

BOMANN®

KNETMASCHINE KM 1394 CB

Kneedmachine • Machine a pétrir • Maquina de amasado
Macchina impastatrice • Kneading machine • Zagniatarka do ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • آلة العجن



CE

Bedienungsanleitung / Garantie

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

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	8
Garantie	Seite	8
Entsorgung	Seite	9

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	10
Technische gegevens	Pagina	14
Verwijdering	Pagina	14

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	15
Données techniques	Page	19
Élimination	Page	19

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	20
Datos técnicos	Página	24
Eliminación	Página	24

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	25
Dati tecnici	Pagina	29
Smaltimento	Pagina	29

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	30
Technical Data	Page	34
Disposal	Page	34

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	35
Dane techniczne	Strona	39
Warunki gwarancji	Strona	39
Ustawianie	Strona	40

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	41
Műszaki adatok	Oldal	45
Hulladékkezelés	Oldal	45

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	46
Технические данные	стр.	50

العربية

المحتويات

3 نظرة عامة على المكونات	صفحة	3
54 دليل التعليمات	صفحة	54
51 البيانات الفنية	صفحة	51

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

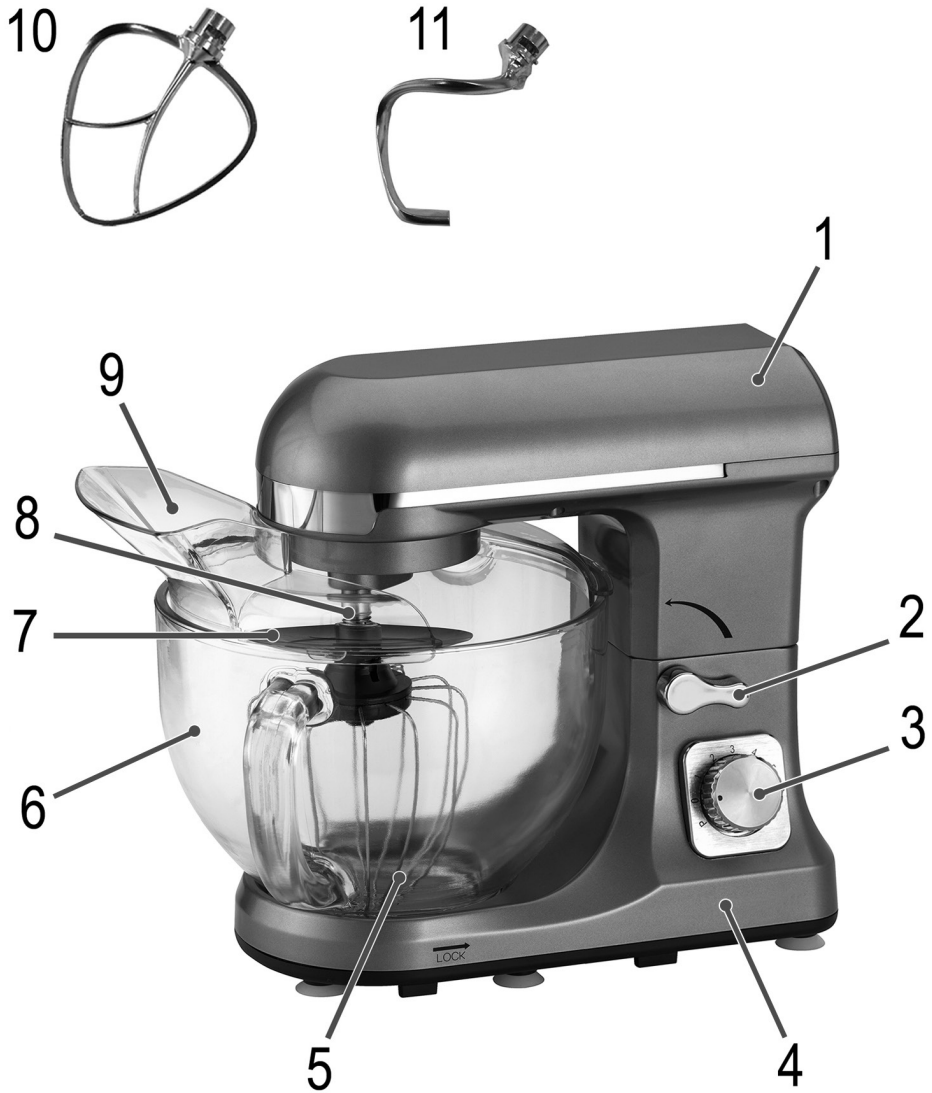
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung


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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

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

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

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

ACHTUNG:

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

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Schwenkbarer Arm
- 2 Hebel zum Senken / Heben des Arms
- 3 Drehregler
- 4 Motorgehäuse
- 5 Schneebesens
- 6 Rührschüssel
- 7 Schutzscheibe
- 8 Antriebswelle mit Splint
- 9 Transparenter Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
- 10 Rührhaken
- 11 Kneithaken

Auspacken des Gerätes

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


HINWEIS:

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

Elektrischer Anschluss

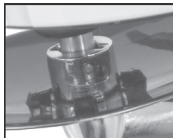
Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Bedienung

- Öffnen des Schwenkarms:** Schwenken Sie den Hebel in Richtung  und halten Sie ihn in der Position. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel los.
- Wenn Sie den Knethaken (11) oder den Rührhaken (10) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die **Schutzscheibe** auf. Sie verhindert, dass die Antriebswelle mit dem Teig in Berührung kommt.
Halten Sie die Scheibe wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken (11) oder den Rührhaken (10) von unten durch die Aussparungen in der Scheibenöffnung und drehen Sie ihn mit einer viertel Umdrehung nach links fest.

3. Einsatz eines Werkzeuges:

Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und eine Aussparung für den Splint. Schieben Sie das Werkzeug auf die Antriebs-



welle. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, damit sich der Splint der Antriebswelle in dem Werkzeug arretiert.

- Rührschüssel:** Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in die auf dem Gehäuse angegebene Richtung „ LOCK“ bis zum Anschlag.
- Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
- Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf „0“ steht.
- Halten Sie den Schwenkarm fest. Schwenken Sie den Hebel in Richtung  und halten Sie ihn in der Position. Senken Sie gleichzeitig den Arm langsam mit der Hand ab. Lassen die den Hebel los.
- Halten Sie den Spritzschutzdeckel so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet. Setzen Sie ihn dann so auf die Rührschüssel, dass sich der Schüsselrand innerhalb der drei Führungsnasen befindet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Mengen	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1-4	max. 2,3kg	5 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	3-4	min. 500g max. 3,0kg	2-4 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	2-4	min. 500g max. 3,0kg	2-4 Minuten
Sahne	Schneebesen	5-6	min. 200ml max. 1 Liter	3-5 Minuten
Eischnee	Schneebesen	5-6	3-10 Eiweiß	4-5 Minuten

HINWEIS:

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

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Der Motor schaltet erst wieder ein, sobald Sie den Schwenkarm wieder senken und den Drehregler zuerst auf „0“ stellen, bevor Sie ihn auf die ursprüngliche Position drehen!


Betrieb unterbrechen

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie den Drehregler immer auf „0“, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „0“. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Spritzschutz, bevor Sie den Schwenkarm heben.

- Schwenken Sie den Hebel in Richtung  und halten Sie ihn in der Position. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel los.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)

Stufe 3-4

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. ½ Liter Milch.

Zubereitung:

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

Herkömmlicher Herd:

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

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

Leinsamenbrötchen

Stufe 1-2

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, ¾ Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in ¼ Liter lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (¼ Liter) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten 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 °C (5 Minuten vorheizen),
 G-Herd Stufe 2-3
 Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme

Stufe 4-5

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Reinigung



WARNUNG:

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

⚠ ACHTUNG:

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

Motorgehäuse

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

Rührschüssel, Knet- und Rührwerkzeuge

⚠ ACHTUNG:

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

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

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Der Schwenkarm ist nicht in der untersten Position eingerastet. Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb.	Drücken Sie den Hebel und gleichzeitig auf den Schwenkarm, bis dieser einrastet.
	Das Gerät ist zu heiß. Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell:.....KM 1394 CB
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1000 W
 Schutzklasse:..... II
 Nettogewicht: ca. 5,60 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 1394 CB in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

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

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

www.sli24.de

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

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

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

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het apparaat met veel plezier gebruikt.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. 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.

Algemene opmerkingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u dit apparaat aan derden doorgeeft, geef ook de gebruiksaanwijzing door.

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



WAARSCHUWING:

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

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat



WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- **Vóór** de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten!
- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- **Vóór** het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.

WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en /of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot **het veilige gebruik**, en mits zij de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van een dergelijk apparaat begrijpen.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

LET OP:

Het apparaat nooit in water onderdompelen om te reinigen. Volg de instructies die zijn voorzien in het hoofdstuk "Reiniging".

- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat.
- Verkeerd gebruik van het apparaat voor andere doeleinden kan letsel veroorzaken.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Zwenkarm
- 2 Handel om de arm omhoog /omlaag te bewegen
- 3 Bedieningsknop
- 4 Motorbehuizing
- 5 Klopper
- 6 Mengkom
- 7 Bescherschijf
- 8 Aandrijfias
- 9 Transparant spatschermdeksel met bijvulopening
- 10 Menghaak
- 11 Kneedhaak

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.
4. Als de verpakkingsinhoud onvolledig is of er schade wordt geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.


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".

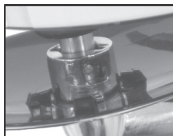
Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die gebruikt moet worden overeenkomt met de spanning van het apparaat. Raadpleeg het typeplaatje voor gedetailleerde specificaties.

Bediening

1. **De zwenkarm openen:** Draai de hendel in de richting van  en houd het in die positie. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de handel los.

2. Wanneer u de kneedhaak (11) of de menghaak (10) wilt gebruiken, eerst de **beschermerschijf** aanbrengen. Deze voorkomt dat het deeg in contact komt met de aandrijfas. Houd de schijf als een kom. Steek de kneedhaak (11) of de menghaak (10) van onderen door het gat in de schijf, en draai hem vast door hem een kwartslag naar links te draaien.
3. **Gebruik van een hulpstuk:**
Boven op het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijfas en een voor de spie. Druk het hulpstuk op de aandrijfas. Druk het hulpstuk aan terwijl u met de klok mee helemaal doordraait, zodat de spie van de aandrijfas zich vastgriipt in het hulpstuk.



