

classbach®

Bedienungsanleitung

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



Knetmaschine C-KM 4002

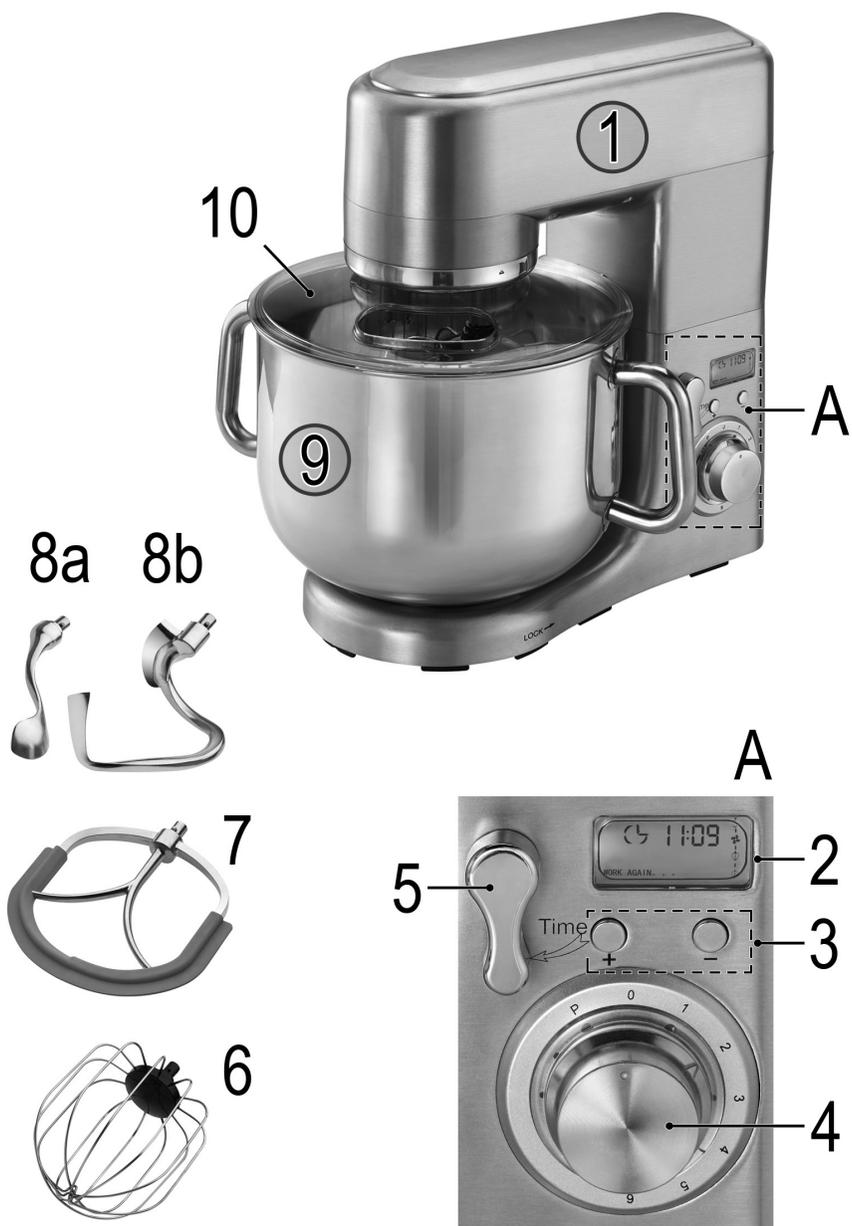
Kneadmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado
Macchina impastatrice • Kneading Machine • Maszyna do zagniatania ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • ماكينة العجن



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	10	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	16	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	22	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	28	ITALIANO
Instruction Manual.....	Page	34	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....	Strona	39	JEZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	46	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	51	РУССКИЙ
61 صفحة	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Allgemeine Hinweise.....	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	4
Auspacken des Gerätes	6
Übersicht der Bedienelemente /Lieferumfang.....	6
Elektrischer Anschluss.....	6
Bedienung.....	6
Rezeptvorschläge	7
Reinigung.....	8
Aufbewahrung.....	9
Technische Daten	9
Entsorgung.....	9

Allgemeine Hinweise

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

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

WARNUNG:

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

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

 WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

 ACHTUNG:

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

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

Auspacken des Gerätes

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

i HINWEIS:

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Schwenkbarer Arm
- A Bedienfeld
- 2 Display
- 3 ⊕ / ⊖ Tasten für den Timer
- 4 Drehregler
- 5 Hebel zum Senken / Heben des Arms
- 6 Schneebesen
- 7 Rührhaken
- 8a + 8b Knethaken
- 9 Rührschüssel
- 10 Spritzschutz

