выше 60°C! **Опасность ожога!**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность травмирования!

- Приводной вал блендера начинает вращаться при включении устройства. Не прикасайтесь к вращающемуся валу во время работы устройства!
- Для вашей собственной безопасности всегда присоединяйте емкость для смешивания.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- **Никогда** не используйте рычажок (3) если присоединена емкость для смешивания! Емкость для смешивания опрокинется.
- 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!
- При наполнении емкости для смешивания, поставьте ее на устойчивую и твердую поверхность. Так будет легче присоединить крышку.
- Не превышайте максимальную емкость (1500 мл), указанную на емкости для смешивания!
- Присоедините крышку таким образом, чтобы круглое ушко закрывало носик емкости для смешивания.
- Включайте устройство только после присоединения крышки и пробки!
- Не снимайте крышку во время работы устройства!
- Стандартная программа **FRUIT JUICE** заканчивается автоматически примерно через 2 минуты.

Сборка емкости для смешивания

См. иллюстрацию на стр. 4.

Проверьте предварительную сборку! Защитное кольцо (1c), уплотнительное кольцо (1d), блок ножей (1e) и резьбовое соединение (1f) должны быть собраны в правильном порядке.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Никогда не забывайте устанавливать уплотнительное кольцо на блок ножей; в противном случае, емкость для смешивания будет протекать.
- Не присоединяйте резьбовое соединение наискось.
- Открытая сторона защитного кольца находится на одном уровне с резьбовым соединением.

Подготовка

1. Присоедините емкость для смешивания без насадки.
2. Закройте соединитель корпуса шнека крышкой (17):
 - Установите кольцо соединителя (12) в положение **OPEN**.

- Присоедините крышку к кольцу соединителя.
 - Поверните кольцо соединителя с крышкой в положение **LOCK**.
3. Снимите защитную крышку (18) с приводного вала блендера: нажмите кнопку (19) в направлении стрелки и в то же самое время поднимите защитную крышку.
 4. Нарезьте все ингредиенты на мелкие кусочки.
 5. Наполните ингредиентами емкость для смешивания. Соблюдайте максимально допустимый объем наполнения.
 6. Прижмите крышку (1b) к емкости для смешивания. Емкость для смешивания должна быть хорошо закупорена.
 7. Закройте крышку пробкой (1a). Обратите внимание на углубления с внутренней стороны крышки. Поверните пробку по часовой стрелке, чтобы затянуть ее на крышке до упора.

Сборка и работа блендера

8. Установите емкость для смешивания на приводной вал.

❗ ПРИМЕЧАНИЯ:

При присоединении емкости для смешивания, предварительно установленное защитное кольцо будет давить на аварийный выключатель двигателя. Неправильная сборка заблокирует работу блендера.

9. Вставьте штепсель шнура электропитания в исправную и заземленную розетку 220 – 240 В ~ 50/60 Гц.
10. Включите устройство, используя либо кнопку стандартной программы **MIXING**, либо регулирующую ручку. Загорится соответствующий индикатор.

Наполните емкость ингредиентами

1. Выключите устройство.
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. Лампочка индикатора погаснет.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Снимите емкость для смешивания.
4. Снимите с емкости крышку перед тем, как вылить ее содержимое.
5. Почистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Чистка".
6. Закройте приводной вал защитной крышкой (18).

❗ ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

⚠ 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.

Аксессуары тестомешалки и мясорубки

△ ВНИМАНИЕ:

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

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Прополосните чистой водой и полностью высушите.
- После сушки нанесите немного растительного масла на сито мясорубки.

Аксессуары блендера

Предварительная очистка

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

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

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность травмирования!

Нож и блок ножей очень острые. Обращайтесь с ними очень осторожно во время сборки, разборки и чистки.

- Всегда разбирайте емкость для смешивания после использования.
- Отвинтите резьбовое соединение от емкости для смешивания.
- Снимите блок ножей и уплотнительное кольцо с резьбового соединения.
- Снимите защитное кольцо с емкости для смешивания. Используйте резьбу на емкости для смешивания.

Емкость для смешивания

- Стекланную чашу емкости для смешивания можно помыть в теплой мыльной воде. После этого прополосните ее чистой водой и полностью высушите.

Защитное кольцо, уплотнительное кольцо, блок ножей и резьбовое соединение

- Только кратковременно прополощите эти компоненты в горячей воде.
- Соберите емкость для смешивания в обратном порядке после чистки и сушки. Смотрите иллюстрацию на странице 4.

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
 - поворотный кронштейн (2)
 - емкость для смешивания (1) или
 - защитная крышка (18).

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов (Основной рецепт)

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Насыпьте муку и другие ингредиенты в емкость для смешивания; перемешайте все с помощью крюка для смешивания в течение 30 секунд на низкой скорости, а затем, в течение, примерно, 3 минут на высокой скорости. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка:
верхний и нижний нагрев
175-200°, газовая духовка:
установки 2-3

Время запекания: 50-60 минут

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

Булочки с семенами льна

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли.

Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Замочите льняное семя в 1/8 литра теплой воды. Налейте остальную теплую воду (1/4 л) в емкость для смешивания, крошите в нее дрожжи, добавьте творог, и хорошо перемешайте крюком для смешивания на высокой скорости (или используйте программу MIXING). Дрожжи должны быть полностью растворены. Добавьте в емкость для смешивания муку с замоченным льняным семенем и соль. Замесите эту массу с помощью регулирующей ручки на низкой скорости, и постепенно увеличивайте скорость в течение 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка:
верхний и нижний
нагрев 200-220°
(Предварительный нагрев
5 минут),
Газовая духовка: установка
2-3

Время запекания: 30-40 минут

Шоколадный крем

Ингредиенты:

200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара,

1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:

Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьте ее в холодное место.

Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкциями на упаковке. Тем временем взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, бренди или ром и соль с помощью венчика на самой высокой скорости (или с помощью программы EGG/MILK) в емкости для смешивания до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и перемешайте все на высокой скорости. Оставьте немного взбитого крема для украшения. Добавьте остальную часть крема в сметанообразную массу и кратковременно перемешайте на низкой скорости (или с помощью программы MIXING). Украсьте шоколадным кремом и подайте блюдо к столу хорошо охлажденным.

Общий рецепт для макаронного теста

Ингредиенты:

600 г муки, 400 г манной крупы, 6 яиц, 10 г соли, 2 сантиметра масла (оливкового масла)

Приготовление:

Смешайте муку с манной крупой. Разбейте яйца и вылейте их вместе с оливковым маслом и солью в емкость для смешивания. Включите устройство с крюком для смешивания на низкой скорости (или с помощью программы MIXING), и добавьте смесь из муки и манной крупы. Замесите это тесто на низкой скорости с помощью регулирующей ручки. Постепенно увеличивайте скорость в течение 3-5 минут, пока тесто не станет гладким и блестящим. Сначала будет казаться, что манная крупа не растворилась. Уменьшите скорость, когда тесто станет более гладким. Вначале тесто не должно быть слишком сухим. Добавляйте

капли масла или воды когда оно становится слишком твердым. Добавляйте немного манной крупы, если тесто слишком мягкое. Слепите из теста шар и оставьте его, по крайней мере, на 20 минут накрытым полотенцем. Тем временем соберите мясорубку с насадкой для макарон. Разделите тесто на 2 - 3 порции. Возьмите одну порцию для обработки, а остальную часть оставьте накрытой полотенцем, чтобы тесто не высохло. Положите порцию теста, обсыпанного некоторым количеством муки, в устройство. Начинайте на низкой скорости, и управляйте устройством с помощью регулирующей ручки, пока не будет достигнута требуемая скорость. Позже можно будет немного увеличить скорость. Для достижения лучших результатов, используйте макароны сразу, готовьте их "аль-денте" в достаточном количестве кипящей соленой воды. Примите во внимание, что для свежих макарон требуется значительно меньше времени на приготовление: 1 - 3 минуты, в зависимости от их размера и толщины. Для немного сухих макарон требуется примерно на 1 минуту больше, для полностью высушенных макарон требуется еще 5 минут.

Технические характеристики

Модель PC-KM 1004
Электропитание:..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Номинальная мощность:..... 1200 Вт
Макс. потребляемая мощность: 1400 Вт
Уровень звукового давления:84 дБ(А)
Класс защиты..... I
Вес нетто (само устройство с емкостью для смешивания и насадкой для замеса):
.....примерно 9,20 кг

Изменения могут вноситься без предварительного уведомления!

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

المحتويات

تعليمات السلامة العامة

- اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
 - عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
 - لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
 - يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
 - لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
 - استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
 - يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

رموز تعليمات الاستخدام

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

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

- مكان عناصر التحكم 3
- شكل توضيحي لتجميع وعاء الخلط 4
- تعليمات السلامة العامة 139
- رموز تعليمات الاستخدام 139
- الأطفال والأشخاص الضعفاء 140
- احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 140
- الاستخدام المراد 140
- وصف القطع / القطع المرفقة 140
- تفريغ محتويات العبوة 141
- تعليمات الاستخدام العامة 141
- لتوصيل الكهربائي 141
- لتشغيل 141
- التشغيل / الإيقاف 141
- العجان 142
- تركيب وتشغيل العجان 142
- جدول أنواع العجين والأدوات 143
- إيقاف التشغيل مؤقتا 143
- إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية 143
- المفرمة 143
- تعليمات استخدام مفرمة اللحم 143
- لتحضير 144
- تركيب المفرمة 144
- تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنفاق 144
- تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية 144
- تركيب الأداة الملحقة لعمل الكعك 144
- تركيب ملحق المعكرونة 145
- تشغيل مفرمة اللحم 145
- إيقاف التشغيل 145
- الخلط 145
- تعليمات استخدام الخلط 145
- تركيب وعاء الخلط 146
- لتشغيل 146
- تركيب الخلط وتشغيله 146
- إعادة ملء المكونات 146
- إيقاف التشغيل 146
- لتنظيف 146
- غلاف حفظ المحرك 146
- ملحقات العجان ومفرمة اللحم 146
- ملحقات الخلط 147
- التخزين 147
- استكشاف الأخطاء وإصلاحها 147
- وصفات مقترحة 147
- المواصفات الفنية 149
- تجميع مفرمة لحم 150

الأطفال والأشخاص الضعفاء

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

⚠️ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو ممن ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم أو اطّلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عيبتهم بالجهاز.

