BOMANN®

KNETMASCHINE KM 367 CB

Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasar • Batedeira • Impastatrice
Kneading Machine • Mikser do ciasta • Dagasztógép • Пристрій для замішування тіста

Bedienungsanleitung/Garantie

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

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 5
Technische Daten ..... Seite 10
Garantiebedingungen ..... Seite 10

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... blz 3
Gebruiksaanwijzing ..... blz 12
Technische specificaties ..... blz 17

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... page 3
Manuel ..... page 18
Caractéristiques techniques ..... page 23

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... página 3
Manual del usuario ..... página 24
Especificaciones técnicas ..... página 29

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos ..... página 3
Manual do utilizador ..... página 30
Especificações técnicas ..... página 35

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... pagina 3
Manuale dell'utente ..... pagina 37
Specifiche tecniche ..... pagina 42

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... page 3
User manual ..... page 43
Technical Specifications ..... page 47

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ..... strona 3
Instrukcja użytkowania ..... strona 49
Techniczne specyfikacje ..... strona 54
Warunki gwarancji ..... strona 54

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... oldal 3
Használati útmutató ..... oldal 56
Műszaki adatok ..... oldal 61

УКРАЇНСЬКА

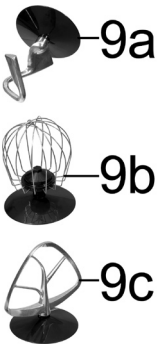
Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача ..... стор 62
Технічні характеристики ..... стор 67

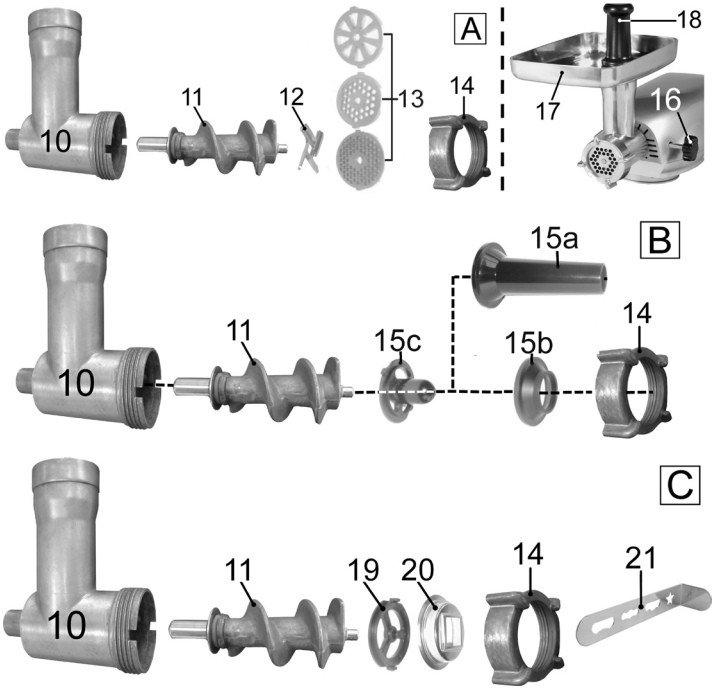
Übersicht der Bedienelemente

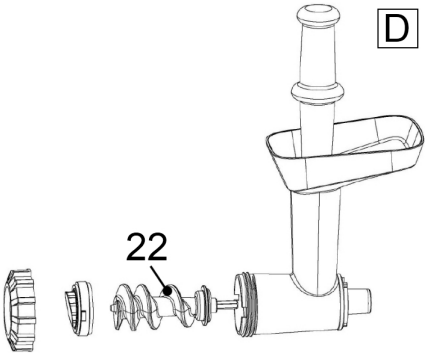
Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
A Kezelőszervek Elhelyezkedése • Розташування органів керування

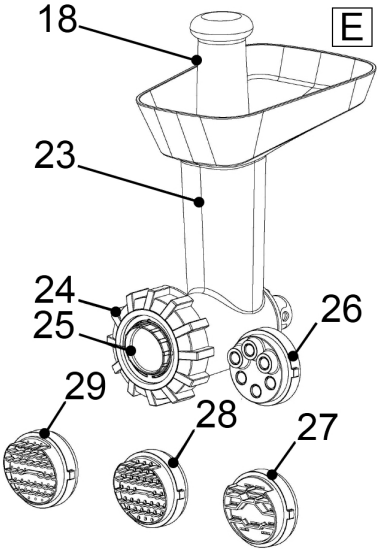
Zubehör Rührschüssel • Onderdelen Mengkom
Accessoires du bol à mélanger • Accesorios de la batidora
Acessórios do recipiente de mistura • Accessorie ciolota per mescoalre
Accessories Mixing Bowl • Elementy zestawu misy do mieszania
Feltétek - keverőtál • Приладдя Ємність для змішування

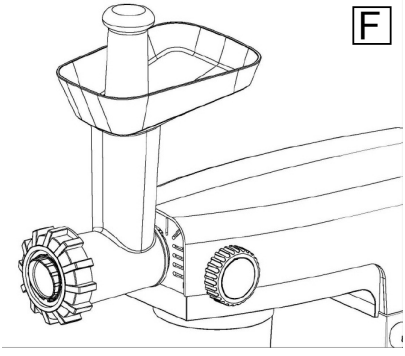


Zubehör/Montage Fleischwolf • Onderdelen/Montage Vleesvermaler • Accessoires/Montage du hachoir à viande
Accesorios/montaje de la picadora de carne • Acessórios/Peças para trituração de carne • Accessori/Assemblaggio tritacarne
Accessories/Assembly Meat Grinder • Elementy maszynki do mielenia mięsa • Feltétek/részegységek - húsdaráló • Приладдя/М'ясорубка




D
22


18
E
23
24
25
26
29
28
27


F

G
31
30
32
33

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

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

> ⚠ **Warnung!**
> Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

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

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.

> ℹ **Hinweis:**
> Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Greifen Sie während des Betriebes nicht in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Benutzen Sie zum Nachfüllen des Fleischwolfes nur den Stopfer.
- **Gefahr von Überlastung!** Benutzen Sie das Gerät entweder als Fleischwolf oder als Rührgerät, aber niemals beide Funktionen gleichzeitig.

Übersicht der Bedienelemente

Bauteile Grundgerät mit Fleischwolf (Abbildungen A-C):

1	Antriebswelle
2	Abdeckung Wendelantrieb
3	Rührschüssel
4	Arm
5	Hebel zum Senken/Heben des Arms
6	Gerätegehäuse
7	Pulsbetrieb und Stufenschalter
8	Spritzschutz Rührschüssel
9a	Knethaken
9b	Schneebesen
9c	Rührbesen
10	Wendelgehäuse (Metall)
11	Wendel (Metall)
12	Messer
13	Siebe
14	Verschluss (Metall)
15a	Wurstaufsatz
15b	Kebbeaufsatz
15c	Adapter für 15a & 15b
16	Schraube
17	Fülltablett
18	Stopfer
19+20	Plätzchenaufsatz
21	Schieber

Bauteile Pastamaker (Abbildungen D-F):

22 Wendel (Kunststoff)
23 Wendelgehäuse (Kunststoff)
24 Verschluss (Kunststoff)
25 Form Pasta Lasagne
26 Form für Makkaroni/Penne
27 Form Pasta Tagliatelle
28 Form Pasta Spaghetti groß
29 Form Pasta Spaghetti dünn

Bauteile Mixer (Abbildung G):

30 Deckel Mixgefäß mit Einfüllöffnung
31 Verschluss der Einfüllöffnung
32 Mixgefäß
33 Schraubverschluss mit Messerblock

Lieferumfang

1 X Knet-/Rührmaschine Grundgerät
1 X Rührschüssel
1 X Spritzschutz mit Füllschacht
1 X Knethaken
1 X Schneebesen
1 X Rührbesen
1 X Wendelgehäuse
1 X Wendel
1 X Messer
3 X Siebe
1 X Verschluss
1 X Wurstaufsatz
1 X Kebbeaufsatz
1 X Adapter für Wurst-/Kebbeaufsatz
1 X Schraube
1 X Fülltablett
1 X Stopfer
1 X Plätzchenaufsatz 3-teilig
1 X Wendel (Kunststoff)
1 X Wendelgehäuse (Kunststoff)
1 X Verschluss (Kunststoff)
1 X Form Pasta Lasagne
1 X Form für Makkaroni/Penne
1 X Form Pasta Tagliatelle
1 X Form Pasta Spaghetti groß
1 X Form Pasta Spaghetti dünn
1 X Verschluss der Einfüllöffnung
1 X Deckel Mixgefäß mit Einfüllöffnung
1 X Mixgefäß

Ohne Abbildung

1 X Aufbewahrungsbox
1 X Werkzeug für den Verschluss am Pastamaker

Bedienung Rührschüssel

1. Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung. Der Arm fährt hoch.
2. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK bis zum Anschlag.
3. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle einführen. Verdrehen Sie das Werkzeug um eine kurze Umdrehung, damit es sich in der Antriebswelle arretiert.

4. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.

> **Achtung:**
> Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg.

5. Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung, um den Arm zu senken. Sie müssen nun von oben auf den Arm drücken, bis er auf der untersten Position einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter auf eine Geschwindigkeit von 1 bis 6 (entsprechend des Teiges) ein.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot-oder Mürbeteig)	Knethaken	1-2	max. 2kg
Mittelschwere Teige (z.B. Crepes- oder Rührteig)	Rührbesen	3-4	max. 2kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schneebesen	5-6	max. 2kg
Intervall (z. B. unterheben von Biskuit, Eischnee)	Schneebesen	Pulse	max. 2kg
Flüssigkeiten, Sahne	Schneebesen o. Mixgefäß	5-6 oder Pulse	max. 1,5Ltr.

Hinweis:

- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- **Impulsbetrieb:** Für den Impulsbetrieb (Kneten in kurzen Intervallen), drehen Sie den Schalter in Position “PULSE”. Sie müssen den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge in dieser Position festhalten. Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch zurück auf Position “0”.
- **Spritzschutz:** Verwenden Sie bei flüssigen Teigen den Spritzschutz. Er besteht aus dem Spritzschutz mit dem Füllschacht.

Hinweis:
- Bringen Sie erst die Schüssel und das Werkzeug an und senken Sie den Arm.
- Legen Sie dann den Spritzschutz um das Werkzeug herum auf die Rührschüssel.
- Hängen Sie den Füllschacht am Spritzschutz ein.

Achtung:
Bevor Sie den Arm wieder heben, nehmen Sie erst den Spritzschutz ab.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Drehen Sie nach dem Knet- / Rührvorgang den Schalter (7) wieder zurück auf Position „0“. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Hebel (5) nach unten, der Arm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Fleischwolf

Inbetriebnahme Allgemein

1. Ziehen Sie die Abdeckung (2) für den Wendelantrieb nach vorne ab.
2. Entfernen Sie die Abdeckung am Sitz der Schraube (16).
3. Drehen Sie die Schraube (16) mit 4 Umdrehungen an.
4. Setzen Sie das Wendelgehäuse (10) mit dem Einfüllstutzen nach oben in den Wendelantrieb und drehen Sie die Schraube (16) im Uhrzeigersinn wieder zu.
5. Setzen Sie das Fülltablett so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tabletts über dem Arm befindet.
6. Schieben Sie die Wendel in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.

Siehe weiter in den Abschnitten „Betrieb Fleischwolf“, „ Betrieb Wurstaufsatz“, „Betrieb mit Plätzchenaufsatz“.

Betrieb Fleischwolf (siehe Abb. A)

Hinweis:
- ► Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie bitte darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- ► Je nachdem wie fein Sie wolfen wollen, wählen Sie bitte ein feines oder gröberes Sieb aus.

7. Setzen Sie das Messer mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
8. Wählen Sie ein Sieb aus. Beachten Sie dabei das Sieb und die Aussparungen am Wendelgehäuse.
9. Schrauben Sie den Verschluss (14) „handfest“ zu.
10. Geben Sie die Fleischstücke auf das Fülltablett (17) und in den Einfüllstutzen.
11. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
12. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter (7) auf „Aus“ steht.
13. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230V, 50Hz an.
14. Schalten Sie den Fleischwolf mit dem Schalter (7) ein.
15. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch mit dem Stopfer (18) nach.

Warnung:
Nicht mit den Fingern nachfassen.

Betrieb Wurstaufsatz (siehe Abb. B)

Gehen Sie vor wie unter Punkt 1 – 6 „Inbetriebnahme Allgemein“ beschrieben.

7. Setzen Sie den Adapter (15c) auf die Achse der Wendel.
8. Stecken Sie den Wurst- oder Kebbeaufsatz (15a oder b) in den Verschluss.

Hinweis:
Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

9. Drehen Sie den Verschluss „handfest“ auf das Wendelgehäuse.
10. Schieben Sie den Wurstdarm (Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden) über den Wurstaufsatz und verknoten das Ende.
11. Füllen Sie die Wurstpaste auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
12. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter (7) auf „Aus“ steht.
13. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230V, 50Hz an.
14. Schalten Sie den Fleischwolf mit dem Schalter (7) ein.
15. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch mit dem Stopfer (18) nach. Bitte nicht mit den Fingern nachfassen.
16. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
17. Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen. Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.

Hinweis:
- ► Für den Fleischwolfbetrieb eignen sich die Schalterstufen 1 bis 4.
- ► Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen Sie es dann 10 Minuten abkühlen.
- ► Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.
- ► Führen Sie Schritt 8, wie beschrieben, durch. Schalten Sie dann den Fleischwolf wieder ein.

Hinweis:
- ► Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vor der Verwendung einige Zeit in einer Schale Wasser ein.
- ► Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker" gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.

Betrieb mit Plätzchenaufsatz (siehe Abb. C)

Gehen Sie vor wie unter Punkt 1 – 6 „Inbetriebnahme Allgemein" beschrieben.

7. Setzen Sie die Plätzchenaufsätze (19 und 20) auf die Achse der Wendel.
8. Schrauben Sie den Verschluss (14) „handfest" zu.
9. Stellen Sie mit dem Schieber (21) die gewünschte Plätzchenform ein.
10. Geben Sie den Teig auf das Fülltablett und den Einfüllstutzen.
11. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter (7) auf „Aus" steht.
12. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230V, 50Hz an.
13. Schalten Sie den Fleischwolf mit dem Schalter (7) ein.
14. Schieben Sie, wenn nötig, den Teig mit dem Stopfer (18) nach. Bitte nicht mit den Fingern nachfassen.
15. Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Pastamaker

Montage (siehe Abb. D - F)

1. Ziehen Sie die Abdeckung (2) für den Wendelantrieb nach vorne ab.
2. Entfernen Sie die Abdeckung am Sitz der Schraube (16).
3. Drehen Sie die Schraube (16) mit 4 Umdrehungen an.
4. Setzen Sie das Wendelgehäuse (23) mit dem Einfüllstutzen nach oben in den Wendelantrieb und drehen Sie die Schraube (16) im Uhrzeigersinn zu.
5. Schieben Sie die Wendel (22) in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.
6. Wählen Sie eine Formscheibe für Ihre Pasta aus.

Hinweis:
Die Formscheiben passen nur in einer Position auf das Wendelgehäuse. Beachten Sie dabei die Formscheibe und die Aussparungen am Wendelgehäuse.

7. Schrauben Sie den Verschluss (24) „handfest" zu.
8. Geben Sie den Pastateig auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
9. Bereiten Sie eine Fläche vor auf der Sie im Anschluss die Nudeln auslegen können.

Betrieb Pastamaker

1. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter (7) auf „Aus" steht.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230V, 50Hz an.
3. Schalten Sie den Pastamaker mit dem Schalter (7) auf eine Stufe zwischen 1 und 3 ein.
4. Schieben Sie, wenn nötig, den Teig mit dem Stopfer (18) nach.

Montage des Mixgefäßes und des Deckels (siehe Abb. G)

1. Ziehen Sie die Abdeckung für den Mixantrieb nach oben ab.
2. Halten Sie das Mixgefäß (32) so, dass sich der Griff auf der rechten Seite befindet.
3. Setzen Sie das Mixgefäß so auf die Gerätebasis auf, dass die Markierung ▼ am unteren Rand des Gefäßes auf das Symbol (Schloss offen) der Gerätebasis zeigt.
4. Drehen Sie das Mixgefäß in Pfeilrichtung, bis es einrastet. Der ▼ und das Symbol (Schloss geschlossen) müssen genau übereinander stehen.
5. Den Deckel (30) setzten Sie so auf, dass dessen Lasche die Ausgussöffnung am Mixgefäßes verschließt.
6. Mit dem Verschluss der Einfüllöffnung wird gleichzeitig der Deckel befestigt. Setzen Sie den Verschluss auf den Deckel und drehen Sie den Verschluss in Richtung „LOCK", bis er einrastet. Drehen Sie den Verschluss gegen den Uhrzeigersinn, wenn Sie den Deckel abnehmen wollen.

Betrieb des Mixaufsatzes

Achtung:
- ► Zu Ihrer Sicherheit montieren Sie die Rührschüssel (3) **ohne** Werkzeug und setzen Sie die Abdeckung des Wellenantriebs (2) auf.
- ► Während des Mixerbetriebs betätigen Sie nicht den Hebel (5) zum heben und senken des Armes.
- ► Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixgefäß angegebene Höchstmenge (MAX-Markierung)!
- ► Füllen Sie niemals heißes Mixgut oder harte Zutaten wie Kartoffeln, Eis, Kaffeebohnen, Nüsse usw. in das Mixgefäß.

Achtung: Sicherheitschalter!
Das Gerät funktioniert nur, wenn der ▼ und das Symbol (Schloss geschlossen) genau übereinander stehen.

1. Zerkleinern Sie vorab das Mixgut in kleinere Stücke.
2. Füllen Sie das Mixgefäß (32) mit Mixgut (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Nicht überfüllen!**
3. Setzen Sie den Deckel (30) auf.
4. Verschließen Sie den Deckel mit dem Verschluss (31).

Hinweis:
Um Mixgut nachzufüllen, können Sie den Verschluss bzw. den Deckel abnehmen.
- ► Schalten Sie das Gerät zuvor aus.
- ► Entfernen Sie den Deckel (30) des Mixbehälters und füllen Sie nun die gewünschten Speisen ein.
- ► Setzen Sie den Deckel wieder auf den Mixbehälter auf.

⚠ Achtung:
► Greifen Sie nicht in den Mixbehälter hinein, da Sie sich unter Umständen an der Klinge Verletzungen zuziehen können.
► Betreiben Sie den Mixbehälter nicht ohne Inhalt oder ohne den Deckel.

5. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
7. Schalten Sie das Gerät ein (Stufe 1 oder 2 usw.) oder verwenden Sie den Pulsbetrieb „**PULSE**“. Das Mixgefäß muss während des Mixvorgangs festgehalten werden.

Für gleichmäßiges Mixen (kontinuierlicher Betrieb):
Beim Betrieb in den Stufen 1 bis 6 rastet der Schalter in der jeweiligen Position ein.

Stufe 1 = niedrige Drehzahl
Stufe 6 = hohe Drehzahl
Zum Ausschalten den Schalter wieder auf Pos. „**0**“ stellen.

Für den Impulsbetrieb (Mixen in kurzen Intervallen), bringen Sie den Schalter in Position „**0**“. Das Gerät ist jetzt ausgeschaltet.
- Drehen Sie den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge auf „**PULSE**“.
- Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch in die Position „**0**“ zurück.
- Um das Mixgefäß abzunehmen, drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Reinigung

⚠ Warnung:
► Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ Achtung:
► Tauchen Sie das Gehäuse mit Motor niemals in Wasser!
► Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

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

Rührschüssel, Rührwerkzeuge, und Bauteile des Fleischwolfs, des Pasta Makers und des Mixgefäßes

⚠ 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.

⚠ Warnung:
Das Messer des Fleischwolfs ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.
- Ölen Sie die Siebe nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein.

Rezeptvorschläge

Stufe 3-4 Rührteig (Grundrezept)

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

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührbesen 30 Sekunden auf Stufe 1, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

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

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

Stufe 1-2 Leinsamenbrötchen

Zutaten: 500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.
Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hineinbröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 2 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit:	30-40 Minuten

Stufe 5-6 Schokoladencreme

Zutaten: 200ml süße Sahne, 150g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60g 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 600W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5-6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Pulsefunktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Stufe 1-3 Grundrezept Nudelteig

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

Zubereitung: Mehl und Grieß vermischen. Eier aufschlagen und mit Olivenöl und Salz in die Rührschüssel geben. Die Maschine mit dem Knethaken auf kleiner Stufe anlaufen lassen und das Mehl/Grieß Gemisch dazugeben. Den Teig etwa 10 Minuten auf Stufe 3 kneten, bis dieser glatt und glänzend ist. Am Anfang sieht es so aus, als ob sich der Grieß nicht auflösen würde. Der Teig wird später geschmeidiger, reduzieren Sie dann die Geschwindigkeit wieder auf Stufe 1. Der Teig darf am Anfang nicht zu trocken sein. Wenn er zu fest wird, tropfenweise Öl oder Wasser zufügen. Ist er zu weich, noch etwas Grieß unterkneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und mit einem Handtuch abgedeckt mindestens 20 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit können Sie den Pasta Maker montieren. Den Teig in 2 - 3 Portionen teilen. Nehmen Sie eine Portion zum Verarbeiten, den Rest wieder abdecken, damit der Teig nicht austrocknet. Den leicht mit Mehl bestreuten Teig geben Sie in den Pasta Maker. Wählen Sie je nach Teig und Geschick eine Stufe zwischen 1 und 3. Die Nudeln am besten ganz frisch verwenden, also unmittelbar in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Bitte beachten Sie, dass frische Nudeln eine wesentlich kürzere Garzeit haben. Je nach Größe und Dicke 1 - 3 Minuten. Angetrocknete Nudeln brauchen jeweils 1 Minute länger, trockene Nudeln 5 Minuten länger.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744. Ermittelter Schalldruckpegel: 86,2 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:.....KM 367 CB
Spannungsversorgung:.....220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme:..... Pnom. 600W
.....Pmax. 1000W
Schutzklasse: II
Kurzzeitbetrieb:.....10 Minuten
Nettogewicht:.....7,91kg

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät KM 367 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.
Technische Änderungen vorbehalten!

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 ausge-

schlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

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

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

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

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

WWW.SLI24.DE

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

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

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@bomann.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

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

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

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

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

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

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen

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.

Algemene veiligheidsrichtlijnen

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 het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigd, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet **onbeheerd** achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer regelmatig de snoeren van het apparaat op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd apparaat.
- Repareer het apparaat niet zelf; neem contact op met een geautoriseerde reparateur. Een defect snoer dient door de fabrikant, een geautoriseerd servicecentrum of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon vervangen te worden om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Bestudeer a.u.b. de volgende “Speciale Veiligheidsmaatregelen”.

Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

> ⚠ **Waarschuwing!**
> Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar!**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen.

> ⚠ **Waarschuwing:**
> Waarschuwt voor gezondheidsrisico’s en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

> ⚠ **Let op:**
> Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

> ℹ **Opmerking:**
> Duidt op tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

- Loopt niet weg als het apparaat in gebruik is.
- Probeer de veiligheidsmechanismen niet te manipuleren.
- Steek uw hand niet in de draaiende haken tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Steek de stekker van het apparaat **niet** in het stopcontact voordat alle benodigde accessoires zijn aangebracht.
- Gebruik de aandrukker alleen voor het hervullen van de vleesvermaler.
- **Pas op voor overvulling!** Gebruik het apparaat als vleesvermaler of kneder maar nooit voor beide functies tegelijk.

Plaats van de onderdelen

Onderdelen basisapparaat met vleesvermaler
(Afb. A-C):

1	Aandrijfas
2	Beschermkap transportschroef
3	Mengkom
4	Arm
5	Omhoog/omlaag kantelhendel
6	Behuizing
7	Interval en stapschakelaar
8	Spatkap mengkom
9a	Kneedhaak
9b	Garde
9c	Menghaak
10	Behuizing transportschroef (metaal)
11	Transportschroef (metaal)
12	Messen
13	Platen
14	Afsluitring (metaal)
15a	Worst hulpstuk
15b	Kebbe hulpstuk
15c	Adapter voor 15a & 15b
16	Schroef
17	Trechter
18	Aandrukker
19+20	Koekjes hulpstuk
21	Schuif

Onderdelen pastamaker (Afb. D-F):

22 Transportschroef (plastic)
23 Behuizing transportschroef (plastic)
24 Afsluitring (plastic)
25 Pasta lasagne hulpstuk
26 Macaroni/penne hulpstuk
27 Pasta tagliatelle hulpstuk
28 Pasta spaghetti dik hulpstuk
29 Pasta spaghetti dun hulpstuk

Onderdelen mixer (Afb. G):

30 Deksel mengbeker met vulopening
31 Deksel vulopening
32 Mengbeker
33 Afsluitmechanisme met messenset

Onderdelenoverzicht

1 X Kneder/mixer basisapparaat
1 X Mengkom
1 X Spatkap met trechter
1 X Kneedhaak
1 X Garde
1 X Menghaak
1 X Behuizing transportschroef
1 X Transportschroef
1 X Mes
3 X Platen
1 X Afsluitring
1 X Worst hulpstuk
1 X Kebbe hulpstuk
1 X Adapter voor worst/ kebbe
1 X Schroef
1 X Trechter
1 X Aandrukker
1 X Koekjes hulpstuk 3-delig
1 X Transportschroef (plastic)
1 X Behuizing transportschroef (plastic)
1 X Afsluitring (plastic)
1 X Pasta lasagne hulpstuk
1 X Macaroni/penne hulpstuk
1 X Pasta tagliatelle hulpstuk
1 X Pasta spaghetti dik hulpstuk
1 X Pasta spaghetti dun hulpstuk
1 X Deksel vulopening
1 X Deksel mengbeker met vulopening
1 X Mengbeker

Geen afbeelding

1 X Opbergbox
1 X Hulpstuk voor afsluiten pastamaker mechanisme

Gebruiksaanwijzing Mengkom

1. Beweeg de hendel (5) in de richting van de pijl. De arm gaat omhoog.
2. Plaats de mengkom op de bodem en draai richting LOCK tot deze vastklikt.
3. Plaats het gewenste hulpstuk door het bovenste deel aan de aandrijfas te bevestigen. Draai voorzichtig tot deze vastklikt.
4. Voeg nu de ingrediënten toe.

⚠ Let op:
Doe de kom niet te vol, de maximale hoeveelheid ingrediënten is 2 kg.

