KNETMASCHINE KM 3711 / KM 3712

Kneedmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado
Macchina impastatrice • Kneading Machine • Zagniatarka do ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • آلة العجن

Bedienungsanleitung / Garantie

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

CE

Bedienungsanleitung ..... **Seite 4** — DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing ..... **Pagina 11** — NEDERLANDS

Mode d'emploi ..... **Page 17** — FRANÇAIS

Manual de instrucciones ..... **Página 23** — ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso ..... **Pagina 29** — ITALIANO

Instruction Manual ..... **Page 35** — ENGLISH

Instrukcja obsługi ..... **Strona 40** — JĘZYK POLSKI

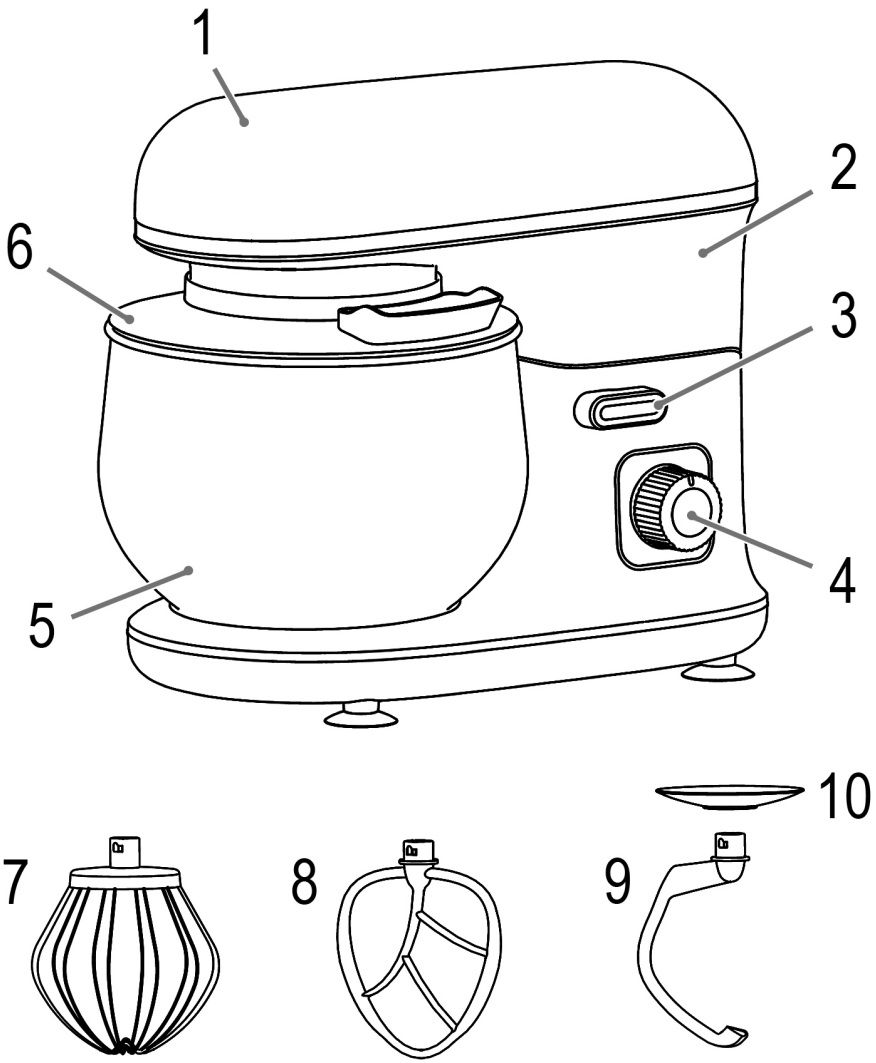
Használati utasítás ..... **Oldal 46** — MAGYARUL

Руководство по эксплуатации ..... **стр. 51** — РУССКИЙ

61 **صفحة** ..... **دليل التعليمات** — 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.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Allgemeine Hinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät 4
Auspacken des Gerätes 6
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang 6
Elektrischer Anschluss 6
Montage und Bedienung der Knetmaschine 6
Rezeptvorschläge 7
Reinigung 8
Aufbewahrung 8
Störungsbehebung 9
Technische Daten 9
Hinweis zur Richtlinienkonformität 9
Garantie 9
Entsorgung 10

Allgemeine Hinweise

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden 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.

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.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

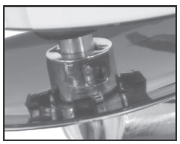
1 Schwenkbarer Arm
2 Motorgehäuse
3 Hebel zum Senken / Heben des Arms
4 Drehregler
5 Rührschüssel
6 Spritzschutz
7 Schneebesen
8 Rührhaken
9 Knethaken
10 Schutzscheibe

Elektrischer Anschluss

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

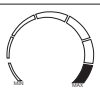
Montage und Bedienung der Knetmaschine

HINWEIS:
Schalten Sie das Gerät nur mit montierter Rührschüssel ein!

1. **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.
2. Wenn Sie den **Spritzschutz** benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Halten Sie den Spritzschutz (6) so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet. An der Unterseite des Schwenkarms sehen Sie vorn und hinten zwei Aussparungen. Setzen Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen. Drehen Sie den Spritzschutz in Richtung ⟵ **LOCK**, um ihn zu arretieren.
3. Wenn Sie den Knethaken (9) oder den Rührhaken (8) 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 (9) oder den Rührhaken (8) von unten durch die Aussparungen in der Scheibenöffnung und drehen Sie ihn mit einer viertel Umdrehung nach links fest.
4. **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 Antriebswelle. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint der Antriebswelle in dem Werkzeug arretiert.
5. **Rührschüssel:** Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in die auf dem Gehäuse angegebene Richtung ⟵ **LOCK** bis zum Anschlag.
6. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.

   HINWEIS:
   Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.
7. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf **MIN** steht.
8. 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.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
10. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

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

HINWEIS:
Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb unterbrechen

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

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

1. Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf **MIN**. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. 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.
3. Entnehmen Sie das Werkzeug.
4. Wenn Sie den Spritzschutz verwendet haben, drehen Sie diesen entgegen dem Uhrzeigersinn, um diesen zu entnehmen.
5. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Position 2 - 3

Zutaten:

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

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Position 2, dann ca. 3 Minuten auf Position 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 Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen **Position 1 - 2**

Zutaten:

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

Zubereitung:

Leinsamen in ⅛ Liter lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (¼ Liter) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Position 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Position 1 durchkneten, dann auf Position 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 **Position 4**

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 Position 4 schaumig schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Position 4 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion 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, Spritzschutz, Schutzscheibe, 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.

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	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 defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell:.....KM 3711 / KM 3712
Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:..... 1100 W
Schutzklasse:..... II
Nettogewicht: .....ca. 3,85 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich die Geräte KM 3711 / KM 3712 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 Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung
24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

www.sli24.de

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

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

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

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

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.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen 3
Algemene opmerkingen 11
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat 11
Het apparaat uitpakken 12
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering 12
Elektrische aansluiting 13
Montage en bediening van de kneedmachine 13
Recepten 14
Reiniging 15
Bewaren 15
Oplossen van problemen 15
Technische gegevens 15
Verwijdering 16

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.
- 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!**

NEDERLANDS

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.