الاستخدام المُراد

- الجهاز مصمم بغرض الاستخدام كما يلي
 - عجان / خلط لتحضير العجين، والكريمات، والقشدة، وبياض البيض المخفوق؛
 - الخلط والهرس، والخفق والخط؛
 - مفرمة لحم لقرم الأطعمة. كما يمكنك تشكيل المعكرونة أو العجين باستخدام الأدوات الملحقة المختلفة.
- 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 وعاء خلط
- 2 الذراع الدوار
- 3 رافعة لرفع / خفض الذراع
- 4 زر MIXING (الخلط)
- 5 زر EGG/MILK (البيض/الحليب)
- 6 زر FRUIT JUICE (عصير الفاكهة)
- 7 زر GRINDING (الفرم)
- 8 مقبض التحكم
- 9 مبيت المحرك
- 10 وعاء الخلط
- 11 واقي التناثر
- 12 حلقة الوصل
- 13 حلقة التثبيت
- 14 أنبوب التعبئة الملولب
- 15 طبق التعبئة
- 16 الضاغط
- 17 غطاء أنبوب التعبئة الملولب
- 18 غطاء واقي لعمود تدوير الخلاط
- 19 زر فك/ تركيب الغطاء الواقي
- 20 أقراص واقية
- 21 خطاف الخلط
- 22 مخفق البيض
- 23 خطاف العجن

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠️ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- 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.
- يبدأ عمود تدوير العجان بالدوران، عند تشغيل الجهاز. لا تلمس عمود التدوير أثناء دورانه خلال التشغيل! حافظا على سلامتك قم دائما بتركيب وعاء الخلط، حتى إذا كنت ستستخدم الجهاز كخلاط أو كمفرمة لحم.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، لا يجب أن يكون هناك أشياء، مثل الملاعق أو كاشطات العجين، في الحلوية.
- لا تعبت بمفاتيح السلامة.

⚠️ تنبيه: خطر الحمل الزائد!

- يجب استخدام الجهاز إما كعجان أو كمفرمة لحم أو كخلاط. لا تستخدم أكثر من وظيفة في نفس الوقت أبداً.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومسطح وقوي.
- استخدم الجهاز لعجن المواد الغذائية فقط.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل؛ أوقف تشغيله أولاً ثم افصل إمدادات الطاقة الرئيسية. حمل الجهاز دائما بكتنا بيديك!

شكل توضيحي لتجميع وعاء الخلط في صفحة 4:

- 1 وعاء الخلط
- 1a السدادة
- 1b الغطاء
- 1c حلقة التأمين
- 1d حلقة منع التسرب
- 1e مجموعة السكين
- 1f القارنة الملولية

الأشكال التوضيحية E – A في الصفحة الأخيرة:

- 24 الترس الملولب
- 25 السكين
- 26 3 قطع فرم (ناعم، متوسط، خشن)
- 27 الأداة الملحقة لعمل النقانق
- 28 الأداة الملحقة لعمل "الكبة" مكونة من قطعتين
- 29 محول
- 30 الأداة الملحقة لعمل الكعك
- 31 الأداة الملحقة لتشكيل الكعك
- 32 4 أدوات ملحقة لتشكيل المعكرونة (لأشكال مختلفة للمعكرونة)

تفريغ محتويات العبوة

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".

تعليمات الاستخدام العامة

التوصيل الكهربائي

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

للتشغيل

- الجهاز مزود بمفاتيح أمان. يسمح بالتشغيل مع الحفاظ على ما يلي
 - تركيب الغطاء الواقي (18) أو
 - تركيب وعاء خلط ملحق و
 - عند انغلاق الذراع الدوار في مكانه.

- يتم تشغيل الجهاز إما عن طريق مقبض التحكم المتغير المستمر أو مع أزرار البرنامج القياسية.
- يمكنك ضبط السرعة وتغييرها بالاستمرار باستخدام مقبض التحكم. ابدأ دائماً بـ سرعة منخفضة. قم بزيادة السرعة ببطء. لا يعمل مقبض التحكم أثناء استخدام أزرار البرنامج القياسية.
- تحتوي البرامج القياسية على إمكانية الضبط المسبق للسرعة. لا تعمل البرامج القياسية عند بدء تشغيل الجهاز باستخدام مقبض التحكم. بمجرد تشغيل أحد البرامج القياسية لا يمكن اختيار أي برامج قياسية أخرى.

استخدم أزرار التشغيل للبرامج القياسية التالية:

الخلط	مفردة اللحم	العجان	الأزرار
		العجن / الخلط	4 MIXING (الخلط)
		الخلط / الخفق	5 EGG/MILK (البيض/الحليب)
التقطيع / الخلط / الهرس			6 FRUIT JUICE (عصير الفاكهة)
	فرم اللحم / تشكيل وعمل لعجين		7 GRINDING (الفرم)

- يمنع التحكم في السرعة الإلكتروني من زيادة حمل المحرك. حيث يتم خفض معدل اللفات في الدقيقة في حالة زيادة الحمل.

⚠ تنبيه:

لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 10 دقائق متصلة. اتركه 10 دقائق حتى يبرد.

التشغيل / الإيقاف

الاستخدام مع مقبض التحكم

- **التشغيل:** قم بلف مقبض التحكم باتجاه عقارب الساعة على السرعة المطلوبة. سيضيء المؤشر الضوئي الموجود بجانب **ON** (تشغيل)
- **الإيقاف:** قم بلف مقبض التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع **OFF** (إيقاف). سينطفئ المؤشر الضوئي.

الاستخدام مع أزرار الوظائف

- **التشغيل:** اضغط على الزر ذو الصلة لمرة واحدة. سيضيء المؤشر الموجود بجانب الزر المحدد.
- **الإيقاف:** اضغط على الزر ثانية. لينطفئ المؤشر الضوئي.