5. Beweeg de hendel (5) in de richting van de pijl om de arm te laten zakken. Druk de arm naar beneden tot deze vastklikt in de laagste stand.
6. Steek de stekker in een stopcontact met een spanning van 230V / 50Hz.
7. Schakel het apparaat in; draai de stappenschakelaar op één van de snelheidsinstellingen 1 t/m 6 (afhankelijk van het deeg).

Tabel Deegsoorten En Hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1-2	max. 2kg
Middelzwaar deeg (bijv. pannenkoeken of cake)	Menghaak	3-4	max. 2kg
Licht deeg (bijv. slagroom, eiwit, pudding)	Garde	5-6	max. 2kg
Interval (bijv. licht mengen bladerdeeg, eiwit)	Garde	Interval	max. 2kg
Vloeistoffen, slagroom	Garde of mengkom	5-6 of Interval	max. 1,5 l

i Opmerking:
- ► **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- ► **Intervalstand:** Voor het gebruik van de intervalstand (kneden in korte intervallen) draait u de schakelaar in de "PULSE" stand. Houdt de knop gedurende de gewenste tijd in die stand. Laat los en de knop springt terug naar de "0" stand.
- ► **Spatkap:** Gebruik de spatkap voor vloeibaar deeg. Bestaat uit een spatkap en een trechter.

Opmerking:
- Plaats eerst de mengkom en het hulpstuk en breng dan de arm omlaag.
- Plaats nu de spatkap rond het hulpstuk op de mengkom.
- Plaats de trechter op de spatkap.

Let op:
Verwijder de spatkap alvorens de arm omhoog te brengen.

Stop Gebruik En Verwijderen Kom

- Draai de knop (7) na het kneden/mengen terug naar de "0" stand.
- Druk de hendel (5) naar beneden zodat de arm omhoog komt.
- Verwijder het hulpstuk.
- Draai de mengkom voorzichtig linksom om deze te uit te nemen.
- Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Vleesvermaler

Algemene starthandelingen

1. Verwijder de beschermkap (2) van de transportschroef aan de voorzijde.
2. Verwijder de beschermkap bij de schroef (16).
3. Draai de schroef (16) aan met 4 omwentelingen.
4. Breng de behuizing van de transportschroef aan (10) met de trechter in de transportschroefbehuizing en draai de schroef (16) rechtsom vast.
5. Plaats de vulplaat op de trechter met de inlaat boven de arm.
6. Schuif de transportschroef in het horizontale gedeelte van de transportschroefbehuizing totdat de as op zijn plaats klikt.

Zie verder de hoofdstukken "Gebruik van de Vleesvermaler", "Gebruik Worst Hulpstuk", en "Gebruik Koekjes Hulpstuk".

Gebruik van de Vleesvermaler (zie Afb. A)

Opmerking:
- ► Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2,5cm. Let erop dat alle botten en kraakbeen verwijderd zijn.
- ► Selecteer de benodigde gaatjesplaat, afhankelijk van de gewenste gehaktfijnheid.

7. Plaats het mes op de transportschroef met de scherpe zijde naar buiten.
8. Selecteer een gaatjesplaat. Zorg dat de plaat uitgelijnd is met de openingen in de transportschroefbehuizing.
9. Draai de sluitring (14) "handvast".
10. Plaats de stukken vlees in de trechter (17) en in de buis.
11. Plaats een opvangbak onder de opening.
12. Let erop dat de functieknop (7) in de "Uit" stand staat.
13. Steek de stekker in een stopcontact met een spanning van 230V / 50Hz.
14. Draai aan de knop (7) om de vleesvermaler in te schakelen.
15 Duw het vlees met de aandrukker (18) naar beneden, indien nodig.

Waarschuwing:
Steek uw vingers niet in de aanvoerbuis.

Gebruik van het Worst Hulpstuk (zie Afb. B)

Volg stappen 1 - 6 zoals beschreven in hoofdstuk "Algemene Starthandelingen".

7. Verbind de adapter (15c) met de as van de transportschroef.
8. Plaats het worst of kebbe hulpstuk (15a of b) in de afsluitring.

Opmerking:
Het "kebbe" hulpstuk dient voort de vorming van slierten van vlees of deeg.

9. Draai de afsluitring "handvast" op de behuizing van de transportschroef.
10. Schuif het worstomhulsel (u kunt een natuurlijk of kunstmatig omhulsel gebruiken) over het worst hulpstuk en bind het aan het einde vast.
11. Doe de worstpasta in de trechter en de vulbuis.
12. Let erop dat de draaiknop (7) in de "Uit" stand staat.
13. Steek de stekker van het apparaat in een 230V / 50Hz stopcontact.
14. Draai de knop (7) om de vleesvermaler in te schakelen.
15. Druk het vlees aan met de aandrukker (18) indien nodig. Steek uw vingers niet in de aanvoerbuis.
16. Het worstmateriaal wordt door het worst hulpstuk geperst en vult het worst omhulsel.
17. Knijp de worst af aan het eind van het worst hulpstuk als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt. Draai de worst één- of tweemaal rond.

Opmerking:
- ► De snelheden 1 t/m 4 zijn geschikt voor de vleesvermaler.
- ► Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten en laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- ► Schakel het apparaat na iedere worst uit totdat u de slag te pakken heeft.
- ► Volg stap 8 als beschreven en schakel het apparaat weer in.
- ► Week natuurlijk worstomhulsel voor gebruik eerst in water.
- ► Zorg ervoor dat natuurlijk worstomhulsel "losjes" gevuld is, omdat de worst tijdens het braden uitzet en het omhulsel kan breken.

Gebruik met Koekjes Hulpstuk (zie Afb. C)

Volg stappen 1 – 6 zoals beschreven in hoofdstuk “Algemene Opstarthandelingen”.

7. Verbind de koekjes hulpstukken (19 en 20) met de transportschroefas.
8. Draai de afsluitring (14) “handvast”.
9. Stel de gewenste koekjesvorm in met de schuif (21).
10. Plaats het deeg in de trechter en de buis.
11. Let erop dat de draaiknop (7) in de “Uit” stand staat.
12. Steek de stekker van het apparaat in een 230V / 50Hz stopcontact.
13. Draai de knop (7) om de vleesvermaler in te schakelen.
14. Druk het deeg aan met de aandrukker (18) indien nodig. Steek uw vingers niet in de aanvoerbuis.
15. Vang de deegrepen bij de uitvoeropening en snijd ze in de gewenste lengte.

Pastamaker

Installatie (zie Afb. D - F)

1. Verwijder de beschermkap (2) van de transportschroef aan de voorzijde.
2. Verwijder de beschermkap van de schroef (16).
3. Draai de schroef (16) aan met 4 omwentelingen.
4. Plaats de transportschroefbehuizing (23) met de trechter op de transportschroefas en draai de schroef (16) rechtsom.
5. Schuif de transportschroef (22) in het horizontale deel van de transportschroefbehuizing totdat deze vastklikt.
6. Selecteer een hulpstuk voor uw pasta.

Opmerking:
De pasta hulpstukken passen slechts op één manier op de transportschroef-behuizing. Zorg voor een goede uitlijning van hulpstuk en gaten in de behuizing.

7. Draai de afsluitring (24) “handvast”.
8. Doe het pastadeeg in de trechter en in de buis.
9. Maak een oppervlakte klaar om later de pasta uit te spreiden.

Gebruik Pastamaker

1. Let erop dat de draaiknop (7) in de “Uit” stand staat.
2. Steek de stekker van het apparaat in een 230V / 50Hz stopcontact.
3. Draai aan de knop (7) om de pastamaker in te schakelen op stand 1 tot 3.
4. Druk het deeg aan met de aandrukker (18) indien nodig.

Installatie Van De Mengbeker En Het Deksel (zie Afb. G)

1. Trek het deksel van de mengas er naar boven toe af.
2. Houd de mengbeker (32) met de handgreep naar rechts.
3. Plaats de mengbeker op het basis apparaat met de ▼ markering aan de onderzijde van de beker op het icoon op het apparaat.
4. Draai de mengbeker in de richting van de pijl totdat deze vastklikt. ▼ en het icoon dienen exact uitgelijnd te zijn.
5. Plaats het deksel (30) zodat het lipje de uitstroomopening afdekt.
6. Het afdekken van de uitstroomopening blokkeert het deksel meteen. Plaats de afsluitring op het deksel en draai het in de richting van “LOCK” totdat het vastklikt. Draai de afsluitring linksom om het deksel te verwijderen.

Gebruik Van De Menger

Let op:
- ► Plaats voor uw eigen veiligheid de mengkom (3) **zonder** hulpstukken en plaats de beschermkap van de transportschroefas (2).
- ► Gebruik de hendel (5) niet voor het bewegen van de arm tijdens het gebruik.
- ► Doe niet meer in de mengbeker dan de MAX hoeveelheden die erop staan!
- ► Doe nooit hete of harde ingrediënten, zoals aardappelen, ijs, koffiebonen, noten, etc. in de mengbeker.

Let op: Veiligheidschakelaar!
Het apparaat werkt alleen als d ▼ en iconen perfect uitgelijnd zijn.

1. Snijd de ingrediënten in kleine stukjes.
2. Vul de mengbeker (32) met uw ingrediënten (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Doe er niet teveel in!**
3. Doe het deksel erop (30).
4. Sluit het deksel af met de afsluitring (31).

Opmerking:
Open het deksel en/of draai de afsluitring los om meer ingrediënten toe te voegen.
- ► Schakel het apparaat eerst uit.
- ► Verwijder het deksel (30) van de mengbeker en vul de beker met de gewenste ingrediënten.
- ► Plaats het deksel terug op de mengbeker.

Let op:
- ► Reik niet in de mengbeker om verwondingen door de messen te voorkomen.
- ► Gebruik de mengbeker niet leeg of zonder deksel.

5. Let erop dat de draaiknop in de “0” stand staat.
6. Steek de stekker van het apparaat in een 230V / 50Hz stopcontact.
7. Schakel het apparaat in (stand 1 of 2 etc.) of gebruik de “**PULSE**” stand. Houd de mengbeker tijdens het mengen vast.

Voor egaal mengen (continue gebruik):
In de standen 1 t/m 6 blijft de knop in die stand staan.

Stand 1 = lage snelheid
Stand 6 = hoge snelheid
Draai de knop in de “**0**” stand om het apparaat uit te schakelen.

Voor het gebruik van de intervalstand (mengen in korte intervallen) draait u de knop in de "**0**" stand. Het apparaat is uitgeschakeld.

- Draai de knop naar "**PULSE**" afhankelijk van het gewenste interval.
- De knop keert automatisch terug naar de "**0**" stand als deze losgelaten wordt.
- Draai de mengbeker linksom om deze uit te nemen.
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Reinigen

⚠ Waarschuwing:
► Trek altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

⚠ Let op:
► Dompel het apparaat of de motor nooit onder water!
► Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

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

Mengkom, Meng Hulpstukken En Vleesvermaler, Pastamaker En Mengbeker Onderdelen

⚠ Let op:
De onderdelen zijn niet bestand tegen een afwasmachine. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen veroorzaken vervorming en verkleuring.

- Reinig onderdelen die in contact zijn geweest met voedsel in een sopje.

⚠ Waarschuwing:
De messen van de vleesvermaler zijn erg scherp! Gevaar voor verwondingen!

- Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.
- Doe een beetje plantaardige olie op de platen.

Recepten

Stand 3-4 Cakedeeg (Basisrecept)

Ingrediënten: 250g zachte boter of margarine, 250g suiker, 1 zakje vanille suiker of 1 zakje Citro-Back, 1 snufje zout, 4 eieren, 500g tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ong. 1/8 l melk.

Bereiding:

Meng de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom en meng 30 seconden met de garde op stand 1, dan 3 minuten op stand 3. Vet de bakvorm in of doe er bakpapier in, doe het deeg erin en bak. Controleer de gaarheid alvorens uit de oven te halen: steek een breinaald of satéprikker in het midden. Het deeg is gaar als het er niet meer aan blijft plakken. Plaats op een rooster om te laten afkoelen.

Conventionele Oven:

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

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

Stand 1-2 Lijnzaadrolletjes

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

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8-liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, en voeg de kwark toe. Meng het goed met de kneedhaak op stand 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar stand 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele Oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220° C (Verwarm 5 minuten voor), gasoven: stand 2-3
Baktijd:	30-40 minuten

Stand 5-6 Chocoladecrème

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

Bereiding:

Sla in de mengkom de slagroom stijf met de garde, haal de kom weg en bewaar op een koele plaats.
Smelt de chocoladeglazuur volgens de instructies op de verpakking 3 minuten in de magnetron op 600W. Klop ondertussen in de mengkom met de garde de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout tot een schuim. Voeg de gesmolten chocoladeglazuur toe en meng gelijkmatig op stand 5-6. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom to aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie. Garneer de chocolade crème en serveer goed gekoeld.

Stand 1-3 **Basisrecept Pastadeeg**

Ingrediënten: 600g Bloem, 400g Griesmeel, 6 Eieren, 10g Zout, 2cl Olie (olijfolie).

Bereiding: Meng bloem en griesmeel goed door elkaar. Breek de eieren en doe deze samen met de olijfolie en zoet in de mengkom. Start het apparaat met de kneedhaak op lage snelheid en voeg het bloem/griesmeel mengsel toe. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten op stand 3 totdat het er glad en glimmend uitziet. In het begin lijkt het alsof de griesmeel niet goed wil mengen. Later wordt het deeg gladder; verlaag de snelheid tot stand 1. Let erop dat het deeg in het begin niet te droog is. Als het te dik lijkt voeg dan druppel voor druppel wat olie of water toe. Als het deeg te zacht is, doe er dan wat meer griesmeel bij. Kneed het deeg in een bal en laat deze tenminste 20 minuten rusten onder een theedoek. Zet ondertussen de pastamaker in elkaar. Verdeel het deeg in 2 - 3 stukken. Gebruik één deel voor de voorbereiding en bedek het overige weer zodat het niet uitdroogt. Doe het deeg, licht besprenkeld met bloem in de pastamaker. Selecteer een stand tussen 1 en 3 afhankelijk van het deeg en uw ervaring. Gebruik de pasta vers indien mogelijk, kook het al dente in voldoende zout water. Houdt er rekening mee dat verse pasta aanzienlijk minder kooktijd nodig heeft, ongeveer 1 - 3 minuten afhankelijk van dikte en lengte. Pasta die droog aanvoelt heeft 1 minuut langer nodig, droge pasta heeft 5 minuten langer nodig.

Geluidsniveau

Het geluidsniveau was gemeten aan het oor van een gebruiker (LpA) in overeenstemming met DIN EN ISO 3744.
Vastgesteld geluidsniveau: 86.2 dB(A) (geen limiet)

Technische Specificaties

Model: ..... KM 367 CB
Voeding: ..... 220-240V~ 50/60Hz
Stroomverbruik: ..... Pnom. 600W
..... Pmax. 1000W
Beveiligingsklasse: II
Kortstondige werking: ..... 10 minuten
Netto gewicht: 7,91kg

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

Betekenis van het vuilnisbak-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- **Ne** laissez **pas** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Eteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le fil électrique afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. N'utilisez pas un appareil endommagé.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil ; contactez un personnel qualifié. Un fil électrique défectueux doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente qualifié ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout risque.
- N'utilisez que les composantes originales.
- Veuillez suivre les "Consignes spéciales de sécurité" suivantes.

Enfants et personnes invalides

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

> ⚠ **Avertissement!**
> Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement!**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent d'une personne responsable de leur sécurité des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.

> ⚠ **Avertissement:**
> Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

> ⚠ **Attention:**
> Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

> ℹ **Note:**
> Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne manipulez aucun mécanisme de sécurité.
- Ne touchez pas les crochets en rotation pendant le fonctionnement.
- Installez l'appareil sur une surface solide, lisse et plate.
- **Ne** branchez le fil électrique **qu**'après avoir installé tous les accessoires requis.
- N'utilisez que le poussoir pour remplir le hachoir à viande.
- **Risque de surcharge!** Utilisez l'appareil comme hachoir à viande ou pétrin mais ne combinez jamais ces deux fonctions en même temps.

Emplacement des commandes

Eléments de l'appareil utilisé avec le hachoir à viande (Illustrations A-C):

1	Axe d'entrainement
2	Couvercle de la vis sans fin
3	Bol à mélanger
4	Bras
5	Levier pour lever/baisser le bras
6	Boîtier
7	Variateur de fonctions, interrupteur à fonctionnement intermitent
8	Couvercle anti-éclaboussures du bol à mélanger
9a	Crochet à pétrir
9b	Fouet à oeufs
9c	Fouet
10	Boîtier de la vis sans fin (métallique)
11	Vis sans fin (métallique)
12	Couteaux
13	Plaques
14	Dispositif de verrouillage (métallique)
15a	Garnisseur à saucisses
15b	Accessoire pour réaliser des kebbés
15c	Adaptateur pour 15a & 15b
16	Vis
17	Trémie
18	Poussoir
19+20	Accessoires pour réaliser des biscuits
21	Coulisseau

Eléments de la machine à fabriquer des pâtes (Illustrations D-F):

22 22 Vis sans fin (plastique)
23 Boîtier de la vis sans fin (plastique)
24 Dispositif de verrouillage (plastique)
25 Accessoire pour réaliser des feuilles à lasagne
26 Accessoire pour réaliser des macaronis/pennes
27 Accessoire pour réaliser des tagliatelles
28 Accessoire pour réaliser des spaghettis épais
29 Accessoire pour réaliser des spaghettis fins

Elements du batteur-mélangeur (Illustration G):

30 Couvercle du récipient à mélanger avec orifice de remplissage
31 Couvercle de l'orifice de remplissage
32 Récipient à mélanger
33 Dispositif de verrouillage avec position de la lame

Eléments livrés

1 X Pétrin/batteur-mélangeur
1 X Bol à mélanger
1 X Couvercle anti-éclaboussures avec trémie
1 X Crochet à pétrir
1 X Fouet à oeufs
1 X Batteur
1 X Boîtier de la vis sans fin
1 X Vis sans fin
1 X Couteau
3 X Plaques
1 X Dispositif de verrouillage
1 X Garnisseur à saucisses
1 X Accessoire pour réaliser des kebbés
1 X Adaptateur à saucisses/ accessoire pour réaliser des kebbés
1 X Vis
1 X Trémie
1 X Poussoir
1 X Accessoire pour réaliser des biscuits 3 pièces
1 X Vis sans fin (plastique)
1 X Boîtier de la vis sans fin (plastique)
1 X Dispositif de verrouillage (plastique)
1 X Accessoire pour réaliser des feuilles à lasagne
1 X Accessoire pour réaliser des macaronis/pennes
1 X Accessoire pour réaliser des tagliatelles
1 X Accessoire pour réaliser des spaghettis épais
1 X Accessoire pour réaliser des spaghettis fins
1 X Couvercle de l'orifice de remplissage
1 X Couvercle du récipient à mélanger avec orifice de remplissage
1 X Récipient à mélanger

Pas d'illustrations

1 X Boîte de stockage
1 X Accessoire pour le dispositif de verrouillage de la machine à fabriquer des pâtes

Utiliser les consignes du bol à mélanger

1. Appuyez sur le levier (5) et tournez dans le sens de la flèche. Le bras se lève.
2. Placez le bol à mélanger sur le socle et tournez pour mettre LOCK sur la position arrêt.
3. Fixez l'accessoire souhaité en introduisant l'extrémité supérieure dans l'axe d'entrainement. Tournez-le légèrement pour bloquer l'axe d'entrainement.

4. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients.

⚠ Attention:
Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 2 kg.

5. Appuyez sur le levier (5) et tournez dans le sens de la flèche pour baisser le bras. Appuyez sur le bras pour le bloquer à sa position la plus basse.
6. Branchez l'appareil à une prise murale 230V / 50Hz en bon état de fonctionnement.
7. Allumez l'appareil ; réglez le variateur de fonctions sur l'une des vitesses entre 1 et 6 (selon la pâte).

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1-2	max. 2 kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crèpes ou à gâteaux)	Fouet mélangeur	3-4	max. 2 kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	5-6	max. 2 kg
A intervalles (par ex. pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)	Fouet à oeufs	Impulsion	max. 2 kg
Liquides, crème	Fouet à oeufs ou récipient à mélanger	5-6 ou Impulsion	max. 1,5 l

i Note:
- ► **Fonctionnement de courte durée:** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- ► **Fonctionnement par impulsions:** Pour un fonctionnement par impulsions, (pétrissage à intervalles courts), réglez le variateur sur la position "PULSE". Maintenez le variateur sur cette position pendant l'intervalle souhaité. Le variateur revient sur "0" lorsque vous le relâchez.
- ► **Protection anti-éclaboussures:** Utilisez la protection anti-éclaboussures pour la préparation de pâtes liquides. Il comporte le couvercle anti-éclaboussures et une trémie.

- o Fixez d'abord le bol à mélanger et l'accessoire, puis baissez le bras.
- o Placez maintenant le couvercle anti-éclaboussures autour de l'accessoire sur le bol à mélanger.
- o Accrochez la trémie au couvercle anti-éclaboussures.

⚠ Attention:
Enlevez le couvercle anti-éclaboussures avant de lever à nouveau le bras.

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

- Après le pétrissage/mélange, remettez à nouveau le variateur (7) sur la position "0". Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Appuyez sur le levier (5) pour lever le bras.
- Enlevez l'accessoire.
- Tournez légèrement le bol à mélanger dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre "Entretien".

Hachoir à viande

Démarrage général

1. Enlevez le couvercle (2) de la vis sans fin sur le devant.
2. Enlevez le couvercle de la vis (16).
3. Serrez la vis (16) (4 tours).
4. Fixez le boîtier de la vis sans fin (10) avec la trémie vers le haut dans l'axe de la vis sans fin et serrez la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Placez la plaque de remplissage sur la trémie avec la prise de la plaque sur le bras.
6. Faites glisser la vis sans fin sur la partie horizontale du boîtier de la vis sans fin jusqu'à ce que l'axe s'emboîte.

Pour plus d'informations, consultez les chapitres "Fonctionnement du hachoir à viande", "Fonctionnement du garnisseur à saucisses" et "Fonctionnement de l'accessoire pour réaliser des biscuits".

Fonctionnement du hachoir à viande (voir Illustration A)

i Note:
► Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm environ. N'oubliez pas d'enlever tous les os et filaments.
► Sélectionnez la plaque perforée en fonction de la finesse de la viande hachée que vous souhaitez.

7. Placez le couteau sur l'axe de la vis sans fin avec le bord pointu vers l'extérieur.
8. Sélectionnez une plaque perforée. Adaptez la plaque aux entailles du boîtier de la vis sans fin.
9. Serrez le dispositif de verrouillage (14) "à la main".
10. Placez les morceaux de viande sur la trémie (17) et dans l'entonnoir.
11. Placez un récipient à la sortie.
12. Assurez-vous que le variateur de fonctions (7) est réglé sur "Off".
13. Branchez l'appareil à une prise murale 230V / 50Hz en bon état de fonctionnement.
14. Tournez le variateur (7) pour allumer le hachoir à viande.
15. Poussez la viande à l'aide du poussoir (18), si nécessaire.

⚠ Avertissement:
N'introduisez pas vos doigts dans l'entonnoir.

Fonctionnement du garnisseur à saucisses
(voir Illustration B)

Suivez le spoints 1 - 6 comme décrit au chapitre "Démarrage général".

7. Fixez l'adaptateur (15c) sur l'axe de la vis sans fin.
8. Fixez le garnisseur à saucisses ou l'accessoire pour réaliser des kebbés (15a ou b) au dispositif de verrouillage.

i Note:
L'accessoire pour réaliser des "kebbés" sert à fabriquer des tubes de viande ou de la pâte.

9. Serrez le dispositif de verrouillage "à la main" sur le boîtier de la vis sans fin.
10. Faites glisser le boyau de saucisses (vous pouvez utiliser un boyau artificiel ou naturel) sur le garnisseur à saucisses et nouez l'extrémité.
11. Remplissez la trémie et l'entonnoir de farce à saucisses.
12. Assurez-vous que le variateur de fonctions (7) est réglé sur "Off".
13. Branchez l'appareil à une prise murale 230V / 50Hz en bon état de fonctionnement.
14. Tournez le variateur (7) pour allumer le hachoir à viande.
15. Poussez la viande à l'aide du poussoir (18), si nécessaire. N'introduisez pas vos doigts dans l'entonnoir.
16. Enfoncez la farce à saucisses dans le garnisseur à saucisses et remplissez le boyau de saucisses.
17. Pincez la saucisse à l'extrémité du garniseur à saucisses après que la première saucisse est atteinte la longueur souhaitée. Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.

i Note:
► En cas d'utilisation du hachoir à viande, vous pouvez régler la vitesse entre 1 et 4.
► N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
► Avant d'être plus expérimenté, éteignez l'appareil après chaque fabrication de saucisses.
► Suivez l'étape 8 comme décrit et allumez à nouveau le hachoir à viande.

Note:
- ► Si vous utilisez un boyau de saucisses naturel, trempez-le dans l'eau avant utilisation.
- ► Assurez-vous d'avoir rempli le boyau "sans forcer", car lors de la cuisson ou de la friture, la saucisse s'étire et le boyau peut se rompre.

Fonctionnement de l'accessoire pour réaliser des biscuits (voir Illustration C)

Suivez les points 1 – 6 comme décrit au chapitre "Démarrage général".

7. Fixez les accessoires pour réaliser des biscuits (19 et 20) à l'axe de la vis sans fin.
8. Serrez le dispositif de verrouillage (14) "à la main".
9. Réglez la forme souhaitée de votre biscuit à l'aide du coulisseau (21).
10. Placez la pâte sur la trémie et dans l'entonnoir.
11. Assurez-vous que le variateur de fonctions (7) est réglé sur "Off".
12. Branchez l'appareil à une prise murale 230V / 50Hz en bon état de fonctionnement.
13. Tournez le variateur (7) pour allumer le hachoir à viande.
14. Poussez la pâte à l'aide du poussoir (18), si nécessaire. N'introduisez pas vos doigts dans l'entonnoir.
15. Maintenez les filaments de pâte à la sortie et coupez-les à la longueur souhaitée.

Machine à fabriquer des pâtes

Installation (voir Illustrations D - F)

1. Enlevez le couvercle (2) de la vis sans fin sur le devant.
2. Enlevez le couvercle de la vis (16).
3. Serrez la vis (16) (4 tours).
4. Fixez le boîtier de la vis sans fin (23) avec la trémie vers le haut dans l'axe de la vis sans fin et serrez la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Faites glisser la vis sans fin (22) sur la partie horizontale du boîtier de la vis sans fin jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.
6. Sélectionnez une plaque pour réaliser vos pâtes.

Note:
Les plaques n'ont qu'une position sur le boîtier de la vis sans fin. Vérifiez la plaque et les entailles sur le boîtier de la vis sans fin.