⚠ WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- 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.
- Repareer het apparaat niet zelf. 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.

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”.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

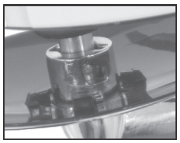
1 Zwenkarm
2 Motorbehuizing
3 Hendel om de arm omhoog / omlaag te bewegen
4 Bedieningsknop
5 Mengkom
6 Spatbeveiliging
7 Klopper
8 Menghaak
9 Kneedhaak
10 Beschermschijf

Elektrische aansluiting

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

Montage en bediening van de kneedmachine

OPMERKING:
Zet het apparaat alleen aan met de mengkom op zijn plaats.

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 hendel los.
2. Als u de **spatbeveiliging** nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. Houd de spatbeveiliging (6) zodanig dat de vulopening zich recht tegenover u bevindt. Onderaan de zwenkarm, bevinden zich twee uitsparingen aan de voorkant en aan de achterkant. Voer de spatbeveiliging met zijn geleidelipjes in deze uitsparingen. Draai de spatbeveiliging richting ⟵ **LOCK** om deze te vergrendelen.
3. Wanneer u de kneedhaak (9) of de menghaak (8) wilt gebruiken, eerst de **beschermschijf** aanbrengen. Deze voorkomt dat het deeg in contact komt met de aandrijfas.
   Houd de schijf als een kom. Steek de kneedhaak (9) of de menghaak (8) van onderen door het gat in de schijf, en draai hem vast door hem een kwartslag naar links te draaien.
4. **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. Duw het accessoire naar beneden en draai het tegelijkertijd linksom, zodat de pen van de aandrijfas in het accessoire wordt vergrendeld.
5. **Mengkom:** Zet de mengkom op de houder. Draai de mengkom geheel in de richting van ⟵ **LOCK** op de behuizing.
6. Doe uw ingrediënten in de mengkom.

   OPMERKING:
   Als u zwaar deeg kneedt, doe dan niet alle ingredienten tegelijk in de mengkom. Start het kneedproces met bloem, suiker en eieren. Voeg de vloeistoffen langzaamaan toe tijdens het kneden.
7. Let erop dat de bedieningsknop op **MIN** staat.
8. 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 hendel los.
9. Steek de stekker correct in het stopcontact.
10. Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

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

OPMERKING:
Kort gebruik: Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg, en laat het daarna 10 minuten afkoelen.

Onderbreken van de werking

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op letsel!**

- Stel de bedieningsknop altijd in op **MIN** 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 hendel beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.
- De motor gaat weer aan zodra u de zwenkarm weer naar beneden duwt!

Bediening stoppen en verwijder de kom

1. Stel de bedieningsknop in op **MIN** na gebruik. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de hendel in de richting van 🔓 en houd het in die positie. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de hendel los.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Als u de spatbeveiliging gebruikt hebt, draai dit dan linksom om het te verwijderen.
5. Draai de mengkom kort linksom om deze 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) — Positie 2 - 3

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 ⅛ liter melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom, gebruik de menghaak gedurende 30 seconden op positie 2, en vervolgens ongeveer 3 minuten op positie 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 chocoladehagelslag. Uw verbeelding kent geen grenzen.

Lijnzaadbroodjes — Positie 1 - 2

Ingrediënten:

500 - 550 gram tarwebloem, 50 gram lijnzaad, ⅜ 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 ⅛ liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (¼ liter) in de mengkom, kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en kneed grondig met de kneedhaak op positie 1. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op positie 1, schakel vervolgens naar positie 2 en kneed nog 3 tot 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 — Positie 4

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 mengkom en koel het. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of verwarm het 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen in de mengkom met de klopper de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout op positie 4 tot een schuim. Roer de gesmolten chocolade er gelijkmatig door op positie 4. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom toe aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie. 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, spatbeveiliging, beschermschijf, 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 voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.

Bewaren

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

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 hendel en tegelijkertijd op de zwenkarm totdat de arm vastklikt.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Technische gegevens

Model:.....KM 3711 / KM 3712
Spanningstoevoer: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:..... 1100 W
Beveiligingsklasse:..... II
Nettogewicht: ..... ong. 3,85 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 symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

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.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande....3
Notes générales....17
Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil....17
Déballer l'appareil....18
Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison....18
Connexion électrique....18
Installation et utilisation du pétrin....19
Recettes....20
Nettoyage....21
Rangement....21
Dépannage....21
Données techniques....21
Élimination....22

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 taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

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

FRANÇAIS

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.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agrée. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

⚠ ATTENTION :

Ne 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.

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 boite.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont bien dans la boite.
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.

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

Liste des différents éléments de commande/Contenu de la livraison

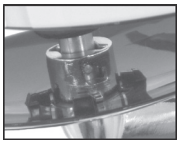
1 Bras pivotant
2 Boîtier du moteur
3 Manette pour baisser/lever le bras
4 Molette de vitesse
5 Bol de mixage
6 Protection contre les éclaboussures
7 Fouet
8 Crochet mélangeur
9 Crochet à pétrir
10 Disque de protection

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.

Installation et utilisation du pétrin

NOTE :
N'allumez l'appareil que si le bol de mixage est installé !

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. Si vous avez besoin de **protection contre les éclaboussures**, fixez-le maintenant au bras pivotant par le dessous. Maintenez le crochet de protection contre les éclaboussures (6) de manière à positionner l'ouverture de remplissage face à vous. Au bas du bras articulé, il y a deux cavités à l'avant et à l'arrière. Insérez le crochet de protection contre les éclaboussures avec les ergots de son guide dans ces cavités. Tournez le crochet de protection contre les éclaboussures vers ⟵ **LOCK** pour le verrouiller.
3. Pour utiliser le crochet à pétrir (9) ou le crochet mélangeur (8), 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 (9) ou le crochet mélangeur (8) 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.
4. **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. Appuyez et en même temps tournez l'accessoire dans el sens contraire des aiguilles d'une montre pour que l'attelle de l'arbre moteur se verrouille dans l'accessoire.
5. **Bol de mixage :** Mettez en place le bol à mélanger dans son support. Tournez complètement le bol de mixage dans le sens ⟵ **LOCK** indiqué sur le boîtier.
6. Versez vos ingrédients dans le bol de mixage.

   NOTE :
   Si vous souhaitez travailler des pâtes épaisses, ne mettez pas tous les ingrédients en une fois dans le bol de mixage. Commencez uniquement le pétrissage avec la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez les fluides doucement pendant le pétrissage.
7. Vérifiez que la molette de contrôle est réglée sur **MIN**.
8. 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.
9. Insérez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adaptée.
10. Sélectionnez la vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

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

Mode pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Réglez toujours la molette de contrôle sur **MIN** 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.
- Le moteur se remet en marche dès que vous baissez à nouveau le bras pivotant !