ملاحظة:

- المحرك مزود بمفتاح أمان. يعمل على إيقاف المحرك عند رفع الذراع (2). يبين المؤشر الضوئي ذو الصلة أن الجهاز مازال جاهزاً للاستخدام.
- اخفض الذراع ثانية؛ سيطل المؤشر الضوئي مضيئاً ويستمر الجهاز في أداء الوظيفة المحددة. يبدأ المحرك بالعمل على سرعة عالي تلقائياً لفترة قصيرة.
- لا تترك الذراع في مرفوعاً لأكثر من 15 ثانية؛ وإلا سيؤدي ذلك إلى إطفاء المؤشر الضوئي. بعد خفض الذراع يظل الجهاز في وضع الإيقاف. قم بتشغيل الجهاز باستخدام مقبض التحكم أو اضغط على أحد أزرار الوظائف لمتابعة التشغيل.

العجان

تركيب وتشغيل العجان

⚠ تنبيه:

- لا تقم مطلقاً بتشغيل الرافعة (3) أثناء تركيب وعاء الخلط. وإلا سينقلب وعاء الخلط.
- لا تستخدم العجان مطلقاً أثناء تركيب وعاء الخلط!
- أملاً وعاء الخلط بالمكونات بحيث لا تزيد على ¼ الوعاء كحد أقصى.

1. قم بوضع الغطاء الواقي (18) على عمود تدوير الخلط:
 - أدخل خطافي الغطاء الواقي في فتحات الجهاز.
 - اضغط على الزر (19) باتجاه السهم ثم اضغط على الغطاء الواقي لأسفل في نفس الوقت.
 - حرر الزر. وسيتم تثبيت الغطاء الواقي بالجهاز بإحكام.

2. ضع الغطاء (17) على الأنبوب الموصل اللولبي:

- اضبط حلقة الوصل (12) على الوضع **OPEN** (فتح).
- ثبت الغطاء في حلقة الوصل.
- قم بلف حلقة الوصل والغطاء باتجاه الوضع **LOCK** (قفل).

3. اضغط على الرافعة (3) بيدك اليمنى في اتجاه السهم. سيتحرك الذراع الدوار. حرك الذراع الدوار بيدك اليسرى في نفس الوقت حتى يتوقف. يجب

سماع صوت انغلاق الذراع الدوار في مكانه. ستعود الرافعة إلى وضعها الأول.

4. ضع وعاء الخلط في دعامة بحيث يكون المقبض فوق السهم ▲. لف وعاء الخلط من المقبض باتجاه السهم عند حتى يتوقف عند علامة **(LOCK)**.
5. **عند استخدام مخفق البيض (22) أو خطاف الخلط (21)** قم أولاً بتركيب واقي التناثر (11): أرفع واقي التناثر لأعلى من الجزء العلوي.

ملاحظة:

- يمكنك رؤية الفتحين اليسرى واليمنى بأسفل الذراع.
- تم وضع علامتين على واقي التناثر هما **OPEN** (فتح) و **LOCK** (قفل).

قم بتركيب واقي التناثر بالذراع بحيث تكون علامة **OPEN** أسفل السهم ↑



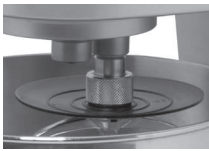
(انظر الشكل التوضيحي).
حرك واقي التناثر من مقابض التوجيه المزود به لإدخاله في الفتحات أقفله باتجاه علامة **LOCK**.

6. ثبت القرص الواقي (20) بالجهاز لاستخدامه. يمنع القرص الواقي وصول العجين لعمود التدوير.

ملاحظة:

يجب إدخال مقبضي توجيه القرص الواقي في فتحات الأداة.

7. قم بتركيب الأداة كما يلي: حرك طرف الفك السريع لأعلى. ضع الطرف المربع للأداة عند حد توقف بعمود التدوير. لف طرف الفك السريع باتجاه عقارب الساعة داخل الأسنان المولوبة للأداة.



8. الآن قم بتعبئة وعاء الخلط بالمكونات.

⚠ تنبيه:

لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم؛ فأقصى كمية للمكونات هي 3 كجم و 1,5 لتر للسوائل على الترتيب.

9. اضغط على الرافعة (3) في اتجاه السهم ثم حرك الذراع الدوار لأسفل ببطء بيدك الأخرى. يجب سماع صوت تثبيت الذراع الدوار في مكانه.
10. وصل كبل الطاقة الرئيسي بمقبس تيار كهربائي مؤرض مثبت في الحائط بشكل جيد 220-240

فولت ~ 50/60 هيرتز.

إيقاف التشغيل مؤقتًا

11. قم بتشغيل الجهاز، إما باستخدام أحد أزرار البرنامج القياسي أو باستخدام مقبض التحكم. استعن بالجدول التالي. سيضيء المؤشر الضوئي ذو الصلة.

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- أعمل على إيقاف تشغيل الجهاز دائما، لمقاطعة العجن / الخلط لفترة قصيرة. سينطفئ المؤشر الضوئي.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- إذا قمت بتنشيط الرفاعة (3) أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك. وتستمر الأداة الملحقة في الدوران لفترة قصيرة.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الزر أو مقبض التحكم	الكمية
لعجين الكثيف (مثل الخبز، والتورتات أو عجين المعكرونة)	خطاف العجن	زر MIXING / مقبض التحكم	الحد الأقصى 3 كجم
لعجين متوسط الكثافة (مثل الكيك)	خطاف الخلط	زر MIXING / زر EGG / MILK / مقبض التحكم	الحد الأقصى 3 كجم
لعجين الخفيف (مثل عجين الكريب، والكاسترد)	خطاف الخلط / مخفق البيض	زر EGG / MILK / مقبض التحكم	الحد الأدنى 200 مل الحد الأقصى 3 لتر
الكريمة	مخفق البيض	زر EGG / MILK / مقبض التحكم	الحد الأدنى 200 مل الحد الأقصى 1,5 لتر
بياض البيض	مخفق البيض	زر EGG / MILK / مقبض التحكم	الحد الأدنى 4 بيضات الحد الأقصى 20 بيضة

إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز. سينطفئ المؤشر الضوئي.
2. افصله عن مصدر الطاقة الرئيسي.
3. اضغط على الرفاعة (3) لأسفل؛ ليرتفع الذراع.
4. أزل الأداة. قم بلف ظرف الفك السريع عكس اتجاه عقارب الساعة.
5. قم بلف وعاء الخلط باتجاه عقارب الساعة وأزله.
6. قم بإزالة العجين من وعاء الخلط باستخدام الملحقة.
7. نظف جميع المكونات كما هو وارد في قسم "التنظيف".

المفرمة

تعليمات استخدام مفرمة اللحم

⚠ تحذير: سكين مفرمة اللحم (25) حاد!
يرجى توخي الحذر البالغ عند التعامل مع سكين مفرمة اللحم أثناء التركيب والتنظيف! خطر الإصابة بجروح!

- لا تقم بفرم الأجزاء الصلبة مثل العظام أو القشور.
- قطع اللحم إلى قطع صغيرة حوالي 2,5 سم. تأكد من خلو اللحم من العظام أو العصب.
- اختر قطع اللحم الناعم أو الخشن (26) وفقا لدرجة الفرم المطلوبة.
- امسح القطع الفرم بزيت نباتي أو بدهن.
- ضع وعاء أسفل المخرج عند فرم اللحم.
- استخدم الأداة الملحقة لعمل "الكبة" (28) لعمل لفائف اللحم أو عجين المعكرونة.
- قم بتحضير مكان ما لفرد المعكرونة عند استخدام مفرمة اللحم لعمل المعكرونة.

عمل النفاق

- يمكنك استخدام الجلد الطبيعي أو الصناعي لعمل النفاق
- إذا قررت استخدام الجلد الطبيعي في ذلك، أولاً، رطبه في الماء لمدة
- أدخل جلد النفاق في أحد نهايتي أداة النفاق
- ادفع النفاق فوق الأداة

ملاحظة:

- لا تقم بملء وعاء الخلط بالمكونات مباشرة عند عمل العجين الثقيل. ابدأ بعجن الدقيق والسكر والبيض فقط. ثم أضف المكونات السائلة ببطء أثناء العجن.
- تتوقف برامج MIXING و EGG/MILK القياسية تلقائياً بعد حوالي 5 دقائق.

- 6. ضع السكين (25) في عمود التدوير المولوب بحيث تكون الحواف الحادة موجهة للخارج.
 - 7. اختر قطعة الفرم (26). لاحظ الفتحات على غطاء الترس المولوب أثناء تركيب قطعة الفرم.
 - 8. لف حلقة القفل (13) باتجاه عقارب الساعة على الأنبوب المولوب.
- لمعرفة المزيد راجع قسم "تشغيل مفرمة اللحم".

تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنقائ (انظر الشكل B)

اتبع الخطوات الواردة في فصل " التحضير".

- اتبع الخطوات أدناه إذا كنت تستخدم خليط نقائق جاهز:
 6. أولاً ضع المحول (29) على عمود التدوير المولوب. لاحظ الفتحات على الأنبوب المولوب.
 7. أدخل الأداة الملحقة لعمل النقائ (29) في حلقة القفل (13).
 8. قم بلف حلقة القفل وأداة النقائ باتجاه عقارب الساعة على الأنبوب المولوب.

- ركب السكين أولاً و قطع الفرم كما ورد في النقاط 6 و7 في قسم "تركيب مفرمة اللحم" إذا أردت فرم اللحم وعمل النقائ في عملية واحدة. أخيراً أدخل أداة عمل النقائ في حلقة القفل.
- 8. قم بلف حلقة القفل وملحق النقائ باتجاه عقارب الساعة على الأنبوب المولوب.

لمعرفة المزيد راجع "تشغيل مفرمة اللحم".

تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية (انظر الشكل C)

اتبع الخطوات الواردة في فصل " التحضير".

- 6. ضع الأداة الملحقة لعمل "الكبة" (28 أ) على عمود التدوير المولوب. لاحظ الفتحات على الأنبوب اللولبي.
- 7. أدخل الأداة الملحقة لعمل "الكبة" (28 ب) في حلقة القفل (13).
- 8. قم بلف حلقة القفل أداة عمل "الكبة" باتجاه عقارب الساعة على الأنبوب المولوب.

لمعرفة المزيد راجع "تشغيل مفرمة اللحم".

تركيب الأداة الملحقة لعمل الكعك (انظر الشكل D)

اتبع الخطوات الواردة في فصل " التحضير".

- 6. ضع المحول أولاً (29) على عمود التدوير المولوب. لاحظ الفتحات على الأنبوب المولوب.

- يتم دفع لحم النقائ من خلال ملحق النقائ ومن ثم يمتلئ الجلد باللحم
- تأكد أن جلد النقائ بها جزء فارغ بعد ملئه حتى لا تتمدد النقائ أثناء الغلي أو القلي وهذا قد يمزق الجلد
- إذا بلغت أول قطعة نقائ الطول المطلوب، اضغطها عند نهاية أداة النقائ بأصابعك
- قم بتدوير النقائ مرة أو مرتين
- بعد أن تكرر ما فعلته، بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من النقائ.