7. Serrez le dispositif de verrouillage (24) "à la main".
8. Placez la pâte sur la trémie et dans l'entonnoir.
9. Préparez une surface pour étaler la pâte par la suite.

Fonctionnement de la fabrication de pâtes

1. Assurez-vous que le variateur de fonctions (7) est réglé sur "Off".
2. Branchez l'appareil à une prise murale 230V / 50Hz en bon état de fonctionnement.
3. Tournez le variateur (7) pour allumer la machine à fabriquer des pâtes en réglant la vitesse entre 1 et 3.
4. Poussez la pâte à l'aide dupoussoir (18), si nécessaire.

Installation du récipient à mélanger et de son couvercle (voir Illustration G)

1. Enlevez le couvercle de l'axe mélangeur vers le haut.
2. Maintenez le récipient à mélanger (32) avec la poignée sur la droite.
3. Placez le récipient à mélanger sur la base de l'appareil avec le symbole ▼ situé au bas du récipient devant l'icône de la base de l'appareil.
4. Tournez le récipient à mélanger dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il s'emboîte. Le symbole ▼ et l'icône doivent être parfaitement allignés.
5. Fixez le couvercle (30) afin de fermer la sortie.
6. Fermer smultanément l'arrivée arrête le couvercle. Placez le dispositif de verrouillage sur le couvercle et réglez sur "LOCK" jusqu'à ce qu'il s'emboîte. Tournez le dispositif de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour enlever le couvercle.

Fonctionnement du fouet mélangeur

Attention:
- ► Pour votre propre sécurité, fixez le bol à mélanger (3) **sans** accessoire et le couvercle de l'axe de la vis sans fin (2).
- ► N'utilisez pas le levier (5) pour lever/baisser le bras lorsque vous utilisez le fouet mélangeur.
- ► Ne dépassez pas la quantité MAX indiquée sur le récipient à mélanger!
- ► Ne versez pas d'ingrédients chauds ou durs tels que des pommes de terre, de la glace, des grains de café, des noisettes, etc. dans le récipient à mélanger.

Attention: Interrupteur de sécurité!
L'appareil ne fonctionne que si les icônes ▼ et sont parfaitement allignées.

1. Coupez les ingrédients en petits morceaux.
2. Remplissez le récipient à mélanger (32) d'ingrédients (min. 0.2 l - max. 1.5 l). **Ne surchargez pas!**
3. Fixez le couvercle (30).
4. Bloquez le couvercle à l'aide du dispositif de verrouillage (31).

Note:
Ouvrez le couvercle et/ou le dispositif de verrouillage pour verser d'autres ingrédients.
- ► Eteignez tout d'abord l'appareil.
- ► Enlevez le couvercle (30) du récipient à mélanger et versez les ingrédients que vous souhaitez.
- ► Replacez le couvercle sur le récipient à mélanger.

Attention:
- ► Ne mettez pas les doigts dans le récipient à mélanger pour éviter que la lame ne vous blesse.
- ► N'utilisez pas le récipient à mélanger vide ou sans couvercle.

5. Assurez-vous que le variateur de fonctions est réglé sur “0”.
6. Branchez l’appareil à une prise murale 230V / 50Hz en bon état de fonctionnement.
7. Allumez l’appareil (vitesse 1 ou 2 etc.) ou réglez sur “**PULSE**”. Maintenez le récipient à mélanger lors du mélange.

Pour un mélange uniforme (fonctionnement continu):
De la vitesse 1 à 6, le variateur déclenche les positions suivantes.

Vitesse 1 = vitesse lente
Vitesse 6 = vitesse élevée
Tournez le variateur sur “**0**” pour éteindre l’appareil.

Pour un fonctionnement par impulsions (mélange à intervalles courts), réglez le variateur sur “**0**”. L’appareil es éteint.

- Réglez le variateur sur “**PULSE**” selon l’intervalle souhaité.
- L’interrupteur revient automatiquement sur “**0**” lorsque vous le relâchez.
- Tournez le récipient à mélanger dans le sens inverse des aiguilles d’une montre pour l’enlever.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre “Entretien”.

Entretien

⚠ Avertissement:
► Débranchez toujours l’appareil de l’alimentation électrique avant de nettoyer.

⚠ Attention:
► N’immergez jamais l’appareil ou le bloc-moteur dans l’eau!
► N’utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaiselle.

Bol et accessoires à mélanger, hachoir à viande, éléments de la machine à fabriquer des pâtes et du récipient à mélanger

⚠ Attention:
Les éléments ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. La chaleur et les détergents agressifs peuvent causer une déformation et une décoloration.

- Nettoyez les éléments en contact avec les aliments dans de l’eau savonneuse.

⚠ Avertissement:
Les couteaux du hachoir à viande sont très aiguisés! Risque de blessures!

- Séchez bien tous les éléments avant de les fixer à nouveau à l’appareil.
- Après avoir séché la plaque, graissez-la avec une goutte d’huile végétale.

Recettes

Vitesse 3-4 Pâte à gâteaux (recette de base)

Ingrédients: 250 g de margarine ou de beurre mou, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillée ou 1 sachet de poudre à l’arôme de citron, 1 pincée de sel, 4 oeufs, 500 g de farine de blé, 1 sachet de levure chimique et environ 1/8 l de lait.

Préparation:

Versez la farine de blé avec les autres ingrédients dans le bol à mélanger et battez le tout pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis pendant 3 minutes à la vitesse 3. Garnissez le moule à gateau ou la ligne de cuisson de papier sulfurisé, graissez-le, versez la pâte et faites cuire. Vérifiez la cuisson avant de retirer le plat du four: percez le centre à l’aide d’une tige en bois pointue. Le gâteau est cuit si la pâte ne s’accroche pas à la tige. Placez le gâteau sur une grille de cuisson pour le refroidir.

Four traditionnel:

Position de la plaque de cuisson:	2
Chaleur:	Four électrique: chaleur de voûte et de sole 175-200° C, four à gaz: réglage 2-3
Temps de cuisson:	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette à votre goût avec par exemple 100 g de raisins, 100 g de noisettes ou 100 g de chocolat râpé. Laissez libre cours à votre imagination.

Vitesse 1-2 Petits pains aux graines de lin

Ingrédients: 500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 3/8 l d’eau, 1 cube de levure fraîche (40g), 100 g de fromage en grains pauvre en matières grasses, bien égoutté, 1 cuillère à café de sel.
Pour la cuisson: 2 cuillères à soupe d’eau.

Préparation:

Trempez les graines de lin dans 1/8 l d’eau tiède. Versez le reste d’eau tiède (1/4 l) dans le bol à mélanger, fragmentez la levure dans l’eau, ajoutez le lait caillé et mélangez bien avec le crochet à pétrir à la vitesse 2. La levure doit entièrement se désintégrer. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez tout d’abord à la vitesse 1, puis réglez sur la position 2 et pétrissez pendant 3-5 minutes. Recouvrez la pâte et laissez-la lever pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Pétrissez à nouveau, retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Garnissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur le papier sulfurisé, laissez lever pendant 15 minutes, enduisez d’eau tiède et faites cuire.

Four traditionnel:

Position de la plaquede cuisson:	2
Chaleur:	Four électrique: chaleur de voûte et de sole 200-220° C (5 minutes de préchauffage), four à gaz: réglage 2-3
Temps de cuisson:	30-40 minutes

Vitesse 5-6 **Crème au chocolat**

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

Préparation:

Dans le bol à mélanger, battez entièrement la crème à l'aide du fouet à oeufs, retirez-la du bol et placez-la dans un endroit frais. Faites fondre le chocolat en suivant les consignes indiquées sur le sachet ou pendant 3 minutes dans le four à micro-ondes réglé sur 600W. Pendant ce temps, dans le bol à mélanger, battez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, l'eau-de-vie ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à œufs afin d'obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et incorporez régulièrement à la vitesse 5-6. Conservez une quantité de crème fouettée pour le garnissage. 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.

Vitesse 1-3 **Recette de base pour la préparation des pâtes**

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

Préparation: Mélangez complètement la farine et la semoule. Cassez les oeufs et ajoutez l'huile d'olive et le sel dans le bol à mélanger.
Utilisez le crochet à pétrir à faible vitesse et ajoutez le mélange farine/semoule. Pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes à la vitesse 3 jusqu'à ce qu'elle soit lisse et claire. Au début, la semoule semble ne pas se désagréger. Puis, la pâte devient plus lisse ; réglez la vitesse sur 1.
Assurez-vous qu'au début la pâte n'est pas trop sèche.
Si elle semble trop ferme, ajoutez plusieurs gouttes d'huile ou d'eau. Si la pâte est trop molle, pétrissez en ajoutant plus de semoule. Formez une boule avec la pâte, recouvrez-la d'un torchon de cuisine et laissez-la reposer au moins 20 minutes. Pendant ce temps, montez la machine à fabriquer des pâtes. Divisez la pâte en 2 - 3 morceaux. Utilisez une partie pour la préparation et recouvrez à nouveau le reste de pâte pour ne pas qu'elle sèche. Mettez la pâte, légèrement saupoudrée de farine dans la machine à fabriquer des pâtes. Sélectionnez une vitesse entre 1 et 3 selon le type de pâtes et vos goûts. Utilisez si possible des pâtes fraiches et faites-les cuire al dente dans une grande quantité d'eau salée.

Veuillez noter que les pâtes fraiches demandent un temps de cuisson très court, environ 1 - 3 minutes, selon la taille et l'épaisseur. Des pâtes sèches au toucher demandent 1 minute de cuisson en plus, les pâtes sèches 5 minutes.

Emission de bruit

La pression acoustique a été mesurée à l'oreille de l'opérateur (LpA) selon la norme DIN EN ISO 3744.
Niveau de pression acoustique determiné: 86,2 dB(A) (pas de limite)

Caractéristiques techniques

Modèle: .....KM 367 CB
Alimentation: .....220-240V~ 50/60Hz
Consommation: ..... Pnom. 600W
.....Pmax. 1000W
Classe de protection:..... II
Fonctionnement court: .....10 minutes
Poids net: 7,91kg

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

Signification du symbole de "Poubelle à roulettes"

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

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

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

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

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

Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento.** Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe con regularidad si el aparato y el cable de red están dañados. No utilice un aparato dañado.
- No repare el aparato; póngase en contacto con un técnico autorizado. La sustitución del cable de red corresponde al fabricante, el centro de servicio técnico autorizado o a una persona de cualificación similar para evitar peligros.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Se ruega cumplir las siguientes “Medidas de seguridad especiales”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

> ⚠ **¡Aviso!**
> No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

> ⚠ **Aviso:**
> Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

> ⚠ **Atención:**
> Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

> ℹ **Nota:**
> Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- No manipule ninguno de los mecanismos de seguridad.
- No toque las horquillas giratorias durante el funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, suave y resistente.
- **No** conecte la corriente hasta que no estén todos los accesorios acoplados.
- Utilice solo el empujador para rellenar la picadora de carne.
- **¡Peligro de sobrecarga!** Utilice el aparato bien como una picadora de carne o una amasadora, pero nunca las dos funciones al mismo tiempo.

Ubicación de los controles

Piezas de la unidad base para la picadora de carne (Figuras A-C):

1	Eje motor
2	Carcasa del transmisor del eje helicoidal sin fin
3	Bol
4	Brazo
5	Palanca para subir/bajar el brazo
6	Carcasa
7	Pulsador y selector por pasos
8	Protector salpicaduras del bol
9a	Horquilla de amasar
9b	Batidora de huevos
9c	Batidora
10	Carcasa del eje helicoidal (metálico)
11	Eje helicoidal (metálico)
12	Cuchillas
13	Placas
14	Dispositivo de bloqueo (metálico)
15a	Accesorio para salchichas
15b	Accesorio para kebbe
15c	Adaptador para 15a y 15b
16	Rosca
17	Tolva de alimentación
18	Empujador
19+20	Accesorio para galletas
21	Deslizador

Piezas de la máquina para hacer pasta (Figuras D-F):

22	Eje helicoidal (plástico)
23	Carcasa del eje helicoidal (plástico)
24	Dispositivo de bloqueo (plástico)
25	Molde para pasta de lasaña
26	Molde para macarrones/penne

27 Molde para tagliateli
28 Molde para espaguetis grandes
29 Molde para espaguetis finos

Piezas de la batidora (Figure G):

30 Tapa de la jarra con boca de llenado
31 Tapa de la boca de llenado
32 Recipiente para batir
33 Mecanismo de bloqueo con ajuste de cuchilla

Contenido

1 unidad base de amasar/batir
1 bol para batir
1 protección salpicaduras con tolva de alimentación
1 horquilla de amasar
1 batidor de huevos
1 batidor
1 carcasa del eje helicoidal
1 eje helicoidal
1 cuchilla
3 placas
1 dispositivo de bloqueo
1 accesorio para salchichas
1 accesorio para Kebbe
1 adaptador para accesorio para salchichas/kebbe
1 rosca
1 tolva de alimentación
1 empujador
1 accesorio de 3-piezas para galletas
1 eje helicoidal (plástico)
1 carcasa del eje helicoidal (plástico)
1 dispositivo de bloqueo (plástico)
1 molde para lasaña
1 molde para macarrones/penne
1 molde para tagliateli
1 molde para espagueti grande
1 molde para espagueti fino
1 boca de llenado
1 tapa de la jarra con boca de llenado
1 jarra

Sin ilustración

1 caja de almacenamiento
1 accesorio para mecanismo de bloqueo de la máquina de hacer pasta

Instrucciones de uso del bol para batir

1. Presione la palanca (5) en la dirección de la flecha. El brazo se eleva.
2. Coloque el bol para batir en el soporte y gire hacia LOCK el bloqueo hasta el tope.
3. Acople el accesorio deseado insertando el extremo superior en el eje motor. Gírelo ligeramente para bloquearlo en el eje motor.
4. Ahora vierta los ingredientes.

⚠ Atención:
No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima para ingredientes es de 2 kg.

5. Presione la palanca (5) en dirección de la flecha para bajar el brazo. Presione el brazo para encajarlo en la posición más baja.
6. Conecte el dispositivo a una toma de corriente de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Ponga en marcha el aparato; coloque el selector por pasos en uno de los ajustes de velocidad del 1 al 6 (dependiendo de la masa).

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Horquilla de amasar	1-2	máx. 2kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Batidora	3-4	máx. 2kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de huevos	5-6	máx. 2kg
Intermedia (ej., mezclada en galletas, claras de huevo)	Batidora de huevos	Pulse	máx. 2kg
Líquidos, crema	Batidora de huevos o jarra	5-6 o Pulse	máx. 1,5l

i Nota:
- ► **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 10 minutos para enfriar.
- ► **Funcionamiento de Pulsar:** Para el funcionamiento en pulsar (amasar en intervalos cortos) coloque el selector en la posición “PULSE”. Mantenga el selector en esta posición durante el tiempo deseado. El selector vuelve a la posición de “0” cuando se suelta.
- ► **Protección salpicaduras:** utilice la protección para salpicaduras con masa líquida. Está compuesta de protección de salpicaduras y una tolva.

Nota:
- o Primero acople el bol para batir y el accesorio y luego baje el brazo.
- o Ahora coloque la protección para salpicaduras alrededor de la parte superior del bol de batir.
- o Acople la tolva en la protección para salpicaduras.

Atención
Retire la protección para salpicaduras antes de elevar el brazo de nuevo.

Fin del funcionamiento y extracción del bol

- Después de amasar/batir, gire el selector (7) de nuevo a la posición “0”. Desenchufe de la red.
- Presione la palanca (5) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio.
- Para extraer el bol para batir, gire ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Picadora de carne

Generalidades de la puesta en marcha

1. Extraiga la tapa (2) del eje helicoidal hacia delante.
2. Retire la tapa de la rosca (16).
3. Apriete la rosca (16) con 4 vueltas.
4. Acople la carcasa del eje helicoidal sin fin (10) con la tolva de alimentación hacia arriba en el transmisor del eje helicoidal y apriete la rosca (16) en sentido de las agujas del reloj.
5. Coloque la bandeja de llenado en la tolva de alimentación con la boca de la bandeja por encima del brazo.
6. Deslice el eje helicoidal en la pieza horizontal de la carcasa del eje helicoidal hasta que encaje el eje en su sitio.

Véase con más detalle en las secciones “Funcionamiento de la picadora de carne”, “Funcionamiento del accesorio para salchichas”, y “Funcionamiento del accesorio para galletas”.

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

Nota:
- ► Corte la carne en trocitos de aproximadamente 2,5 cm. Asegúrese de que se han retirado todos los huesos y fibras.
- ► Seleccione la placa de agujero según la fineza deseada para la carne picada.

7. Coloque la cuchilla en el eje helicoidal con la parte afilada hacia afuera.
8. Seleccione una placa de agujero. Tenga en cuenta la placa y las muescas en la carcasa del eje helicoidal.
9. Apriete el mecanismo de bloqueo (14) “apriete a mano”.
10. Coloque los pedazos de carne en la tolva de alimentación (17) y en el embudo.
11. Coloque un recipiente debajo de la salida.
12. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición “Paro”.
13. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
14. Gire el selector de funciones (7) para poner en marcha la picadora.
15. Empuje la carne con el empujador (18), si es necesario.

Aviso:
No introduzca los dedos en el embudo.

Funcionamiento del accesorio para salchichas
(véase Fig. B)
Siga los puntos del 1 al 6 según lo descrito en la sección “Generalidades de la puesta en marcha”.

7. Acople el adaptador (15c) al eje helicoidal.
8. Acople el accesorio para salchicas o kebbe (15a o b) en el mecanismo de bloqueo.

Nota:
El accesorio “kebbe” sirve para moldear la carne o la pasta en masa.

9. Apriete el mecanismo de bloqueo “apriete a mano” en la carcasa del eje helicoidal.
10. Deslice la tripa para salchichas (puede utilizar tripa natural o artificial) sobre el accesorio para salchichas y anude el extremo.
11. Llene la tolva de alimentación y el embudo con la masa para salchichas.
12. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición “Paro”.
13. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
14. Gire el selector de funciones (7) para poner en marcha la picadora.
15. Empuje la carne con el empujador (18), si es necesario. No introduzca los dedos en el embudo.
16. La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para salchichas y llena la tripa para salchichas.
17. Apriete la salchicha en el extremo del accesorio para salchichas después de que la primera salchicha haya alcanzado la longitud deseada. Déle una vuelta o dos a la salchicha alrededor de su eje.

Nota:
- ► Los ajustes de velocidad del 1 al 4 son adecuados para el funcionamiento de la picadora de carne.
- ► No tenga funcionando el aparato más de 10 minutos y deje que se enfríe unos 10 minutos.

Nota:
- ► Desconecte el aparato después de cada salchicha hasta que se familiarice con la rutina.
- ► Siga el paso 8 según lo descrito y ponga en marcha de nuevo la picadora.
- ► Si utiliza una tripa de salchicha natural empápela en agua antes de usar.
- ► Procure que la tripa de salchicha natural se llene "de manera floja", porque la salchicha se expande durante la cocción o al freír y la tripa se puede romper.

Funcionamiento del accesorio para galletas (véase Fig. C)

Siga los puntos del 1 al 6 según lo descrito en la sección "Generalidades de la puesta en marcha".

7. Acople los accesorios para galletas (19 y 20) en el eje helicoidal.
8. Apriete el mecanismo de bloqueo (14) "apriete a mano".
9. Coloque el molde de galleta deseado con el deslizador (21).
10. Coloque la masa en la tolva de alimentación y en el embudo.
11. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición "Paro".
12. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
13. Gire el selector de funciones (7) para poner en marcha la picadora.
14. Empuje la masa con el empujador (18), si es necesario. No introduzca los dedos en el embudo.
15. Sujete los hilos de masa en la salida y córtelas al tamaño deseado.

Máquina para hacer pasta

Instalación (véase Fig. D - F)

1. Extraiga la tapa (2) del eje helicoidal hacia delante.
2. Retire la tapa la rosca (16).
3. Apriete la rosca (16) con 4 vueltas.
4. Acople la carcasa del eje helicoidal sin fin (23) con la tolva de alimentación hacia arriba en el transmisor del eje helicoidal y apriete la rosca (16) en sentido de las agujas del reloj.
5. Deslice el eje helicoidal (22) en la pieza horizontal de la carcasa del eje helicoidal hasta que se acople en su sitio.
6. Seleccione una placa de molde para la pasta.

Nota:
Las placas de molde solo se acoplan en una posición en la carcasa del eje helicoidal. Tenga en cuenta la placa del molde y las muescas en la carcasa del eje helicoidal.

7. Apriete el mecanismo de bloqueo (24) "apriete a mano".
8. Coloque la masa de pasta en la tolva de alimentación y en el embudo.
9. Prepare una superficie para extender la pasta después.

Funcionamiento de la máquina para hacer pasta

1. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición "Paro".
2. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
3. Cambie el selector de funciones (7) para poner en marcha para hacer pasta con el ajuste de velocidad del 1 al 3.
4. Empuje la masa con el empujador (18), si es necesario.

Instalación de la jarra de batir y la tapa (véase Fig. G)

1. Retire la tapa para el motor de mezcla hacia arriba.
2. Sujete la jarra de batir (32) con el asa a la derecha.
3. Coloque la jarra en la unidad base con la marca ▼ en la parte inferior de la jarra sobre el icono de la unidad base.
4. Gire la jarra de batir en la dirección de la flecha hasta que se bloquee en su sitio. Los iconos ▼ y deben estar alineados.
5. Acople la tapa (30) de manera que la orejeta cierre la salida.
6. Cierre la entrada detiene simultáneamente la tapa. Coloque el mecanismo de bloqueo en la tapa y gire hacia "LOCK" hasta que quede bloqueado en su sitio. Gire el mecanismo de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la tapa.

Funcionamiento de la batidora

Atención:
- ► Por su propia seguridad acople la jarra (3) **sin** accesorios y acople la tapa para el motor del eje helicoidal (2).
- ► No utilice la palanca (5) para elevar/bajar el brazo durante el funcionamiento de la batidora.
- ► No supere las cantidades MÁXIMAS marcadas en la jarra.
- ► No llene con ingredientes calientes o duros, como patatas, hielo, granos de café, nueces, etc., en la jarra.

Atención: Conmutador de seguridad
El aparato solo funciona si los iconos ▼ y están perfectamente alineados.

1. Corte los ingredientes en trocitos pequeños.
2. Llene la jarra (32) con los ingredientes (mín. 0,2 l - máx. 1,5 l). **¡No llene en exceso!**
3. Acople la tapa (30).
4. Acople la tapa con el mecanismo de bloqueo (31).

Nota:
Abra la tapa y el dispositivo de bloqueo para rellenar con más ingredientes.
- ► Primero desconecte el aparato.
- ► Retire la tapa (30) de la jarra y llene con los ingredientes deseados.
- ► Coloque de nuevo la tapa de la jarra.

⚠ Atención:
► No toque el interior de la jarra para evitar lesionarse con el juego de cuchillas.
► No ponga en funcionamiento la jarra vacía o sin tapa.

5. Asegúrese de que el selector de funciones esté colocado en la posición “0”.
6. Conecte el aparato en una toma de corriente de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Ponga en marcha el aparato (ajuste de velocidad 1 ó 2, etc.) o utilice el ajuste “**PULSE**”. Sujete la jarra mientras bate.

Para un batido uniforme (funcionamiento continuo):
En los ajustes de velocidad del 1 al 6 el selector se acopla en la posición correspondiente.

Ajuste de velocidad 1 = velocidad baja
Ajuste de velocidad 6 = velocidad alta
Coloque el selector en la posición “**0**” para desconectar el aparato.

Para funcionamiento de pulsación (batir en intervalos cortos) coloque el selector en la posición “**0**”. El aparato se desconecta.
- Coloque el selector en “**PULSE**” según el intervalo deseado.
- El selector vuelve automáticamente a la posición “**0**” cuando se suelta.
- Gire la jarra en sentido contrario a las agujas del reloj para extraer.
- Limpie todos los elementos utilizados según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Limpieza

⚠ Aviso:
► Desenchufe siempre de la red antes de limpiar.

⚠ Atención:
► No sumerja nunca el aparato ni la unidad del motor en agua.
► No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Las piezas del bol para batir, accesorios para batir y picadora de carne, máquina para hacer pasta y la jarra batidora.

⚠ Atención:
Los accesorios no son resistentes al lavado en lavavajillas. El calor y los detergentes agresivos provocarán deformación y decoloración.

- Limpie las piezas que entren en contacto con alimentos en agua con jabón.

⚠ Aviso:
¡Las cuchillas de la picadora están muy afiladas. Peligro de lesiones físicas!

- Seque bien todos los accesorios antes de acoplarlos al aparato.
- Engrase la placa después de secarla con un chorrito de aceite vegetal.

Recetas

Ajuste de velocidad 3-4 **Tarta (receta básica)**

Ingredientes: 250g de mantequilla o margarina, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla o 1 bolsita de limón, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 bolsita de levadura en polvo, aprox. 1/8 l de leche.

Preparación:

Llene de harina de trigo con otros ingredientes en el bol para batir y bata con la batidora durante 30 segundos al ajuste de velocidad 1, luego durante 3 minutos el ajuste de velocidad 3. Engrase el molde de tarta o cúbralo con papel de horno, llene con la masa y cueza. Compruebe la cocción antes de sacar del horno: pinche con algo puntiagudo de madera en el centro. El pastel está hecho si la masa no se adhiere. Coloque la tarta en la bandeja para que se enfríe.

Horno tradicional:

Nivel de bandeja del horno:	2
Calor:	Calor superior e inferior del horno eléctrico 175-200° C, Horno de gas: ajuste 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

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

Ajuste de velocidad 1-2 **Panecillos de linaza**

Ingredientes: 500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 1 cubito de levadura (40g), 100g de requesón bajo en grasa, bien escurrido, 1 cucharadita de sal.
Para capa: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Linaza empapada en 1/8 l de agua tibia. Llene el resto de agua tibia (1/4 l) en el bol para batir, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con la horquilla de amasar en el ajuste de velocidad 2. La levadura se debe desintegrar completamente. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el bol para batir. Amase primero al ajuste de velocidad 1, luego cambie al ajuste 2 y amasa otros 3-5 minutos. Cubra la masa y deje para que se suba durante 45-60 minutos en un lugar caliente. Amase de nuevo, extraiga el bol y modele en 16 panecillos. Cubra la bandeja de asar con el papel de horno

húmedo. Coloque los panecillos en el papel de horno, deje 15 minutos hasta suban, cúbralos con agua y tibia y deje cocer.