4. **Mengkom:** Zet de mengkom op de houder. Draai de kom geheel in de richting van "➡ **LOCK**" op de behuizing.
5. Doe uw ingrediënten in de mengkom.
6. Let erop dat de bedieningsknop op "0" staat.
7. Open de zwenkarm veilig. Draai de hendel in de richting van en houd het in die positie. Laat de arm tegelijkertijd langzaam handmatig zakken. Laat de handel los.
8. Houd het spatschermdeksel zo, dat de vulopening recht voor u staat. Plaats het vervolgens zodanig op de mengkom dat de rand van de kom in de drie geleiders valt.
9. Steek de stekker correct in het stopcontact.
10. Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Aantal	Max. bedrijfsduur
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1-4	max. 2,3 kg	5 minuten
Middelzwaar deeg (bijv. beslag)	Menghaak	3-4	min. 500 g max. 3,0 kg	2-4 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekenbeslag, pudding)	Klopper	2-4	min. 500 g max. 3,0 kg	2-4 minuten
Slagroom	Klopper	5-6	min. 200 ml max. 1 liter	3-5 minuten
Eiwit	Klopper	5-6	3-10 eiwitten	4-5 minuten

i OPMERKING:

- **Kort gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg, en laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- **Instelling "P" voor pluswerking:** Schakelt de motor tijdelijk in maximale snelheid door de knop in deze stand te houden.

Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- Stel de bedieningsknop altijd in op "0" als u de procedure wilt onderbreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken verwisselt.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens de werking de handel beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.
- De motor gaat alleen weer aan als de zwenkarm weer gezakt is, en de knop in de "0" stand staat!

Bediening stoppen en verwijder de kom

1. Stel de bedieningsknop in op "0" na gebruik. Trek de stekker uit het stopcontact.

2. Verwijder de spatbescherming alvorens de zwenkarm omhoog te brengen.
3. Draai de hendel in de richting van en houd het in die positie. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de handel los.
4. Verwijder het hulpstuk.
5. Draai de mengkom tegen de wijzers van de klok in om hem te verwijderen.
6. Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
7. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept)

Snelheid 3-4

Ingrediënten:

250 gram zachte boter of margarine, 250 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 snufje zout, 4 eieren, 500 gram tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/6 liter melk.

Bereiding:

Doe de bloem met de overige ingrediënten in de mengkom en meng dit eerst 30 seconden met de menghaak op snelheid 2, en dan ong. 3 minuten op snelheid 3. Beboter de bakvorm, of doe er bakpapier in, doe er het deeg in, en bak. Voordat de cake uit de oven wordt gehaald controleert u eerst

of hij al gaar is: Steek een satéprikker in het midden van de cake. Het deeg is gaar als het er niet meer aan blijft plakken. Plaats op een rooster om te laten afkoelen.

Conventionele oven:

Bakplaat: 2
 Verwarmen: Elektrische oven boven- en onderhitte
 175-200 °C, gasoven: Snelheid 2-3
 Baktijd: 50-60 minuten

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

Lijnzaadbroodjes Snelheid 1-2

Ingrediënten:

500-550 gram tarwebloem, 50 gram lijnzaad, ¾ liter water, 1 zakje gist (40 gram), 100 gram kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor het afstrijken: 2 eetlepels water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in ¼ liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (¼ liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en meng deze goed met de kneedhaak op snelheid 1. Meng het goed met de kneedhaak op snelheid 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar snelheid 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem

de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

Bakplaat: 2
 Verwarmen: Elektrische oven: Boven- en onderhitte
 200-220 °C (5 minuten voorverwarmen),
 gasoven: Snelheid 2-3
 Baktijd: 30-40 minuten

Chocoladecrème Snelheid 4-5

Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 gram pure chocolade, 3 eieren, 50-60 gram suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, plakjes chocolade.

Bereiding:

Klop de slagroom stijf in de mengkom met de klopper, haal het uit de kom en koel het. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of verwarm het 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop in de tussentijd de eieren, de suiker, de vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom met de klopper op snelheid 4 tot een schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe, en meng dit goed door op snelheid 4-5. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom toe aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie (snelheid "P"). Garneer de chocoladecrème en serveer goed gekoeld.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen om het te reinigen. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.



LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Motorbehuizing

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

Mengkom, kneed- en menghulpstukken



LET OP:

- De hulpstukken zijn **niet** vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve reinigingsmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.
- Onderdelen die in contact met voedel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
 - Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.

Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijk oorzaak	Maatregel
Het apparaat kan niet ingeschakeld worden, of stopt.	Apparaat zonder voedingsspanning.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Trek de stekker uit het stopcontact. Controleer de stop.
	De zwenkarm staat niet vast in de laagste stand. Een veiligheidsschakelaar voorkomt gebruik.	Druk op de handel en tegelijkertijd op de zwenkarm totdat de arm vastklikt.
	Het apparaat is te warm. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Laat het apparaat afkoelen.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Technische gegevens

Model:.....KM 1394 CB
 Spanningstoever:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Stroomverbruik:..... 1000 W
 Beveiligingsklasse:.....II
 Nettogewicht:ong. 5,60 kg

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

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

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.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous aimerez utiliser l'appareil.

Symboles de ce manuel d'instructions

Les informations importantes concernant votre sécurité sont indiquées de manière spéciale. Il est essentiel de respecter ces instructions afin d'éviter les accidents et de ne pas endommager la machine :

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.

Notes générales

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ces instructions et conserver le manuel avec le certificat de garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si vous donnez l'appareil à d'autres personnes, veuillez l'accompagner également de ce manuel d'instructions.

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

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer les accessoires ou d'ajouter des pièces en mouvement durant le fonctionnement, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché de la prise électrique !
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires ont été correctement installés et posés en sûreté.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expériences et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été informés sur la bonne **utilisation de l'appareil** et ont compris les dangers résultant de l'utilisation.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

ATTENTION :

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Suivez les instructions données au chapitre « Nettoyage ».

- Ne touchez à aucun interrupteur de sécurité.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil à d'autres fins peut causer des blessures.

Liste des différents éléments de commande/Livraison

- 1 Bras pivotant
- 2 Manette pour baisser/lever le bras
- 3 Molette de vitesse
- 4 Logement du moteur
- 5 Fouet
- 6 Bol de mixage
- 7 Disque de protection
- 8 Arbre d'entraînement avec dispositif d'insertion
- 9 Couverture anti-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- 10 Crochet mélangeur
- 11 Crochet à pétrir

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.

4. Si le contenu de l'emballage n'est pas complet ou en cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Rapportez-le immédiatement au distributeur.


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 ».

Connexion électrique

Vérifiez que la tension électrique à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Consultez les caractéristiques détaillées inscrites sur l'étiquette signalétique.

Comment procéder

1. **Ouverture du bras pivotant** : Pivotez le levier vers  et maintenez-le dans cette position. Placez avec une main le bras pivotant en position relevée et relâchez la manette.
2. Pour utiliser le crochet à pétrir (11) ou le crochet mélangeur (10), montez d'abord le **disque de protection**. Il

permet d'éviter que la pâte entre en contact avec l'arbre d'entraînement.

Tenez le disque comme un bol. Insérez le crochet à pétrir (11) ou le crochet mélangeur (10) par le bas à travers l'entaille de l'ouverture du disque et serrez-le en le faisant tourner d'un quart de tour vers la gauche.

3. Utilisation des accessoires :

En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entraînement et le dispositif d'insertion. Montez l'accessoire sur l'arbre d'entraînement. Insérez l'accessoire tout en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la limite, de sorte que le dispositif d'insertion de l'arbre d'entraînement bloque l'accessoire.



- Bol à mélanger :** Mettez en place le bol à mélanger dans son support. Tournez complètement le bol dans le sens « **LOCK** » indiqué sur le boîtier.
- Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.
- Vérifiez que la molette de vitesse est réglée sur « **0** ».
- Tenez fermement le bras pivotant. Pivotez le levier vers **■** et maintenez-le dans cette position. En même temps, abaissez le bras lentement avec la main. Relâchez la manette.
- Orientez le couvercle anti-éclaboussures de sorte que l'ouverture de remplissage soit face vers vous. Ensuite, mettez-le en place sur le bol à mélanger de sorte que le bord du bol entre dans les trois rainures.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adaptée.
- Sélectionnez la vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Accessoires	Réglage	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1 à 4	2,3 kg max.	5 minutes
Pâte moyennement épaisse (par ex. à gâteaux)	Crochet mélangeur	3 à 4	500 g min. 3,0 kg max.	2 à 4 minutes
Pâte légère (par ex. à gaufre ou à crêpes, crème-dessert)	Fouet	2 à 4	500 g min. 3,0 kg max.	2 à 4 minutes
Crème	Fouet	5 à 6	200 ml min. 1 litre max.	3 à 5 minutes
Blancs en neige	Fouet	5 à 6	3 à 10 blancs d'œuf en neige	4 à 5 minutes

NOTE :

- Fonctionnement court :** Avec la pâte épaisse, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- Réglage « P » pour un fonctionnement par impulsion :** Actionnez momentanément le moteur à pleine vitesse en tournant la molette de vitesse sur cette position.

Mode pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Réglez toujours la molette de vitesse sur « **0** » si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.
- Retirez le cordon d'alimentation pour changer d'accessoire.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- Si vous utilisez la manette pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Le moteur se mettra de nouveau en marche uniquement lorsque le bras pivotant sera abaissé à nouveau et la molette de vitesse sera réglée sur « **0** » avant qu'elle revienne à sa position d'origine !

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

- Une fois terminé, faites revenir la molette de vitesse sur « **0** ». Retirez le cordon d'alimentation.
- Ôtez la protection contre les éclaboussures avant de lever le bras pivotant.
- Pivotez le levier vers **■** et maintenez-le dans cette position. Levez le bras pivotant avec une main en position relevée et relâchez la manette.
- Retirez l'accessoire.
- Tournez le bol à mélanger d'un tour dans le sens horaire pour le retirer.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Recettes

Génoise (recette simple)

Vitesse 3 à 4

Ingrédients :

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

Préparation :

Versez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol à mélanger et mélangez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 2, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Huilez 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. Le gâteau sera cuit si la pâte ne s'accroche pas à la tige. Placez le gâteau sur une grille de cuisson pour le laisser refroidir.