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

1. Une fois terminé, faites revenir la molette de contrôle sur **MIN**. Retirez le cordon d'alimentation.
2. Pivotez le levier vers 🔓 et maintenez-le dans cette position. Levez le bras pivotant avec une main en position relevée et relâchez la manette.
3. Retirez l'accessoire.
4. Si vous avez installé le bouclier anti-éclaboussures, faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
5. Tournez brièvement le bol de mixage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
6. Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol de mixage.
7. Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Recettes

Génoise (recette simple) — Position 2 - 3

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ ⅛ litre de lait.

Préparation :

Versez la farine de blé avec les autres ingrédients dans le bol de mixage, en utilisant le crochet mélangeur, mélangez pendant 30 secondes sur la position 2, puis environ 3 minutes sur la position 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 — Position 1 - 2

Ingrédients :

500 à 550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, ⅜ litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g crème allégée (bien drainée), 1 cuillère a café de sel. Pour le levage : 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Trempez les graines de lin dans ⅛ litre d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (¼ litre) dans le bol de mixage, émiettez la levure dans l'eau, ajoutez le lait caillé et mélangez bien avec le crochet à pétrir sur la position 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 de mixage. Pétrissez sur la position 1, puis passez sur la position 2 et continuez de pétrir pendant 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 — Position 4

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 ainsi que le sel avec le fouet dans le bol de mixage sur la position 4 jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez et mélangez de manière homogène le glaçage de chocolat fondu sur la position 4. 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. 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 dures.

Boîtier du moteur

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

Bol de mixage, protection contre les éclaboussures, disque de protection, 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.

Rangement

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou 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 défectueux.	Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle : ..... KM 3711 / KM 3712
Alimentation : ..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Puissance électrique : ..... 1100 W
Classe de protection : II
Poids net : ..... env. 3,85 kg

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

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

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

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.

ℹ **NOTA:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo 3
Notas generales 23
Consejos de seguridad especiales para este aparato 23
Desembalaje del aparato 24
Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega 24
Conexión eléctrica 25
Instalación y manejo de la máquina de amasado 25
Recetas 26
Limpieza 27
Almacenamiento 27
Solución de problemas 27
Datos técnicos 27
Eliminación 28

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. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

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

ESPAÑOL

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de 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.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de lesiones!

- 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.
- 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 repare usted mismo 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.

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”.

Indicación de los elementos de manejo/ Contenido en la entrega

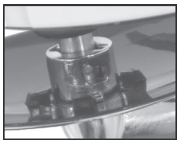
1 Brazo oscilante
2 Carcasa del motor
3 Palanca para bajar/levantar el brazo
4 Mando de control
5 Recipiente de mezcla
6 Protector de salpicaduras
7 Batidor
8 Gancho de mezcla
9 Gancho de amasado
10 Disco protector

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.

Instalación y manejo de la máquina de amasado

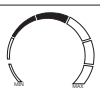
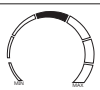
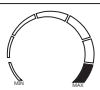
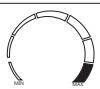
NOTA:
¡Encienda el aparato solo si el recipiente de mezcla está colocado en su lugar!

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. Si necesita el **protector de salpicaduras**, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. Sujete el protector de salpicaduras (6) de modo que la abertura de llenado quede posicionada delante de usted. En la parte inferior del brazo giratorio, hay dos ranuras en la parte delantera y parte posterior. Inserte el protector de salpicaduras con las orejetas de guía en dichas ranuras. Gire el protector de salpicaduras hacia ⟵ **LOCK** para bloquearlo.
3. Para usar el gancho de amasado (9) o del gancho de mezcla (8), 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 (9) o el gancho de mezcla (8) desde debajo por el receso de la apertura del disco y apriételo un cuarto de vuelta hacia la izquierda.
4. **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 y al mismo tiempo gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj con el fin de entablillar el eje motor para bloquear en el accesorio.
5. **Recipiente de mezcla:** Ponga el recipiente de mezcla en su soporte. Gire el recipiente de mezcla todo el recorrido en la dirección ⟵ **LOCK** indicada en la carcasa.
6. Llene con los ingredientes el recipiente para mezclas.

   NOTA:
   Si amasa una masa densa, no añada todos los ingredientes en el recipiente de mezcla simultáneamente. Comience a amasar con harina, azúcar y huevos. Añada gradualmente líquidos mientras amasa.

7. Compruebe que el mando de control esté en **MIN**.
8. 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.
9. Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada.
10. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

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

NOTA:
Funcionamiento a corto plazo: Con masa densa, no use el aparato más de 5 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Operación de pausa

AVISO: ¡Peligro de lesiones!
- Ponga siempre el mando de control en **MIN** 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 se cambia de nuevo tan pronto como baje el brazo de nuevo!

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

1. Al finalizar el uso, ponga el mando de control en **MIN**. Desconecte el enchufe.
2. 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.
3. Saque el accesorio.
4. Si utilizó el protector contra salpicaduras, gírelo hacia la izquierda para quitarlo.
5. Gire el recipiente de mezcla brevemente en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo.
6. Puede soltar la masa terminada con una espátula y sacarla del recipiente de mezcla.
7. Limpie todos los componentes usados como se describe en la sección “Limpieza”.

Recetas

Mezcla esponjosa (receta básica) Posición 2 - 3

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. ⅛ de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, use el gancho de mezcla durante 30 segundos en la posición 2, y luego unos tres minutos en la posición 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, perfore 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 ºC, horno de gas: Velocidad 2 - 3
Tiempo de horneado:	50 - 60 minutos

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

Rollos de linaza Posición 1 - 2

Ingredientes:

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

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en ⅛ de litro de agua tibia. Vierta el resto de agua tibia (¼ litro) en el recipiente de mezcla, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con el gancho de amasado en la posición 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 posición 1 y, luego, cambie a la posición 2 y amase de nuevo entre 3 y 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 Posición 4

Ingredientes:

200 ml de nata dulce, 150 g de chocolate negro, 3 huevos, 50 - 60 g 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 de mezcla y guárdela en frío. Funda el chocolate según las instrucciones de su paquete o caliéntelo 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado, el brandy o el ron y la sal con el batidor de huevos en el recipiente de mezcla en la posición 4 hasta que la mezcla esté espumosa. Añada y mezcle uniformemente el

chocolate fundido en la posición 4. Guarde parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la nata y remueva brevemente con la función de pulso. 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.

Carcasa del motor

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

Recipiente de mezcla, protector de salpicaduras, disco protector, 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.

Almacenamiento

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

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 defectuoso.	Contacte con nuestro centro de servicio o un especialista.

Datos técnicos

Modelo: ..... KM 3711 / KM 3712
Alimentación: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo: ..... 1100 W
Clase de protección: II
Peso neto: ..... aprox. 3,85 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”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

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.

Indice

Elementi di comando 3
Note generali 29
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio 29
Disimballaggio dell'apparecchio 30
Elementi di comando / Nella fornitura 30
Collegamento elettrico 30
Installazione e utilizzo dell'impastatrice 31
Ricette 32
Pulizia 33
Conservazione 33
Risoluzione di problemi 33
Dati tecnici 33
Smaltimento 34

Note generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVISO:**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

ITALIANO

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.