Horno tradicional:

Nivel de bandeja del horno:	2
Calor:	Horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220° C (5 minutos de precalentamiento), Horno de gas: ajuste 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Ajuste de velocidad 5-6 **Crema de chocolate**

Ingredientes: 200ml de crema, 150g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Ajuste de velocidad 1-3 **Receta básica de masa de pasta**

Ingredientes: 600g Harina , 400g Sémola,
6 Huevos, 10g Sal, 2cl Aceite (de oliva).

Preparación: Bata la harina y la sémola correctamente. Añada los huevos con aceite de oliva y sal en el bol para batir. Deje que el aparato comience con la horquilla de amasar a velocidad baja y añada la mezcla de harina/sémola. Amase la masa durante aproximadamente 10 minutos al ajuste de velocidad 3 hasta que aparezca suave y brillante. Al principio parece como si la sémola no se desintegrara. Más tarde la masa se convierte en más suave; reduzca la velocidad al ajuste 1. Asegúrese de que la masa no es demasiado seca al principio. Si aparece demasiado sólida, añada aceite o agua gota a gota. Si la masa es demasiado fina, amase más sémola. Modele la masa en bolitas y deje al menos 20 minutos cubierta con un trapo de cocina. Utilice este tiempo para montar la máquina de hacer pasta. Divida la masa en 2-3 porciones. Utilice una parte para la preparación y cubra la masa restante de nuevo para evitar que se seque. Introduzca la masa, ligeramente espolvoreada con harina, en la máquina de hacer pasta. Seleccione un ajuste de velocidad entre 1 y 3 según la masa y las habilidades. Utilice la pasta fresca, si es posible, que se cocine al dente en agua salada. Observe que la pasta fresca necesita un tiempo de cocción más corto, aproximadamente 1-3 minutos, dependiendo del tamaño y espesor. La pasta seca al tacto necesita 1 minuto más de tiempo, la pasta seca necesita 5 minutos más.

Emisión de ruido

El nivel de presión del sonido se midió en el oído del operador (LpA) conforme a la norma DIN EN ISO 3744.
El nivel de presión de sonido determinado: 86,2 dB(A) (sin límite)

Especificaciones técnicas

Modelo: .....KM 367 CB
Alimentación: .....220-240V~ 50/60Hz
Consumo potencia: ..... Pnom. 600W
.....Pmáx. 1000W
Protección Clase: II
Funcionamiento periodo tiempo corto:.....10 minutos
Peso neto:.....7,91kg

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

Significado del símbolo “cubo de basura”

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Directrizes gerais de segurança

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente este manual do utilizador e guarde-o juntamente com o Certificado de Garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem original com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também o manual do utilizador.

- Utilize o dispositivo para uso privado e apenas para os fins a que se destina. O dispositivo não se destina a uso comercial.
- Não utilize o aparelho no exterior. Proteja-o do calor, da luz solar directa, da humidade (nunca o mergulhe em líquidos) e de extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar, desligue-o imediatamente da corrente.
- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da corrente (puxe pela ficha, não pelo cabo) quando não o utilizar ou quando estiver a fixar acessórios, durante a limpeza ou em caso de avaria.
- **Não** deixe o dispositivo desacompanhado enquanto estiver em operação. Desligue sempre o dispositivo quando sair do quarto. Desligue o dispositivo.
- Procure regularmente por danos no aparelho e no cabo de alimentação. Não utilize um aparelho que esteja danificado.
- Não repare o aparelho por si mesmo, mas entre em contacto com um técnico autorizado. Um cabo de alimentação com defeito deve ser substituído pelo fabricante, pelo centro de reparações autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada tendo em vista evitar acidentes.
- Utilize apenas peças originais.
- Leia as seguintes “Precauções de Segurança Especiais”.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

> ⚠ **Aviso!**
> Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este dispositivo não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com redução capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e/ou conhecimentos a menos que tenham recebido supervisão ou instruções respeitantes ao uso do dispositivo por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não tocam o aparelho.

Símbolos neste manual do utilizador

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho.

> ⚠ **Aviso:**
> Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

> ⚠ **Atenção:**
> Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

> ℹ **Indicação:**
> Realça sugestões e informações para si.

Precauções de segurança especiais deste aparelho

- Não deixe o aparelho sem ser supervisionado enquanto está a funcionar.
- Não manuseie nenhum dos mecanismos de segurança.
- Evite o contacto com as varetas rotativas durante o funcionamento.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, macia e resistente.
- **Não** ligue o cabo de alimentação antes de todos os acessórios estarem encaixados.
- Utilize só o elemento de empurrar os alimentos para encher o triturador de carne.
- **Há risco de sobrecarga!** Utilize este aparelho como trituradora de carne ou batedeira, mas nunca com as duas funcionalidades ao mesmo tempo.

Localização dos controlos

Componentes da unidade principal com o triturador de carne (Figuras A-C):

1	Eixo motor
2	Unidade misturadora com parafuso e tampa
3	Recipiente de mistura
4	Braço
5	Alavanca para baixar/levantar o braço
6	Corpo
7	Botão de pressão e rotativo
8	Tampa anti-salpicos do recipiente de mistura
9a	Vareta de bater
9b	Batedor de ovos
9c	Batedor
10	Corpo do parafuso misturador (metálico)
11	Parafuso misturador (metálico)
12	Lâmina
13	Formas metálicas
14	Mecanismo de fixação (metálico)
15a	Acessório para salsichas
15b	Acessório para quibe
15c	Adaptador para os acessórios 15a e 15b
16	Parafuso
17	Recipiente dos alimentos
18	Elemento de empurrar os alimentos
19+20	Acessórios para biscoitos
21	Braçadeira deslizante

Componentes da máquina de fazer massa (Figuras D-F):

22 Parafuso misturador (plástico)
23 Corpo do parafuso misturador (plástico)
24 Mecanismo de fixação (plástico)
25 Peça para massa de lasanha
26 Peça para macarrão/massa penne
27 Peça para massa de tagliatelle
28 Peça para massa de esparguete grossa
29 Peça para massa de esparguete fina

Acessórios do misturador (Figura G):

30 Tampa do recipiente de mistura com orifício de enchi mento
31 Orifício de enchimento da tampa
32 Recipiente de mistura
33 Mecanismo de fixação com grupo de lâminas

Incluído na entrega

1 X Unidade principal da batedeira/misturadora
1 X Recipiente de mistura
1 X Tampa anti-salpicos com o recipiente dos alimentos
1 X Vareta de bater
1 X Batedor de ovos
1 X Batedor
1 X Corpo do parafuso misturador
1 X Parafuso misturador
1 X Lâmina
3 X Formas metálicas
1 X Mecanismo de fixação
1 X Acessório para salsichas
1 X Acessório para quibe
1 X Adaptador para o acessório de salsichas/quibe
1 X Parafuso
1 X Recipiente dos alimentos
1 X Elemento de empurrar os alimentos
1 X Acessório para biscoitos 3 peças
1 X Parafuso misturador (plástico)
1 X Corpo do parafuso misturador (plástico)
1 X Mecanismo de fixação (plástico)
1 X Peça para massa de lasanha
1 X Peça para macarrão/massa penne
1 X Peça para massa de tagliatelle
1 X Peça para massa de esparguete grossa
1 X Peça para massa de esparguete fina
1 X Tampa com orifício de enchimento
1 X Tampa do recipiente de mistura com orifício de enchimento
1 X Recipiente de mistura

Sem imagem

1 X Caixa para arrumar
1 X Ferramenta de fixação do mecanismo da máquina de fazer massa

Instruções de utilização do recipiente de mistura

1. Pressione a alavanca (5) no sentido da seta. O braço levanta.
2. Coloque o recipiente de mistura sobre o suporte e rode para LOCK para o fixar.
3. Encaixe a peça que deseja inserindo a ponta superior no eixo motor. Rode-a ligeiramente para fixar o eixo motor.
4. Agora encha o recipiente com os ingredientes.

△ Atenção:
Não encha demasiado o recipiente, a quantidade máxima de ingredientes é de 2 kg.

5. Pressione a alavanca (5) no sentido da seta para baixar o braço. Pressione o braço para o fixar na posição mais baixa.
6. Ligue o aparelho a uma tomada de parede de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Ligue o aparelho; regule o botão rotativo para uma das configurações de velocidade, de 1 até 6 (dependendo da massa).

Tipos de massa e peças do tabuleiro

Tipo de massa	Peça	Configuração	Quantidade
Massa dura (por ex. massa de pão ou folhada)	Vareta de bater	1-2	máx. 2 kg
Massa média (por ex. massa de crepes ou de bolo cremoso)	Batedor	3-4	máx. 2 kg
Massa mole (por ex. massa para creme, claras em castelo ou pudim)	Batedor de ovos	5-6	máx. 2 kg
Intervalo (por ex. massa de biscoito, claras em castelo)	Batedor de ovos	Por impulsos	máx. 2 kg
Líquidos, creme	Batedor de ovos ou recipiente de mistura	5-6 ou Por impulsos	máx. 1,5 l

i Indicação:
- **Funcionamento por tempo breve:** Não coloque o aparelho a funcionar durante mais de 10 minutos com massa dura e deixe-o arrefecer durante mais 10 minutos.
- **Funcionamento por impulsos:** Para o funcionamento por impulsos (mistura por breves intervalos) rode o botão para a posição “PULSE”. Mantenha pressionado o botão

Indicação:
durante o intervalo que deseja nesta posição. O botão volta para a posição “0” quando é solto.

► **Tampa anti-salpicos:** Utilize a tampa anti-salpicos para a massa líquida. O conjunto é composto pela tampa anti-salpicos e o recipiente de alimentos.

- Em primeiro lugar, encaixe o recipiente de mistura e a peça e depois baixe o braço.
- Agora coloque a tampa anti-salpicos à volta da peça no topo do recipiente de mistura.
- Fixe o recipiente dos alimentos à tampa anti-salpicos.

Atenção:
Retire a tampa anti-salpicos antes de levantar o braço de novo.

Parar o funcionamento e retirar o recipiente de mistura

- Depois de misturar / triturar rode de novo o botão (7) para a posição “0”. Desligue o cabo de alimentação.
- Pressione a alavanca (5) para levantar o braço.
- Retire a peça.
- Rode o recipiente de mistura ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o retirar.
- Solte a massa com uma espátula e retire-a do recipiente de mistura.
- Limpe todos os componentes que utilizou conforme descrito no capítulo “Limpeza”.

Triturador de carne

Funcionamento geral

1. Retire a tampa (2) do parafuso misturador para a frente.
2. Retire a tampa pelo parafuso (16).
3. Aperte o parafuso (16) com 4 voltas.
4. Encaixe o corpo do parafuso misturador (10) ao recipiente dos alimentos na unidade do parafuso misturador e aperte o parafuso (16) no sentido dos ponteiros do relógio.
5. Coloque o tabuleiro de apoio sobre o recipiente dos alimentos com a entrada do tabuleiro por cima do braço.
6. Deslize o parafuso misturador na parte horizontal do corpo do parafuso misturador até o eixo ficar fixo no seu lugar.

Veja os capítulos seguintes “Funcionamento do triturador de carne”, “Funcionamento do acessório para salsichas”, e “Funcionamento do acessório para biscoitos”.

Funcionamento do triturador de carne (ver Fig. A)

Indicação:
► Corte a carne aos nacos com cerca de 2,5 cm. Assegure-se de que desossa totalmente a carne e de que lhe retira as gorduras.

Indicação:
► Seleccione a forma metálica com orifícios de acordo com a espessura mais fina da carne que deseja.

7. Coloque a lâmina sobre o eixo do parafuso misturador com a parte afiada para dentro.
8. Seleccione uma forma metálica com orifícios. Observe a forma metálica e os entalhes no corpo do parafuso misturador.
9. Aperte o mecanismo de fixação (14) à mão e com firmeza.
10. Coloque os nacos de carne no recipiente dos alimentos (17) e no funil.
11. Coloque um recipiente por baixo da saída.
12. Assegure-se de que o botão de função (7) está regulado para a posição ”Desligar”.
13. Ligue o aparelho a uma tomada de parede de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
14. Rode o botão (7) para ligar o triturador de carne.
15. Empurre a carne com o elemento de empurrar os alimentos (18), se necessário.

Aviso:
Evite o contacto dos seus dedos com o funil.

Funcionamento do acessório para salsichas (ver Fig. B)

Siga os passos 1 a 6 conforme descrito no capítulo “Funcionamento geral”.

7. Encaixe o adaptador (15c) no eixo do parafuso misturador.
8. Encaixe o acessório para salsichas ou quibe (15a ou b) no mecanismo de fixação.

Indicação:
O acessório “quibe” serve para fazer cilindros de carne ou massa de pão.

9. Aperte o mecanismo de fixação à mão e com firmeza ao corpo do parafuso misturador.
10. Deslize a tripa para salsichas (pode utilizar uma tripa natural ou artificial) sobre o acessório para salsichas e dê um nó na ponta.
11. Coloque a massa da salsicha no recipiente dos alimentos e no funil.
12. Assegure-se de que o botão de função (7) está regulado para a posição “Desligar”.
13. Ligue o aparelho a uma tomada de parede de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
14. Rode o botão (7) para ligar o triturador de carne.
15. Empurre a carne com o elemento de empurrar os alimentos (18), se necessário. Evite o contacto dos seus dedos com o funil.
16. A massa da salsicha é pressionada através do acessório para salsichas e a tripa para salsichas fica cheia.
17. Aperte a ponta do acessório para salsichas depois de obter o comprimento que deseja da primeira salsicha. Dê uma ou duas voltas à salsicha a partir do seu eixo.

Indicação:
- ► As configurações de velocidade de 1 a 4 adaptam-se ao funcionamento do triturador de carne.
- ► Não coloque o aparelho a funcionar durante mais de 10 minutos e deixe-o arrefecer durante mais 10 minutos.
- ► Desligue o aparelho após fazer cada salsicha até ganhar prática.
- ► Siga o passo 8 conforme descrito e ligue de novo o triturador de carne.
- ► Se utilizar a tripa para salsichas natural, passe-a por água antes de a utilizar.
- ► Assegure-se de que a tripa para salsichas natural é cheia "livremente", uma vez que a salsicha irá crescer durante a cozedura ou fritura e a tripa poderá rebentar.

Funcionamento do acessório para biscoitos (ver Fig. C)

Siga os passos 1 a 6 conforme descrito no capítulo "Funcionamento geral".

7. Encaixe os acessórios para biscoitos (19 e 20) no eixo do parafuso misturador.
8. Aperte o mecanismo de fixação (14) à mão e com firmeza.
9. Regule a forma que deseja do biscoito com a braçadeira deslizante (21).
10. Coloque a massa no recipiente dos alimentos e no funil.
11. Assegure-se de que o botão de função (7) está regulado para a posição "Desligar".
12. Ligue o aparelho a uma tomada de parede de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
13. Rode o botão (7) para ligar o triturador de carne.
14. Empurre a massa com o elemento de empurrar os alimentos (18), se necessário. Evite o contacto dos seus dedos com o funil.
15. Segure as pontas da massa na saída e corte-as de acordo com o tamanho que deseja.

Máquina de fazer massa

Instalação (ver Fig. D - F)

1. Retire a tampa (2) do parafuso misturador para a frente.
2. Retire a tampa pelo parafuso (16).
3. Aperte o parafuso (16) com 4 voltas.
4. Encaixe o corpo do parafuso misturador (23) ao recipiente de alimentos na unidade do transportador com parafuso e aperte o parafuso (16) no sentido dos ponteiros do relógio.
5. Deslize o parafuso misturador (22) na parte horizontal do corpo do parafuso misturador até ficar fixo no seu lugar.
6. Seleccione uma forma metálica para a sua massa.

Indicação:
As formas metálicas só têm uma posição de encaixe no corpo do parafuso misturador. Observe a forma metálica e os entalhes no corpo do parafuso misturador.

7. Aperte o mecanismo de fixação (24) à mão e com firmeza.
8. Coloque a massa no recipiente dos alimentos e no funil.
9. Prepare uma superfície para espalhar a massa depois.

Funcionamento da máquina de fazer massa

1. Assegure-se de que o botão de função (7) está regulado para a posição "Desligar".
2. Ligue o aparelho a uma tomada de parede de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
3. Rode o botão (7) para ligar a máquina de fazer massa com uma configuração de 1 a 3.
4. Empurre a massa com o elemento de empurrar os alimentos (18), se necessário.

Instalação do recipiente de mistura e tampa (ver Fig. G)

1. Retire a tampa da unidade de mistura levantando-a para cima.
2. Segure o recipiente de mistura (32) pela pega do lado direito.
3. Coloque o recipiente de mistura da unidade da base com o símbolo ▼ no fundo do recipiente no ícone da unidade .
4. Rode o recipiente de mistura no sentido da seta até ficar fixo no lugar. Os ícones ▼ e devem estar correctamente alinhados.
5. Encaixe a tampa (30) para que a peça em forma de orelha feche a saída.
6. Ao fechar a entrada, a tampa é simultaneamente fixada. Coloque o mecanismo de fixação sobre a tampa e rode para "LOCK" até ficar fixo no seu lugar. Rode o mecanismo de fixação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para retirar a tampa.

Funcionamento da misturadora

Atenção:
- ► Para a sua própria segurança encaixe o recipiente de mistura (3) **sem** as peças e encaixe a tampa da unidade do parafuso misturador (2).
- ► Não utilize a alavanca (5) para levantar/baixar o braço durante o funcionamento da misturadora.
- ► Não exceda a quantidade Máxima indicada no recipiente de mistura!
- ► Nunca encha o recipiente de mistura com ingredientes quentes ou duros, como batatas, gelo, grãos de café, nozes, etc.

Aviso: Botão de segurança!
O aparelho só funciona se os ícones ▼ e estiverem correctamente alinhados.

1. Corte os ingredientes em pedaços mais pequenos.
2. Encha o recipiente de mistura (32) com os ingredientes (mínimo 0,2 l - máximo 1,5 l). **Não encha demasiado!**
3. Encaixe a tampa (30).
4. Fixe a tampa com o mecanismo de fixação (31).

Indicação:
Abra a tampa e/ou o mecanismo de fixação para voltar a encher com mais ingredientes.

► Em primeiro lugar, desligue o aparelho.
► Retire a tampa (30) do recipiente de mistura e encha com os ingredientes que deseja.
► Volte a colocar a tampa no recipiente de mistura.

Aviso:
► Não entre em contacto com o interior do recipiente de mistura para evitar algum ferimento pelo grupo das lâminas.
► Não coloque o recipiente de mistura em funcionamento se estiver vazio ou sem a tampa.

5. Assegure-se de que o botão de função (7) está regulado para a posição "0".
6. Ligue o aparelho a uma tomada de parede de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Ligue o aparelho (configuração de velocidade 1 ou 2 etc.) ou utilize a configuração "**PULSE**". Segure o recipiente de mistura durante a mistura.

Para uma mistura uniforme (funcionamento contínuo):
Nas configurações de velocidade de 1 a 6, o botão engata na posição respectiva.

Configuração de velocidade 1 = velocidade baixa
Configuração de velocidade 6 = velocidade alta
Rode o botão para a posição "**0**" para desligar o aparelho.

Para o funcionamento por impulsos (mistura por breves intervalos) rode o botão para a posição "**0**". O aparelho é desligado.

- Rode o botão para "**PULSE**" de acordo com o intervalo que deseja.
- O botão volta automaticamente para a posição "**0**" quando é solto.
- Rode o recipiente de mistura ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o retirar.
- Limpe todos os componentes que utilizou conforme descrito no capítulo "Limpeza".

Limpeza

Aviso:
► Desligue sempre o cabo de alimentação da electricidade antes de limpar o aparelho!

Atenção:
► Nunca mergulhe o aparelho ou a unidade do motor em água!
► Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos.

Corpo do motor

- Limpe o corpo só com um pano humedecido e algumas gotas de detergente.

Recipiente de mistura, peças de mistura e triturador de carne, máquina de fazer massa e componentes do recipiente de mistura.

Aviso:
Os componentes não estão adaptados para serem lavados na máquina de lavar loiça. Os detergentes abrasivos e agressivos irão causar deformação e descoloração.

- Lave os componentes que entram em contacto com restos de alimentos com água e sabão.

Aviso:
As lâminas do triturador de carne são muito afiadas! Há risco de ferimentos!

- Seque bem todos os componentes antes de os voltar a encaixar no aparelho.
- Unte a placa com óleo depois de a secar com algumas gotas de óleo vegetal.

Receitas

Configurações de velocidade 3-4 — Bolo cremoso (receita normal)

Ingredientes: 250 g de manteiga derretida ou margarina, 250 g de açúcar, 1 saqueta de açúcar de baunilha ou uma saqueta de Citro-Back (pó com sabor a limão), 1 pitada de sal, 4 ovos, 500 g de farinha de trigo, 1 saqueta de fermento em pó e cerca de 1/8 litros de leite.

Preparação:

Coloque no recipiente de mistura a farinha de trigo com os outros ingredientes e misture com o batedor durante 30 segundos na configuração de velocidade 1, depois durante 3 minutos na configuração de velocidade 3. Unte a forma ou coloque papel vegetal na sua base, deite aí a massa e leve a cozer. Verifique se o bolo está pronto antes de o retirar do forno: espete um palito no meio do bolo. O bolo está pronto se a massa não ficar agarrada ao palito. Coloque o bolo sobre uma grelha para arrefecer.

Forno tradicional:

Ranhura da bandejado forno:	2
Aquecimento:	Aquecimento na parte de cima e na parte de baixo do forno de 175-200° C, Forno a gás: Configurações 2-3
Tempo de cozedura:	50-60 minutos

Pode modificar esta receita a seu gosto juntando, por exemplo, 100 g de uvas passas ou 100 g de nozes ou 100 g de raspa de chocolate. Dê asas à sua imaginação.

Configurações de velocidade 1-2 **Pãezinhos de sementes delinho**

Ingredientes: 500-550 g de farinha de trigo, 50 g de sementes de linho, 3/8 litros de água, 1 cubo de fermento (40g), 100 g de queijo meio gordo coalhado, bem escoado e uma colher de chá de sal.
Para cobrir: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Passe as sementes de linho por 1/8 litros de água morna. Deite a água morna restante (1/4 litros) no recipiente de mistura, desfaça o fermento e junte-o, acrescente o queijo coalhado e misture bem com a vareta de bater na configuração de velocidade 2. O fermento deve ficar completamente desfeito. Acrescente a farinha com as sementes de linho passadas por água e o sal no recipiente de mistura. Bata, em primeiro lugar, na configuração de velocidade 1, depois passe para a configuração de velocidade 2 e bata mais 3-5 minutos. Tape a massa e deixe-a crescer durante 45-60 minutos num local morno. Bata de novo, retire o recipiente e com a massa molde 16 pãezinhos. Coloque na base da forma papel vegetal humedecido. Coloque os pãezinhos sobre o papel vegetal, deixe-os crescer durante 15 minutos, pincele-os com água morna e leve a cozer.

Forno tradicional:

Ranhura da bandeja do forno:	2
Aquecimento:	Forno a gás: Aquecimento na partede cima e na parte de baixo de 200-220°C (pré-aqueci mento de 5 minutos), Forno a gás: Configurações 2-3
Tempo de cozedura:	30-40 minutos

Configurações de velocidade 5-6 **Chocolate Creme**

Ingredientes: 200 ml de natas, 150 g de chocolate semidoce para a cobertura, 3 ovos, 50-60 g de açúcar, 1 pitada de sal, 1 saqueta de açúcar de baunilha, 1 colher de sopa de brandy ou rum e raspas de chocolate.

Preparação:

Deite o creme no recipiente de mistura e bata-o com a vareta de ovos, retire-o do recipiente e coloque num local frio. Derreta o chocolate para a cobertura de acordo com as instruções indicadas na embalagem ou derreta-o durante 3 minutos no microondas a 600 W. Entretanto, bata os ovos, o açúcar, o açúcar de baunilha, o brandy ou o rum e o sal até se formar uma pasta cremosa com o batedor de ovos no recipiente de mistura. Acrescente o chocolate para a cobertura derretido envolvendo-o uniformemente nas configurações de velocidade 5-6. Reserve parte da pasta cremosa para o recheio. Acrescente a pasta cremosa restante ao preparado cremoso e envolva-a com a função por impulsos. Recheie o chocolate creme e sirva bem gelado.

Configurações de velocidade 1-3 **Receita de massa de pão normal**

Ingredientes: 600g Farinha , 400g Sêmola, 6 Ovos, 10g Sal, 2cl Óleo (azeite).

Preparação: Misture bem a farinha e a sêmola. Parta os ovos e acrescente o azeite e o sal no recipiente de mistura. Comece com a vareta de bater do aparelho a uma velocidade baixa e acrescente a farinha e a sêmola para misturar. Bata a massa durante cerca de 10 minutos na configuração de velocidade 3 até ficar macia e reluzente. Ao princípio, a sêmola parece não ter ficado desfeita. Mais tarde, a massa fica mais macia; reduza a velocidade para a configuração 1. Assegure-se de que a massa não fica muito seca ao princípio. Se parecer demasiado sólida, acrescente algumas gotas de óleo ou água. Se a massa ficar demasiado macia, acrescente mais sêmola e bata. Molde a massa num recipiente e deixe durante, pelo menos, 20 minutos coberta com um pano de cozinha. Aproveite este momento para montar a máquina de fazer massa. Divida a massa em 2 a 3 partes. Utilize uma parte para a preparação e cubra de novo a massa restante para evitar que esta seque. Deite a massa, ligeiramente polvilhada com farinha, na máquina de fazer massa. Seleccione uma configuração de velocidade entre 1 e 3 de acordo com a massa e a sua experiência. Utilize a massa fresca, se possível, que seja cozida “al dente” com bastante água com sal. Tome em atenção que a massa fresca precisa de um tempo de cozedura significativamente breve, de cerca de 1 a 3 minutos, dependendo do tamanho e da espessura da massa. A massa seca ao toque precisa de mais 1 minuto, a massa mesmo seca precisa de mais 5 minutos de cozedura.

Emissão de ruído

O nível de pressão do som foi medido de acordo com a audição do operador (LpA) em conformidade com a norma DIN EN ISO 3744.
Nível de pressão do som determinado: 86,2 dB (A) (ilimitado)

Especificações Técnicas

Modelo: .....KM 367 CB
Alimentação: .....220-240V~ 50/60Hz
Consumo da alimentação: .....Potência nominal 600 W
..... Potência máxima 1000 W
Classe de protecção: II
Funcionamento por tempo breve: .....10 minutos
Peso líquido: 7,91kg

Este aparelho está em conformidade com todas as actuais directivas da CEE, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições de segurança técnica.
Reserva-se o direito de alterações!