Four conventionnel :

Position de la plaque : 2

Chaleur : Pour un four électrique : provenant du haut et du bas 175 à 200 °C, pour un four à gaz : vitesse 2 à 3

Temps de cuisson : 50 à 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. Laissez libre cours à votre imagination.

Petits pains au grain de lin

Vitesse 1 à 2

Ingrédients :

500 à 550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, $\frac{3}{8}$ litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g crème allégée, bien drainée, 1 cuillère à café de sel. Pour le levage : 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Trempez les graines de lin dans $\frac{1}{4}$ litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède ($\frac{1}{4}$ litre) dans le bol mixeur (8), répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez

bien à l'aide du crochet à pétrir à vitesse 1. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez 16 petits pains. Couvrez un plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les petits pains et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

Position de la plaque : 2

Chaleur : Pour un four électrique : provenant du haut et du bas de 200 à 220 °C (préchauffé pendant 5 minutes), pour un four à gaz : vitesse 2 à 3

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Crème au chocolat

Vitesse 4 à 5

Ingrédients :

200 ml de crème fraîche vanillée, 150 g de chocolat noir, 3 œufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillée, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, feuilles de chocolat.

Préparation :

Battez la crème dans le bol à mélanger avec le fouet, retirez-la du bol et laissez-la refroidir. Mélangez le chocolat selon les instructions de l'emballage ou chauffez-le pendant 3 minutes au four à micro-ondes à 600 W. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum, puis le sel dans le bol à mélanger avec le fouet à vitesse 4 jusqu'à obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez-le uniformément à vitesse 4 à 5. Mettez de côté un peu de crème fouettée pour la garniture. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions (vitesse « P »). Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant nettoyage.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- Ne pas utiliser une brosse métallique ni d'abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages abrasifs ou durs.

Boîtier du moteur

Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de détergent.

Bol à mélanger, accessoires à pétrir et à mélanger

⚠ ATTENTION :

Les ustensiles **ne** sont **pas** adaptés pour un nettoyage en lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Séchez bien tous les éléments avant de les fixer à nouveau à l'appareil.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou arrête de fonctionner.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez la prise avec un autre appareil. Branchez correctement le cordon d'alimentation. Vérifiez le fusible.
	Le bras pivotant n'est pas bloqué dans sa position la plus basse. Un interrupteur de sécurité empêche le fonctionnement.	Abaissez simultanément la manette et le bras pivotant jusqu'à ce qu'il se bloque.
	L'appareil est trop chaud. La protection anti-surchauffe a été activée.	Laissez l'appareil refroidir.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle :KM 1394 CB
Alimentation :220 - 240 V~, 50/60 Hz
Puissance électrique : 1000 W
Classe de protection : II
Poids net : environ 5,60 kg

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

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

Élimination

Signification du symbole « Élimination »



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

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

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

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

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

Instrucciones de servicio

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

Símbolos en este manual de instrucciones

Las advertencias importantes para su seguridad están señaladas de modo especial. Es imprescindible tener en cuenta estas instrucciones con el fin de evitar accidentes y evitar dañar 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.

Notas generales

Antes de usar este aparato, lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega este aparato a otra persona, por favor proporcione también 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.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

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

Consejos de seguridad especiales para este aparato



AVISO: ¡Riesgo de lesiones!

- ¡Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, debe apagarse el dispositivo y se debe desconectar de la corriente!
- No toque las partes móviles.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios se haya realizado correctamente y estén firmemente asentados.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

AVISO: ¡Riesgo de lesiones!

- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al **uso seguro de la unidad** y comprendan los riesgos implícitos.
- No intente reparar el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

ATENCIÓN:

No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo. Obedezca las instrucciones que proporcionamos en el capítulo "Limpieza".

- No manipule los interruptores de seguridad.
- Procese solamente alimentos con este aparato.
- Un mal uso del aparato o usarlo para otros fines puede causar lesiones.

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

- 1 Brazo oscilante
- 2 Palanca para bajar/levantar el brazo
- 3 Mando de control
- 4 Carcasa del motor
- 5 Batidor
- 6 Recipiente de mezcla
- 7 Disco protector
- 8 Eje impulsor con tabillita
- 9 Tapa de protección contra salpicaduras transparente con apertura de llenado
- 10 Gancho de mezcla
- 11 Gancho de amasado

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.

4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.


NOTA:

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

Conexión eléctrica

Compruebe si la tensión de corriente que se va a utilizar se corresponde con la del aparato. Consulte la etiqueta identificadora para conocer las especificaciones detalladas.

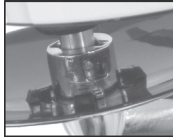
Funcionamiento

1. **Abrir el brazo oscilante:** Mueva la palanca en dirección a  y manténgala en esa posición. Mueva el brazo oscilante con la mano hasta la posición superior y suelte la palanca.
2. Para usar el gancho de amasado (11) o del gancho de mezcla (10), instale primero el **disco protector**. Evitará el

contacto de la masa con el eje impulsor.
Aguante el disco como un recipiente. Introduzca el gancho de amasado (11) o el gancho de mezcla (10) desde debajo por el receso de la apertura del disco y apriételo un cuarto de vuelta hacia la izquierda.

3. Uso de un accesorio:

En la parte superior del accesorio podrá ver un receso del eje impulsor y un receso para la tablilla. Presione el accesorio sobre el eje impulsor. Presione el accesorio mientras lo gira simultáneamente en sentido de las agujas del reloj hasta el límite, de forma que la tablilla del eje impulsor encaje en el accesorio.



- Recipiente de mezcla:** Ponga el recipiente de mezcla en su soporte. Gire el recipiente todo el recorrido en la dirección "➡ LOCK" indicada en la carcasa.
- Llene con los ingredientes el recipiente para mezclas.
- Compruebe que el mando de control esté en "0".
- Aguante firmemente el brazo oscilante. Mueva la palanca en dirección a ▣ y manténgala en esa posición. Baje simultáneamente el brazo con la mano. Suelte la palanca.
- Aguante la tapa protectora contra salpicaduras de forma que la apertura de llenado quede delante de usted. Colóquelo sobre el recipiente de mezcla de forma que el borde del recipiente quede dentro de las tres indicaciones.
- Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorio	Posición	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pasta quebrada)	Gancho de amasado	1-4	máx. 2,3kg	5 minutos
Masa media (como masa pastelera)	Gancho de mezcla	3-4	mín. 500 g máx. 3,0kg	2-4 minutos
Masa ligera (como masa de gofres o crep, budín)	Batidor	2-4	mín. 500 g máx. 3,0kg	2-4 minutos
Nata	Batidor	5-6	mín. 200 ml máx. 1 litro	3-5 minutos
Claras de huevo	Batidor	5-6	3-10 claras de huevo	4-5 minutos

NOTA:

- Funcionamiento a corto plazo:** Con masa densa, no use el aparato más de 5 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.
- Uso de "P" para funcionamiento de pulso:** Ponga momentáneamente el motor a velocidad máxima manteniendo el mando de control en esta posición.

Operación de pausa

AVISO: ¡Peligro de lesiones!

- Ponga siempre el mando de control en "0" si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe para cambiar accesorios.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
- El motor volverá a encenderse solamente cuando se vuelva a bajar el brazo oscilante y se ponga el mando de control en "0" antes de devolverlo a su posición original.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

- Al finalizar el uso, ponga el mando de control en "0". Desconecte el enchufe.
- Retire la protección contra salpicaduras antes de levantar el brazo.
- Mueva la palanca en dirección a ▣ y manténgala en esa posición. Mueva el brazo oscilante con la mano hasta la posición superior y suelte la palanca.
- Saque el accesorio.
- Gire el recipiente de mezcla en sentido de las agujas del reloj brevemente para sacarlo.
- Puede soltar la masa terminada con una espátula y sacarla del recipiente de mezcla.
- Limpie todos los componentes usados como se describe en la sección "Limpieza".

Recetas

Mezcla esponjosa (receta básica)

Velocidad 3-4

Ingredientes:

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

Preparación:

Llene el recipiente de mezcla con la harina de trigo y los demás ingredientes y mezcle con el gancho de mezcla 30 segundos a velocidad 2 y a continuación aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde o cúbralo con papel para hornear, llénelo con la masa y cuézala. Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está hecho: Con un palillo de madera puntiagudo, perforo el centro del pastel. Estará hecho si la masa no se adhiere. Coloque el pastel en una rejilla para dejarlo enfriar.

Horno convencional:

Posición de bandeja: 2
 Calentamiento: Horno eléctrico, calor superior e inferior 175-200°C, horno de gas: Velocidad 2-3
 Tiempo de horneado: 50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100g de pasas, 100g de frutos secos o 100g de chocolate rallado. Deje correr su imaginación.

Rollos de linaza

Velocidad 1-2

Ingredientes:

500 - 550g de harina de trigo, 50g de linaza, ¾ de litro de agua, 1 cubo de levadura (40g), 100g de requesón bajo en grasas, bien escurrido, 1 cucharadita de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en ¼ de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (¾ de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 1. La levadura debe disolverse por completo. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la

velocidad 1 y cambie a velocidad 2; amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y deje para que suba durante 45-60 minutos en un lugar caliente. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente de mezcla y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para hornear húmedo. Ponga los rollos encima, déjelos subir durante 15 minutos, unte con agua tibia y hornéelos.

Horno convencional:

Posición de bandeja: 2
 Calentamiento: Horno eléctrico: Calor superior e inferior 200-220°C (precalentar durante 5 minutos), horno de gas: Velocidad 2-3
 Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Crema de chocolate

Velocidad 4-5

Ingredientes:

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

Preparación:

Bata la nata y móntela en el recipiente de mezcla con el batidor, sáquela del recipiente y guárdela en frío. Funda el chocolate según las instrucciones de su paquete o caliéntelo 3 minutos en el microondas a 600W. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar con vainilla, el brandy o el ron, y la sal en el recipiente de mezcla con el batidor a velocidad 4 hasta que se forme una espuma. Añada el chocolate derretido y mezcle homogéneamente a una velocidad 4-5. Guarde parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la nata y remueva brevemente con la función de pulso (velocidad "P"). Decore la crema de chocolate y sírvala bien fría.