⚠ AVVISO: Rischio di lesioni!

- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- 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 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.

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".

Elementi di comando/Nella fornitura

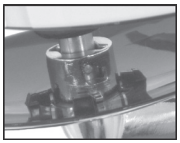
1 Braccio girevole
2 Alloggiamento del motore
3 Leva per il sollevamento/abbassamento del braccio
4 Manopola di controllo
5 Recipiente per miscelare
6 Paraspruzzi
7 Frusta
8 Gancio mixer
9 Gancio per impasto
10 Disco protettivo

Collegamento elettrico

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

Installazione e utilizzo dell'impastatrice

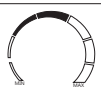
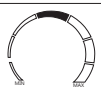
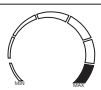
NOTA:
Accendere l'apparecchio solo con il recipiente per miscelare in posizione!

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. Se ti serve il **paraspruzzi**, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Tenere il paraspruzzi (6) in modo che l'apertura di riempimento sia rivolta verso di voi. Sul fondo del braccio girevole sono presenti due spazi nella parte anteriore e posteriore. Inserire il paraspruzzi e gli aggetti guida in questi spazi. Girare il paraspruzzi verso ⟵ **LOCK** per bloccarlo.
3. Per l'uso del gancio da impasto (9) o del gancio mixer (8), 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 (9) o il gancio mixer (8) da sotto attraverso lo spazio nell'apertura del disco e stringetelo girandolo per un quarto di giro a sinistra.
4. **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. Premere e girare contemporaneamanete l'accessorio in senso antiorario in modo che la stecca dell'asse di trasmissione venga bloccata nell'accessorio.
5. **Recipiente per miscelare:** Posizionare il recipiente per miscelare nel suo supporto. Girare il recipiente per miscelare del tutto in direzione del segno ⟵ **LOCK** mostrato sulla copertura.
6. Versare gli ingredienti nel recipiente per miscelare.

   NOTA:
   Se si impastano impasti pesanti, non inserire tutti gli ingredienti in una volta all'interno del recipiente per miscelare. Iniziare l'impasto con farina, zucchero e uova. Aggiungere i liquidi lentamente mentre s'impasta.
7. Verificare che la manopola di controllo sia a **MIN**.
8. Tenere saldamente il braccio girevole. Ruotare la leva in direzione 🔓 e mantenerla in quella posizione. Contemporaneamente, abbassare lentamente il braccioa mano. Rilasciare la leva.
9. Inserire la spina in una presa appropriata.
10. Seleziona la velocità usando lo schema in basso.

ITALIANO

Tabella tipi di impasti e utensili

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

Funzionamento con pausa

⚠ AVVISO: Pericolo di ferimento!
- Imposta sempre la manopola di controllo su **MIN** se desideri interrompere l'operazione.

⚠ AVVISO: Pericolo di ferimento!

- Estrarre la spina della corrente per cambiare gli accessori.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
- Se si attiva la leva durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
- Il motore si riaccende non appena abbassi di nuovo il braccio centrale!

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Alla fine del lavoro, impostare la manopola di controllo su **MIN**. Estrarre la spina.
2. Ruotare la leva in direzione 🔓 e mantenerla in quella posizione. Spostare il braccio girevole manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva.
3. Rimuovere l'accessorio.
4. Se si è utilizzato il paraspruzzi, ruotarlo in senso antiorario per rimuoverlo.
5. Girare brevemente il recipiente per miscelare in senso antiorario per rimuoverlo.
6. Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dal recipiente per miscelare.
7. Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

ITALIANO

Ricette

Impasto al cucchiaio (Ricetta base) — Posizione 2 - 3

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa ⅛ litro di latte.

Preparazione:

Mettere la farina di frumento con gli altri ingredienti nel contenitore di miscelazione, usare il gancio mixer per 30 secondi nella posizione 2, successivamente per circa 3 minuti nella posizione 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 freddare.

Forno convenzionale:

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

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

Rotoli di lino — Posizione 1 - 2

Ingredienti:

500 - 550 g di farina, 50 g di semi di lino, ⅜ litro d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra (ben spurgata), 1 cucchiaino da te di sale. Per spennellare: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in ⅛ litro di acqua tiepida. Mettere l'acqua tiepida rimanente (¼ litro) nel recipiente per miscelare, sbriciolare il lievito dentro quest'ultimo, aggiungere la cagliata e mescolare bene con il gancio per impasto nella posizione 1. Il lievito deve essere completamente disciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nel recipiente per miscelare. Impastare in posizione 1, quindi passare in posizione 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 dal recipiente per miscelare 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 — Posizione 4

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 cucchiaio di brandy o rum, pezzettini di cioccolata.

Preparazione:

Montare la panna a neve ferma nel recipiente per miscelare con la frusta, rimuoverla dal recipiente per miscelare e tenerla al fresco. Sciogliere il cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione, o riscaldarlo per 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o il rum e salare con la frusta nel recipiente per miscelare in posizione 4 fino ad ottenere una schiuma. Aggiungere e mescolare uniformemente la copertura di cioccolato fuso in posizione 4. 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. 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 del motore

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

Recipiente per miscelare, paraspruzzi, disco protettivo, 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.

Conservazione

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

Risoluzione 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.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Dati tecnici

Modello: ..... KM 3711 / KM 3712
Alimentazione: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo energetico: ..... 1100 W
Classe di protezione: II
Peso netto: ..... ca. 3,85 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”

Salvaguardare l’ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

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 appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components 3
General Notes 35
Special Safety Instructions for this Appliance 35
Unpacking the Appliance 36
Overview of the Components / Scope of Delivery 36
Electric Connection 36
Installation and Operation of the Kneading Machine 37
Recipes 38
Cleaning 39
Storage 39
Troubleshooting 39
Technical Data 39
Disposal 39

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.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance 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!**

ENGLISH

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.

⚠ WARNING: Risk of injury!

- 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.
- 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 repair the appliance by yourself. 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 appliance 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.

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.

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

Overview of the Components / Scope of Delivery

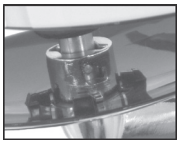
1 Swivel arm
2 Motor housing
3 Lever for lowering / raising the arm
4 Control knob
5 Mixing bowl
6 Splash guard
7 Whisk
8 Mixing hook
9 Kneading hook
10 Protective disk

Electric Connection

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

Installation and Operation of the Kneading Machine

NOTE:
Turn on the appliance with the mixing bowl in place only!