تشكيل الكعك

- حضر مكان ما لفرود الكعك بعد ذلك.
- استخدم أداة تشكيل الكعك (31) لتشكيل عجين الكعك المعد بأشكال مختلفة.
- قم بوضع أداة التشكيل في أداة عمل الكعك بعد ربط الترس المولوب بأداة عمل الكعك (30) بالجهاز.
- اضبطها على الشكل المطلوب.
- امسك قطعة عجين بيد واحدة عند المخرج واقطعها حسب الطول المطلوب.

لتحضير

يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و150.

1. ثبت وعاء الخلط بالجهاز.
2. قم بوضع الغطاء الواقي (18) على عمود تدوير الخلط:
 - أدخل خطافي الغطاء الواقي في فتحات الجهاز.
 - اضغط على الزر (19) باتجاه السهم ثم اضغط على الغطاء الواقي لأسفل في نفس الوقت.
 - توقف عن ضغط الزر. فالغطاء الواقي مثبت بالجهاز بإحكام.
3. يحمي الغطاء (17) موصل الأنبوب اللولبي بالجهاز. قم بلف الغطاء باتجاه علامة **OPEN** ثم أزله. فيتم تحريك حلقة الوصل (12) ويجب أن تظل في مكانها. ثبت الأنبوب اللولبي (14) بأنبوب التعبئة أعلى المحرك اللولبي ثم لف حلقة الوصل باتجاه علامة **LOCK**.
4. ضع طبق التعبئة (15) عند أنبوب الحشو بحيث تكون الصينية أعلى مبيت المحرك.
5. ضع الترس المولوب (24) في الجزء الأفقي بأنبوب التعبئة المولوب حتى ينغلق عمود التدوير تلقائياً.

يرد ذكر تركيب الملحقات في الفصول التالية. حضر مفرمة اللحم وفقاً لطريقة للغرض المطلوبة.

تركيب المفرمة (انظر الشكل A)

اتبع الخطوات الواردة في فصل " التحضير".

5. غطي موصل الأنبوب اللولبي بالغطاء (17): لف حلقة الوصل والغطاء باتجاه العلامة **LOCK**.

الخلاط

تعليمات استخدام الخلاط

- ⚠️ **تحذير يعتبر السكين (1e) في الخلاط سلاح حاد!**
- لا تمد يديك أبداً داخل وعاء الخلط المجمع!
 - تعامل مع سكين الخلاط ببالغ الحرص! **خطر الإصابة!**، خاصة عند إزالة السكين من وعاء الخلط، وتفريغ وتنظيف الوعاء!
 - لا تصب مكونات سائلة تزيد حرارتها على 60° سليزيوس في وعاء الخلط! خطر الحروق!

⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

- يبدأ دوران عمود تدوير الدوران بالعجان، عند تشغيل الجهاز. لا تلمس عمود التدوير الذي يدور أثناء التشغيل!
- لسلامتك الشخصية قم دائماً بتثبيت وعاء الخلط.

⚠️ تنبيه:

- لا تقم بتشغيل الرفاعة (3) إذا كان وعاء الخلط مثبت وإلا سينقلب وعاء الخلط.
- 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!
- ضع وعاء الخلط على سطح صلب وثابت أثناء ملئه. في هذه الطريقة يكون من السهل تركيب الغطاء.
- لا تتجاوز السعة القصوى (1500مل) كما هو مشار إليه على وعاء الخلط!
- ركب الغطاء بهذه الطريقة بحيث يسد المقبض الدائري فوهة وعاء الخلط.
- قم بتشغيل الجهاز فقط بعد تركيب الغطاء وتثبيت السدادة!
- لا تقم بإزالة الغطاء أثناء التشغيل!
- يتوقف برنامج **FRUIT JUICE** القياسي تلقائياً بعد حوالي 2ي دقيقة تقريباً.

7. ضع أداة عمل الكعك (30) على المحول. لاحظ الفتحات على أداة عمل الكعك.
8. لف حلقة القفل (13) باتجاه عقارب الساعة على الأنبوب الملولب.

لمعرفة المزيد راجع "تشغيل مفرمة اللحم".

تركيب ملحق المعكرونة (انظر الشكل E)

اتبع الخطوات الواردة في فصل " التحضير".

6. اختر ملحق المعكرونة (32).
7. ضع الملحق على عمود التدوير الملولب. لاحظ الفتحات على الأنبوب اللولبي.
8. لف حلقة القفل (13) يمينا على الأنبوب اللولبي.
- لمعرفة المزيد راجع "تشغيل مفرمة اللحم".

تشغيل مفرمة اللحم

⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

- يبدأ تشغيل عمود التدوير بالعجان، أثناء تشغيل الجهاز. لا تلمس عمود التدوير الذي يدور أثناء التشغيل!
- لسلامتك الشخصية ركب وعاء الخلط دائماً.
- استخدم دائماً الضاغط (16) المرفق لا تدخل أصابعك أبداً أو الأجهزة في أنبوب الحشو!

⚠️ تنبيه:

- لا تستخدم العجان أبد ووعاء الخلط مركب! قم بتغطية عمود تدوير الخلط بالغطاء الواقى (18).

9. ضع قطع اللحم (معكرونة اللحم / خليط النقائق أو العجين) على طبق التعبئة وعلى أنبوب الحشو.
10. وصل كبل الطاقة الرئيسي بمقبس تيار كهربائي مؤرض مثبت في الحائط بشكل جيد 220-240 فولت ~ 50/60 هيرتز.
11. قم بتشغيل الجهاز، إما باستخدام زر البرنامج القياسي **GRINDING** أو باستخدام مقبض التحكم. فيضئ المؤشر الخاص.
12. إذا كان من الضروري قم بدفع اللحم أو العجين لأسفل باستخدام الضاغط (16).