Limpieza



AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe antes de limpiar.
- No sumerja nunca el aparato en agua para limpiarlo. Podría provocar electrocución o incendio.



ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambres ni productos abrasivos para la limpieza.
- No use agentes limpiadores ácidos ni abrasivos.

Recipiente de mezcla, accesorios de amasado y mezcla



ATENCIÓN:

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

- Las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Seque bien todos los componentes antes de volver a instalarlos en el aparato.

Carcasa del motor

Limpie la carcasa exclusivamente con una gamuza húmeda y un poco de lavavajillas.

Solución de problemas

Problema	Posible cause	Solución
El aparato no puede encenderse o deja de funcionar.	El aparato no tiene alimentación.	Compruebe la toma con otro aparato.
		Conecte el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible.
	El brazo oscilante no está bloqueado en la posición más baja. Un interruptor de seguridad impide el funcionamiento.	Empuje la palanca y el brazo oscilante simultáneamente hasta que se bloquee.
	El aparato está demasiado caliente. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Deje enfriar el aparato.
	El aparato está defectuoso.	Contacte con nuestro centro de servicio o un especialista.

Datos técnicos

Modelo:KM 1394 CB
 Alimentación:.....220 -240 V~, 50/60 Hz
 Consumo:..... 1000 W
 Clase de protección:II
 Peso neto:aprox. 5,60 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”



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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri articoli. Speriamo che adorerete usare questo dispositivo.

Simboli nel manuale dell'utente

Importanti informazioni per la sicurezza sono segnate in modo specifico. È importante osservare queste istruzioni per evitare incidenti e prevenire guasti alla macchina:



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.

Note generali

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

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

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO: Rischio di lesioni!

- Prima di sostituire gli accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente.
- Non toccare le parti rotanti.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.

AVVISO: Rischio di lesioni!

- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sono istruite o sono state istruite **sull'uso sicuro dell'apparecchio** e comprende i pericoli esistenti.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

ATTENZIONE:

Non immergere il dispositivo in acqua per la pulizia. Seguire le istruzioni fornire nel capitolo "Pulizia".

- Non toccare i tasti di sicurezza!
- Lavora solo alimentari con questo apparecchio.
- Il cattivo uso di questo apparecchio per altri scopi può causare lesioni.

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Braccio girevole
- 2 Leva per il sollevamento / abbassamento del braccio
- 3 Manopola di controllo
- 4 Alloggiamento del motore
- 5 Frusta
- 6 Recipiente per miscelare
- 7 Disco protettivo
- 8 Asse guida con stecche
- 9 Coperchio trasparente antischizzi con apertura di riempimento
- 10 Gancio mixer
- 11 Gancio per impasto

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.
4. Se il contenuto della confezione risulta incomplete o se si rilevano guasti, non utilizzare il dispositivo. Consegnarlo immediatamente al distributore.


NOTA:

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

Collegamento elettrico

Controllare se la tensione elettrica da usare corrisponde con la tensione dell'apparecchio. Far riferimento all'etichetta per dettagli specifici.

Operatività

1. **Aprire il braccio girevole:** Ruotare la leva in direzione  e mantenerla in quella posizione. Spostare il braccio girevole manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva.
2. Per l'uso del gancio da impasto (11) o del gancio mixer (10), prima innestare il **disco protettivo**. Previene il contatto dell'impasto con l'asse guida. Tenere il disco come una scodella. Inserire il gancio da impasto (11) o il gancio mixer (10) da sotto attraverso lo spazio nell'apertura del disco e stringetelo girandolo per un quarto di giro a sinistra.

3. Uso di un accessorio:

All'estremità superiore dell'accessorio, sarà presente un incavo per l'asse guida e la stecca. Spingere l'accessorio nell'asse guida.



Spingere l'accessorio mentre si

gira in senso orario al limite, in modo che la stecca dell'asse guida si blocchi nell'accessorio.


4. **Ciotola mixer:** Posizionare la ciotola mixer nel suo supporto. Girare la ciotola del tutto in direzione del segno "➡ LOCK" mostrato sulla copertura.
5. Versare gli ingredienti nella ciotola del mixer.
6. Verificare che la manopola di controllo sia a "0".
7. Tenere saldamente il braccio girevole. Ruotare la leva in direzione  e mantenerla in quella posizione. Contemporaneamente, abbassare lentamente il braccio a mano. Rilasciare la leva.
8. Tenere il coperchio antischizzi in modo che l'apertura di riempimento sia davanti a voi. Quindi posizionatela sulla ciotola mixer in modo che il bordo della ciotola sia all'interno degli innesti.
9. Inserire la spina in una presa appropriata.
10. Seleziona la velocità usando lo schema in basso.

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Accessori	Impostazione	Quantità	Tempo di utilizzo max.
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1-4	max. 2,3 kg	5 minuti
Impasto medio (ad es. pastella)	Gancio mixer	3-4	min. 500 g max. 3,0 kg	2-4 minuti
Impasto leggero (ad es. impasto per waffle o crepe o pudding)	Frusta	2-4	min. 500 g max. 3,0 kg	2-4 minuti
Panna	Frusta	5-6	min. 200 ml max. 1 litro	3-5 minuti
Bianco d'uovo	Frusta	5-6	3-10 albumi	4-5 minuti

NOTA:

- **Funzionamento breve:** Con l'impasto pesante, non usare l'apparecchio per più di 5 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.
- **Impostare "P" per l'utilizzo a pulsazione:** Attivare momentaneamente il motore alla velocità massima tenendo la manopola di controllo in questa posizione.

AVVISO: Pericolo di ferimento!


- Se si attiva la leva durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
- Il motore si riattiva solo quando il braccio girevole è abbassato di nuovo e la manopola di controllo è su "0". prima di tornare alla posizione originale!

Funzionamento con pausa

AVVISO: Pericolo di ferimento!

- Imposta sempre la manopola di controllo su "0" se desideri interrompere l'operazione.
- Estrarre la spina della corrente per cambiare gli accessori.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Alla fine del lavoro, impostare la manopola di controllo su "0". Estrarre la spina.
2. Rimuovere il para spruzzi prima di sollevare il braccio orientabile.
3. Ruotare la leva in direzione  e mantenerla in quella posizione. Spostare il braccio girevole manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva.
4. Rimuovere l'accessorio.

5. Ruotare la ciotola mixer in senso orario con un colpo secco per rimuoverla.
6. Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
7. Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Ricette

Impasto al cucchiaino

(Ricetta base)

Impostazione velocità 3-4

Ingredienti:

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

Preparazione:

Versare la farina assieme agli altri ingredienti nella ciotola mixer e mescolarli con il gancio mixer prima per 30 secondi a velocità 2 e quindi per circa 3 minuti a velocità 3. Ungere lo stampo o stendere la carta forno, disporre l'impasto e cuocere. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto: infilare uno stuzzicadenti di legno al centro. La torta è pronta se l'impasto non si attacca. Mettere la torta su una griglia da cottura per farla raffreddare.

Forno convenzionale:

Livello: 2
 Temperatura: Forno elettrico calore dall'alto e dal basso 175-200 °C,
 forno a gas: Impostazione velocità 2-3
 Tempo di cottura: 50-60 minuti

È possibile modificare la ricetta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolata grattugiata. Usare l'immaginazione.

Rotoli di lino

Impostazione velocità 1-2

Ingredienti:

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

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 litro di acqua tiepida. Inserire l'acqua rimanente (1/4 litro) nella scodella per miscelare, sbriciolare il lievito, aggiungere il formaggio e miscelare bene con il gancio da impasto a velocità 1. Il lievito deve essere completamente disciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorlati e il sale nella scodella per miscelare. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da forno umida. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, spennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

Livello: 2
 Temperatura: Forno elettrico: Calore dall'alto e dal basso 200-220 °C (preriscaldamento per 5 minuti),
 forno a gas: Impostazione velocità 2-3
 Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato

Impostazione velocità 4-5

Ingredienti:

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

Preparazione:

Montare la panna a neve ferma nella ciotola mixer con la frusta, rimuoverla dalla ciotola e tenerla al fresco. Sciogliere il cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione, o riscaldarlo per 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, mescolare uova, zucchero, zucchero vanigliato, cognac o rum e sale nella ciotola mixer con la frusta alla velocità 4 fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il cioccolato sciolto e mescolare uniformemente alla velocità 4-5. Tenere da parte un po' di panna montata per la decorazione. Aggiungere la panna rimanente e utilizzare alla crema e mescolare per poco tempo con la funzione pulsazione (velocità "P"). Decorare la crema al cioccolato e servire ben fredda.

Pulizia



AVVISO:

- Estrarre sempre la spina dell'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere mai la base in acqua per pulire. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare una spazzola metallica o abrasiva per pulire l'unità.
- Non usare detergenti acri o abrasivi.

Alloggiamento motore

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

Recipiente per mescolare e accessori per impastare e mescolare

⚠ ATTENZIONE:

Gli accessori **non** devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressivi possono deformare o scolorire gli accessori.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Asciugare tutti i componenti per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Risoluzione di problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non può essere acceso o smette di funzionare.	Dispositivo senza alimentazione di corrente.	Controllare la presa con un altro apparecchio. Estrarre la spina correttamente. Controllare il fusibile.
	Il braccio rotante non è bloccato nella posizione più bassa. Un interruttore di sicurezza impedisce l'utilizzo.	Spingere la leva e il braccio rotante allo stesso tempo fino a che il braccio non si blocca.
	Questo dispositivo è ancora troppo caldo. La protezione contro surriscaldamento si è attivata.	Far raffreddare il dispositivo.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.

ITALIANO

Dati tecnici

Modello:.....KM 1394 CB
Alimentazione:.....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo energetico:..... 1000 W
Classe di protezione:II
Peso netto: ca. 5,60 kg

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

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

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

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

Instruction Manual

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

Symbols in this Instruction Manual

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.