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. If you need the **splash guard**, attach it now to the swivel arm from below. Hold the splash guard (6) in such a way that the fill opening is positioned in front of you. On the bottom of the swivel arm, there are two recesses on the front and back. Insert the splash guard with its guide lugs into these recesses. Turn the splash guard towards ⟵ **LOCK** to lock it.
3. For use of the kneading hook (9) or the mixing hook (8), first attach the **protective disk**. It prevents contact of dough with the drive shaft.
   Hold the disk like a bowl. Insert the kneading hook (9) or the mixing hook (8) from below through the recess in the disk opening and tighten it by a quarter turn to the left.
4. **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 down and at the same time turn the accessory anticlockwise in order for the splint of the drive shaft to lock into the accessory.
5. **Mixing bowl:** Set the mixing bowl to its holder. Turn the mixing bowl all the way in the direction ⟵ **LOCK** shown on the housing.
6. Fill your ingredients into the mixing bowl.

   NOTE:
   If you knead heavy doughs, do not put all the ingredients at once into the mixing bowl. Start the kneading with flour, sugar and eggs. Add fluids slowly during the kneading.
7. Check that the control knob is set to **MIN**.
8. 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.
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	Position at the Control Knob	Quantity	Max. Operating Time
Heavy dough (e. g. bread or short pastry)	Kneading hook		max. 1.5 kg	3 - 5 minutes
Medium dough (e. g. batter)	Mixing hook		min. 0.5 kg max. 3.5 kg	2 - 4 minutes
Light dough (e. g. waffle or crêpes dough, pudding)	Whisk		min. 500 ml max. 3.5 litre	2 - 4 minutes
Cream	Whisk		min. 200 ml max. 2.5 litre	3 - 5 minutes
Egg whites	Whisk		4 - 10 egg whites	3 - 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.

Pause Operation

⚠ WARNING: Danger of injury!
- Always set the control knob to **MIN** if you want to interrupt the operation.
- Pull the power plug to change attachments.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!

ENGLISH

⚠ WARNING: Danger of injury!

- If you activate the lever during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.
- The motor switches on again as soon as you lower the swivel arm again!

End Operation and Remove the Bowl

1. At the end of work, set the control knob to **MIN**. Pull the power plug.
2. 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.
3. Remove the attachment.
4. If you have used the splash guard, twist it counterclockwise to remove it.
5. Turn the mixing bowl briefly anticlockwise to remove it.
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) Position 2 - 3

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. ⅛ litre milk.

Preparation:

Place wheat flour with the other ingredients in the mixing bowl, use the mixing hook to mix for 30 seconds at position 2, then approx. 3 minutes at position 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.

Linseed Rolls Position 1 - 2

Ingredients:

500 - 550 g wheat flour, 50 g linseed, ⅜ litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd (well drained), 1 teaspoon salt. For brushing: 2 tablespoons water.

Preparation:

Soak linseed in ⅛ litre of lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (¼ litre) in the mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with the kneading hook on position 1. The yeast must be completely dissolved. Add the flour with the soaked linseeds and salt into the mixing bowl. Knead on position 1, then switch to position 2 and knead another 3 to 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 Position 4

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 mixing 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, beat eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt with the whisk in the mixing bowl on position 4 until foamy. Add and evenly stir in the molten chocolate coating on position 4. 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. 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 acrid or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

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

Mixing Bowl, Splash Guard, Protective Disk, 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.

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	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 defective.	Contact our service centre or a specialist.

Technical Data

Model:.....KM 3711 / KM 3712
Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Power consumption: ..... 1100 W
Protection class:..... II
Net weight: ..... approx. 3.85 kg

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

This appliance 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 "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

ENGLISH

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 ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi....3
Ogólne uwagi....40
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia....40
Wypakowanie urządzenia....41
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy....42
Podłączenie elektryczne....42
Instalacja i działanie zagniatarki....42
Przepisy....43
Czyszczenie....44
Przechowywanie....44
Eliminowanie usterek i zakłóceń....44
Dane techniczne....45
Warunki gwarancji....45
Usuwanie....45

Ogólne uwagi

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkowania 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.
- 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.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- 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 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.

Wypakowanie urządzenia

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

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

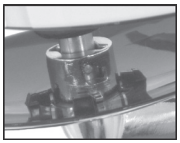
1 Obrotowe ramię
2 Obudowa silnika
3 Dźwignia opuszczania / podnoszenia ramienia
4 Pokrętło sterowania
5 Misa do mieszania
6 Osłona przeciwrozbryzgowa
7 Trzepaczka
8 Hak do mieszania
9 Mieszadło do ciasta
10 Tarcza ochronna

Podłączenie elektryczne

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

Instalacja i działanie zagniatarki

WSKAZÓWKA:
Włącz urządzenie tylko z miską do mieszania na miejscu!

1. **Odchylanie ramienia obrotowego:** Przesunąć dźwignię w kierunku ↶ i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
2. Jeśli potrzebujesz **osłony przed chlapaniem**, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj osłonę przed rozchlapaniem (6) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Na spodzie ramienia uchylnego są dwa wgłębienia: z przodu i z tyłu. Wsuń w te wgłębienia prowadnice osłony przed rozchlapaniem. Obróć osłonę w kierunku ⟵ **LOCK**, aby ją zablokować.
3. W przypadku użycia haka do zagniatania ciasta (9) czy haka do mieszania (8) najpierw należy zamontować **tarczę ochronną**. Zapobiega ona przed kontaktem ciasta z wałem napędowym.
   Przytrzymać tarczę, tak jak misę. Wsunąć końcówkę haka do wyrabiania ciasta (9) lub haka mieszania (8) od dołu w zagłębienie w otworze tarczy i unieruchomić ją, obracając o ćwierć obrotu w lewo.
4. **Użytkowanie akcesoriów:**
   
   W górnej części końcówki każdego z akcesoriów jet wgłębienie na wałek napędowy oraz zatrzask. Wcisnąć końcówkę w wałek napędowy. Wciśnij i jednocześnie przekręć nasadkę w lewo, aby szyny wałka napędowego ją zablokowały.
5. **Miska do mieszania:** Miskę do mieszania umieścić w jej uchwycie. Obracać miską w kierunku jaj zatrzasku ⟵ **LOCK** pokazanym na obudowie.
6. Włożyć składniki do miski do mieszania.

   WSKAZÓWKA:
   W przypadku wyrabiania ciężkiego ciasta, nie wsypywać do miski wszystkich składników na raz. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj.
   W trakcie zagniatania wolno dodawać płyny.
7. Sprawdzić, czy pokrętło sterowania jest w pozycji **MIN**.
8. Trzymać nieruchomo ramię obrotowe. Przesunąć dźwignię w kierunku ↶ i przytrzymać ją w tym położeniu. Jednocześnie ręcznie opuścić ramię. Zwolnić dźwignię.
9. Wsunąć wtyczkę do gniazda sieciowego.
10. Wybrać prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

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

JĘZYK POLSKI

Rodzaj ciasta	Nasadka	Pozycja na pokrętle sterowania	Ilość	Maks. czas pracy
Białka jajek	Trzepaczka		4 - 10 jajek	3 - 5 minuty

WSKAZÓWKA:
Praca krótkookresowa: W przypadku ciężkiego ciasta użytkować urządzenia nie dłużej niż 5 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.

Przerwanie pracy

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na **MIN**.
- Wyciągnąć wtyczkę zasilania przed wymianą akcesoriów.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik ponownie zacznie pracować natychmiast po obniżeniu ramienia malaksera!