Significado do símbolo “contentor do lixo”

Poupe o nosso ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Elimine os aparelhos eléctricos usados ou avariados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos no ambiente e na saúde através da eliminação incorrecta de resíduos.

Desta forma, poderá contribuir para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

A sua autarquia oferece informações sobre os pontos de recolha.

Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve esser utilizzato per scopi commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnere sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo principale in caso di guasti. Non utilizzare il dispositivo se danneggiato.
- Non riparare il dispositivo; contattare un tecnico autorizzato. Un cavo di alimentazione difettoso deve essere sostituito dal produttore, il centro di assistenza autorizzato o personale qualificato per evitare pericoli.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Attenersi alle seguenti "Precauzioni si sicurezza speciali".

Bambini e persone disabili

- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

> ⚠ **Avviso!**
> Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui (compresi bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/conoscenza insufficiente dell'apparecchio, se non dietro supervisione oppure istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Simboli nel manuale dell'utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

> ⚠ **Avviso:**
> Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

> ⚠ **Attenzione:**
> Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

> ℹ **Nota:**
> Sottolinea consigli e informazioni.

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Non manipolare nessun meccanismo di sicurezza.
- Non toccare i ganci rotanti durante il funzionamento.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, regolare e resistente.
- **Non** collegare il dispositivo all'alimentazione se tutti gli accessori non sono stati montati.
- Usare solo l'utensile spingente per riempire il tritacarne.
- **Rischio di sovraccarico!** Utilizzare il dispositivo come macina carne o impastatrice ma mai entrambe le funzioni assieme.

Posizione dei Comandi

Componenti unità base con macina carne (Figure A-C):

1	Albero guida
2	Guida trasportatori a coclea con coperchio
3	Recipiente per miscelare
4	Braccio
5	Leva per abbassare/sollevare il braccio
6	Alloggiamento
7	Interruttore impulso e passo
8	Recipiente per miscelare con proteggi schizzi
9a	Gancio per impasto
9b	Sbattiuova
9c	Sbattitore
10	Alloggiamento del trasportatore a coclea (metallo)
11	Trasportatore a coclea (metallo)
12	Coltelli
13	Piatti
14	Dispositivo di blocco (metallo)
15a	Accessorio salsicce
15b	Accessorio kebbe
15c	Adattatore per 15a e 15b
16	Vite
17	Alimentatore
18	Utensile spingente
19+20	Accessorio biscotti
21	Interruttore

Componenti impastatrice (Figure D-F):

22	Trasportatore a coclea (plastica)
23	Alloggiamento del trasportatore a coclea (plastica)
24	Dispositivo di blocco (plastica)
25	Forma pasta lasagna
26	Forma per maccheroni/penne
27	Forma pasta tagliatelle

28 Forma pasta spaghetti larghi
29 Forma pasta spaghetti sottili

Componenti miscelatore (Figura G):

30 Coperchio contenitore per miscelare con foro per riempire
31 Coperchio foro per riempire
32 Contenitore per miscelare
33 Meccanismo di bloccaggio con set di coltelli

Nella confezione

1 X Impastatrice/miscelatore
1 X Recipiente per miscelare
1 X Proteggi schizzi con alimentatore
1 X Gancio impastatrice
1 X Sbattiuova
1 X Frusta
1 X Alloggiamento del trasportatore a coclea
1 X Trasportatore a coclea
1 X Coltello
3 X Piatti
1 X Dispositivo di blocco
1 X Accessorio salsicce
1 X Accessorio kebbe
1 X Adattatore per accessorio salsicce/ kebbe
1 X Vite
1 X Alimentatore
1 X Utensile spingente
1 X Accessorio biscotti 3 pezzi
1 X Trasportatore a coclea (plastica)
1 X Alloggiamento del trasportatore a coclea (plastica)
1 X Dispositivo di blocco (plastica)
1 X Forma pasta lasagna
1 X Forma per maccheroni/penne
1 X Forma pasta tagliatelle
1 X Forma pasta spaghetti larghi
1 X Forma pasta spaghetti sottili
1 X Coperchio foro per riempire
1 X Coperchio contenitore per miscelare con foro per riempire
1 X Contenitore per miscelare

Nessuna illustrazione

1 X Scatola per conservare
1 X Utensile per meccanismo di blocco impastatrice

Istruzioni d'uso recipiente per miscelare

1. Premere la leva (5) nella direzione della freccia. Il braccio si solleva.
2. Posizionare la scodella per miscelare sul supporto e ruotare verso LOCK per interrompere.
3. Montare lo strumento desiderato inserendo l'estremità superiore nell'asse guida. Ruotarlo leggermente per bloccare l'asse guida.
4. Ora inserire gli ingredienti.

⚠ Attenzione:
Non riempire eccessivamente il dispositivo, il quantitativo massimo di ingredienti è 2 kg.

5. Premere la leva (5) nella direzione della freccia per abbassare il braccio. Premere il braccio verso il basso per bloccarlo nella posizione più bassa.
6. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230V / 50Hz correttamente installata.
7. Accendere il dispositivo; impostare l'interruttore di fase ad una delle impostazioni di velocità da 1 a 6. (in base all'impasto).

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1-2	max. 2kg
Impasto medio (ad es. crepe o e torte)	Frusta:	3-4	max. 2kg
Impasto leggero (ad es. crema, bianco d'uovo, pudding)	Sbattiuova	5-6	max. 2kg
Intervallo (ad es. mescolare in biscotti, bianco d'uovo)	Sbattiuova	Impulso	max. 2kg
Liquidi, crema	Sbattiuova o contenitore per miscelare	5-6 o pulsante	max. 1,5 l

i Nota:

- ► **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 10 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.
- ► **Funzionamento pulsante:** Per il funzionamento pulsante (impastare a intervalli brevi) regolare l'interruttore in posizione “PULSE”. Tenere l'interruttore in posizione durante l'intervallo desiderato. Posizionare l'interruttore su "0" quando rilasciato.
- ► **Protezione schizzi:** Utilizzare la protezione schizzi per impasto liquido. È composto dalla protezione liquidi e un alimentatore.

- o Montare prima la scodella per miscelare e l'utensile e poi abbassare il braccio.
- o Ora mettere la protezione schizzi intorno all'utensile sopra alla scodella per miscelare.
- o Agganciare l'alimentatore nella protezione schizzi.

⚠ Attenzione:
Rimuovere la protezione schizzi prima di sollevare nuovamente il braccio.

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

- Dopo aver impastato / miscelato ruotare l'interruttore (7) sulla posizione "0". Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
- Premere la leva (5) verso il basso per sollevare il braccio.
- Rimuovere l'utensile.
- Ruotare leggermente la scodella per miscelare in senso antiorario per rimuoverla.
- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Tritacarne

Avvio generale

1. Rimuovere il coperchio (2) per il trasportatore a coclea davanti.
2. Rimuovere il coperchio alla vite (16).
3. Stringete la vite (16) con 4 girate.
4. Montare l'alloggiamento del trasportatore a coclea (10) con l'alimentatore verso l'alto nella guida del nastro vite e stringere la vite (16) in senso orario.
5. Mettere il tavolo di riempimento sull'alimentatore con l'ingresso del tavolo sul braccio.
6. Regolare il trasportatore a coclea nella parte orizzontale dell'alloggiamento del trasportatore a coclea finché l'asse non si blocca in posizione.

Vedere i capitoli “Funzionamento del tritacarne”, “Funzionamento dell'accessorio salsicce”, e “Funzionamento con accessorio per biscotti”.

Funzionamento tritacarne (vedere Fig. A)

Nota:
► Tagliare la carne in pezzi di ca. 2,5 cm. Accertarsi che tutte le ossa e i filamenti siano rimossi.
► Selezionare la piastra con fori in base alla finezza desiderata della carne da tritare.

7. Posizionare il coltello sull'asse del trasportatore a coclea con il lato tagliente rivolto verso l'esterno.
8. Selezionare una piastra con fori. Rispettare la piastra e i fori all'alloggiamento del trasportatore a coclea.
9. Stringere il meccanismo di blocco (14) manualmente.
10. Posizionare i pezzi di carne sull'alimentatore (17) e nell'imbuto.
11. Mettere un contenitore sotto l'uscita.
12. Assicurare che l'interruttore di funzionamento 7 sia in posizione "Off".
13. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230V / 50Hz correttamente installata.
14. Ruotare l'interruttore (7) per accendere il tritacarne.
15. Spingere la carne all'interno con l'utensile spingente (18), se necessario.

Avviso:
Non raggiungere l'imbuto con le dita.

Funzionamento accessorio salsicce (vedere Fig. B)

Seguire i punti da 1 a 6 come descritto nel capitolo “Avvio generale”.

7. Montare l'adattatore (15c) all'asse del trasportatore a coclea.
8. Montare l'accessorio salsicce o kebbe (15a o b) nel meccanismo di blocco.

Nota:
L'accessorio “kebbe” serve per formare tubi di carne o impasto per pasta.

9. Stringere il meccanismo di blocco manualmente sull'alloggiamento del trasportatore a coclea.
10. Deporre il budello (è possibile utilizzare un budello naturale o artificiale) sopra l'accessorio salsicce e legare l'estremità.
11. Inserire l'impasto per salsicce sull'alimentatore e nell'imbuto.
12. Assicurare che l'interruttore di funzionamento 7 sia in posizione "Off".
13. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230V / 50Hz correttamente installata.
14. Ruotare l'interruttore (7) per accendere il tritacarne.
15. Spingere la carne all'interno con l'utensile spingente (18), se necessario. Non raggiungere l'imbuto con le dita.
16. Il materiale per salsicce è pressato attraverso l'accessorio per salsicce e riempie il budello.
17. Spingere la salsiccia alla fine dell'accessorio per salsicce dopo che la prima salsiccia ha raggiunto la lunghezza desiderata. Girare la salsiccia una o due volte su se stessa.

Nota:
► Le impostazioni della velocità da 1 a 4 sono idonee al funzionamento del tritacarne.
► Non mettere in funzione il dispositivo per più di 10 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.
► Spegnere il dispositivo dopo ogni salsiccia fino a raggiungere un ritmo.
► Seguire la fase 8 come descritto e ruotare nuovamente il tritacarne.
► Se si utilizza un budello naturale, immergerlo in acqua prima dell'uso.
► Accertarsi che il budello naturale sia riempito senza stringere in quanto la salsiccia si ingrosserà durante la cottura o frittura e il budello potrebbe rompersi.

Funzionamento accessorio per biscotti (vedere Fig. C)

Seguire i punti da 1 a 6 come descritto nel capitolo “Avvio generale”.

7. Montare l'accessorio per biscotti (19 e 20) all'asse del trasportatore a coclea.
8. Stringere il meccanismo di blocco (14) manualmente.

9. Impostare la forma biscotti desiderata con l'interruttore (21).
10. Inserire l'impasto sull'alimentatore e nell'imbuto.
11. Assicurare che l'interruttore di funzionamento (7) sia in posizione "Off".
12. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230V / 50Hz correttamente installata.
13. Ruotare l'interruttore (7) per accendere il tritacarne.
14. Spingere l'impasto all'interno con l'utensile spingente (18), se necessario. Non raggiungere l'imbuto con le dita.
15. Tenere i fili di impasto all'uscita e tagliarli alla misura desiderata.

Impastatrice

Installazione (vedi Fig. D - F)

1. Rimuovere il coperchio (2) per il trasportatore a coclea davanti.
2. Rimuovere il coperchio alla vite (16).
3. Stringete la vite (16) con 4 girate.
4. Montare l'alloggiamento del trasportatore a coclea (23) con l'alimentatore verso l'alto nella guida del trasportatore a coclea e stringere la vite (16) in senso orario.
5. Regolare il trasportatore a coclea (22) nella parte orizzontale dell'alloggiamento del trasportatore a coclea finché non si blocca in posizione.
6. Selezionare un piatto forma per la pasta.

Nota:
I piatti forma sono idonei solo ad una posizione sull'alloggiamento del trasportatore a coclea. Rispettare la piastra forme e i fori all'alloggiamento del trasportatore a coclea.

7. Stringere il meccanismo di blocco (24) manualmente.
8. Inserire l'impasto della pasta sull'alimentatore e nell'imbuto.
9. Preparare una superficie per stendere la pasta in un secondo momento.

Funzionamento impastatrice

1. Assicurare che l'interruttore di funzionamento 7 sia in posizione "Off".
2. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230V / 50Hz correttamente installata.
3. Ruotare l'interruttore (7) per accendere l'impastatrice su una velocità da 1 a 3.
4. Spingere l'impasto all'interno con l'utensile spingente (18), se necessario.

Installazione del contenitore per miscelare e del coperchio (vedi Fig. G)

1. Rimuovere il coperchio dalla guida per miscelare.
2. Tenere il contenitore per miscelare (32) con l'impugnatura sulla destra.
3. Mettere il contenitore per miscelare sulla base con il simbolo ▼ alla base del contenitore sull'icona dell'unità.
4. Girare il contenitore per miscelare in direzione della freccia finché non si blocca in posizione. ▼ e l'icona devono essere esattamente allineati.
5. Montare il coperchio (30) in modo che sia vicino all'apertura.
6. La chiusura simultanea dell'ingresso chiude il coperchio. Mettere il meccanismo di blocco sul coperchio e ruotare verso “LOCK” finché non si blocca in posizione. Ruotare il meccanismo di blocco in senso antiorario per rimuovere il coperchio.

Funzione miscelatore

Attenzione:
- ► Per la propria sicurezza montare la scodella per miscelare (3) **senza** strumenti e montare il coperchio per la guida del trasportatore a coclea (2).
- ► Non usare la leva (5) per sollevare/abbassare il braccio durante il funzionamento del miscelatore.
- ► Non superare le quantità MAX segnate nel contenitore per miscelare!
- ► Non introdurre ingredienti caldi o duri, come patate, ghiaccio, chicchi di caffè, noccioline ecc. nel contenitore per miscelare.

Attenzione: Interruttore di sicurezza!
Il dispositivo funziona solo se le icone ▼ e sono perfettamente allineate.

1. Tagliare gli ingredienti in piccole parti.
2. Riempire il contenitore per miscelare (32) con gli ingredienti (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Non riempire eccessivamente!**
3. Montare il coperchio (30).
4. Chiudere il coperchio con il meccanismo di chiusura (31).

Nota:
Aprire il coperchio e/o il dispositivo di blocco per riempire con altri ingredienti.
- ► Spegnere prima il dispositivo.
- ► Rimuovere il coperchio (30) del contenitore per miscelare e inserire gli ingredienti desiderati.
- ► Rimettere a sposto il coperchio sul contenitore per miscelare.

Attenzione:
- ► Non inserire dita nel contenitore per miscelare per evitare lesioni sulla lama.
- ► Non mettere in funzione il contenitore per miscelare vuoto o senza coperchio.

5. Assicurarsi che l'interruttore di funzionamento sia in posizione “0”.
6. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230V / 50Hz correttamente installata.
7. Accendere il dispositivo (impostazione velocità 1 o 2 ecc.) o usare l'impostazione “**PULSE**”. Tenere il contenitore del miscelatore durante il funzionamento.

Per una miscela uniforme (funzionamento continuo):
Nelle impostazioni di velocità da 1 a 6 l'interruttore si regola sulla rispettiva posizione.

Impostazione della velocità 1 = bassa velocità
Impostazione della velocità 6 = alta velocità
Regolare l'interruttore sulla posizione "**0**" per spegnere il dispositivo.

Per un funzionamento pulsante (miscelare a intervalli brevi) impostare l'interruttore in posizione "**0**". Il dispositivo è spento.

- Regolare l'interruttore su "**PULSE**" secondo l'intervallo desiderato.
- L'interruttore ritorna automaticamente in posizione "**0**" se rilasciato.
- Ruotare il contenitore per miscelare in senso antiorario per rimuoverlo.
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Pulizia

⚠ Avviso:
► Prima di pulire scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.

⚠ Attenzione:
► Non immergere mai il dispositivo o il motore in acqua!
► Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Alloggiamento del motore

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

Recipiente per miscelare, attrezzi per miscelare e tritacarne, Componenti per impastatrice e contenitore per miscelare

⚠ Attenzione:
I componenti non possono essere lavati in lavastoviglie. Il calore e detersivi aggressivi potrebbero determinare deformazioni e scolorimento.

- Pulire i componenti che entrano a contatto con alimenti in acqua insaponata.

⚠ Avviso:
Le lame del tritacarne sono molto taglienti! Pericolo di lesioni!

- Asciugare tutti i componenti per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.
- Lubrificare la piastra con dell'olio vegetale.

Ricette

Impostazione velocità 3-4 Torte (Ricetta base)

Ingredienti: 250g burro o margarina, 250g zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di cedro, 1 pizzico di sale, 4 uova, 500g farina di grano, 1 bustina di lievito ca. 1/8 l latte.

Preparazione:

Inserire la farina di grano con altri ingredienti nella scodella per miscelare e miscelare con lo sbattitore per 30 secondi a velocità 1, poi per 3 minuti a velocità 3. Lubrificare la forma per cuocere o ricoprire con carta da forno, introdurre l'impasto e cuocere al forno. Controllare l'impasto prima di cacciarlo dal forno: forare al centro con uno stuzzicadenti. La torta è pronta se l'impasto non si attacca. Mettere la torta su una griglia da cottura.

Forno tradizionale:

Fessura del vassoio da forno:	2
Riscaldamento:	Forno elettrico riscaldamento sopra e sotto 175-200° C, forno a gas: impostazione 2-3
Durata di cottura:	50-60 minuti

È possibile modificare questa ricetta in base al gusto con ad esempio 100g di uva passa o 100g di noccioline o 100g di cioccolato gratinato. Usare l'immaginazione.

Impostazione velocità 1-2 Panini ai semi di lino

Ingredienti: 500-550g farina di grano, 50g di semi di lino, 3/8 l acqua, 1 cubetto di lievito (40g), 100g formaggio fresco a basso contenuto di grassi, ben drenato, 1 cucchiaino di sale.
Per lo strato: 2 cucchiaini di acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Inserire l'acqua rimanente (1/4 l) nella scodella per miscelare, sbriciolare il lievito, aggiungere il formaggio e miscelare bene con il gancio da impasto a velocità 2. Il lievito deve essere completamente disintegrato. Aggiungere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella scodella per miscelare. Impastare prima a velocità 1, poi regolare sull'impostazione 2 e impastare poi per 3-5 minuti. Ricoprire l'impasto e lasciar crescere per 45-60 minuti in un luogo caldo. Impastare nuovamente, rimuovere dalla scodella e formare 16 panini. Ricoprire la teglia da forno con della carta da forno. Mettere i panini sulla carta da forno, lasciar crescere per 15 minuti, ricoprire con i semi di lino e cuocere al forno.

Forno tradizionale:

Fessura del vassoio da forno:	2
Riscaldamento:	Forno elettrico: riscaldamento sopra e sotto 200-220° C (5 minuti di preriscaldamento), forno a gas: impostazione 2-3
Durata di cottura:	30-40 minuti

Impostazione velocità 5-6 Crema al cioccolato

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

Preparazione:

Sbattere la panna nel recipiente per miscelare utilizzando lo sbattiuova, rimuovere dal recipiente e mettere in un luogo fresco.
Far sciogliere la cioccolata secondo le istruzioni della confezione o 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, nella scodella per miscelare con lo sbattiuova, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o rum e il sale. Aggiungere la cioccolata sciolta e sbattere a una velocità di 5-6. Conservare della panna montata per decorare. Aggiungere la panna rimanente e utilizzare la funzione a esercizio pulsante. Decorare la crema al cioccolato e servire.

Impostazioni velocità 1-3 **Impasto per pasta ricetta di base**

Ingredienti: 600g Farina , 400g Semolino, 6 Uova, 10g Salet, 2cl Olio (olio di oliva).

Preparazione: Miscelare bene la farina e il semolino. Aprire le uova e aggiungere l'olio di oliva e il sale nella scodella per miscelare. Lasciare che il dispositivo si avvii con il gancio per impasto e aggiungere la miscela di farina/semolino. Impastare per circa 10 minuti a velocità 3 finché l'impasto non è omogeneo e lucido. All'inizio sembra che il semolino non si sciolga. Poi l'impasto diventa più omogeneo; ridurre la velocità a 1. Assicuratevi che l'impasto non sia troppo asciutto all'inizio. Se è troppo solido, aggiungere dell'olio o acqua a gradi. Se l'impasto è troppo morbido aggiungere altro semolino. Modellare l'impasto a forma di palla e lasciare per almeno 20 minuti coperto in uno strofinaccio da cucina. Utilizzare questo tempo per montare l'impastatrice. Dividere l'impasto in 2 - 3 porzioni. Utilizzare una parte per preparare e coprire l'impasto rimanente nuovamente per non farlo asciugare. Aggiungere la farina all'impasto nell'impastatrice. Selezionare una velocità tra 1 e 3 secondo l'impasto. Utilizzare pasta fresca, se possibile, che è cotta al dente in acqua salata. La pasta fresca necessita di minor tempo di cottura, circa 1 - 3 minuti, in base alla misura e allo spessore. La pasta fresca ha bisogno di 1 minuto in più, la pasta secca ha bisogno di 5 minuti in più.

Emissione rumore

Il livello di pressione acustica è stato misurato all'orecchio dell'operatore (LpA) secondo DIN EN ISO 3744.
Livello di pressione sonora determinato: 86,2 dB(A) (nessun limite)

Specifiche tecniche

Modello: ..... KM 367 CB
Alimentazione: ..... 220-240V~ 50/60Hz
Consumo di energia: ..... Pnom. 600W
..... Pmax. 1000W
Classe di protezione: II
Funzionamento breve: ..... 10 minuti
Peso netto: 7,91kg

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

Significato del simbolo "Cassonetto con ruote"

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

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

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

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

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

General Safety Guidelines

Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.

- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.
- Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device **unattended** during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check appliance and mains cable for damages. Do not use a damaged appliance.
- Do not repair the appliance yourself; contact an authorized technician. A defective mains cable must be replaced by the manufacturer, the authorized service center or a similar qualified person to avoid hazards.
- Do only use original parts.
- Please observe the following “Special Safety Precautions”.

Children and disabled persons

- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

> ⚠ **Warning!**
> Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to ensure they do not play with the device.

Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

> ⚠ **Warning:**
> Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

> ⚠ **Caution:**
> Indicates potential dangers for the device or other objects.

> **i Note:**
> Highlights tips and information for you.

Special Safety Precautions for this Device

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not manipulate any of the safety mechanisms.
- Do not reach into the rotating hooks during operation.
- Place the appliance on a flat, smooth and sturdy surface.
- Do **not** connect to mains power supply before all necessary accessories are attached.
- Only use the pusher for refilling the meat grinder.
- **Risk of overload!** Use this appliance either as a meat grinder or a kneader but never with both functions at the same time.

Location Of Controls

Components base unit with meat grinder (Figures A-C):

1	Drive shaft
2	Cover screw conveyor drive
3	Mixing bowl
4	Arm
5	Lever to lower/lift arm
6	Casing
7	Pulse and step switch
8	Splash guard mixing bowl
9a	Kneading hook
9b	Egg beater
9c	Beater
10	Screw conveyor casing (metal)
11	Screw conveyor (metal)
12	Knives
13	Plates
14	Locking device (metal)
15a	Sausage attachment
15b	Kebbe attachment
15c	Adaptor for 15a & 15b
16	Screw
17	Hopper
18	Pusher
19+20	Cookie attachment
21	Slider

Components pasta maker (Figures D-F):

22	Screw conveyor (plastic)
23	Screw conveyor casing (plastic)
24	Locking device (plastic)
25	Form pasta lasagna
26	Form for macaroni/penne
27	Form pasta tagliatelle
28	Form pasta spaghetti large
29	Form pasta spaghetti thin

Components mixer (Figure G):

30	Lid mixing container with filler hole
31	Lid filler hole
32	Mixing container
33	Locking mechanism with knife set

Scope Of Delivery

1 X Kneader/mixer base unit
1 X Mixing bowl
1 X Splash guard with hopper
1 X Kneading hook
1 X Egg beater
1 X Beater
1 X Screw conveyor casing
1 X Screw conveyor
1 X Knife
3 X Plates
1 X Locking device
1 X Sausage attachment
1 X Kebbe attachment
1 X Adaptor for sausage/ kebbe attachment
1 X Screw
1 X Hopper
1 X Pusher
1 X Cookie attachment 3-piece
1 X Screw conveyor (plastic)
1 X Screw conveyor casing (plastic)
1 X Locking device (plastic)
1 X Form pasta lasagna
1 X Form for macaroni/penne
1 X Form pasta tagliatelle
1 X Form pasta spaghetti large
1 X Form pasta spaghetti thin
1 X Lid filler hole
1 X Lid mixing container with filler hole
1 X Mixing container

No illustration

1 X Storage box
1 X Tool for locking mechanism pasta maker

ENGLISH

Use Instruction Mixing Bowl

1. Press the lever (5) in the direction of the arrow. The arm lifts.
2. Place the mixing bowl on the support and turn towards LOCK to the stop.
3. Attach the desired tool by inserting the upper end in the drive shaft. Turn it slightly to lock on the drive shaft.
4. Now fill in your ingredients.

⚠ Caution:
Do not overfill the appliance, the max. amount for ingredients is 2 kg.

5. Press the lever (5) in the direction of the arrow to lower the arm. Press the arm down to lock in the lowest position.
6. Connect the device to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet.
7. Turn the appliance on; set the step switch to one of the speed settings 1 to 6 (depending on the dough).

Table Dough Types And Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1-2	max. 2kg
Medium dough (e.g. crepes or cake batter)	Beater	3-4	max. 2kg
Light dough (e.g. cream, egg whites, pudding)	Egg beater	5-6	max. 2kg
Interval (e.g. folding in biscuit, egg whites)	Egg beater	Pulse	max. 2kg
Liquids, cream	Egg beater or mixing container	5-6 or Pulse	max. 1.5 l

i Note:
- ► **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 10 minutes and leave for 10 minutes to cool down.
- ► **Pulse operation:** For pulse operation (kneading in short intervals) turn the switch to “PULSE” position. Hold the switch during the desired interval in this position. The switch returns to “0” position when released.
- ► **Splashguard:** Use the splashguard for liquid dough. It consists of the splashguard and a hopper.

- o First attach mixing bowl and tool and then lower the arm.
- o Now place the splashguard around the tool on top of the mixing bowl.
- o Hook the hopper into the splashguard.

⚠ Caution:
Remove the splashguard before lifting the arm again.

End Operation And Remove Bowl

- After kneading / mixing turn the switch (7) back to “0” position. Disconnect from mains power supply.
- Press the lever (5) down for the arm to lift.
- Remove the tool.
- Turn the mixing bowl slightly counter-clockwise to remove.
- Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean all used components as described in chapter “Cleaning”.