إيقاف التشغيل

1. أطفئ الجهاز. فينطفئ المؤشر الضوئي.
2. افصله عن مصدر الطاقة الرئيسي.
3. فك جميع أجزاء مفرمة اللحم.
4. نظف جميع الأجزاء المستخدمة كما ورد في قسم "التنظيف".

تركيب وعاء الخلط

- يرجى الإطلاع على الشكل التوضيحي في الصفحة 4.
- تحقق من التركيب المسبق! يجب تركيب حلقة التأمين (1c)، وحلقة منع التسرب (1d)، ومجموعة السكين (1e) والقارئة الملولبة (1f) بالترتيب الصحيح.

⚠ تنبيه:

- لا تنس أبدا وضع حلقة منع التسرب على مجموعة السكين؛ وإلا يحدث تسريب من وعاء الخلط.
- لا تقم بتثبيت منحني القارئة الملولبة.
- يتساوى جانب فتحة حلقة التأمين مع القارئة الملولبة.

التشغيل

- اربط وعاء الخلط دون استخدام أي أداة.

2. غطي موصل الأنبوب اللولبي بالغطاء (17):

- اضبط حلقة الوصل (12) عند **OPEN**.
- اربط الغطاء على حلقة الوصل.
- لف حلقة الوصل والغطاء باتجاه **LOCK**.

3. أزل الغطاء الواقى (18) من على عمود تدوير الخلط: قم بالضغط على الزر (19) في اتجاه الأسهم ورفع الغطاء الواقى في نفس الوقت.

4. قطع جميع المكونات إلى قطع صغيرة.

5. أملا وعاء الخلط بالمكونات. لاحظ السعة القصوى.

6. اضغط الغطاء (1b) لأسفل وعاء الخلط. يجب إغلاق وعاء الخلط بإحكام تام.

7. أغلق الغطاء بالسدادة (1a). لاحظ الفتحات على الجانب الداخلي بالغطاء. لف السدادة يمينا لإحكام غلقها.

تركيب الخلاط وتشغيله

8. ضع وعاء الخلط على عمود تدوير الخلط.

ⓘ ملاحظة:

عند توصيل وعاء الخلط تضغط حلقة التأمين المركبة سابقا على مفتاح أمان المحرك. يمنع التركيب الخاطئ تشغيل الخلاط.

9. وصل الكبل بمقبس حائط مثبت ومؤرض

مناسب 220-240 فولت ~ 60/50 هيرتز.

10. قم بتشغيل الجهاز، إما بزر البرنامج القياسي **MIXING** أو باستخدام مقبض التحكم. فيضئ المؤشر الخاص.

إعادة ملء المكونات

1. أطفئ الجهاز.
2. قم بملء المكونات أو التوابل من خلال فتحة السدادة.
3. اغلق الغطاء وفتحة السدادة ثانية.
4. واصل التشغيل.

إيقاف التشغيل

1. أطفئ الجهاز. فينطفئ المؤشر الضوئي.
2. افصل الجهاز عن مزود الطاقة الرئيسي.
3. أزل وعاء الخلط.
4. أزل الغطاء قبل صب المحتويات.
5. نظف جميع الأجزاء المستخدمة كما ورد في "التنظيف".
6. ضع الغطاء الواقى (18) على عمود تدوير الخلط.

ⓘ ملاحظة هامة:

لا تحفظ أي عصائر أو أطعمة حمضية في أوعية معدنية.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:

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

غلاف حفظ المحرك

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

ملحقات العجان ومفرمة اللحم

⚠ تنبيه:

الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.

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
 - الزراع الدوار (2)
 - وعاء الخلط (1) أو
 - الغطاء الواقي (18).

صفات مقترحة

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية)

المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بيضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بيكنج باوذر (مسحوق التخمير)، وحوالي 1/8 لتر لبن.

طريقة التحضير:

ضع دقيق القمح مع المكونات الأخرى في وعاء الخلط؛ اخلط باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية بسرعة منخفضة، ثم اخلط لمدة 3 دقائق بسرعة عالية. قم بمسح صينية الخبز بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتذوق الكيك قبل إخراجها من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها. قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على المصبغة واتركها لتبرد.

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء في الخارج.
- اشطفها بماء نظيف وجففها تماماً.
- امسح مفرمة اللحم بقليل من الزيت النباتي بعد تجفيفها.

ملحقات الخلط

قبل التنظيف

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

- أزل وعاء الخلط لتنظيفه جيداً .

⚠ تحذير: خطر الإصابة بجروح!

تحتوي كلا من السكين ومجموعة السكين سلاح حاد. لذا تعامل معها بحرص بالغ أثناء الفك، والتنظيف والتركيب.

- قم دائما بفك وعاء الخلط بعد الاستخدام.
- فك القارئة الملولبة من وعاء الخلط.
- أزل مجموعة السكين وحلقة منع التسرب من القارئة الملولبة.
- أزل حلقة التأمين من وعاء الخلط. استخدم السن الملولب الموجود بوعاء الخلط.

وعاء الخلط

- يمكن غسل الإناء الزجاجي لوعاء الخلط بالماء الدافئ والصابون. وشطفه بماء نظيف ثم تجفيفه جيداً.

حلقة التأمين، وحلقة منع التسرب، ومجموعة السكين

والقارئة الملولبة

- اشطف تلك المكونات بالماء الساخن فقط لفترة قصيرة.
- قم بتركيب وعاء الخلط الخاص بالترتيب العكسي بعد التنظيف والتجفيف. انظر الشكل التوضيحي في الصفحة 4.