Koniec pracy i wyjęcie misy

1. Na koniec pracy ustawić pokrętło sterujące w pozycji **MIN**. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
2. Przesunąć dźwignię w kierunku i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
3. Wyjąć końcówkę mieszadła.
4. Jeśli użyto osłony przed rozbryzgami, przekręć ją w lewo, aby ją zdjąć.
5. Przekręć miskę w lewo, aby ją zdjąć.
6. Posługując się skrobakiem lub łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
7. Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy) Pozycja 2 - 3

Składniki:

250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back", szczypta soli, 4 jaja, 500 g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. ⅛ litra mleka.

Przygotowanie:

Wsyp mąkę i pozostałe składniki do miski, włącz robota z hakiem do mieszania na 30 sekund z prędkością 2, a potem na ok. 3 minuty na pozycji 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 Pozycja 1 - 2

Składniki:

500 - 550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ⅜ litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do szczotkowania: 2 łyżeczki wody

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w ⅛ litra letniej wody. Pozostałą cześć letniej wody (¼ litra) wlej do miski do mieszania, wsyp pokruszone drożdże, dodaj twaróg i dobrze wymieszaj, używając do tego haka do mieszania ciasta w pozycji 1. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Wyrabiaj w pozycji 1, następnie zmienić na 2 i wyrabiaj jeszcze przez 3 do 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 zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, 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 **Pozycja 4**

Składniki:

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

Przygotowanie:

Ubić śmietanę 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 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie ubij jajka, cukier, cukier waniliowy, brandy lub rum i sól trzepaczką w naczyniu do mieszania w pozycji 4, aż utworzy się piana. Dodaj i równomiernie wymieszaj stopioną czekoladową powłokę na pozycji 4. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Przybrać krem czekoladowy. Podawać schłodzony.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- 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, osłona przeciwrozbryzgowa, tarcza ochronna, 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.

Przechowywanie

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

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Urządzenia nie można włączyć lub przestaje działać.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Podłącz 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 uszkodzone.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....KM 3711 / KM 3712
Napięcie zasilania: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: ..... 1100 W
Klasa ochrony: II
Waga netto:.....ok. 3,85 kg

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Bízunk benne, hogy a készülék használata örömére 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:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
Általános megjegyzések 46
Speciális biztonsági figyelmeztetés a készülékhez 46
A készülék kicsomagolása 47
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek 47
Elektromos csatlakozás 48
A dagasztógép összeszerelése és használata 48
Receptek 49
Tisztítás 50
Tárolás 50
Hibaelhárítás 50
Műszaki adatok 50
Selejtezés 50

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 észüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- 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 javítsa saját kezűleg 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 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.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

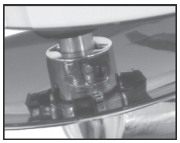
1 Forgókar
2 Motorburkolat
3 A kar leengedésére / felemelésére szolgáló vezérlőkar
4 Vezérlőgomb
5 Keverőtál
6 Fröccsenésvédő
7 Habverő
8 Keverőlapát
9 Dagasztólapát
10 Védőlemez

Elektromos csatlakozás

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

A dagasztógép összeszerelése és használata

MEGJEGYZÉS:
Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a keverőtálat felhelyezte.

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. Ha használni szeretné a **fröccsenésvédőt**, most rögzítse alulról a forgókarra. Tartsa a fröccsenésgátlót (6) úgy, hogy a betöltőnyílás Ön felé nézzen. A forgókar alján elől és hátul két bemélyedés található. Illessze a fröccsenésgátló vezetőfüleit e két bemélyedésbe. A rögzítéshez fordítsa a fröccsenésgátlót a ⟵ **LOCK** felirat irányába.
3. A dagasztólapát (9) vagy a keverőlapát (8) 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 (9) vagy a keverőlapátot (8) a lemeznyílás bemélyedésén keresztül, és rögzítse azt egy negyed fordulatú balra történő elfordítással.
4. **Feltét használata:**
   
   A feltét felső végén egy bemélyedést láthat a hajtótengely és a sín részére. Nyomja a feltétet a hajtótengelyre. Nyomja be és ezzel egy időben fordítsuk el a tartozékot az óra járásával ellentétes irányba, hogy a hajtótengely ékje rögzüljön a tartozékon.
5. **Keverőtál:** Helyezze a keverőtálat a tartójába. Fordítsa el a tálat teljesen a burkolaton látható ⟵ **LOCK** nyíl irányába.
6. Töltse az összetevőket a keverőedénybe.

   MEGJEGYZÉS:
   Ha nehéz tésztát dagaszt, ne helyezze az keverőtálba egyszerre az összes összetevőt. A dagasztást a liszttel, cukorral és tojásokkal kezdje. A dagasztás során lassan adja hozzá a folyadékokat.
7. Ellenőrizze, hogy a vezérlőgomb **MIN** állásba legyen állítva.
8. 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.
9. Csatlakoztassa a készülék tápcsatlakozóját egy megfelelő konnektorba.
10. Az alábbi táblázat alapján válassza ki a fordulatszámot.

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

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

MEGJEGYZÉS:
Rövid idejű használat: Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.

Használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
- Mindig állítsa a vezérlőgombot a **MIN** 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 a forgókar leengedése után azonnal bekapcsol!

A használat befejezése és a tál eltávolítása

1. A munka befejeztével állítsa a vezérlőgombot **MIN** állásba. Húzza ki a tápcsatlakozót.
2. Fordítsa a fogantyút a ■ irányba, és tartsa abban a helyzetben. Mozgassa forgókart kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart.
3. Vegye le a feltétet.
4. Amennyiben használt fröccsenésgátlót, a levételéhez fordítsa el az óra járásával ellentétes irányba.
5. Fordítsa el a keverőedényt az óra járásával ellentétes irányba.
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) — Pozíció 2 - 3

Összetevők:

250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. ⅛ liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal a 2. pozícióban keverje 30 másodpercig, majd kb. 3 percig a 3. pozícióban. 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 szúrjon bele a sütemény közepébe. A sütemény elkészült, ha a tészta nem ragad hozzá. Tegye hűlni a süteményt egy sütőrácsra.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalat:	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 g mogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Engedje szabadjára a képzeletét.

Lenmagos tekercs — Pozíció 1 - 2

Összetevők:

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

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be ⅛ liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (¼ liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 1. pozícióban. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Dagassza az 1. pozícióban, majd kapcsolja a gombot 2. pozícióba és dagassza újabb 3 - 5 percig. Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kelni 45 - 60 percig. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból, és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, 15 percig hagyja kelni, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

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

Csokoládékrém — Pozíció 4

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. Időközben keverje a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a sót a keverőtálban a 4. pozícióban, amíg habos nem lesz. Adja hozzá és a 4. pozícióban egyenletesen keverje bele az olvasztott tortabevonót. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és rövid ideig keverje el az impulzus üzemmódban. 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 drótkefét 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, fröccsenésvédő, védőlemez, 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.