Meat Grinder

General Start-Up

1. Remove the cover (2) for the screw conveyor to the front.
2. Remove the cover at the screw (16).
3. Tighten the screw (16) with 4 turns.
4. Attach the screw conveyor casing (10) with the hopper up in the screw conveyor drive and tighten the screw (16) clockwise.

5. Place the filler table on the hopper with the table's intake above the arm.
6. Slide the screw conveyor into the horizontal part of the screw conveyor casing until the shaft locks in place.

See further in chapters "Operation Meat Grinder", "Operation Sausage Attachment", and "Operation With Cookie Attachment".

Operation Meat Grinder (see Fig. A)

Note:
- ► Cut the meat in approx. 2.5cm pieces. Ensure that all bones and filaments are removed.
- ► Select the hole plate according to the desired fineness of the minced meat.

7. Place the knife on the screw conveyor shaft with the sharp side out.
8. Select a hole plate. Observe the plate and the notches at the screw conveyor casing.
9. Tighten the locking mechanism (14) "hand-tight".
10. Place the pieces of meat on the hopper (17) and in the funnel.
11. Place a container under the outlet.
12. Ensure that the function switch (7) is set to "Off" position.
13. Connect the appliance to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet.
14. Turn the switch (7) to turn the meat grinder on.
15. Push in the meat with the pusher (18), if necessary.

Warning:
Do not reach with your fingers into the funnel.

Operation Sausage Attachment (see Fig. B)

Follow points 1 - 6 as described in chapter "General Start-Up".

7. Attach the adaptor (15c) to the screw conveyor shaft.
8. Attach the sausage or kebbe attachment (15a or b) in the locking mechanism.

Note:
The "kebbe" attachment serves to form tubes of meat or dough paste.

9. Tighten the locking mechanism "hand-tight" on the screw conveyor casing.
10. Slide the sausage casing (you can use natural or artificial casing) over the sausage attachment and knot the end.
11. Fill the sausage paste on the hopper and in the funnel.
12. Ensure that the function switch (7) is set to "Off" position.
13. Connect the appliance to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet.
14. Turn the switch (7) to turn the meat grinder on.
15. Push in the meat with the pusher (18), if necessary. Do not reach with your fingers into the funnel.
16. The sausage material is pressed through the sausage attachment and fills the sausage casing.
17. Pinch the sausage at the end of the sausage attachment after the first sausage has reached the desired length. Turn the sausage once or twice around its axis.

Note:
- ► Speed settings 1 to 4 are suitable for meat grinder operation.
- ► Do not operate the appliance longer than 10 minutes and leave for 10 minutes to cool down.
- ► Turn the appliance off after each sausage until you get into the routine.
- ► Follow step 8 as described and turn the meat grinder on again.
- ► If using natural sausage casing soak it in water before use.
- ► Ensure that the natural casing is filled "loosely", since the sausage will expand during cooking or frying and the casing may break.

Operation With Cookie Attachment (see Fig. C)

Follow points 1 – 6 as described in chapter "General Start-Up".

7. Attach the cookie attachments (19 and 20) to the screw conveyor shaft.
8. Tighten the locking mechanism (14) "hand-tight".
9. Set the desired cookie shape with the slider (21).
10. Place the dough on the hopper and in the funnel.
11. Ensure that the function switch (7) is set to "Off" position.
12. Connect the appliance to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet.
13. Turn the switch (7) to turn the meat grinder on.
14. Push in the dough with the pusher (18), if necessary. Do not reach with your fingers into the funnel.
15. Hold the strands of dough at the outlet and cut them to the desired size.

Pasta Maker

Installation (see Fig. D - F)

1. Remove the cover (2) for the screw conveyor to the front.
2. Remove the cover at the screw (16).
3. Tighten the screw (16) with 4 turns.
4. Attach the screw conveyor casing (23) with the hopper up in the screw conveyor drive and tighten the screw (16) clockwise.
5. Slide the screw conveyor (22) into the horizontal part of the screw conveyor casing until it locks in place.
6. Select a form plate for your pasta.

Note:
The form plates only fit in one position on the screw conveyor casing. Observe the form plate and the notches on the screw conveyor casing.

7. Tighten the locking mechanism (24) "hand-tight".
8. Place the pasta dough on the hopper and in the funnel.
9. Prepare a surface to spread out the pasta afterwards.

Operation Pasta Maker

1. Ensure that the function switch (7) is set to “Off” position.
2. Connect the appliance to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet.
3. Turn the switch (7) to turn the pasta maker with speed setting 1 to 3 on.
4. Push in the dough with the pusher (18), if necessary.

Installation Mixing Container And Lid (see Fig. G)

1. Remove the cover for the mixing drive upward.
2. Hold the mixing container (32) with the handle on the right.
3. Place the mixing container on the base unit with the ▼ marking at the bottom of the container on the base unit’s icon.
4. Turn the mixing container in the direction of the arrow until it locks in place. ▼ and the icon must be exactly lined up.
5. Attach the lid (30) so that the ear closes the outlet.
6. Closing the inlet simultaneously arrests the lid. Place the locking mechanism on the lid and turn towards “LOCK” until it locks in place. Turn the locking mechanism counter-clockwise to remove the lid.

Mixer Operation

Caution:
- ► For your own safety attach the mixing bowl (3) **without** tools and attach the cover for the screw conveyor drive (2).
- ► Do not use the lever (5) for lifting/lowering the arm during mixer operation.
- ► Do not exceed the MAX quantities marked on the mixing container!
- ► Never fill hot or hard ingredients, such as potatoes, ice, coffee beans, nuts, etc. into the mixing container.

Caution: Safety switch!
The appliance only operates if the ▼ and icons are perfectly aligned.

1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Fill the mixing container (32) with your ingredients (min. 0.2 l - max. 1.5 l). **Do not overfill!**
3. Attach the lid (30).
4. Lock the lid with the locking mechanism (31).

Note:
Open the lid and/or the locking device to refill more ingredients.
- ► First turn the appliance off.
- ► Remove the lid (30) of the mixing container and fill in the desired ingredients.
- ► Replace the lid on the mixing container.

Caution:
- ► Do not reach into the mixing container to avoid injuring on the blade set.
- ► Do not operate the mixing container empty or without lid.

5. Ensure that the function switch is set to “0” position.
6. Connect the appliance to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet.
7. Turn the appliance on (speed setting 1 or 2 etc.) or use the “**PULSE**” setting. Hold the mixing container during mixing.

For uniform mixing (continuous operation):
In speed settings 1 to 6 the switch engages in the respective position.

Speed setting 1 = low speed
Speed setting 6 = high speed
Turn the switch to “**0**” position to turn the appliance off.

For pulse operation (mixing in short intervals) set the switch to “**0**” position. The appliance is turned off.
- Turn the switch to “**PULSE**” according to the desired interval.
- The switch automatically returns to “**0**” position when released.
- Turn the mixing container counter-clockwise to remove.
- Clean all used components as described in chapter “Cleaning”.

Cleaning

Warning:
- ► Always disconnect from mains power supply before cleaning.

Caution:
- ► Never submerge the appliance or the motor unit in water!
- ► Do not use aggressive or abrasive detergents.

Motor Casing
- Clean the casing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

Mixing Bowl, Mixing Tools And Meat Grinder, Pasta Maker And Mixing Container Components

Caution:
The components are not dishwasher-safe. Heat and aggressive detergents will cause deformation and discoloration.

- Clean components that come into contact with foodstuffs in sudsy water.

Warning:
The meat grinder knives are very sharp! Risk of injuries!

- Dry all components well before re-attaching to the appliance.
- Grease the plate after drying with a squirt of vegetable oil.

Recipes

Speed Setting 3-4 Cake Batter (Basic Recipe)

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

Preparation:

Fill wheat flour with other ingredients in the mixing bowl and mix with the beater for 30 seconds on speed setting 1, then for 3 minutes on speed setting 3. Grease the baking form or line with baking paper, fill in dough and bake. Check for doneness before taking out of the oven: pierce with a pointed wooden stick in the center. If no dough sticks to it, it's done. Place cake on a baking grid to cool.

Traditional Oven:

Baking tray slot:	2
Heating:	Electric oven top and bottom heat 175-200° C, gas oven: setting 2-3
Baking time:	50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste with for instance 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. Let your imagination run wild.

Speed Setting 1-2 Linseed Bread Rolls

Ingredients: 500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 l water, 1 cube yeast (40g), 100g low fat curd cheese, well drained, 1 tsp salt.
For coating: 2 tbs water.

Preparation:

Soak linseed in 1/8 l of lukewarm water. Fill the remaining lukewarm water (1/4 l) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add the curd cheese and mix well with the kneading hook on speed setting 2. The yeast must completely disintegrate. Add the flour with the soaked linseeds and salt into the mixing bowl. Kneed first at speed setting 1, then switch to setting 2 and knead further 3-5 minutes. Cover the dough and leave to rise for 45-60 minutes in a warm place. Knead again, take out of the bowl and shape into 16 bread rolls. Line the baking tray with wet baking paper. Place the bread rolls on the baking paper, leave 15 minutes to rise, coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Baking tray slot:	2
Heating:	Electric oven: top and bottom heat 200-220° C (5 minutes preheating), gas oven: setting 2-3
Baking time:	30-40 minutes

Speed Setting 5-6 Chocolate Crème

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

Preparation:

In the mixing bowl whisk the cream stiff with the eggbeater, remove from the bowl and place in a cold place.
Melt the chocolate coating according to the instructions on the packet or 3 minute in the microwave at 600W. In the meantime, in the mixing bowl with the eggbeater, whisk eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt to a foam. Add the molten chocolate coating and evenly fold in at speed setting 5-6. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in with the pulse function. Garnish chocolate crème and serve well chilled.

Speed Setting 1-3 Basic Recipe Pasta Dough

Ingredients: 600g Flour, 400g Semolina, 6 Eggs, 10g Salt, 2cl Oil (olive oil).

Preparation: Properly mix flour and semolina. Crack the eggs and add with the olive oil and salt in the mixing bowl. Let the appliance start with the kneading hook at low speed and add the flour/semolina mix. Knead the dough for approximately 10 minutes on speed setting 3 until it appears smooth and shiny. In the beginning it looks as if the semolina would not disintegrate. Later the dough becomes smoother; reduce the speed to setting 1. Ensure that the dough is not too dry in the beginning. If it appears too solid add oil or water drop by drop. If the dough is too soft knead in some more semolina. Shape the dough into a ball and leave for at least 20 minutes covered with a kitchen towel. Use this time to assemble the pasta maker. Divide the dough in 2 - 3 portions. Use one part for preparation and cover the remaining dough again to stop it from drying out. Fill the dough, slightly sprinkled with flour, in the pasta maker. Select a speed setting between 1 and 3 according to the dough and your skills. Use the pasta fresh, if possible, that is cook them al dente in plenty of salt water. Please note that fresh pasta needs a significantly shorter cooking time, approximately 1 - 3 minutes, depending on size and thickness. Touch-dry pasta needs 1 minute longer, dry pasta needs 5 minutes longer.

Noise Emission

The sound pressure level was measured at the operator's ear (LpA) according to DIN EN ISO 3744.
Determined sound pressure level: 86.2 dB (A) (no limit)

Technical Specifications

Model: ..... KM 367 CB
Power supply: ..... 220-240V~ 50/60Hz
Power consumption: ..... Pnom. 600 W
..... Pmax. 1000 W
Protection class: II
Short time operation: ..... 10 minutes
Net weight: 7.91kg

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.
Subject to change without prior notice!

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkowania.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.
- Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- Nie należy zostawiać włączonego urządzenia **bez nadzoru.** Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Należy regularnie sprawdzać stan urządzenia i przewodu zasilającego. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń prosimy miksera nie uruchamiać.
- Nie należy podejmować prób samodzielnego naprawiania uszkodzonego urządzenia. Naprawę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić producentowi, pracownikom autoryzowanego punktu serwisowego lub osobie o podobnych kwalifikacjach.
- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Prosimy przestrzegać poniższych „Szczególnych środków bezpieczeństwa".

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

> ⚠ **Ostrzeżenie!**
> Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu na **niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Urządzenia nie powinny używać osoby (także dzieci), które mają ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo osoba ta przedstawiła im instrukcje dotyczące używania urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźne zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

> ⚠ **Ostrzeżenie:**
> Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

> ⚠ **Uwaga:**
> Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

> ℹ **Wskazówka:**
> Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

- Włączonego i pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Nie należy manipulować przy żadnym z mechanizmów zabezpieczających.
- W trakcie pracy urządzenia nie należy dotykać obracających się mieszadeł.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, gładkiej i wytrzymałej podstawie.
- Wtyczki przewodu zasilającego **nie** wkładać do gniazda, jeśli wcześniej nie założono wszystkich koniecznych elementów.
- Do podawania kolejnych porcji mięsa do mielenia należy korzystać z dociskacza.
- **Ryzyko przeciążenia!** Urządzenie może służyć jako maszynka do mielenia mięsa lub mikser do ciasta. Nigdy nie należy korzystać z obydwu funkcji jednocześnie.

Rozmieszczenie elementów sterowania

Podstawa i elementy maszynki do mielenia mięsa (Rysunki A-C):

1	Wał napędowy
2	Osłona napędu ślimaka
3	Misa do mieszania
4	Ramię podnoszone
5	Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
6	Obudowa
7	Przełącznik pracy pulsacyjnej i krokowej
8	Osłona misy do mieszania
9a	Mieszadło do ciasta
9b	Trzepak do ubijania jajek
9c	Mieszadło
10	Obudowa ślimaka (metalowa)
11	Ślimak (metalowy)
12	Noże
13	Sitka
14	Blokada (metalowa)
15a	Nasadka do robienia kiełbasek
15b	Nasadka do robienia kebbe
15c	Złącze do elementów 15a & 15b
16	Śruba
17	Zasobnik
18	Dociskacz

19+20 Nasadka do robienia ciasteczek
21 Suwak

Elementy maszynki do robienia makaronu
(Rysunki D-F):
22 Ślimak (plastikowy)
23 Obudowa ślimaka (plastikowa)
24 Blokada (plastikowa)
25 Nasadka do formowania makaronu lasagna
26 Nasadka do formowania makaronu penne
27 Nasadka do formowania makaronu tagliatelle
28 Nasadka do formowania grubego makaronu spaghetti
29 Nasadka do formowania cienkiego makaronu spaghetti

Elementy miksera (Rysunek G):
30 Pokrywa pojemnika do miksowania z otworem umożliwiającym napełnianie
31 Nasadka na otwór w pokrywie umożliwiający napełnianie
32 Pojemnik do miksowania
33 Mechanizm blokady z zestawem noży

Skład zestawu

1 X Korpus miksera
1 X Misa do mieszania
1 X Osłona chroniąca przed chlapaniem z zasobnikiem
1 X Mieszadło do ciasta
1 X Trzepak do ubijania jajek
1 X Mieszadło
1 X Obudowa ślimaka
1 X Ślimak
1 X Nóż
3 X Sitka
1 X Blokada
1 X Nasadka do robienia kiełbasek
1 X Nasadka do robienia kebbe
1 X Złącze do nasadki do robienia kiełbasek / kebbe
1 X Śruba
1 X Zasobnik
1 X Dociskacz
1 X 3-częściowa nasadka do robienia ciasteczek
1 X Ślimak (plastikowa)
1 X Obudowa ślimaka (plastikowa)
1 X Podstawa z blokadą (plastikowa)
1 X Nasadka do formowania makaronu lasagna
1 X Nasadka do formowania makaronu penne
1 X Nasadka do formowania makaronu tagliatelle
1 X Nasadka do formowania grubego makaronu spaghetti
1 X Nasadka do formowania cienkiego makaronu spaghetti
1 X Nasadka na otwór w pokrywie umożliwiający napełnianie
1 X Pokrywa pojemnika do miksowania z otworem
1 X Pojemnik do miksowania

Brak ilustracji
1 X Pudełko do przechowywania
1 X Przyrząd do mechanizmu blokady maszynki do robienia makaronu

Wskazówki na temat korzystania z misy do mieszania

1. Nacisnąć dźwignię (5) w kierunku wskazywanym przez strzałkę. Ramię się uniesie.
2. Umieścić misę do mieszania na podstawie i przekręcić ją do oporu w kierunku oznaczenia „LOCK".
3. Założyć odpowiednią nasadkę nakładając jej górną część na wałek napędowy. Nieznacznie przekręcić i zablokować na wałku napędowym.

4. Teraz do misy można włożyć potrzebne składniki.

> ⚠ **Uwaga:**
> Nie wkładać zbyt dużej ilości składników: ich maksymalna masa nie może przekraczać 2 kg.

5. Nacisnąć dźwignię (5) w kierunku wskazywanym przez strzałkę i opuścić ramię. Docisnąć ramię i zablokować je w dolnym położeniu.
6. Podłączyć urządzenie do poprawnie zamontowanego gniazda ściennego 230V / 50Hz.
7. Włączyć urządzenie. Przełącznikiem krokowym wybrać jedną z prędkości od 1 do 6 (zależnie od rodzaju ciasta).

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1-2	maks. 2 kg
Ciasto średniej gęstości (np. ciasto naleśnikowe)	Mieszadło	3-4	maks. 2 kg
Lekkie ciasto (np. śmietana, białka jajek, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	5-6	maks. 2 kg
Praca pulsacyjna (np. dodawanie biszkoptów, białek jajek)	Trzepak do ubijania jajek	Pulsacyjne	maks. 2 kg
Płyny, śmietana	Trzepak do ubijania jajek lub pojemnik do miksowania	5-6 lub Pulsacyjne	maks. 1,5 l

Wskazówka:
- ► **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 10 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.
- ► **Praca pulsacyjna:** Chcąc skorzystać z funkcji pracy pulsacyjnej (mieszanie przez krótkie okresy), przełącznik należy ustawić w położeniu „PULSE" i przytrzymać go w tym położeniu przez żądany okres. Po zwolnieniu przełącznik samoczynnie powróci do położenia „0".
- ► **Ochrona przed chlapaniem:** Ochrona jest szczególnie przydatna podczas mieszania płynnego ciasta. Komplet ochronny składa się z osłony i zasobnika.

- o Przede wszystkim należy założyć misę do mieszania oraz nasadkę, po czym obniżyć ramię.
- o Założyć osłonę ochronną przed chlapaniem wokół nasadki na górnej części misy do mieszania.
- o Nałożyć zasobnik na osłonę.

⚠ Uwaga:
Przed ponownym uniesieniem ramienia należy zdemontować osłonę.

Koniec pracy i demontaż misy

- Po wymieszaniu ciasta / zakończeniu miksowania przekręcić przełącznik (7) w położenie „0". Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nacisnąć dźwignię (5), co umożliwi uniesienie ramienia.
- Wyjąć nasadkę.
- Nieznacznie przekręcić misę do mieszania w lewo, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, i zdjąć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

Maszynka do mielenia mięsa

Przygotowanie

1. Zdjąć osłonę (2) ślimaka w przedniej części ramienia.
2. Zdjąć osłonę przy śrubie (16).
3. Dokręcić śrubę (16) wykonując 4 obroty.
4. Założyć osłonę ślimaka (10) wraz z tacką zasobnika skierowaną ku górze na napędzie ślimaka i dokręcić śrubę (16).
5. Założyć tackę na zasobniku, przy czym otwór wlotowy tacki powinien znajdować się powyżej ramienia.
6. Wsunąć ślimaka w poziomą część obudowy ślimaka aż do zatrzaśnięcia blokady.

Więcej informacji znajduje się w rozdziałach „Praca z maszynką do mielenia mięsa", „Praca z nasadką do robienia kiełbasek" oraz „Praca z nasadką do robienia ciasteczek".

Praca z maszynką do mielenia mięsa (patrz Rys. A)

Wskazówka:
- ► Mięso pokroić w kawałki o bokach długości około 2,5 cm. Usunąć kości i żyły.
- ► Dobrać sitko zależnie od stopnia rozdrobnienia zmielonego mięsa, jakie się chce uzyskać.

7. Na wałku ślimaka założyć nóż ostrą stroną skierowaną do zewnątrz.
8. Dobrać sitko. Zwrócić uwagę na wycięcia na samym sitku i na obudowie ślimaka.
9. Dłonią zacisnąć mechanizm blokady (14), bez użycia narzędzi.
10. Na zasobniku położyć kawałki mięsa (17). Mięso włożyć również do lejka.
11. Pod otworem wylotowym umieścić odpowiedniej wielkości pojemnik.
12. Upewnić się, że przełącznik funkcji (7) znajduje się w położeniu „Wył".
13. Wtyczkę urządzenia włożyć do poprawnie zamontowanego gniazda zasilającego 230V / 50Hz.
14. Przekręcić przełącznik (7), co spowoduje włączenie maszynki do mielenia mięsa.
15. Jeśli zajdzie taka konieczność, kawałki mięsa można popychać posługując się dociskaczem (18).

⚠ Ostrzeżenie:
Do środka lejka nie wkładać palców.

Praca z nasadką do robienia kiełbasek (patrz Rys. B)

Postępować zgodnie z punktami 1 - 6 w części „Przygotowanie".

7. Na wałek ślimaka nałożyć złącze (15c).
8. Na podstawę nałożyć nasadkę do robienia kiełbasek lub kebbe (15 a lub b).

Wskazówka:
Dzięki nasadce „kebbe" mięso lub ciasto można uformować w rurki.

9. Dokręcić mechanizm blokady na obudowie ślimaka.
10. Na nasadkę do robienia kiełbaskę nasunąć jelito (można użyć jelit naturalnych lub sztucznych) i zawiązać jego koniec.
11. Do lejka i na zasobnik nałożyć pastę do wypełnienia kiełbasek.
12. Upewnić się, że przełącznik funkcji (7) znajduje się w położeniu „Wył".
13. Wtyczkę urządzenia włożyć do poprawnie zamontowanego gniazda zasilającego 230V / 50Hz.
14. Przekręcić przełącznik (7), co spowoduje włączenie maszynki do mielenia mięsa.
15. Jeśli zajdzie taka konieczność, mięso można popychać posługując się dociskaczem (18).
16. Masa do wypełnienia kiełbasek przeciskana jest przez nasadkę i wypełnia jelito.

17. Gdy kiełbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwycić palcami tuż przy nasadce i jedno- lub dwukrotnie przekręcić wokół jej osi.

Wskazówka:
- ► Podczas pracy maszynki do mielenia mięsa należy korzystać z prędkości 1 do 4.
- ► Urządzenie nie powinno pracować dłużej, niż 10 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.
- ► Do chwili nabrania wprawy, po zrobieniu każdej kiełbaski urządzenie należy wyłączać.
- ► Następnie postępować zgodnie z zaleceniami w punkcie 8 i ponownie włączyć maszynkę do mielenia mięsa.
- ► Korzystając z naturalnych jelit, należy je wcześniej namoczyć w wodzie.
- ► Mięsa w naturalnych jelitach nie należy upychać zbyt ciasno. W trakcie gotowania lub smażenia kiełbaska zwiększy swoją objętość, a jelito może pęknąć.

Praca z nasadką do robienia ciasteczek (patrz Rys. C)

Postępować zgodnie z punktami 1 - 6 w części „Przygotowanie".

7. Na wałek ślimaka nałożyć nasadki do robienia ciasteczek (19 i 20).
8. Dokręcić mechanizm blokady (14).
9. Suwakiem (21) wybrać żądany kształt ciasteczek.
10. Do lejka i na zasobnik nałożyć ciasto.
11. Upewnić się, że przełącznik funkcji (7) znajduje się w położeniu „Wył".
12. Wtyczkę urządzenia włożyć do poprawnie zamontowanego gniazda zasilającego 230V / 50Hz.
13. Przekręcić przełącznik (7), co spowoduje włączenie maszynki do mielenia mięsa.
14. Jeśli zajdzie taka konieczność, ciasto można popychać posługując się dociskaczem (18). Do lejka nie wkładać palców.
15. U wylotu podtrzymywać paski ciasta i pokroić je na żądaną długość.

Maszynka do robienia makaronu

Montaż (patrz Rys. D - F)

1. Zdjąć odsłonę (2) ślimaka w przedniej części ramienia.
2. Zdjąć osłonę przy śrubie (16).
3. Dokręcić śrubę (16) wykonując 4 obroty.
4. Założyć obudowę ślimaka (23) z tacką zasobnika skierowaną ku górze na napędzie ślimaka i dokręcić śrubę (16).
5. Wsunąć ślimaka (22) w poziomą część obudowy ślimaka aż do zatrzaśnięcia blokady.
6. Wybrać nasadkę do formowania makaronu.

Wskazówka:
Nasadki do formowania makaronu można nałożyć na obudowę ślimaka tylko w jeden sposób. Prosimy zwrócić uwagę na nacięcia na obudowie ślimaka.

7. Dłonią dokręcić mechanizm blokady (24).
8. Na tackę zasobnika oraz do lejka nałożyć ciasto makaronowe.
9. Przygotować miejsce do rozłożenia makaronu.

Praca z maszynką do robienia makaronu

1. Upewnić się, że przełącznik funkcji (7) znajduje się w położeniu „Wył".
2. Wtyczkę urządzenia włożyć do poprawnie zamontowanego gniazda zasilającego 230V / 50Hz.
3. Przekręcić przełącznik (7), co spowoduje włączenie maszynki do robienia makaronu przy prędkości 1 do 3.
4. Jeśli zajdzie taka konieczność, ciasto można popychać w lejku posługując się dociskaczem (18).

Sposób zakładania pojemnika do miksowania i pokrywy (patrz Rys. G)

1. Zdjąć osłonę pionowego napędu.
2. Przytrzymać pojemnik do miksowania (32), przy czym jego uchwyt powinien znajdować się po prawej stronie.
3. Umieścić pojemnik do miksowania na podstawie, przy czym oznaczenie ▼ na dolnej części pojemnika musi odpowiadać rysunkowi na podstawie urządzenia.
4. Przekręcić pojemnik w kierunku wskazywanym przez strzałkę aż do zablokowania. Oznaczenia ▼ i muszą znajdować się w jednej linii.
5. Założyć pokrywę (30) w taki sposób, żeby łapa zasłaniała wylot.
6. Zamknięcie wylotu powoduje zablokowanie pokrywy. Na pokrywę nałożyć blokadę i przekręcić ją w kierunku oznaczenia „LOCK", aż do unieruchomienia. Chcąc zdjąć pokrywę, należy przekręcić blokadę w lewo, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Obsługa mikseran

Uwaga:
- ► Dla własnego bezpieczeństwa misę do mieszania (3) prosimy włożyć **przed** założeniem nasadek, oraz założyć osłonę napędu ślimaka (2).
- ► Podczas pracy urządzenia nie korzystać z dźwigni (5) do podnoszenia/opuszczania ramienia.
- ► Nie przekraczać maksymalnej masy składników oznaczonej jako MAX na zbiorniku do miksowania!
- ► Do zbiornika do miksowania nie wkładać gorących ani twardych składników, jak ziemniaki, lód, ziarna kawy, orzechy, itp.