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.

الفرن التقليدي:

الشريحة: 2
الحرارة: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية 175-200 درجة مئوية، فرن الغاز: الأعداد 2-3
مدة الخبز: 50-60 دقيقة
يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلاً إضافة 100 جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. لا تدع شئ يقيد خيالك.

لفائف بذر الكتان

المكونات:

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

طريقة التحضير:

انقع بذر الكتان في 1/8 لتر من الماء الفاتر. صب باقي المياه الفاترة (4/1 لتر) في وعاء الخلط، ثم قم بتفتيت الخميرة فيه، أضف الجين المصنوع من الروب واخلطه جيداً باستخدام خطاف العجن بسرعة عالية (أو باستخدام برنامج MIXING).

يجب أن تذوب الخميرة تماماً. ضع الدقيق وبذر الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط.
اعجن الخليط باستخدام مقبض التحكم بسرعة منخفضة وزد السرعة ببطء لمدة من 3-5 دقائق أخرى.
قم بتغطية العجين وضعه في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط وقلّب بتشكيل 16 لفة خبز منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها واطركها لمدة 15 دقيقة وقلّبها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

الشريحة: 2
الحرارة: الفرن الكهربائي: درجة حرارة العلوية والسفلية 200-220° (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)،
الإعداد على 2-3
مدة الخبز: 30-40 دقيقة

كريمة الشيكولاتة

المكونات:

200 ملي كريمة، 150 جرام شيكولاتة خام للترزين، 3 بيضات، 50-60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من البراندي أو الريم، ورقائق الشكولاتة.

طريقة التحضير:

اخفق الكريمة باستخدام مضرب البيض ثم انزعها من الحاوية وضعها في مكان بارد.
أذب شيكولاتة المستخدمة في التغطية وفقاً للتعليمات الموجودة على العبوة. في الوقت الحالي قم بخفق البيض، والسكر، والفانيليا، والبراندي أو الريم والملح باستخدام مخفق البيض بأعلى سرعة (أو برنامج EGG/MILK) في وعاء الخلط حتى يصير رغويًا. أضف الشيكولاتة السائلة وقلّب بأعلى سرعة. اترك بعض الكريمة المخفوقة للترزين. ضع باقي الكريمة في العجين الدسمة وقلّبها لفترة قصيرة بسرعة منخفضة (أو ببرنامج MIXING). بين كريمة الشيكولاتة وقدمها للأطفال.

وصفة عجينة المعرونة الأساسية

المكونات:

600 جرام دقيق، و400 جرام سميد، و6 بيضات، و10 جرام ملح، و2 سنتي لتر زيت (زيت زيتون)

التحضير:

اخلط الدقيق والسميد. اكسر البيض وضعه مع زيت الزيتون والملح في وعاء الخلط.
قم بتشغيل الماكينة باستخدام خطاف العجن بسرعة منخفضة (أو ببرنامج MIXING) ثم أضف خليط الدقيق/السميد.
اعجن العجين بسرعة منخفضة باستخدام مقبض التحكم زد السرعة لمدة 3-5 دقائق أخرى حتى يصير العجين ناعماً ولا معاً.
في البداية يبدو وكأنه السميد لا يذوب. خفض السرعة عندما تزداد نعومة العجين. لا يكون العجين جاف جداً في البداية.
أضف قطرة زيت أو ماء إذا كان العجين صلب جداً. أضف بعض السميد إذا كان العجين لين جداً. شكل العجين على هيئة كرة وغطها بمنشفة واطركها لمدة 20 دقيقة. في نفس الوقت قم بتبريد اللحم مع ملح المعرونة.

قسم العجين إلى 2-3 أجزاء. خذ أحد الأجزاء لعمله واترك الباقي مغطى تحت المنشفة بحيث لا يجف. ضع العجين، على بعض الدقيق المرشوش، في ماكينة عمل المعكرونة.

اختر أدنى إعداد للسرعة باستخدام مقبض التحكم حتى تصل للسرعة المطلوبة. بعد ذلك يمكنك زيادة السرعة قليلا. للحصول على أفضل النتائج استخدم المعكرونة على الفور، قم بطهيها "لينة" في مقدار وافر من المياه المغلية المملحة.

يرجى ملاحظة أن زمن طهي المعكرونة الطازجة يكون قصير حيث يتراوح بين 1-3 دقائق، اعتمادا على الحجم والكثافة. تحتاج المعكرونة الجافة بعض الشيء لدقيقة إضافية، أما المعكرونة المجففة فتحتاج إلى 5 دقائق إضافية.

المواصفات الفنية

الطراز PC-KM 1004
مصدر الطاقة: 220-240 فولط ~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة المقتن: 1200 وات
أقصى استهلاك للطاقة: 1400 وات
مستوى ضغط الصوت: 84 ديسيبل (أ)
درجة الحماية: I
صافي الوزن (الجهاز الأساسي مع وعاء الخلط
والعجان) 9.20 كجم تقريبا

خاضع للتغيير دون إشعار مسبق!

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



GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
 Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantía
 Cartão de garantia • Guarantee card
 Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
 Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

PC-KM 1004

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantía, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesięczne gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garanciat lasd a hasznalati utasításban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handsstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásarfasí datum, a vásarfasí helyi bejegyzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI  COOK®

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen

PROFI  COOK®

D-47906 Kempen/Germany Industriering Ost 40

Internet: <http://www.proficook.de>