Tárolás

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

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges 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 meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Modell: ..... KM 3711 / KM3712
Áramellátás: ..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: ..... 1100 W
Védelmi osztály: II
Nettó súly: ..... kb. 3,85 kg

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

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

Selejtezés

A „kuka" piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

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

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

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.

Содержание

Обзор деталей прибора 3
Общие замечания 51
Особые указания по технике безопасности для этого устройства 51
Распаковка устройства 53
Обзор деталей прибора / Комплект поставки 53
Электрическое соединение 53
Установка и эксплуатация тестомешалки 53
Рецепты 54
Чистка 55
Хранение 56
Устранение неисправностей 56
Технические данные 56
Утилизация 56

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.
- 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните 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 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.

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.

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

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

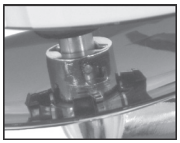
1 Поворотное плечо
2 Кожух мотора
3 Рычаг опускания / подъема плеча
4 Круглая ручка управления
5 Кувшин смешивания
6 Защитная крышка от разбрызгивания
7 Венчик
8 Крюк перемешивания
9 Крюк замешивания
10 Защитный диск

Электрическое соединение

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

Установка и эксплуатация тестомешалки

ПРИМЕЧАНИЯ:
Включайте устройство только с установленным на место кувшином смешивания!

1. **Открытие поворотного плеча:** Поверните рычаг в положение 🔓 и удерживайте его в этом положении. Рукой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
2. Если нужен **брызговик**, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Удерживайте брызговик (6) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. На дне поворотного рукава находятся два углубления, спереди и сзади. Вставьте щит против брызг с его направляющими выступами в эти углубления. Поверните щит против брызг в направлении ⟵ **LOCK** для его фиксации.
3. Для применения крюка замешивания (9) или перемешивания (8) сначала **установите защитный диск**. Он предотвратит контакт теста с приводным валом. Держите диск как чашу. Вставьте крюка замешивания (9) или перемешивания (8) снизу в паз отверстия диска и затяните поворотом на четверть влево.
4. **Применение приспособления:**

В верхней части насадки можно увидеть углубление для приводного вала) и паз для шпинделя. Вставьте насадку на приводной вал. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.
5. **Кувшин смешивания:** Установите кувшин смешивания в его держатель. Поверните кувшин до упора в направлении ⟵ **LOCK**, показанном на корпусе.
6. Наполните кувшин смешивания продуктами.

ПРИМЕЧАНИЯ:
При замешивании вязкого теста не закладывайте в чашу для смешивания сразу все ингредиенты. Начните замешивание с муки, сахара и яиц. Медленно добавляйте жидкость в процессе смешивания.

7. Убедитесь, что круглая ручка управления находится в положении **MIN**.
8. Надежно удерживайте поворотное плечо. Поверните рычаг в положение 🔓 и удерживайте его в этом положении. Одновременно медленно опустите рычаг вручную. Отпустите рычаг.
9. Вставьте вилку питания в подходящую розетку.
10. Выберите скорость по таблице ниже.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Насадка	Положения на круглой ручке управления	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк замешивания		макс. 1,5 кг	3 - 5 минуты

РУССКИЙ

Тип теста	Насадка	Положения на круглой ручке управления	Количество	Макс. время работы
Тесто средней плотности (например, взбитое тесто для торта)	Крюк перемешивания		мин. 0,5 кг макс. 3,5 кг	2 - 4 минуты
Легкое тесто (например, вафли или пончики, пудинг)	Венчик		мин. 500 мл макс. 3,5 литр	2 - 4 минуты
Крем	Венчик		мин. 200 ml макс. 2,5 литр	3 - 5 минуты
Яичные белки	Венчик		4 - 10 яичных белков	3 - 5 минуты

ПРИМЕЧАНИЯ:

Кратковременная работа Короткое время работы: Если тесто тяжелое, не используйте прибор более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.

Импульсный режим

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Всегда устанавливайте круглую ручку управления в положение **MIN**, 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.
- Двигатель снова заработает, как только Вы опять опустите поворотный рукав!

Завершение работы и снятие кувшина для смешивания

1. После использования устройства установите круглую ручку управления в положение **MIN**. Извлеките вилку питания.
2. Поверните рычаг в положение и удерживайте его в этом положении. Рукой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
3. Снимите насадку.
4. Если используете защиту от разбрызгивания, для ее снятия поверните ее против часовой стрелки.
5. Резко поверните миску для смешивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.
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) Положение 2 - 3

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно ⅛ литра молока.

Готовка:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в кувшин смешивания, перемешивайте крюком для смешивания 30 секунд в положении 2, затем примерно 3 минуты в положении 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 нагревов внизу и вверху 175 - 200 °C, 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 **Положение 1 - 2**

Ингредиенты:

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

Готовка:

Замочите семена льна в ⅛ литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (¼ литра) в кувшин смешивания, насыпьте дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошо перемешайте крюком для замешивания в положении 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в кувшин смешивания. Замешивайте в положении 1, затем переключитесь в положение 2 и замешивайте еще от 3 до 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 °C (прогреть 5 минут), газовая духовка: Скорость 2 - 3

Время выпечки: 30 - 40 минут

Шоколадный крем **Положение 4**

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. Тем временем, взбейте в кувшине для смешивания в положении 4 до появления пены яйца, сахар, ванильный сахар, соль, коньяк или ром. Добавьте и равномерно перемешайте растопленную шоколадную глазурь в положении 4. Оставьте некоторое количество взбитого крема для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и кратковременно смешайте все в импульсном режиме. 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.

Кожух мотора

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

Кувшин для смешивания, защитная крышка от разбрызгивания, защитный диск, 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.

Хранение

- Очистите устройство в соответствии с инструкциями. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.
- Если вы хотите продлить срок службы устройства, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

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 неисправен.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель: .....KM 3711 / KM 3712
Электропитание: .....220 - 240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: ..... 1100 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто: ..... прибл. 3,85 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.

Утилизация

Значение символа «корзина»

Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

استكشاف الأخطاء وتصليحه

الخلل	السبب المُحتمل	الحل
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.
		افحص المنصهر.
	الذراع الدوار غير محكم في الموضع السفلي. مفتاح الأمان يمنع تشغيل الجهاز.	ادفع الرافعة والذراع الدوار في نفس الوقت حتى يتم إغلاق الذراع.
	الجهاز به عيب.	اتصل بمركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.