Uwaga: Wyłącznik bezpieczeństwa!
Urządzenie będzie działać tylko wtedy, gdy oznaczenia ▼ i będą ustawione w jednej linii.

JĘZYK POLSKI

1. Pokroić składniki na mniejsze kawałki.
2. Włożyć składniki do zbiornika do miksowania (32) (min. 0,2 l – maks. 1,5 l). **Nie przepełniać!**
3. Założyć pokrywę (30).
4. Zablokować pokrywę (31).

Wskazówka:
Chcąc dodać większą ilość składników należy otworzyć pokrywę i/lub blokadę.
- ► Wyłączyć urządzenie.
- ► Zdjąć pokrywę (30) pojemnika do miksowania i dodać składniki.
- ► Ponownie założyć pokrywę na zbiorniku do miksowania.

Uwaga:
- ► Nie wkładać rąk do środka pojemnika do miksowania, gdyż dotknięcie ostrzy noża grozi skaleczeniem.
- ► Nie uruchamiać urządzenia, jeśli pojemnik jest pusty lub nie założono pokrywy.

5. Upewnić się, że przełącznik funkcji ustawiony jest w pozycji „0".
6. Wtyczkę urządzenia włożyć do poprawnie zamontowanego gniazda zasilającego 230V / 50Hz.
7. Włączyć urządzenie (prędkość 1 lub 2) lub skorzystać z funkcji „**PULSE**" (pracy pulsacyjnej). W trakcie miksowania należy przytrzymać pojemnik.

Praca ciągła:

Prędkość pracy miksera zależy od położenia przełącznika 1 do 6.

Pozycja 1 = mała prędkość
Pozycja 6 = duża prędkość
Chcąc wyłączyć urządzenie należy przekręcić przełącznik w pozycję „**0**".

Praca pulsacyjna (miksowanie przez krótkie okresy): ustawić przełącznik w pozycji „**0**". Urządzenie jest wyłączone.
- Przełącznik ustawić w pozycji „**PULSE**".
- Po zwolnieniu przełącznika powróci on samoczynnie po pozycji „**0**".
- Chcąc zdjąć pojemnik z podstawy należy go przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

Czyszczenie

Ostrzeżenie:
- ► Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

Uwaga:
- ► Urządzenia ani korpusu z silnikiem nigdy nie zanurzać w wodzie!
- ► Nie stosować agresywnych lub ściernych detergentów.

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

Misa do mieszania, nasadki i elementy maszynki do mielenia mięsa, maszynki do robienia makaronu oraz pojemnika do miksowania

Uwaga:
Elementów miksera nie należy myć w zmywarce do naczyń. Wysoka temperatura i agresywne detergenty mogą spowodować ich odkształcenie i odbarwienie.

- Wszystkie elementy miksera, które mają kontakt z żywnością, należy myć w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

Ostrzeżenie:
Ostrza noży maszynki do mielenia mięsa są bardzo ostre! Ryzyko skaleczenia!

- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.
- Po wysuszeniu, sitko należy nasmarować niewielką ilością oleju roślinnego.

Przepisy

Prędkość 3-4 **Ciasto tortowe (podstawowy przepis)**

Składniki: 250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 torebka cukru waniliowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki pszennej, 1 torebka proszku do pieczenia, około 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wsypać do misy do mieszania i mieszać trzepaczką przez 30 sekund z prędkością 1, a następnie przez 3 minuty z prędkością 3. Brytfannę nasmarować tłuszczem lub wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć ciasto i upiec. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy ciasto dobrze się upiekło: w środkowej części nakłuć je wykałaczką. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykałaczki. Upieczone ciasto wyłożyć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość kratki do pieczenia:	2
Grzejnik:	piekarnik elektryczny: grzejnik dolny i górny, 175-200° C, Piekarnik gazowy: ustawienie 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

Zależnie od własnych upodobań można udoskonalić przepis dodając, na przykład, 100 g rodzynek lub 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Niech poniesie Was wyobraźnia!

Prędkość 1-2 **Bułeczki z siemieniem lnianym**

Składniki: 500-550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 40 g drożdży, 100 g odsączonego sera twarogowego o niskiej zawartości tłuszczu, łyżeczka soli.
Polewa: 2 łyżki stołowe wody.

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą cześć letniej wody (1/4 litra) wlać do misy do mieszania, wsypać pokruszone drożdże, dodać twaróg, i dobrze wymieszać używając do tego mieszadła do ciasta przy prędkości 2. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Mieszać początkowo z prędkością 1, po czym przestawić na prędkość 2 i mieszać prze kolejne 3-5 minut. Przykryć ciasto suchą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 45-60 minut do wyrośnięcia. Ciasto ponownie wymieszać, wyjąć z misy i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, pozostawić przez 15 minut do wyrośnięcia, następnie posmarować letnią wodą i upiec.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość kratki do pieczenia:	2
Grzejnik:	Piekarnik elektryczny: grzejnik dolny i górny, 200-220° C (5 minut wcześniejszego nagrzewania piekarnika) Piekarnik gazowy: ustawienie 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Prędkość 5-6 **Krem czekoladowy**

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

Przygotowanie:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce.
Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 5-6 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Prędkość 1-3 **Podstawowy przepis na ciasto makaronowe**

Składniki: 600g mąki, 400g kaszy manny, 6 jajek, 10g soli, 2cl oleju (oliwy).

Przygotowanie: Dokładnie wymieszać mąkę z kaszą manną. Do misy wbić jajka, dodać olej i sól. Wymieszać mieszadłem do ciasta przy małej prędkości, po czym dodać mąkę z kaszą manną.
Mieszać ciasto przez około 10 minut przy prędkości 3 aż do uzyskania jednorodnej, gładkiej i błyszczącej masy. Początkowo może się wydawać, że kasza manna nie rozdrobni się. Z chwilą nabrania przez ciasto gładkości zmniejszyć prędkość do 1.
Ciasto nie może być zbyt suche. Jeśli jest zbyt twarde, należy dodać kilka kropel wody lub oleju.
Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, należy dodać nieco więcej kaszy manny. Z ciasta zrobić kulę, przykryć ściereczką i pozostawić na 20 minut. W tym czasie przygotować maszynkę do robienia makaronu.
Podzielić ciasto na 2 - 3 części. Robiąc makaron z jednej części, pozostałe należy przykryć i w ten sposób uchronić przed wysychaniem.
Posypane niewielką ilością mąki ciasto włożyć do maszynki do robienia makaronu. Wybrać prędkość pomiędzy 1 a 3, zależnie od ciasta i własnej wprawy.
Makaron gotować w dużej ilości posolonej wody.
Prosimy zwrócić uwagę, że świeży makaron należy gotować znacznie krócej, około 1 - 3 minut, zależnie od kształtu i grubości. Nieco podsuszony makaron wymaga gotowania o minutę dłużej, podczas gdy całkowicie suchy należy gotować o 5 minut dłużej.

Emisja hałasu

Ciśnienie akustyczne zmierzono na wysokości ucha użytkownika miksera (LpA) zgodnie z normą DIN EN ISO 3744.
Poziom ciśnienia akustycznego: 86,2 dB(A) (bez ograniczeń)

Techniczne specyfikacje

Model: .....KM 367 CB
Zasilanie:.....220-240V~ 50/60Hz
Pobór mocy: ..... P nom. 600W
.....P maks. 1000W
Klasa ochrony:..... II
Praca krótkookresowa: .....10 minut
Massa netto:.....7,91kg

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.
Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

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.

Znaczenie symbolu „kubła na kółkach“

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

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

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

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

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

Általános Biztonsági Rendszabályok

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót 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, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben ne hagyja **felügyelet nélkül** a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. Ne használja a készüléket, ha megsérült.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket; lépjen kapcsolatba egy képzett szakemberrel. A veszélyek elkerülése érdekében a meghibásodott tápkábelt a gyártónak, a hivatalos szervizközpontnak vagy egy képzett szakembernek ki kell cserélnie.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Tartsa be a következő „Speciális biztonsági előírásokat".

Gyermekek És Fogyatékkal Élő Személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.

> ⚠ **Figyelmeztetés!**
> Vigyázzon, hogy a kisgyermekek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt jelenthet!**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.

A Használati Útmutatóban Található Jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását.

> ⚠ **Figyelmeztetés:**
> Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

> ⚠ **Vigyázat:**
> A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

> ℹ **Megjegyzés:**
> Javaslatokat, információt közöl.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne módosítsa egyik biztonsági mechanizmusát sem.
- Működés közben ne nyúljon be a forgó lapátokhoz.
- A készüléket lapos, sima és csúszásmentes felületen helyezze el.
- Addig **ne** csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz, amíg fel nem szerelte az összes szükséges tartozékot.
- Csak a tolórudat használja a húsdaráló újratöltéséhez.
- **Túlterhelés veszélye!** A készüléket húsdarálóként vagy dagasztógépként használhatja, de sohase használja egyszerre mindkét funkciót.

A kezelőszervek elhelyezkedése

Az alapegység részegységei a húsdarálóval (A-C. ábrák):

1	Hajtótengely
2	Szállítócsiga meghajtóház burkolata
3	Keverőtál
4	Kar
5	Kapcsolókar a kar leengedéséhez/felemeléséhez
6	Burkolat
7	Impulzus és fokozatkapcsoló
8	Keverőtál kifröccsenésgátlója
9a	Dagasztólapát
9b	Habverő
9c	Habverő
10	Szállítócsiga burkolata (fém)
11	Szállítócsiga (fém)
12	Kések
13	Kinyomórácsok
14	Rögzítőcsavar (fém)
15a	Kolbásztöltő feltét
15b	Kebbe feltét
15c	Adapter a 15a és 15b feltétekhez
16	Csavar
17	Etetőtölcsér
18	Tolórúd
19+20	Sütemény feltétek
21	Csúszó feltét

A tésztakészítő részegységei (D-F. ábrák):

22	Szállítócsiga (műanyag)
23	Szállítócsiga burkolata (műanyag)

24 Rögzítőcsavar (műanyag)
25 Lasagna tésztaforma
26 Makaróni/penne tésztaforma
27 Tagliatelle tésztaforma
28 Vastag spagetti tésztaforma
29 Vékony spagetti tésztaforma

Mixer részegységei (G. ábra):

30 Keverőtartály fedele a beöntőnyílással
31 Fedél beöntőnyílása
32 Keverőtartály
33 Rögzítőmechanizmus késkészlettel

A csomag tartalma

1 X Dagasztó/mixer alapegység
1 X Keverőtál
1 X Kifröccsenésgátló etetőtölcsérrel
1 X Dagasztólapát
1 X Habverő
1 X Habverő
1 X Szállítócsiga burkolata
1 X Szállítócsiga
1 X Kés
3 X Kinyomórács
1 X Rögzítőcsavar
1 X Kolbász feltét
1 X Kebbe feltét
1 X Adapter a kolbász/kebbe feltéthez
1 X Csavar
1 X Etetőtölcsér
1 X Tolórúd
1 X Sütemény feltét, 3 darabos
1 X Szállítócsiga (műanyag)
1 X Szállítócsiga burkolata (műanyag)
1 X Rögzítőcsavar (műanyag)
1 X Lasagna tésztaforma
1 X Makaróni/penne tésztaforma
1 X Tagliatelle tésztaforma
1 X Vastag spagetti tésztaforma
1 X Vékony spagetti tésztaforma
1 X Fedél beöntőnyílással
1 X Keverőtartály fedele beöntőnyílással
1 X Keverőtartály

Nincs ábra

1 X Tárolódoboz
1 X Eszköz a tésztakészítő mechanizmus rögzítéséhez

Használati útmutató - keverőtál

1. Nyomja a kapcsolókart (5) a nyíl irányába. A kar felemelkedik.
2. Helyezze a keverőtálat a talapzatra és ütközésig forgassa el a LOCK irányba.
3. Illessze fel a kívánt eszközt úgy, hogy a felső végét betolja a hajtótengelybe. Kissé fordítsa el, hogy rögzítse a hajtótengelyen.
4. Most helyezze be az összetevőket.

⚠ Vigyázat:
Ne töltse túl a készüléket, az összetevők maximális mennyisége 2 kg lehet.

5. Nyomja a kapcsolókart (5) a nyíl irányába a kar leengedéséhez. Nyomja le a kart a rögzítéshez a legalacsonyabb állásba.
6. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V/50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
7. Kapcsolja be a készüléket; állítsa a fokozatkapcsolót az 1 - 6 sebességfokozat egyikébe (a tésztától függően).

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy vajas tészta)	Dagasztólapát	1-2	max. 2 kg
Közepes tészta (pl. palacsinta vagy süteménytészta)	Habverő	3-4	max. 2 kg
Könnyű tészta (pl. krém, tojásfehérje, puding)	Habverő	5-6	max. 2 kg
Rövid (pl. panír, tojásfehérje)	Habverő	Impulzus	max. 2 kg
Folyadékok, krém	Habverő vagy keverőedény	5-6 vagy impulzus	max. 1,5 l

ℹ Megjegyzés:

- ► **Rövid idejű működés:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.
- ► **Impulzus üzemű működés:** Impulzus üzemű működéshez (dagasztás rövid időtartamokban) fordítsa a kapcsolót „PULSE" állásba. Tartsa ebben az állásban a kapcsolót, amíg le nem telik a kívánt időtartam. Felengedéskor a kapcsoló visszatér „0" állásba.
- ► **Kifröccsenésgátló:** Folyékony massza keverésekor használja a kifröccsenésgátló fedelet. Ez a kifröccsenésgátlóból és az etetőtölcsérből áll.

Megjegyzés:
- Először helyezze fel a keverőtálat és az eszközt, majd engedje le a kart.
- Most helyezze fel a kifröccsenésgátlót az eszköz köré a keverőtál tetején.
- Akassza az etetőtölcsért a kifröccsenésgátlóra.

Vigyázat:
A kar újbóli felemelése előtt távolítsa el a kifröccsenésgátlót.

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- Dagasztás/keverés után állítsa vissza a kapcsolót (7) „0" állásba. Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.
- Nyomja le a kapcsolókart (5) a kar felemeléséhez.
- Távolítsa el az eszközt.
- Az eltávolításhoz kissé fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és távolítsa el a keverőtálból.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás" részben leírtak szerint.

Húsdaráló

Általános beüzemelés

1. Távolítsa el a burkolatot (2) a szállítócsiga elejéről.
2. Távolítsa el a burkolatot a csavarnál (16).
3. Húzza be a csavart (16) 4 fordulatnyit.
4. Illessze a szállítócsiga burkolatát (10) az etetőtölcsérrel felfelé a szállítócsiga meghajtójába, és húzza be a csavart (16) az óramutató járásának irányába.
5. Helyezze az adagolótálcát az etetőtölcsérre úgy, hogy a tálca beöntőnyílása a kar felett leegyen.
6. Csúsztassa be a szállítócsigát a szállítócsiga burkolatának vízszintes részébe, amíg a tengely nem rögzül a helyén.

További tudnivalók „A húsdaráló használata", „A kolbász feltét használata" és a „Sütemény feltét használata" fejezetekben találhatók.

A húsdaráló használata (lásd A. ábra)

Megjegyzés:
- ► Vágja össze a húst kb. 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen arra, hogy ne legyen benne csont, sem pedig ín.
- ► Válassza ki a lyukacsos kinyomórácsot a ledarált hús kívánt finomságának megfelelően.

7. Helyezze fel a kést a szállítócsiga tengelyére az éles oldalával kifelé.
8. Válasszon egy lyukacsos kinyomórácsot. Ügyeljen a kinyomórács és a szállítócsiga burkolatának bevágásaira.
9. Húzza be „kézzel" a rögzítőcsavart (14).
10. Helyezze a húsdarabokat az etetőtölcsérbe (17) és a tölcsérbe.
11. Helyezzen egy tálat a kimeneti nyílás alá.
12. Ellenőrizze, hogy a funkciókapcsoló (7) „Ki" állásban van.
13. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V / 50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
14. Fordítsa el a kapcsolót (7) a húsdaráló bekapcsolásához.
15. Nyomja le a húst a tolórúddal (18), ha szükséges.

Figyelmeztetés!
Ne nyúljon be az ujjaival a tölcsérbe.

A kolbász feltét használata (lásd B. ábra)

Kövesse az „Általános beüzemelés" részben leírt 1 – 6. lépéseket.

7. Illessze az adaptert (15c) a szállítócsiga tengelyére.
8. Tegye a kolbász vagy kebbe feltétet (15a vagy b) a rögzítőcsavarba.

Megjegyzés:
A „kebbe" feltét a hús vagy a tészta cső alakúra való formálására szolgál.

9. Húzza be „kézzel" a rögzítőcsavart a szállítócsiga burkolatán.
10. Csúsztassa a kolbászbelet (használhat természetes vagy műbelet is) a kolbász feltétre, és kösse el a végét.
11. Töltse a kolbászmasszát az etetőtölcsérbe és a tölcsérbe.
12. Ellenőrizze, hogy a funkciókapcsoló (7) „Ki" állásban van.
13. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V / 50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
14. Fordítsa el a kapcsolót (7) a húsdaráló bekapcsolásához.
15. Nyomja le a húst a tolórúddal (18), ha szükséges. Ne nyúljon be az ujjaival a tölcsérbe.
16. A kolbászmassza átnyomódik a kolbász feltéten és bekerül a kolbászbélbe.
17. Csípje el a kolbászt a kolbász feltét végénél, miután a kolbász elérte a kívánt hosszúságot. Forgassa el a kolbászt egyszer vagy kétszer a tengelye körül.

Megjegyzés:
- ► A húsdarálóval az 1 – 4. sebesség-beállítások használhatók.
- ► Ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.
- ► Kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után, amíg bele nem jön a készítésbe.
- ► Kövesse a fent leírt 8. lépést, és kapcsolja be újra a húsdarálót.
- ► Természetes bél használata esetén azt a felhasználás előtt áztassa vízbe.
- ► Ügyeljen arra, hogy a természetes bél „lazán" legyen megtöltve, mert a kolbász sütés vagy főzés közben megduzzad és így a bél elszakadhat.

A sütemény feltét használata (lásd C. ábra)

Kövesse az „Általános beüzemelés" részben leírt 1 – 6. lépéseket.

7. Illessze a sütemény feltéteket (19 és 20) a szállítócsiga tengelyére.
8. Húzza be „kézzel" a rögzítőcsavart (14).
9. A csúszóval (21) állítsa be a kívánt süteményformát.
10. Helyezze a tésztát az etetőtölcsérbe és a tölcsérbe.
11. Ellenőrizze, hogy a funkciókapcsoló (7) „Ki" állásban van.
12. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V / 50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
13. Fordítsa el a kapcsolót (7) a húsdaráló bekapcsolásához.
14. Nyomja be a tésztát a tolórúddal (18), ha szükséges. Ne nyúljon be az ujjaival a tölcsérbe.
15. A kimenetnél fogja a kijövő tésztát és vágja a kívánt méretre.

Tésztakészítő

Üzembe helyezés (lásd D. – F. ábrákat)

1. Távolítsa el a burkolatot (2) a szállítócsiga elejéről.
2. Távolítsa el a burkolatot a csavarnál (16).
3. Húzza be a csavart (16) 4 fordulatnyit.
4. Illessze a szállítócsiga burkolatát (23) az etetőtölcsérrel felfelé a szállítócsiga meghajtójába, és húzza be a csavart (16) az óramutató járásának irányába.
5. Csúsztassa be a szállítócsigát (22)a szállítócsiga burkolatának vízszintes részébe, amíg a tengely nem rögzül a helyén.
6. Válasszon egy forma rácsot a tésztához.

Megjegyzés:
A formarács csak egyféleképpen illeszkedik a szállítócsiga burkolatába. Ügyeljen a forma rács és a szállítócsiga burkolatának bevágásaira.

7. Húzza be „kézzel" a rögzítőcsavart (24).
8. Helyezze a tésztát az etetőtölcsérbe és a tölcsérbe.
9. Készítsen elő egy felületet a tészta szétterítéséhez.

A tésztakészítő használata

1. Ellenőrizze, hogy a funkciókapcsoló (7) „Ki" állásban van.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V / 50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
3. Fordítsa el a kapcsolót (7) a tésztakészítés megkezdéséhez az 1 - 3 sebességfokozatok valamelyikébe.
4. Nyomja be a tésztát a tolórúddal (18), ha szükséges.

A keverőtartály és a fedél felszerelése (lásd a G. ábrát)

1. Felfelé emelve távolítsa el a mixermeghajtó burkolatát.
2. A keverőtartályt (32) a jobb oldalán található fogantyúnál fogva tartsa.
3. Helyezze a keverőtartályt az alapegységre úgy, hogy a tartály alján található ▼ jelzés egybeessen az alapegység 🔓 jelzésével.
4. Fordítsa el a keverőtartályt a nyíl irányába, amíg be nem rögzül a helyére. A ▼ és a 🔒 jelzéseknek pontosan egy vonalban kell lenniük.
5. Helyezze fel a fedelet (30), hogy a fül lefedje a nyílást.
6. A bemenet lezárása rögzíti a fedelet is. Helyezze a rögzítőmechanizmust a fedélre, és fordítsa a „LOCK" jelzés irányába, amíg a helyére nem rögzül. Forgassa el a rögzítőmechanizmust az óramutató járásával ellentétes irányba a fedél eltávolításához.

A mixer használata

⚠ Vigyázat:
- ► A saját biztonsága érdekében eszközök **nélkül** helyezze fel a keverőedényt (3), és illessze fel a szállítócsiga meghajtójának burkolatát (2).
- ► Ne használja a kapcsolókart (5) a kar felemeléséhez/leengedéséhez a mixer működése közben.
- ► Ne lépje túl a mixertartályon jelzett MAX mennyiséget!
- ► Soha ne töltsön forró vagy kemény összetevőket, például burgonyát, jeget, kávészemeket, mogyorót stb. a keverőedénybe.

⚠ Vigyázat! Biztonsági kapcsoló!
A készülék csak akkor működik, ha a ▼ és a 🔒 jelölések egymással teljesen szemben állnak.

1. Darabolja össze kisebb darabokra az összetevőket.
2. Töltse meg a keverőtartályt (32) az összetevőkkel (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Ne töltse túl!**
3. Helyezze fel a fedelet (30).
4. Rögzítse a fedelet a rögzítőmechanizmussal (31).

Megjegyzés:
Nyissa fel a fedelet és/vagy a rögzítőmechanizmust, ha további összetevőket szeretne betölteni.
- ► Először kapcsolja ki a készüléket.
- ► Távolítsa el a keverőtartály fedelét (30), és töltse be a kívánt összetevőket.
- ► Helyezze vissza a fedelet a keverőtartályra.

⚠ Vigyázat!
- ► Ne nyúljon be a keverőtartályba, nehogy a késkészlettől megsérüljön.
- ► Ne működtesse üresen vagy fedél nélkül a keverőtartályt.

5. Ellenőrizze, hogy a funkciókapcsoló „0" állásban van.
6. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V / 50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
7. Kapcsolja be a készüléket (1. vagy 2. stb. sebesség-beállítás) vagy használja a „**PULSE**" beállítást. Mixelés közben tartsa a keverőtartályt.

Az egyenletes mixeléshez (folyamatos használat):

Az 1 - 6 sebességfokozatokban a kapcsoló a kiválasztott állásban marad.

1. sebesség-beállítás = alacsony fordulatszám
6. sebesség-beállítás = magas fordulatszám

Fordítsa „**0**" állásba a kapcsolót a készülék kikapcsolásához.

Impulzus üzemű működéshez (mixelés rövid ideig) állítsa a kapcsolót „**0**" állásba. A készülék ki van kapcsolva.

- Fordítsa a kapcsolót „**PULSE**" állásba a kívánt időtartamnak megfelelően.
- Felengedéskor a kapcsoló automatikusan visszatér „**0**" állásba.
- A keverőtartály eltávolításához kissé fordítsa el azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás" részben leírtak szerint.

Tisztítás

⚠ Figyelmeztetés!
► Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót.

⚠ Vigyázat:
► Soha ne merítse vízbe a készüléket vagy a motoregységet!
► Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

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

Keverőtál, keverőeszközök és húsdaráló, tésztakészítő és a keverőtartály részegységei

⚠ Vigyázat!
A tartozékok nem rakhatók mosogatógépbe. A hő és az agresszív tisztítószerek deformálódást és elszíntelenedést okoznak.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészeket szappanos vízben tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés!
A húsdaráló kései nagyon élesek! Sérülésveszély!

- Alaposan szárítsa meg a feltéteket, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékre.
- A kinyomórácsot szárítás után kenje meg egy kevés növényi olajjal.

Receptek

Sebesség-beállítás: 3 - 4 **Süteménytészta (alaprecept)**

Összetevők: 250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a habverővel 30 másodpercig keverje össze 1. sebességfokozaton, majd 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a sütőformát vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Mielőtt kivenné a sütőből, ellenőrizze az készültségi fokát: egy fatűvel szúrjon bele a közepébe. A sütemény elkészült, ha a tészta nem ragad hozzá. Tegye hűlni a süteményt egy sütőrácsra.

Hagyományos sütő:

Sütőtálca foglalata:	2
Sütés:	Elektromos sütő felső és alsó sütés 175-200 °C-n, gázsütő: 2-3. fokozat:
Sütési idő:	50-60 perc

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

Sebesség-beállítás: 1 - 2 **Lenmagos tekercs**

Összetevők: 500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 kocka élesztő (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú tehéntúró, jól kifacsart, 1 teáskanál só.
A bevonathoz: 2 leveseskanál víz.

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be 1/8 liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá a tehéntúrót, és jól keverje el a dagasztólapáttal 2. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Először 1. sebességfokozaton dagassza, majd kapcsoljon át 2. sebességfokozatra és dagassza további 3-5 percig. Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kelni 45-60 percig. Dagassza újra, vegye ki a tálból és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit vonja be nedves sütőpapírral. Helyezze a tekercseket a sütőpapírra, hagyja kelni 15 percig, kenje be langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Sütőtálca foglalata:	2
Sütés:	Elektromos sütő: felső és alsó sütés 200-220 °C hőmérsékleten (5 perc előmelegítés), gázsütő: 2-3. fokozat:
Sütési idő:	30-40 perc

Sebesség-beállítás: 5 - 6 Csokoládékrém

Összetevők: 200 ml tejszín, 150 g félédes csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60 g cukor, 1 csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 teáskanál brandy vagy rum, csokoládéreszelék.