General Notes

Before using this appliance, carefully read this instruction manual and keep it together with the warranty certificate, cashier receipt and, if possible, the original packaging including the interior packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the instruction manual.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Appliance



WARNING: Risk of injury!

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

WARNING: Risk of injury!

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

CAUTION:

Do not immerse the device into water for cleaning. Follow the instructions that we provide in the chapter “Cleaning”.

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

Overview of the Components / Delivery Scope

- 1 Swivel arm
- 2 Lever for lowering/raising the arm
- 3 Control knob
- 4 Motor housing
- 5 Whisk
- 6 Mixing bowl
- 7 Protective disk
- 8 Drive shaft with splint
- 9 Transparent splash guard lid with replenishing opening
- 10 Mixing hook
- 11 Kneading hook

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.
4. If the packaging content should be incomplete or if damages should be noticeable, do not operate the appliance. Return it to the distributor immediately.


NOTE:

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

Electric Connection

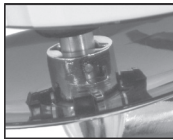
Check that the mains voltage to be used matches the voltage of the appliance. Refer to the rating label for detailed specifications.

Operation

1. **Opening the swivel arm:** Swivel the lever in direction  and hold it in that position. Move the swivel arm by hand to the top position and release the lever.
2. For use of the kneading hook (11) or the mixing hook (10), first attach the **protective disk**. It prevents contact of dough with the drive shaft.
Hold the disk like a bowl. Insert the kneading hook (11) or the mixing hook (10) from below through the recess in the disk opening and tighten it by a quarter turn to the left.

3. Use of an attachment:

On the top of the attachment, you can see a recess for the drive shaft and a recess for the splint. Push the attachment onto the drive shaft. Push the attachment while turning it clockwise to the limit, so that the splint of the drive shaft locks in the attachment.



4. **Mixing bowl:** Set the mixing bowl to its holder. Turn the bowl all the way in the direction "➡ LOCK" shown on the housing.


5. Fill your ingredients into the mixing bowl.
6. Check that the control knob is set to "0".
7. Hold the swivel arm securely. Swivel the lever in direction  and hold it in that position. At the same time, lower the arm slowly by hand. Release the lever.
8. Hold the splash guard lid so that the replenishing opening is in front of you. Then set it so onto the mixing bowl that the bowl edge is inside the three keyways.
9. Insert the power plug into a suitable socket.
10. Select a speed using the table below.

Table Dough Types and Tools

Dough type	Attachment	Setting	Quantity	Max. operating time
Heavy dough (e. g. bread or short pastry)	Kneading hook	1-4	max. 2.3kg	5 minutes
Medium dough (e. g. batter)	Mixing hook	3-4	min. 500 g max. 3.0kg	2-4 minutes
Light dough (e. g. waffle or crêpes dough, pudding)	Whisk	2-4	min. 500 g max. 3.0kg	2-4 minutes
Cream	Whisk	5-6	min. 200 ml max. 1 litre	3-5 minutes
Egg whites	Whisk	5-6	3-10 egg whites	4-5 minutes

NOTE:

- **Short time operation:** With heavy dough, do not operate the appliance longer than 5 minutes and then let it cool down for 10 minutes.
- **Setting "P" for pulse operation:** Switch the motor momentarily to the top speed by holding the control knob in this position.

6. You can loosen the finished dough with a scraper and remove it from the mixing bowl.
7. Clean all used components as described in the chapter "Cleaning".

Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe)

Speed 3-4

Preparation:

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

Preparation:

Fill the wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl and mix it with the mixing hook first for 30 seconds at speed 2 and then approx. 3 minutes at speed 3. Grease the form or line it with baking paper, fill in the 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 dough sticks to it, it's done. Place the cake on a baking grid to let it cool.

Conventional oven:

Tray slot: 2
Heating: Electric oven upper and lower heat
175-200 °C, gas oven: Speed 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. Let your imagination run wild.

Pause Operation

WARNING: Danger of injury!

- Always set the control knob to "0" if you want to interrupt the operation.
- Pull the power plug to change attachments.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- If you activate the lever during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.
- The motor is turned on again only when the swivel arm is lowered again and the control knob is set to "0" before returning it to its original position!

End Operation and Remove the Bowl

1. At the end of work, set the control knob to "0". Pull the power plug.
 2. Remove the splash protection before raising the swivel arm.
 3. Swivel the lever in direction  and hold it in that position. Move the swivel arm by hand to the top position and release the lever.
 4. Remove the attachment.
 5. Turn the mixing bowl clockwise for a short turn to remove it.
- 32

Linseed Rolls

Speed 1-2

Ingredients:

500 - 550 g wheat flour, 50 g linseed, $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{8}$ litre of lukewarm water. Place the remaining lukewarm water ($\frac{3}{4}$ litre) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd, and mix well with the kneading hook on speed setting 1. The yeast must be completely dissolved. Add the flour with the soaked linseeds and salt into the mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover the dough and let it rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take it out of mixing bowl, and form 16 rolls from it. Cover a baking tray with wet baking paper. Place the rolls on it, let them rise for 15 minutes, brush with lukewarm water, and bake.

Conventional oven:

Tray slot: 2

Heating: Electric oven: Upper and lower heat
200-220 °C (preheat for 5 minutes),
gas oven: Speed 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream

Speed 4-5

Ingredients:

200 ml sweet cream, 150 g dark chocolate, 3 eggs, 50-60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 package of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, leaf chocolate.

Preparation:

Whip the cream stiff in the mixing bowl with the whisk, remove it from the bowl, and keep it cool. Melt the chocolate according to the instructions on the package or heat it for 3 minutes in the microwave at 600 W. In the meantime, whisk the eggs, the sugar, the vanilla sugar, cognac or rum, and salt in the mixing bowl with the whisk at speed 4 to a foam. Add the melted chocolate and mix it in uniformly at speed 4-5. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in for a short time with the pulse function (speed "P"). Garnish the chocolate cream and serve it well cooled.

Cleaning



WARNING:

- Always pull the power plug before cleaning.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. This might result in an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or abrasives for cleaning.
- Do not use acid or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of detergent.

Mixing Bowl, Kneading and Mixing Attachments



CAUTION:

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

- Parts that have come into contact with food can be rinsed with water.
- Dry all components well before re-attaching them to the appliance.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or stops operation.	Appliance without power supply.	Check the socket with another appliance. Connect the power plug properly. Check the fuse.
	The swivel arm is not locked in the lowest position. A safety switch prevents operation.	Push the lever and the swivel arm at the same time until the arm locks.
	The appliance is too hot. The overheat protection has been activated.	Let the appliance cool down.
	The appliance is defective.	Contact our service centre or a specialist.

Technical Data

Model:KM 1394 CB
 Power supply:220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Power consumption: 1000 W
 Protection class: II
 Net weight: approx. 5.60 kg

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

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

Disposal

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol



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

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



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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu radość.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika jest specjalnie oznakowany. Konieczne jest stosowanie się do tych zaleceń w celu uniknięcia wypadków i nie dopuścić do uszkodzenia maszyny.

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. Jeśli dasz tego urządzenia do innych ludzi, również z instrukcji 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.
- 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

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

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci!
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać grać tym urządzeniem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej czy umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, lecz pod nadzorem lub gdy zostaną przeszkolone w **zakresie bezpiecznego użytkowania** i gdy rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania.
- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Obrotowe ramię
- 2 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
- 3 Pokrętko sterowania
- 4 Obudowa silnika
- 5 Trzepaczka
- 6 Misa do mieszania
- 7 Tarcza ochronna
- 8 Wał napędowy wraz z zatrząskiem
- 9 Przezroczysta pokrywa przeciw rozbryzgowi z otworem do napełniania

- 10 Hak do mieszania
- 11 Mieszadło do ciasta

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 w pudełku.
4. Jeśli zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona, nie wolno korzystać z urządzenia. Natychmiastowo należy zwrócić je do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

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

Podłączenie elektryczne

Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania zgadza się z napięciem roboczym urządzenia. Informacje na ten temat są podane na tabliczce znamionowej.

Działanie




- Odchylenie ramienia obrotowego:** Przesunąć dźwignię w kierunku  i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
 - W przypadku użycia haka do zagniatania ciasta (11) czy haka do mieszania (10) najpierw należy zamontować **tarczę ochronną**. Zapobiega ona przed kontaktem ciasta z wałem napędowym. Przytrzymać tarczę, tak jak misę. Wsunąć końcówkę haka do wyrabiania ciasta (11) lub haka mieszania (10) od dołu w zagłębienie w otworze tarczy i unieruchomić ją, obracając o ćwierć obrotu w lewo.
- Użytkowanie akcesoriów:**
W górnej części końcówki każdego z akcesoriów jest wgłębienie na wałek napędowy oraz zatrzask. Wcisnąć końcówkę w wałek napędowy. Wcisnąć końcówkę, obracając ją w prawo aż do oporu, tak aby zatrzask walka napędowego zablokował mieszadło.
 - Miska do mieszania:** Miskę do mieszania umieścić w jej uchwycie. Obracać miską w kierunku jaj zatrzasku „ **LOCK**” pokazanym na obudowie.
 - Włożyć składniki do miski do mieszania.
 - Sprawdzić, czy pokrętko sterowania jest w pozycji „0”.
 - Trzymać nieruchomo ramię obrotowe. Przesunąć dźwignię w kierunku  i przytrzymać ją w tym położeniu. Jednocześnie ręcznie opuścić ramię. Zwolnić dźwignię.
 - Pokrywę przeciw rozbryzgową trzymać tak, aby otwór do napełniania znajdował się przed użytkownikiem. Następnie ustawić ją na misie, aby krawędź miski znalazła się wewnątrz trzech wrębów.
 - Wsunąć wtyczkę do gniazda sieciowego.
 - Wybrać prędkość, korzystając z poniższej tabeli.



Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1-4	maks. 2,3 kg	5 minuty
Ciasto średniej gęstości (np. ciasto naleśnikowe)	Hak do mieszania	3-4	min. 500 g maks. 3,0 kg	2-4 minuty
Lekkie ciasta (np. do gofra lub naleśników, pudding)	Trzepaczka	2-4	min. 500 g maks. 3,0 kg	2-4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	5-6	min. 200 ml maks. 1 litr	3-5 minuty
Białka jajek	Trzepaczka	5-6	3-10 jajek	4-5 minuty

WSKAZÓWKA:

- Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkować urządzenie nie dłużej niż 5 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.
- Ustawienie w pozycji „P” do impulsowego trybu pracy:** Włączyć silnik na chwilę do pracy przy najwyższych obrotach poprzez przytrzymanie pokrętki sterującego w tym położeniu.

Przerwanie pracy

OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się!

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0”.
- Wyciągnąć wtyczkę zasilania przed wymianą akcesoriów.


OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się!

- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik zostanie ponownie włączony tylko wtedy, gdy ramię obrotowe jest ponownie opuszczone, a pokrętko regulacji jest ustawione na „0” przed powrotem do swojego pierwotnego położenia!

Koniec pracy i wyjęcie miski

- Na koniec pracy ustawić pokrętko sterujące w pozycji „0”. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
- Przed podniesieniem ramienia obrotowego zdjąć pokrywę przeciw rozbryzgową.

- Przesunąć dźwignię w kierunku  i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
- Wyjąć końcówkę mieszadła.
- Lekko obrócić misę do mieszania w kierunku ruchu wskazówek zegara (w prawo) w celu jej wyjęcia.
- Postępując się skrobakiem lub łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Prędkość 3-4

Składniki:

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

Przygotowanie:

Wysypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami do misy do mieszania i zmieszać to hakiem przez pierwsze 30 sekund przy prędkości 2, a następnie przez ca. 3 minuty na prędkości 3. Przesmarować formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest upieczone: Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykałaczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny, ogrzewanie górne i dolne 175-200 °C, piekarnik gazowy: Prędkość 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. Niech poniesie was wyobraźnia.

Bułki z siemieniem lnianym

Prędkość 1-2

Składniki:

500-550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/4 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do szczytkowania: 2 łyżeczki wody

Przygotowanie:

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

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny: Górne i dolne ogrzewanie 200-220 °C (wstępne nagrzewanie przez 5 minut), piekarnik gazowy: Prędkość 2-3

Czas pieczenia: 30-40 minut

Krem czekoladowy

Prędkość 4-5

Składniki:

200 ml słodkiej śmietany, 150 g ciemnej czekolady, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru wanilinowego, 1 łyżka stolowa koniaku lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

Ubić śmietaną na sztywno w misie do mieszania trzepaczką, wyjąć z misy i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minuty w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier wanilinowy, koniak lub rum i sól w misie do mieszania trzepaczką na prędkości 4, do uzyskania pianki. Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać równomiernie z prędkością 4-5. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej (prędkość „P”). Przybrać krem czekoladowy. Podawać schłodzony.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.

OSTRZEŻENIE:

- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

UWAGA:

- Do czyszczenia nie należy używać drucianej szczotki ani szorstkich materiałów.
- Nie stosować żrących ani ścierających środków czyszczących.

Obudowa silnika

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

Misa do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

UWAGA:

Mieszadła i trzepaczki **nie** nadają się do mycia w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem po umyciu należy opłukać wodą.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Urządzenia nie można włączyć lub przestaje działać.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia. Podłączyć prawidłowo wtyczkę. Sprawdź bezpieczniki.
	Ramię obrotowe nie jest zablokowane w swoim najniższym położeniu. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia działanie.	Jednocześnie popchnąć dźwignię i ramię obrotowe aż do zablokowania ramienia.
	Urządzenie jest zbyt gorące. Uruchoмиło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Zaczekać, aż urządzenie wystygnie.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanym fachowcem specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....KM 1394 CB
Napięcie zasilania:220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy: 1000 W
Klasa ochrony: II
Waga netto:ok. 5,60 kg

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną

do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,

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

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



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

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

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

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

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

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Bízunk benne, hogy a készülék használata öröme fog szolgálni.

A használati utasításban található jelzések

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 tárgyokban kárt tehet.



MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati utasítást 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 vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló 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.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).



FIGYELMEZTETÉS:

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

Speciális biztonsági figyelmeztetés a készülékhez



FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

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



FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

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



VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor. Kövesse a „Tisztítás” fejezetben foglalt utasításokat.

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

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Forgókar
- 2 A kar leengedésére /felemelésére szolgáló vezérlőkar
- 3 Vezérlőgomb
- 4 Motorburkolat
- 5 Habverő
- 6 Keverőtál
- 7 Védőlemez
- 8 Hajtótengely sínnel
- 9 Átlátszó fröccsenés elleni védelemmel ellátott fedél feltöltőnyílással
- 10 Keverőlapát
- 11 Dagasztólapát

A készülék kicsomagolása

1. Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag filmet, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a dobozt.

3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.
4. Ha nincs minden benne a csomagban vagy sérülést észlel, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a forgalmazóhoz.


MEGJEGYZÉS:

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

Elektromos csatlakozás

Ellenőrizze, hogy a használni szándékozott hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett feszültséggel. További műszaki adatokért olvassa el a paramétereket tartalmazó címkét.

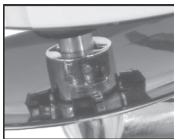
Használat

1. **A forgókar kinyitása:** Fordítsa a fogantyút a  irányba, és tartsa abban a helyzetben. Mozgassa forgókart kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart.

2. A dagasztólapát (11) vagy a keverőlapát (10) használatához először szerelje fel a **védőlemezt**. Megakadályozza, hogy a tészta érintkezzen a hajtótengellyel. Tartsa úgy a lemezt mint egy tálat. Alulról helyezze be a dagasztólapátot (11) vagy a keverőlapátot (10) a lemeznyílás bemélyedésén keresztül, és rögzítse azt egy negyed fordulatu balra történő elfordítással.

3. **Feltét használata:**

A feltét felső végén egy bemélyedést láthat a hajtótengely és a sín részére. Nyomja a feltétet a hajtótengelyre. Nyomja a feltétet, miközben az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja útközéig, így a hajtótengely sínje berögzül a feltétbe.



4. **Keverőtál:** Helyezze a keverőtálat a tartójába. Fordítsa el a tálat teljesen a burkolaton látható „➡ LOCK” nyíl irányába.
5. Töltse az összetevőket a keverőedénybe.
6. Ellenőrizze, hogy a vezérlőgomb „0” állásba legyen állítva.
7. Tartsa erősen a forgókart. Fordítsa a fogantyút a **↻** irányba, és tartsa abban a helyzetben. Ugyanakkor a kezével lassan engedje le a kart. Engedje el a vezérlőkart.
8. Úgy tartsa a fröccsenésvédő fedelet, hogy a feltöltőnyílás Ön előtt legyen. Ezután úgy helyezze fel a keverőedényre, hogy az edény széle a három kulcslyukon belül legyen.
9. Csatlakoztassa a készülék tápcsatlakozóját egy megfelelő konnektorba.
10. Az alábbi táblázat alapján válassza ki a fordulatszámot.

Táblázat: Tészta típusok és eszközök

Tészta típusa	Felhelyezhető szerszámok	Beállítás	Mennyiség	Maximális működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy péksütemény)	Dagasztólapát	1-4	max. 2,3 kg	5 perc
Közepes tészta (pl. palacsintatészta)	Keverőlapát	3-4	min. 500 g max. 3,0 kg	2-4 perc
Könnyű tészta (pl. gofri vagy crepes tészta, puding)	Habverő	2-4	min. 500 g max. 3,0 kg	2-4 perc
Tejszín	Habverő	5-6	min. 200 ml max. 1 liter	3-5 perc
Tojásfehérje	Habverő	5-6	3-10 tojásfehérje	4-5 perc

MEGJEGYZÉS:

- **Rövid idejű használat:** Sűrű tésztaival ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.
- **„P” beállítás az impulzus módban való használat-hoz:** Kapcsolja a motort egy pillanatra a legmagasabb sebességre, hogy a vezérlőgombot abban a pozícióban tartja.

Használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mindig állítsa a vezérlőgombot a „0” állásba, ha meg szeretné szakítani a gép működését.
- Húzza ki a tápcsatlakozót a feltétek cseréjéhez.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.
- A motor újra csak akkor kapcsol be, ha a forgókart újra le van engedve és a vezérlőgomb „0” állásba van állítva, mielőtt visszaállítaná azt az eredeti állásába!

A használat befejezése és a tál eltávolítása

1. A munka befejeztével állítsa a vezérlőgombot „0” állásba. Húzza ki a tápcsatlakozót.
2. A kihajtható kar felemelése után távolítsa el a fröccsenésvédőt.
3. Fordítsa a fogantyút a **↻** irányba, és tartsa abban a helyzetben. Mozgassa forgókart kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart.
4. Vegye le a feltétet.
5. Forgassa el kissé a keverőedényt az óramutató járásának irányába az eltávolításhoz.
6. Az elkészült tésztát kilazíthatja egy kaparóval, majd távolítsa el a keverőtálból.
7. Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Receptek

Kovász (alaprecept)

Sebességbeállítás 3-4

Összetevők:

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

Elkészítés:

A búzalisztet a maradék összetevővel helyezze a keverőtálba, és a keverőlappal 30 másodpercig keverje össze 2.

sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a sütőformát vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki: Egy fatűvel szűrjön bele a sütemény közepébe. A sütemény elkészült, ha a tészta nem ragad hozzá. Tegye hűlni a süteményt egy sütőrácsra.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalát: 2
Melegítés: Elektromos sütő felső és alsó melegítés 175-200 °C,
gázsütő: Sebességbeállítás 2-3
Sütési idő: 50-60 perc

Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 gogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Engedje szabadjára a képzeletét.

Lenmagos tekercs

Sebességbeállítás 1-2

Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, ¾ liter víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só. A kenéshez: 2 evőkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be ¼ liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (¼ liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólappal 1. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beázott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3-5 percig.

Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kelni 45-60 percig. Dagassza újra, vegye ki a keverőtájból, és formáljon belőle 16 tekercsset. A tepsit fedje le a nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercsket, 15 percig hagyja kelni, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalát: 2
Melegítés: Elektromos sütő: Felső és alsó melegítés 200-220 °C (5 perces előmelegítés),
gázsütő: Sebességbeállítás 2-3
Sütési idő: 30-40 perc

Csokoládékrém

Sebességbeállítás 4-5

Összetevők:

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

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tartsa hűvösen. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládét, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban a habverővel 4. sebességbeállításon verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sőt. Adja hozzá a felolvasztott csokoládét és egyenletesen keverje el 4-5. sebességbeállításon. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és rövid ideig keverje el impulzus üzemmódban („P” sebességbeállítás). Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

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



VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló tárgyakat a tisztításhoz.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket.

Motor burkolata

Csak nedves ruhával és pici mosószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Keverőedény, dagasztó és keverő feltétek



VIGYÁZAT:

A feltétek mosogatógépben **nem** tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a feltétek vetemedését vagy kifakulását okozhatják.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- Alaposan szárítsa meg a feltéteket, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékre.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem kapcsolható be vagy a működése leáll.	A készülék nincs áramellátás alatt.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel. Csatlakoztassa megfelelően a tápcsatlakozót. Ellenőrizze a biztosítékot.
	A forgókar nem a legalsó pozícióban van rögzítve. A biztonsági kapcsoló megakadályozza a működést.	Nyomja fel egyszerre a vezérlőkart és a forgókart, amíg a kar nem rögzül.
	A készülék túl forró. A túlmelegedés elleni védelem aktiválódott.	Hagyja lehűlni a készüléket.
	A készülék meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Modell:KM 1394 CB
 Áramellátás:220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Teljesítményfelvétel: 1000 W
 Védelmi osztály: II
 Nettó súly: kb. 5,60 kg

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

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

Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése



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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Руководство по эксплуатации

Спасибо, что выбрали нашу продукцию. Мы надеемся, что вы получите удовольствие от использования нашего прибора.

Символы в данном Руководство по эксплуатации

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. При передаче прибора кому-то другому, передайте также и эту инструкцию по эксплуатации.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Особые указания по технике безопасности для этого устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые движутся во время работы, необходимо выключить устройство и отключить его от электросети.
- Запрещается прикасаться к движущимся частям.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Данное устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении **безопасного использования** устройства и понимают связанные с ним опасности.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

ВНИМАНИЕ:

Во время чистки запрещается погружать прибор в воду. Соблюдайте инструкции, представленные в разделе “Чистка”.

- Не меняйте состояние защитных переключателей.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Поворотное плечо | 6 Кувшин смешивания |
| 2 Рычаг опускания / подъема плеча | 7 Защитный диск |
| 3 Круглая ручка управления | 8 Приводной вал со шплинтом |
| 4 Кожух мотора | 9 Прозрачная крышка с защитой от брызг и отверстием для добавления |
| 5 Венчик | 10 Крюк перемешивания |
| | 11 Крюк замешивания |

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.
4. Если комплект поставки неполный или заметны механические повреждения, не включайте прибор. Сразу же верните весь комплект продавцу.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Электрическое соединение

Проверьте, что используемое напряжение электропитания соответствует напряжению прибора. См. на этикетке номиналов подробные технические характеристики.

Работа

1. **Открытие поворотного плеча:** Поверните рычаг в положение  и удерживайте его в этом положении. Ручкой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
2. Для применения крюка замешивания (11) или перемешивания (10) сначала **установите защитный диск.**

Он предотвратит контакт теста с приводным валом. Держите диск как чашу. Вставьте крюка замешивания (11) или перемешивания (10) снизу в паз отверстия диска и затяните поворотом на четверть влево.

3. Применение приспособления:

В верхней части насадки можно увидеть углубление для приводного вала) и паз для шпинделя. Вставьте насадку на приводной вал. Надавите на насадку с поворотом ее по часовой стрелке до упора, чтобы шплинт приводного вала зафиксировал насадку.





4. **Кувшин смешивания:** Установите кувшин смешивания в его держатель. Поверните кувшин до упора в направлении  **LOCK**, показанном на корпусе.
5. Наполните кувшин смешивания продуктами.
6. Убедитесь, что круглая ручка управления находится в положении "0".
7. Надежно удерживайте поворотное плечо. Поверните рычаг в положение  и удерживайте его в этом положении. Одновременно медленно опустите рычаг вручную. Отпустите рычаг.
8. Держите крышку защиты от брызг так, чтобы отверстие добавления было перед вами. Затем установите ее на кувшин смешивания, чтобы край кувшина был внутри трех шлоночных направляющих.
9. Вставьте вилку питания в подходящую розетку.
10. Выберите скорость по таблице ниже.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Насадка	Настройка	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк замешивания	1-4	макс. 2,3 кг	5 минуты
Тесто средней плотности (например, взбитое тесто для торта)	Крюк перемешивания	3-4	мин. 500 грамм макс. 3,0 кг	2-4 минуты
Легкое тесто (например, вафли или пончики, пудинг)	Венчик	2-4	мин. 500 грамм макс. 3,0 кг	2-4 минуты
Крем	Венчик	5-6	мин. 200 мл макс. 1 литр	3-5 минуты
Яичные белки	Венчик	5-6	3-10 яичных белков	4-5 минуты

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа короткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте прибор более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Настройка "P" импульсного (прерывистого) режима:** Мгновенное включение мотора на высокой скорости за счет удерживания круглой ручки управления в этом положении.

Импульсный режим


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Всегда устанавливайте круглую ручку управления в положение "0", если нужно прервать работу устройства.
- Извлеките вилку питания для замены насадки.
- Дождитесь, пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычаг во время работы устройства, чтобы поднять плечо, защитный переключатель отключит мотор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Мотор включится снова только после повторного опускания поворотного плеча и установки круглой ручки управления в положение "0" до возврата в ее исходное положение!

Завершение работы и снятие кувшина для смешивания

1. После использования устройства установите круглую ручку управления в положение "0". Извлеките вилку питания.
2. Перед тем, как поднять поворотный рычаг снимите защиту от брызг.
3. Поверните рычаг в положение  и удерживайте его в этом положении. Ручкой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
4. Снимите насадку.
5. Поверните немного кувшин для смешивания по часовой стрелке, чтобы снять его.
6. Используя лопатку, извлеките приготовленное тесто из кувшина для смешивания.
7. Очистите все использовавшиеся компоненты, как указано в разделе "Чистка".

Рецепты

**Смесь для бисквитов
(основной рецепт)**

Скорость 3-4

Ингредиенты:

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

Готовка:

Насыпьте пшеничную муку вместе с остальными ингредиентами в кувшин смешивания и примените крюк для замешивания сначала на 30 секунд на скорости 2, затем прим. на 3 минуты на скорости 3. Смажьте форму или выложите ее кулинарной бумагой, заполните тестом и выпекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните заостренной деревянной палочкой в центре. Если на палочке нет теста, значит выпечка готова. Уложите выпечку на кухонную решетку для остывания.

Обычная духовка:

Место для противня: 2

Нагрев: Электрическая духовка с нагревом внизу и вверху 175-200 °С, газовая духовка: скорость 2-3

Время выпечки: 50-60 минут

Можно менять этот рецепт по своему вкусу, например добавив 100 г изюма, или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Нет предела воображению.

Булочки с льняными семечками

Скорость 1-2

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли. Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Готовка:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в кувшин смешивания, насыпьте туда дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крюком для замешивания на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в кувшин смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем измените скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замешивайте, извлеките из кувшина смешивания и разделите на 16 булочек. Уложите в противень кулинарную бумагу. Поместите на нее булочки, дайте им 15 минут, чтобы подняться, смажьте теплой водой и выпекайте.

Обычная духовка:

Место для противня: 2

Нагрев: Электрическая духовка: Нагрев внизу и вверху 200-220 °С (прогреть 5 минут), газовая духовка: Скорость 2-3

Время выпечки: 30-40 минут

Шоколадный крем

Скорость 4-5

Ингредиенты:

200 мл сметаны, 150 г темного шоколада, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Готовка:

Взбивайте ингредиенты в кувшине смешивания венчиком, извлеките их из кувшина и храните на холоде. Растопите шоколад согласно инструкции на упаковке или нагревайте его 3 минуты в микроволновой печи при 600 Вт. Одновременно взбейте яйца, сахар и ванильный сахар, коньяк или ром и соль в кувшине смешивания венчиком на скорости 4 до образования пены. Добавьте растопленный шоколад и перемешайте до однородной массы на скорости 4-5. Оставьте некоторое количество взбитого крема для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и кратковременно смешайте все в импульсном режиме (скорость "P"). Украсьте шоколадным кремом и подавайте охлажденным.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед очисткой всегда извлекайте вилку питания.
- Не погружайте устройство в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

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

Кувшин для смешивания, насадки для взбивания и смешивания

ВНИМАНИЕ:

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

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Хорошо просушите все компоненты перед повторным подключением к прибору.

Кожух мотора

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

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Действие
Прибор не включается или прекращает работу.	Нет электропитания прибора.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно подключите вилку питания.
		Проверьте предохранитель.
	Поворотное плечо не фиксируется в самом нижнем положении. Защитный переключатель предотвращает работу.	Нажмите рычаг вверх и одновременно опустите поворотное плечо до его фиксации.
Прибор слишком горячий. Включена защита от перегрева.	Прибор слишком горячий. Включена защита от перегрева.	Дайте прибору остыть.
Прибор неисправен.	Прибор неисправен.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель:KM 1394 CB
 Электропитание: 220 - 240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность: 1000 Вт
 Класс защиты: II
 Вес нетто: прим. 5,60 кг

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

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

استكشاف الأخطاء وتصليحها

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
لا يمكن تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	الجهاز لا يوجد به مصدر إمداد بالطاقة.	تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
		قم بتوصيل قابس التيار بشكل صحيح.
الذراع الدوار غير محكم في الموضع السفلي.	مفتاح الأمان يمنع تشغيل الجهاز.	افحص المنصهر.
		ادفع الرافعة والذراع الدوار في نفس الوقت حتى يتم إغلاق الذراع.
الجهاز ساخن للغاية. تم تنشيط وظيفة الحماية من التسخين الزائد.	اترك الجهاز ليبرد تمامًا.	
الجهاز به عيب.	اتصل بمركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.	