البيانات الفنية

الطراز:..... KM 3711 / KM 3712
مزود الطاقة:..... 220 - 240 فولت~ 50 هرتز
استهلاك الطاقة:..... 1100 واط
درجة الحماية:..... II
الوزن الصافي:..... تقريبًا 3,85 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.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية

لفائف بذر الكتان **الوضع 1 - 2**

المكونات:

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

الإعداد:

انقع بذر الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الماء الفاتر المتبقي (4/1 لتر) في وعاء الخلط، وضع فيه الخميرة، وأضف خثارة اللبن وامزج جيدًا باستخدام خطاف العجن في الوضع 1. يجب أن تذوب الخميرة تمامًا. أضف الدقيق إلي بذر الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن على الوضع 1، ثم غيّر السرعة إلى الوضع 2 وتابع عملية العجن لمدة من 3 إلى 5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين واتركها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45 - 60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط وقم بتشكيل 16 لفة منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

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

كريمة الشيكولاتة **الوضع 4**

المكونات:

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

الإعداد:

اخفق الكريمة المتماسكة في وعاء الخلط باستخدام المخفقة، ثم قم بإزالتها من الوعاء، واتركها لتبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقا للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في هذه الأثناء، أخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والبراندي أو الرم والملح بمضرب البيض في وعاء الخلط على الوضع 4 لحين تكوين رغاوي. وأضف غطاء الشوكولاتة المذاب وقلبه جيدًا على الوضع 4. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة وقم بخلطها بشكل موحد باستخدام إعداد السرعة 4 - 5. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمية وقلبها مع متابعة الخفق لفترة وجيزة مع استخدام وظيفة النبض. زيّن كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

التنظيف

تحذير:

- افصل كبل الطاقة دائما قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز أبدًا 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, واقي التناثر, قرص واقي, أدوات العجن والخلط الملحقة

تنبيه:

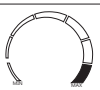
هذه الملحقات **ليست** ملائمة للتنظيف في غسالة أطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل الملحقات أو تنزع لونها.

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

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. أترك الملحقات تجف تماما.
- نوصي بحفظ الجهاز في العبوة الأصلية إذا كنت لا ترغب في استخدامه لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

جدول أنواع العجين والأدوات

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

ملاحظة:

التشغيل لمدة قصيرة: مع العجين شديد التماسك، لا تقم بتشغيل الجهاز مدة تزيد عن 5 دقائق ثم اتركه يبرد لمدة 10 دقائق.

إيقاف التشغيل مؤقتًا

تحذير: خطر التعرض للجروح!

- قم دائما بضبط زر التحكم على الموضع **MIN** إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- اسحب قابس التيار لتقوم بتغيير الملحقات.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- إذا قمت بتنشيط الرافعة أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك.
- يتم تشغيل المحرك مرة أخرى في أقرب وقت من خفض الذراع الدوار مرة ثانية!

إنهاء التشغيل وإزالة الوعاء

1. في نهاية العمل، قم بتعيين مفتاح التحكم على الوضع **MIN**. اسحب قابس التيار.
2. حأدر المقبض باتجاه ■ وأبقه على تلك الوضعية. حرك الذراع الدوار باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة.
3. أزل الملحق.
4. إذا استخدمت واقي التناثر، أدره في عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
5. أدر الإناء برفق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
6. يمكنك تخفيف تماسك العجين المكتمل الإعداد بمكشطة ثم قم بإزالته من حاوية الخلط.
7. قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم "التنظيف".

الوصفات

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية) **الوضع 2 - 3**

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 وعاء الخلط، واستخدم خطاف الخلط للخلط لمدة 30 ثانية على الوضع 2، ثم على الوضع 3 لمدة 3 دقائق تقريبًا. قم بمسح القالب بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتذوق الكيك قبل إخراجه من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها: قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق به العجين، 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، مثلا إضافة 100جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. اطلق العنان لخيالك.

تحذير: خطر الإصابة!

- لا تقم بتصليح 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".

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

تفريغ محتويات العبوة

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

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

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

1 ذراع دوار
2 مبيت المحرك
3 رافعة لخفض / رفع الذراع
4 مفتاح التحكم
5 حاوية الخلط
6 واقي التناثر
7 المخفقة
8 خطاف الخلط
9 خطاف العجن
10 قرص واقي

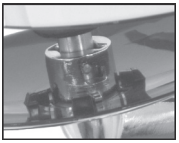
التوصيل الكهربائى

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

تركيب وتشغيل ماكينة العجن

ملاحظة:
شغِّل الجهاز المزود بوعاء خلط في موضعه فقط!

1. **فتح الذراع الدوار:** حاذِر المقبض باتجاه 🔓 وأبقه على تلك الوضعية. رك الذراع الدوار باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة.
2. إذا كنت بحاجة إلى **واقي التناثر**، قم بتركيبه الآن في. ضع غطاء الحماية (6) بطريقة تكون فتحة الملء أمامك. أسفل الذراع الدوارة. يوجد موقعي ارتداد في الأمام وفي الأسفل. ادخل غطاء الحماية وفقاً لإرشادات السحب في مناطق الارتداد هذه. أدر الغطاء في الاتجاه **LOCK** ⟵ لتثبيته.
3. لاستخدام خطاف العجن (9) أو خطاف الخلط (8)، قم أولا بتركيب **القرص الواقي**. يمنع القرص الواقي اتصال العجين بعمود التدوير. امسك القرص مثل الوعاء. أدخل خطاف العجن (9) أو خطاف الخلط (8) من الأسفل خلال التجويف في فتحة القرص ثم اربطه بمقدار ربع دورة إلى اليسار.
4. **استخدام الملحقات:**



في أعلى نهاية الأداة الملحقة سوف ترى تجويفا لعمود التدوير وتجويفا لشريحة الوصل. ادفع الأداة الملحقة داخل عمود التدوير. اضغط إلى الأسفل وفي الوقت نفسه أدر الاكسسوار عكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه شريحة الوصل حتى يتم تثبيت الاكسسوار.

5. **وعاء الخلط:** قم بضبط وعاء الخلط مع الحامل الخاص به. أدر الوعاء حتى النهاية في اتجاه **LOCK** ⟵ (القفل) الموضح على المبيت.
6. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.

ملاحظة:
في حالة عجن العجائن شديدة التماسك، لا تضع كل المكونات في وقت واحد في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بإضافة الدقيق، السكر ثم البيض. أضف السوائل ببطء أثناء العجن.

7. تأكد من أن زر التحكم مضبوط على الموضع **MIN**.
8. امسك الذراع الدوار بإحكام. حاذِر المقبض باتجاه 🔓 وأبقه على تلك الوضعية. في الوقت نفسه، أنزِل الذراع ببطئ باليد. حرر الرافعة.
9. أدخل قابس التيار في مقبس مناسب.
10. قم باختيار سرعة باستخدام الجدول التالي.

العربية

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 خصيصا للحفاظ على سلامتك.
ومن الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب الحوادث ومنع تلف الماكينة:

⚠ **تحذير:**
يحذرك هذا الرمز من الأخطار على صحتك ويُشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

⚠ **تنبيه:**
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ملاحظة: ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
ملاحظات عامة 61
تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 61
تفريغ محتويات العبوة 60
نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم 60
التوصيل الكهربائي 60
تركيب وتشغيل ماكينة العجن 60
الوصفات 59
التنظيف 58
التخزين 58
استكشاف الأخطاء وتصليحه 57
البيانات الفنية 57
التخلص من الجهاز 57

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 بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ **تحذير:**
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

تعليمات السلامة الخاصة 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 وقبل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.
- مكن 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.

GARANTIEKARTE

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

KM 3711 / KM 3712

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

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

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 07 / 2018