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tegye hűvös helyre.
A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban a habverővel verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládémasszát és egyenletesen keverje el 5-6. sebességfokozaton.

Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek.
A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Sebesség-beállítás: 1 - 3 **Alaprecept tésztakeverék**

Összetevők: 600g Liszt , 400g Búzadara, 6 Tojás, 10g Só, 2cl Olaj (olívaolaj).

Előkészítés: Alaposan keverje össze a lisztet és a búzadarát. Törje fel a tojásokat és az olívaolajjal és a sóval együtt tegye a keverőtálba. Indítsa el a készüléket alacsony fordulatszámon a dagasztólapáttal, és adja hozzá a liszt/búzadara keveréket. Dagassza a tésztát kb. 10 percig 3. sebességfokozaton, amíg nem tűnik simának és fényesnek. Kezdetben úgy néz ki, mintha a búzadara nem mállana szét. Később a tészta simábbá válik; csökkentse a sebességfokozatot az 1.-re.
Ügyeljen arra, hogy kezdetben a tészta ne legyen túl száraz. Ha túl keménynek tűnik, adjon hozzá néhány csepp olajat vagy vizet.
Ha a tészta túl puha, dagasszon bele még némi búzadarát.
Formálja labdává a tésztát, és hagyja legalább 20 percig letakarva egy konyhai kendővel. Ez alatt az idő alatt szerelje össze a tésztakészítőt.
Ossza el a tésztát 2 - 3 adagra. Miközben egy adagot felhasznál, a maradék tésztát hagyja letakarva, nehogy kiszáradjon.
Az enyhén liszttel megszórt tésztát töltse be a tésztakészítőbe. Válasszon egy sebességfokozatot 1. és 3. között, a tésztának és a tapasztalatainak megfelelően.
A kapott tésztát frissen használja fel, azaz azonnal főzze ki bő sós vízben. Vegye figyelembe, hogy a friss tésztának sokkal rövidebb a főzési ideje, körülbelül 1 - 3 perc, a mérettől és a vastagságtól függően. A tapintásra száraz tésztának 1 perccel több időre van szüksége, a száraz tésztának 5 perccel hosszabb időre.

Zajkibocsátás

A kezelő fülénél mért hangnyomásszint (LpA) a DIN EN ISO 3744 szabványnak megfelelően lett meghatározva.
Mért hangnyomásszint: 86,2 dB(A) (nincs korlátozva)

Műszaki adatok

Típus: .....KM 367 CB
Áramforrás: .....220-240V~ 50/60Hz
Energiafogyasztás: ..... Pnom. 600W
.....Pmaks. 1000W
Védelmi osztály: II
Rövid idejű működtetés:.....10 perc
Nettó tömeg: 7,91kg

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

A „Kerekes Szeméttároló” Szimbólum Jelentése

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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Перш ніж використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його, а також гарантію, чек і, якщо можливо, оригінальну упаковку разом із внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте пристрій третій особі, додайте також цей посібник користувача.

- Використовуйте цей пристрій для приватних цілей і за призначенням. Пристрій не призначений для комерційного використання.
- Не використовуйте цей пристрій на вулиці. Захищайте пристрій від тепла, прямих сонячних променів, вологи (за жодних обставин не занурюйте пристрій у рідини) і гострих країв. Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас вологі руки. Якщо пристрій намокне, негайно від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте пристрій і від'єднуйте від мережі (тягніть за штекер, а не за кабель), якщо пристрій не використовується або коли під'єднуєте приладдя, під час чищення чи у разі неналежної роботи пристрою.
- Не залишайте пристрій **без нагляду під час роботи.** Залишаючи кімнату, завжди вимикайте пристрій. Від'єднуйте пристрій від мережі.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель живлення на наявність пошкоджень. Не використовуйте пошкоджений пристрій.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки; зверніться до кваліфікованого спеціаліста. З метою уникнення небезпеки пошкоджений кабель живлення повинен заміняти виробник, уповноважений центр обслуговування або кваліфікований спеціаліст.
- Використовуйте лише оригінальні деталі.
- Дотримуйтесь вказівок розділу "Спеціальні заходи безпеки".

Діти і особи з особливим потребами

- Задля безпеки ваших дітей зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, скоби, пінопласт тощо) у місцях, недоступних для дітей.

> ⚠ **Попередження!**
> Не дозволяйте малим дітям бавитися фольгою, **існує небезпека задушення!**

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та/або знань, якщо за ними не ведеться нагляд чи їм не були надані відповідні вказівки стосовно використання пристрою особою, яка несе відповідальність за їхню безпеку.
- Стежте, щоб діти не бавились пристроєм.

Символи у цьому посібнику

Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою.

> ⚠ **Попередження.**
> Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливий ризик травмування.

> ⚠ **Увага.**
> Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

> ℹ **Примітка.**
> Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

- Не залишайте пристрій без нагляду, коли він працює.
- Не здійснюйте ручного управління жодним механізмом безпеки.
- Не торкайтеся деталей у зоні роботи поворотних гачків під час роботи пристрою.
- Встановлюйте пристрій на пласку, рівну і стійку поверхню.
- **Не** під'єднуйте пристрій до мережі живлення, допоки не прикріпите все необхідне приладдя.
- Для докладання продуктів у м'ясорубку використовуйте штовхач.
- **Існує ризик перенавантаження!** Використовуйте пристрій або як м'ясорубку, або як замішувач тіста, однак ніколи не застосовуйте обидві функції одночасно.

Розташування органів керування

Компоненти м'ясорубки (малюнки A-C):

1	Привід
2	Кришка приводу шнека
3	Ємність для змішування
4	Ручка
5	Важіль для опускання/піднімання ручки
6	Корпус
7	Перемикач імпульсного режиму і зміни інтервалу
8	Захист ємності для змішування для захисту від бризок
9a	Гачок для замішування тіста
9b	Збивач для яєць
9c	Збивач
10	Корпус шнека (металевий)
11	Шнек (металевий)
12	Ножі
13	Пластини
14	Механізм блокування (металевий)
15a	Насадка для приготування ковбасок
15b	Насадка для приготування кебабу
15c	Адаптер для приладдя 15a і 15b
16	Гвинт
17	Лоток
18	Штовхач
19+20	Насадки для приготування печива
21	Повзунок

Компоненти для приготування макаронних виробів (малюнки D-F):

22 Шнек (пластмасовий)
23 Корпус шнека (пластмасовий)
24 Механізм блокування (пластмасовий)
25 Форма для приготування лазаньї
26 Форма для приготування макаронів/пенне
27 Форма для приготування домашньої локшини
28 Форма для приготування великих спагеті
29 Форма для приготування тонких спагеті

Компоненти міксера (малюнок G):

30 Чаша для змішування з кришкою з отвором для наповнення
31 Кришка з отвором для наповнення
32 Чаша для змішування
33 Механізм блокування з ножами

Вміст упаковки

1 X Пристрій для замішування тіста/міксер
1 X Ємність для змішування
1 X Захист від бризок із лотком
1 X Гачок для замішування тіста
1 X Збивач для яєць
1 X Збивач
1 X Корпус шнека
1 X Шнек
1 X Ніж
3 X Пластини
1 X Механізм блокування
1 X Насадка для приготування ковбасок
1 X Насадка для приготування кебабу
1 X Адаптер для насадок для приготування ковбасок/кебабу
1 X Гвинт
1 X Лоток
1 X Штовхач
1 X Насадка для приготування печива (3-частини)
1 X Шнек (пластмасовий)
1 X Корпус шнека (пластмасовий)
1 X Механізм блокування (пластмасовий)
1 X Форма для приготування лазаньї
1 X Форма для приготування макаронів/пенне
1 X Форма для приготування домашньої локшини
1 X Форма для приготування великих спагеті
1 X Форма для приготування тонких спагеті
1 X Кришка з отвором для наповнення
1 X Чаша для змішування з кришкою з отвором для наповнення
1 X Чаша для змішування

Малюнок відсутній

1 X Коробка для зберігання
1 X Інструмент для механізму блокування пристрою для приготування макаронних виробів

Інструкції з використання ємності для змішування

1. Натисніть важіль (5) у напрямку стрілки. Підніметься ручка.
2. Встановіть ємність для змішування на підставку і поверніть у напрямку до позначки LOCK до кінця.
3. Прикріпіть потрібне приладдя, вставивши верхній кінець у привід. Трішки поверніть його, щоб заблокувати на приводі.
4. Тепер можна заповнювати ємність інгредієнтами.

⚠ Увага.
Не переповнюйте пристрій, максимальна кількість інгредієнтів – 2 кг.

5. Натисніть важіль (5) у напрямку стрілки, щоб опустити ручку. Натисніть ручку донизу, щоб заблокувати її в найнижчому положенні.
6. Під'єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В, 50 Гц.
7. Увімкніть пристрій; за допомогою перемикача швидкості виберіть швидкість від 1 до 6 (залежно від густини тіста).

Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя

Тип тіста	Приладдя	Налаштування	Кількість
Важке тісто (наприклад, хліб або пісочне тісто)	Гачок для замішування тіста	1-2	макс. 2 кг
Тісто середньої густини (наприклад, млинці або збите тісто для пирога)	Збивач	3-4	макс. 2 кг
Легке тісто (наприклад, вершки, яєчні білки, пудинг)	Збивач для яєць	5-6	макс. 2 кг
Імпульсний режим (наприклад, для введення печива, яєчних білків)	Збивач для яєць	Імпульсний режим	макс. 2 кг
Рідини, вершки	Збивач для яєць або чаша для змішування	5-6 або імпульсний режим	макс. 1,5 л

Примітка.

► **Короткий цикл роботи:** під час приготування густого тіста не вмикайте пристрій довше, ніж на 10 хвилин, після чого дайте йому охолонути впродовж 10 хвилин.

► **Імпульсний режим:** для увімкнення імпульсного режиму (замішування з короткими інтервалами) встановіть перемикач у положення “PULSE”. Тримайте перемикач у цьому положенні протягом потрібного проміжку часу. Коли ви відпустите перемикач, він повернеться в положення “0”.

► **Захист від бризок:** для рідкого тіста використовуйте захист від бризок. Він складається із самого захисту від бризок і лотка.

- o Спочатку прикріпіть ємність для змішування і приладдя, тоді опустіть ручку.
- o Тоді встановіть захист від бризок навколо приладдя зверху ємності для змішування.
- o Прикріпіть лоток до захисту від бризок.

Увага.
Перш ніж знову підняти ручку, зніміть захист від бризок.

Закінчення роботи і виймання ємності

- Після того, як процес замішування / змішування завершиться, встановіть перемикач (7) назад у положення “0”. Від’єднайте пристрій від мережі.
- Натисніть важіль (5) донизу, щоб підняти ручку.
- Зніміть приладдя.
- Трішки поверніть ємність для змішування проти годинникової стрілки, щоб її зняти.
- Розрухайте тісто за допомогою лопатки і вийміть його з ємності для змішування.
- Чистьте використані компоненти, як описано в розділі “Чищення”.

М’ясорубка

Загальні відомості щодо запуску

1. Зніміть кришку (2) шнека до переду.
2. Зніміть кришку з отвору для гвинта (16).
3. Закрутіть гвинт (16) 4-ма оборотами.
4. Прикріпіть корпус шнека (10) так, щоб лоток був згори приводу шнека, і закрутіть гвинт (16) за годинниковою стрілкою.
5. Встановіть ємність для наповнення на лоток так, щоб вхідний отвір ємності був розташований вище ручки.
6. Вставте шнек у горизонтальну частину корпуса шнека, доки він не клацне на місці.

Докладніше читайте в розділах “Режими роботи м’ясорубки”, “Режим роботи з насадкою для приготування ковбасок” і “Режим роботи з насадкою для приготування печива”.

Режими роботи м’ясорубки (див. мал. A)

Примітка.

► Поріжте м’ясо на шматки прибл. 2,5 см. Виміть усі кістки і жили.

► Виберіть пластину з отворами залежно від товщини подрібненого м’яса.

7. Встановіть ніж на привід шнека гострою стороною назовні.
8. Виберіть пластину з отворами. Перевірте, чи пластина відповідає пазам у корпусі шнека.
9. Закріпіть механізм блокування (14) “вручну”.
10. Покладіть м’ясо на лоток (17) і в лійку.
11. Поставте ємність під вихідний отвір.
12. Упевніться, що перемикач функцій (7) встановлено у положення “вимкнено”.
13. Під’єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В, 50 Гц.
14. Поверніть перемикач (7), щоб увімкнути м’ясорубку.
15. Потисніть м’ясо за допомогою штовхача (18), якщо потрібно.

Попередження.
Не встромляйте пальці у лійку.

Режим роботи з насадкою для приготування ковбасок (див. мал. B)

Виконайте дії кроків 1 – 6, як описано в розділі “Загальні відомості щодо запуску”.

7. Прикріпіть адаптер (15c) до приводу шнека.
8. Прикріпіть насадку для приготування ковбасок чи кебабу (15a чи b) до механізму блокування.

Примітка.
Насадка для приготування кебабу служить для формування трубочок із м’яса чи тіста.

9. Затягніть механізм блокування “вручну” на корпусі шнека.
10. Натягніть оболонку для ковбасок (можна використовувати як натуральну, так і штучну) на насадку для приготування ковбасок і зав’яжіть кінець.
11. Покладіть фарш на лоток і в лійку.
12. Упевніться, що перемикач функцій (7) встановлено у положення “вимкнено”.
13. Під’єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В, 50 Гц.
14. Поверніть перемикач (7), щоб увімкнути м’ясорубку.
15. Потисніть м’ясо за допомогою штовхача (18), якщо потрібно. Не встромляйте пальці у лійку.
16. Фарш для ковбасок протискається крізь насадку і наповнює оболонку.
17. Після того як перша ковбаска досягне потрібної довжини, стисніть її в кінці насадки. Поверніть ковбаску один або два рази навколо своєї осі.

Примітка.
- ► Для роботи м'ясорубки підходить налаштування швидкості 1-4.
- ► Не вмикайте пристрій довше ніж на 10 хвилин і залишайте його охолонути впродовж 10 хвилин.
- ► Вимикайте пристрій після приготування кожної ковбаски, доки ви не набудете більше досвіду.
- ► Виконайте дії кроку 8 і знову увімкніть м'ясорубку.
- ► У разі використання натуральної оболонки для ковбасок вимочіть її у воді, перш ніж використовувати.
- ► Упевніться, що натуральну оболонку наповнено не до кінця, оскільки під час приготування чи смаження м'ясо "розростається" і оболонка може порватись.

Режим роботи з насадкою для приготування печива (див. мал. C)

Виконайте дії кроків 1 – 6, як описано в розділі "Загальні відомості щодо запуску".

7. Прикріпіть насадки для приготування печива (19 і 20) до приводу шнека.
8. Закріпіть механізм блокування (14) "вручну".
9. За допомогою повзунка встановіть потрібну форму для печива (21).
10. Покладіть тісто на лоток і в лійку.
11. Упевніться, що перемикач функцій (7) встановлено у положення "вимкнено".
12. Під'єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В, 50 Гц.
13. Поверніть перемикач (7), щоб увімкнути м'ясорубку.
14. Потисніть тісто за допомогою штовхача (18), якщо потрібно. Не встромляйте пальці у лійку.
15. Притримуйте тісто на виході; наріжте тісто потрібного розміру.

Пристрій для приготування макаронних виробів

Встановлення (див. мал. D - F)

1. Зніміть кришку (2) шнека до переду.
2. Зніміть кришку з отвору для гвинта (16).
3. Закрутіть гвинт (16) 4-ма оборотами.
4. Прикріпіть корпус шнека (23) так, щоб лоток був згори приводу шнека, і закрутіть гвинт (16) за годинниковою стрілкою.
5. Вставте шнек (22) у горизонтальну частину корпуса шнека, доки він не клацне на місці.
6. Виберіть форму для приготування макаронних виробів.

Примітка.
Форми на корпусі шнека можна вставити лише в один спосіб. Перевірте, чи форма відповідає пазам на корпусі шнека.

7. Закріпіть механізм блокування (24) "вручну".
8. Покладіть тісто на лоток і в лійку.
9. Підготуйте поверхню, щоб викласти на неї макаронні вироби.

Режим приготування макаронних виробів

1. Упевніться, що перемикач функцій (7) встановлено у положення "вимкнено".
2. Під'єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В, 50 Гц.
3. Поверніть перемикач (7), щоб увімкнути пристрій для приготування макаронних виробів із налаштуванням швидкості 1-3.
4. Потисніть тісто за допомогою штовхача (18), якщо потрібно.

Встановлення чаші для змішування і кришки (див. мал. G)

1. Зніміть кришку приводу для змішування, піднявши її догори.
2. Тримайте чашу для змішування (32) за допомогою ручки праворуч.
3. Встановіть чашу для змішування в основу так, щоб позначка ▼ внизу чаші співпадала з позначкою на основі.
4. Поверніть чашу для змішування у напрямку стрілки, доки вона не клацне на місці. Вирівняйте позначки ▼ і .
5. Прикріпіть кришку (30) так, щоб вушко закрило вихідний отвір.
6. Якщо одночасно закрити вхідний отвір, це заблокує кришку. Встановіть механізм блокування на кришці і поверніть у напрямку позначки "LOCK", доки він не клацне на місці. Поверніть механізм блокування проти годинникової стрілки, щоб зняти кришку.

Режим міксера

Увага.
- ► Задля вашої безпеки прикріпіть ємність для змішування (3) **без** приладдя і прикріпіть кришку для приводу шнека (2).
- ► Не використовуйте важіль (5) для піднімання/опускання ручки під час роботи режиму міксера.
- ► Не перевищуйте максимальну кількість, вказану на чаші для змішування!
- ► Не кладіть гарячі чи тверді інгредієнти, наприклад картоплю, лід, кавові зерна, горіхи тощо у чашу для змішування.

Увага. Запобіжний перемикач!
Пристрій працює лише якщо позначки ▼ і вирівняно.

1. Поріжте інгредієнти на маленькі шматки.
2. Покладіть у чашу для змішування (32) інгредієнти (мін. 0,2 л - макс. 1,5 л). **Не кладіть надто багато продуктів!**
3. Прикріпіть кришку (30).
4. Заблокуйте кришку за допомогою механізму блокування (31).

Примітка.
Відкрийте кришку та/або механізм блокування, щоб додати інгредієнти.
- ► Спершу вимкніть пристрій.
- ► Зніміть кришку (30) з чаші для змішування і додайте потрібні інгредієнти.
- ► Встановіть кришку на чашу для змішування.

Увага.
- ► Не пхайте руки у чашу для змішування, щоб не травмуватись об ножі.
- ► Не вмикайте пристрій, якщо чаша для змішування порожня чи без кришки.

5. Упевніться, що перемикач функцій встановлено у положення "0".
6. Під'єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В, 50 Гц.
7. Увімкніть пристрій (налаштування швидкості 1 чи 2 тощо) або використайте налаштування "**PULSE**". Під час роботи режиму міксера притримуйте чашу для змішування.

Для змішування однорідної маси (режим постійної роботи).

За налаштування швидкості 1-6 перемикач встановлюється у відповідне положення.

Налаштування швидкості 1 = низька швидкість
Налаштування швидкості 6 = висока швидкість
Поверніть перемикач у положення "**0**", щоб вимкнути пристрій.

Щоб встановити імпульсний режим (змішування з короткими інтервалами), встановіть перемикач у положення "**0**". Пристрій вимкнено.
- Поверніть перемикач у положення "**PULSE**" відповідно до вибраного інтервалу.
- Перемикач автоматично повертається у положення "**0**", коли його відпустити.
- Поверніть чашу для змішування проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
- Чистьте усі використані компоненти, як описано в розділі "Чищення".

Чищення

Попередження.
- ► Перед тим як чистити пристрій, завжди від'єднуйте його від мережі живлення.

Увага.
- ► Не занурюйте пристрій чи двигун у воду!
- ► Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Корпус двигуна
- Чистьте корпус лише вологою ганчіркою, додавши трохи миючого засобу.

Ємність для змішування, приладдя для змішування і м'ясорубка, пристрій для приготування макаронних виробів і чаша для змішування.

Увага.
Ці компоненти не слід мити в посудомийній машині. Тепло і агресивні миючі засоби призведуть до деформації і втрати кольору.

- Чистьте компоненти, які контактують із продуктами, у воді з милом.

Попередження.
Ножі м'ясорубки дуже гострі! Існує небезпека травмування!

- Перш ніж знову приєднати усі компоненти до пристрою, ретельно висушіть їх.
- Висушивши пластини, змастіть їх рослинною олією.

Рецепти

Налаштування швидкості 3-4 Збите тісто для пирога (базовий рецепт)

Інгредієнти: 250 г м'якого масла або маргарину, 250 г цукру, 1 пакет ванільного цукру або 1 пакет лимонного порошку, 1 пучка солі, 4 яйця, 500 г пшеничного борошна, 1 пакет соди для випічки, приблизно 1/8 літра молока.

Приготування.

Всипте пшеничне борошно разом з іншими інгредієнтами в ємність для змішування; розмішуйте за допомогою збивача приблизно 30 секунд на швидкості 1, тоді на швидкості 3 приблизно 3 хвилини. Змажте форму для випічки жиром або розкладіть папір для випікання, викладіть тісто і випікайте. Перш ніж вийняти тісто, перевірте, чи воно готове: проколіть тісто по центру кінцем дерев'яної палички. Якщо тісто не прилипає до палички, пиріг готовий. Покладіть пиріг на решітку для випікання, щоб він вистиг.

Традиційна піч.

Отвір для лотка для випікання:	2
Розігрівання:	електропіч: температура зверху і знизу 175-200° C; газова піч: налаштування 2-3
Час випікання:	50-60 хвилин

Цей рецепт можна змінити відповідно до ваших уподобань, наприклад додати 100 г родзинок або 100 г горіхів чи 100 г тертого шоколаду. Дайте розгулятися уяві.

Налаштування швидкості 1-2 Булочки з насінням льону

Інгредієнти: 500-550 г пшеничного борошна, 50 г насіння льону, 3/8 л води, 1 кубик дріжджів (40 г), 100 г низькокалорійного домашнього сиру, добре витисненого, 1 ст. л. солі. Для покриття: 2 ст. л. води.

Приготування.

Замочіть зерна льону в 1/8 літра теплої води. Залийте решту теплої води (1/4 літра) в ємність для змішування, подрібніть в неї дріжджі, додайте сир і добре вимішайте за допомогою гачка для замішування тіста на швидкості 2. Дріжджі мають повністю розчинитися. Додайте борошно зі змоченим насінням льону і сіллю в ємність для змішування. Спершу ретельно вимішайте на швидкості 1, а тоді перемкніться на швидкість 2 і мішайте ще 3-5 хвилин. Накрийте тісто і залиште його на 45-60 хвилин у теплому місці. Знову замішайте тісто, вийміть його з ємності для змішування і зробіть 16 булочок. Вкрийте лоток для випікання вологим папером для випікання. Покладіть булочки на папір, залиште на 15 хвилин, щоб вони піднялись, додайте теплу воду і випікайте.

Традиційна піч.

Отвір для лотка для випікання:	2
Розігрівання:	електропіч: температура зверху і знизу 200-220° C (попереднє розігрівання –5 хвилин), газова піч: налаштування 2-3
Час випікання:	30-40 хвилин

ІНалаштування швидкості 5-6 Шоколадний крем

Інгредієнти: 200 мл вершків, 150 г півсолодкого шоколаду, 3 яйця, 50-60 г цукру, 1 пучка солі, 1 пакет ванільного цукру, 1 ст. л. бренді чи рому, шоколадні чіпси.

Приготування.

У ємності для змішування збийте вершки на густо за допомогою збивача для яєць, вийміть суміш із ємності і покладіть у холодне місце.
Розтопіть шоколад відповідно до вказівок на пакеті чи 3 хвилини у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт. За цей час у ємності для змішування за допомогою збивача для яєць збийте яйця, цукор, ванільний цукор, бренді чи ром і сіль до утворення піни. Додайте топлений шоколад і рівномірно введіть його на швидкості 5-6. Збережіть трохи збитих вершків для прикрашання. Додайте залишки вершків до кремоподібної суміші і увімкніть імпульсний режим. Додайте до шоколадного крему решту вершків і подавайте охолодженим.

Налаштування швидкості 1-3 Базовий рецепт тіста для макаронних виробів

Інгредієнти: 600г Борошно , 400г Манна крупа, 6 Яйця, 10г Сіль, 2центилітри Олія (оливкова олія).

Приготування: Ретельно змішайте борошно і манну крупу. Розбийте яйця і додайте оливкову олії і сіль у ємність для змішування. Увімкніть пристрій із гачком для замішування тіста за низької швидкості і додайте суміш із борошна і манної крупи. Замішуйте тісто впродовж 10 хвилин зі швидкістю 3, доки воно не стане однорідним. Спершу здається, що манна крупа не розчиниться. Пізніше тісто стає більш однорідним; встановіть швидкість 1. Упевніться, що тісто не надто сухе на початку. Якщо тісто надто тверде, додайте олію чи воду (потроху). Якщо тісто надто м'яке, додайте манну крупу. Зробіть із тіста кулю і залиште принаймні на 20 хвилин, накривши кухонним рушником. За цей час встановіть пристрій для приготування макаронних виробів. Розділіть тісто на 2-3 порції. Одну частину використайте для приготування, а решту накрийте знову, щоб воно не висихало. Покладіть тісто, злегка притрусивши його борошном, у пристрій для приготування макаронних виробів. Виберіть налаштування швидкості між 1 і 3 відповідно до тіста і потреб. За можливості використовуйте свіжі макаронні вироби; готуйте їх у воді з великою кількістю солі, щоб вони не розварились. Зауважте, що свіжі макаронні вироби слід готувати впродовж коротшого часу, прибл. 1-3 хвилини залежно від розміру і товщини. Сухі макаронні вироби слід готувати на 1 хвилину довше, дуже сухі макаронні вироби – на 5 хвилин довше.

Створення шуму

Рівень дії шуму на слух користувача (LpA) відповідає нормам DIN EN ISO 3744.
Встановлений рівень шумів: 86,2 дБ(A) (без обмежень)

Технічні характеристики

Модель:	KM 367 CB
Подача живлення:	220-240 В, 50/60 Гц
Споживання енергії:	номінал. 600 Вт
	максим. 1000 Вт
Клас захисту:	II
Короткотерміновий цикл роботи:	10 хв.
Вага нетто:	7,91 кг

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.
Технічні характеристики можуть бути змінені!

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 02152/8998-0 · Fax: 02152/899811
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stand 07/10