البيانات الفنية

الطراز: KM 1394 CB
 مزود الطاقة: 220 - 240 فولت ~ 60 / 50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1000 واط
 درجة الحماية: II
 الوزن الصافي: تقريبًا 5,60 كجم

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

تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

إعداد السرعة 2-1

لفائف بذر الكتان

المكونات:

550-500 جرام دقيق قمح، 50 جرام بذر الكتان، 8/3 لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40 جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماماً، ملعقة صغيرة من الملح. للمسح: 2 ملعقة كبيرة ماء.

الإعداد:

انقع بذر الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الكمية المتبقية من الماء الفاتر (4/1 لتر) في وعاء الخلط ثم اخلط الخميرة ثم أضف القشدة واخلط جيداً باستخدام خفاف العجن على إعداد السرعة 1. يجب أن تذوب الخميرة تماماً. أضف الدقيق إلى بذر الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3-5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجن وارتكها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجن من حاوية الخلط وقم بتشكيل 16 لفة منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها وارتكها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي

200-220 درجة مئوية (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق).

فرن الغاز: إعداد السرعة 2-3

وقت الخبز: 30-40 دقيقة

إعداد السرعة 4-5

كرامة الشيكولاتة

المكونات:

200 ملي كريمة حلوة، 150 جرام شيكولاتة داكنة، 3 بيضات، 60-50 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من البراندي أو الليم، ورقائق الشيكولاتة.


الإعداد:

اخفق الكريمة المتماسكة في وعاء الخلط باستخدام المخفقة، ثم قم بإزالتها من الوعاء، وارتكها لتبرد. قم بإذابة الشيكولاتة وفقاً للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في أثناء ذلك، قم بخفق البيض، والسكر، وفانيليا السكر، البراندي أو الليم، والملح في وعاء الخلط مع جعل المخفقة بسرعة 4 لتكوين رغوة. قم بإضافة الشيكولاتة المذابة وقم بخلطها بشكل موحد باستخدام إعداد السرعة 4-5. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمة وقلبها مع متابعي الخفق لفترة وجيزة مع استخدام وظيفة النبض (P). زين كريمة الشيكولاتة وقدمها باردة.

تحذير: خطر التعرض للجروح!

- يتم تشغيل المحرك مرة أخرى عندما يتم خفض الذراع الدوار مرة أخرى ويتم تعيين مفتاح التحكم على الوضع "0" قبل إعادته إلى موضعه الأصلي!

إنهاء التشغيل وإزالة الوعاء

1. في نهاية العمل، قم بتعيين مفتاح التحكم على الوضع "0". اسحب قابس التيار.
2. أزل واهي الطرطشة قبل رفع الذراع الدوار.
3. حادد المقبض باتجاه  وأبقه على تلك الوضعية. حرك الذراع الدوار باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة.
4. أزل الملحق.
5. أدر وعاء الخلط في اتجاه عقارب الساعة دورة قصيرة لتقوم بإزالته.
6. يمكنك تخفيف تماسك العجين المكتمل بالإعداد بمكشطة ثم قم بإزالته من حاوية الخلط.
7. قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم شرح في قسم التنظيف.

الوصفات

عجن السبونج (الوصفة الأساسية) إعداد السرعة 3-4

المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بيضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بيكنج باودر، وحوالي 8/1 لتر لبن.

الإعداد:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط، ثم قم بخلطها في البداية باستخدام خفاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة 2، ثم على السرعة 3 لمدة 3 دقائق تقريباً. قم بمسح القالب بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجن ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتدق الكيك قبل إخراجها من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها: قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق به العجن، فهذا يعني اكتمال الطهي. ضع الكيك على شبكة الخبز حتي يبرد.

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية: 2

التسخين: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي 175-200 درجة

مئوية، فرن الغاز: إعداد السرعة 2-3

وقت 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. اطلق العنان لخيالك.

التنظيف

تحذير!

- افصل كبل الطاقة دائماً قبل التنظيف.
- لا تخمر الجهاز أبداً في الماء لتنظيفه. وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

تنبيه!

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة للتنظيف.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.

مبيت المحرك

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

حاوية الخلط وأدوات العجن والخلط المملحة

تنبيه!

هذه الملحقات ليست ملائمة للتنظيف في غسالة أطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل الملحقات أو تنزع ألوانها.

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء.
- جفف كل المكونات جيداً قبل إعادة تركيبها على الجهاز.

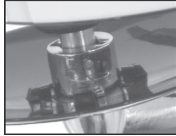
- لا تتلاعب في أي من محولات الأمان.
- استخدم هذا الجهاز في معالجة المواد الغذائية فقط.
- إساءة استعمال الجهاز في أغراض أخرى قد تسبب إصابات.

التوصيل الكهربائي

تأكد من توافق جهد التيار الكهربائي الذي تريد استخدامه مع جهد التيار للجهاز. يُرجى الرجوع إلى بطاقة المعدل للحصول على المواصفات المفصلة.

التشغيل

1. فتح الذراع الدوار: حاذر المقبض باتجاه  وأبقه على تلك الوضعية. رك الذراع الدوار باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة.
2. لاستخدام خطاف العجن (11) أو خطاف الخلط (10)، قم أولاً بتركيب القرص الواقي. يمنع القرص الواقي اتصال العجين بعمود التدوير. امسك القرص مثل الوعاء. أدخل خطاف العجن (11) أو خطاف الخلط (10) من الأسفل خلال التجويف في فتحة القرص ثم اربطه بمقدار ربع دورة إلى اليسار.
3. استخدام الملحقات: في أعلى نهاية الأداة الملحقة سوف ترى تجويفا لعمود التدوير وتجويفا لشريحة الوصل. ادفع الأداة الملحقة داخل عمود التدوير. ادفع الأداة الملحقة مع لفها في اتجاه عقارب الساعة وصولاً إلى الحد ليتمنى قفل شريحة وصل عمود التدوير في الأداة الملحقة.
4. وعاء الخلط: قم بضبط وعاء الخلط مع الحامل الخاص به. أدر الوعاء حتى النهاية في اتجاه "LOCK" (القفل) الموضح على المبيت.
5. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.
6. تأكد من أن زر التحكم مضبوط على الموضع "0".
7. امسك الذراع الدوار بإحكام. حاذر المقبض باتجاه  وأبقه على تلك الوضعية. في الوقت نفسه، أنزل الذراع ببطء باليد. حرر الرافعة.
8. امسك غطاء واقي النثار بحيث تكون فتحة التعبئة أمامك. ثم قم بضبطها فوق وعاء الخلط بحيث تصبح حافة الوعاء داخل الفتحات الثلاث.
9. أدخل قاسب التيار في مقبس مناسب.
10. قم باختيار سرعة باستخدام الجدول التالي.



نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 ذراع دوار
- 2 رافعة لخفض/رفع الذراع
- 3 مفتاح التحكم
- 4 مبيت المحرك
- 5 المخففة
- 6 حاوية الخلط
- 7 قرص واقي
- 8 عمود التدوير مع شريحة الوصل
- 9 غطاء شفاف يواقي من التناثر مع فتحة تعبئة
- 10 خطاف الخلط
- 11 خطاف العجن

تفريغ محتويات العبوة

1. أزل تغليف الجهاز.
2. أزل جميع مواد التغليف مثل الغطاء البلاستيكي ومادة الحشو وروابط الكبل وصندوق التعبئة.
3. تأكد من وجود جميع الأجزاء بالصندوق.
4. إذا كانت محتويات العبوة ناقصة أو بها تلف ظاهر، لا تشغل الجهاز. وقم بإرجاعه إلى الموزع فوراً.

ملاحظة:

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

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة الملحقة	الإعداد	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	4-1	2,3 كجم بحد أقصى	5 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف الخلط	4-3	500 جرام بحد أدنى 3,0 كجم بحد أقصى	4-2 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل أو الكريب، حلوى البودنج)	المخففة	4-2	500 جرام بحد أدنى 3,0 كجم بحد أقصى	4-2 دقائق
قشدة	المخففة	6-5	200 مل بحد أدنى 1 لتر بحد أقصى	3-5 دقائق
بياض البيض	المخففة	6-5	بياض 3-10 بيضات	4-5 دقائق

إيقاف التشغيل مؤقتاً

- تحذير: خطر التعرض للحروق!**
- قم دائماً بضبط زر التحكم على الموضع "0" إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
 - اسحب قاسب التيار لتقوم بتغيير الملحقات.
 - انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماماً!
 - إذا قمت بتنشيط الرافعة أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك.

ملاحظة:

- التشغيل لمدة قصيرة: مع العجين شديد التماسك، لا تقم بتشغيل الجهاز مدة تزيد عن 5 دقائق ثم اتركه يبرد لمدة 10 دقائق.
- إعداد "P" التشغيل بالنبض: قم بتنشيط أعلى إعداد سرعة للموتور لفترة وجيزة من خلال ضبط مقبض التحكم في هذا الوضع.

دليل التعليمات

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

معنى الرموز الواردة بدليل التعليمات هذا

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصًا للحفاظ على سلامتك. ومن الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب الحوادث ومنع تلف الماكينة:

تحذير:

يُحذرك هذا الرمز من الأخطار على صحتك ويُشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

تنبيه:

يُشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ملاحظة: يُلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

قبل استخدام الجهاز، يجب أن تقرأ جيدًا دليل التعليمات هذا إلى جانب المحافظة عليه مع الاحتفاظ بشهادة الضمان وإيصال السداد والعلبة الأصلية إذا كان مُمكنًا ومعها التغليف الداخلي. إذا أعطيت هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يُرجى إعطاؤهم دليل التعليمات أيضًا.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدًا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تقمسه مطلقًا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبًا أو مبتلًا، 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 تشغيل 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.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدًا عن متناول أيديهم.

تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك في أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن المقبس الرئيسي!
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر إمداد الطاقة عند تركه دون رقابة وقيل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة والمعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.
- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفًا، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

تنبيه: لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. اتبع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف".







GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancija • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

KM 1394 CB

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

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

BOMANN®
www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 09/2016