Elektrischer Anschluss

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

Bedienung

1. Achten Sie darauf, dass der Drehregler auf Position **0** steht.
2. **Öffnen des Schwenkarms:**
Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position. Wenn der Hebel in die Ausgangsposition zurückspringt, ist der Schwenkarm arretiert.
3. Setzen Sie die **Rührschüssel** in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in Pfeilrichtung bis zum Anschlag (LOCK).
4. Bringen Sie jetzt den **Spritzschutz** unten am Schwenkarm an: Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben. Die Einfüllöffnung sollte sich vor Ihnen links befinden. Setzen Sie die Führungsnasen des Spritzschutzes in die Aussparungen an der Unterseite des Schwenkarms. Drehen Sie den Spritzschutz entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 5a. Einsatz des **Schneebesens** oder des **Rührhakens:**
Setzen Sie ein Werkzeug an der Antriebswelle an. Der Splint in dem Werkzeug passt in die Welle. Schieben Sie das Werkzeug mit leichtem Druck in die Welle und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn.
- 5b. Einsatz der **Knethaken:**
Arbeiten Sie immer mit beiden Knethaken. Montieren Sie die Knethaken wie die anderen Werkzeuge (Punkt 5a). Beachten Sie dabei nebenstehende Abbildung. Die Führungsnase muss in die Aussparung greifen. 
6. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
7. **Schließen des Schwenkarmes:**
Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung und senken Sie gleichzeitig den Schwenkarm. Der Hebel springt in die Ausgangsposition zurück.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Steckdose.
9. Schalten Sie das Gerät mit dem **Drehregler** ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1–3	max. 7,5kg Teig max. 4750g Mehl (Empfohlenes Mischverhältnis von Mehl / Wasser: 5:3)	5 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	1–3	max. 6kg	5 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	3	max. 5 Liter	10 Minuten
Sahne	Schneebesen	4–6	min. 200 ml max. 4 Liter	10 Minuten

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Eischnee	Schneebesen	6	5–30 Eiweiß	10 Minuten

i HINWEIS:

- Im Display sehen Sie die Betriebslaufzeit in „Minuten : Sekunden“.
Voreinstellung in den Stufen 1–3 = 5 Minuten, in den Stufen 4–6 = 10 Minuten.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus. In der Anzeige sehen Sie „-----“.
- Durch die elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen/min werden innerhalb einer Stufe bei zu hoher Last automatisch verringert.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- **Stufe P für Pulsbetrieb:** Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie den Drehregler in dieser Position festhalten.

- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus. In der Anzeige sehen Sie „-----“.

i HINWEIS:

Möchten Sie weiter arbeiten, stellen Sie den Drehregler erst auf Position 0.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

1. Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf **0**. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung. Der Arm schwenkt hoch.
3. Entnehmen Sie das Werkzeug.
4. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
5. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Betrieb unterbrechen

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

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

i HINWEIS:

Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (5) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitschalter den Motor ab. Im Display blinkt **CLOSE** – die Aufforderung, den Schwenkarm zu schließen. Sie können den Betrieb erst fortsetzen, wenn Sie den Drehregler zuvor auf **0** gestellt haben. Die restliche Betriebslaufzeit bleibt erhalten.

Arbeiten mit dem elektronischen Timer

- Mit den Tasten ⊕ und ⊖ können Sie eine Betriebslaufzeit bestimmen.
- Es können maximal 20 Minuten und 30 Sekunden eingestellt werden.
- Sie können die Laufzeit auch während des Betriebes mit den Tasten ⊕ und ⊖ verändern.
- Bei einer kurzen Unterbrechung bleibt der Countdown erhalten, solange Sie nicht den Netzstecker gezogen haben.
- Möchten Sie die eingestellte Zeit zurücksetzen (löschen), halten Sie die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)

Stufe 1–3

Zutaten:

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

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 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 °C,
G-Herd: Stufe 2–3

Backzeit: 50–60 Minuten

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

Leinsamenbrötchen**Stufe 1–2****Zutaten:**

500–550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.

Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

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

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

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

Backzeit: 30–40 Minuten

Schokoladencreme**Stufe 5–6****Zutaten:**

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

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten erhitzen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5–6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion (Stufe **P**) kurz einrühren. Die Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Reinigung

**WARNUNG:**

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

ACHTUNG:

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

Motorgehäuse

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

Rührschüssel

Die Rührschüssel ist spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass die Reinigungsmittel (Reiniger, Salz und Klarspüler) nicht überdosiert werden.

8

Knet- und Rührwerkzeuge**ACHTUNG:**

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

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie im heißem Spülwasser mit etwas Handspülmittel reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Aufbewahrung

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

Technische Daten

Modell:..... C-KM 4002
 Spannungsversorgung:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1500 W
 Schutzklasse:..... I
 Nettogewicht: ca. 11 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	3
Algemene opmerkingen.....	10
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat.....	10
Het apparaat uitpakken.....	12
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering.....	12
Elektrische aansluiting	12
Bediening	12
Recepten.....	13
Reiniging	14
Bewaren.....	14
Technische gegevens	15
Venwijdering.....	15

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING:

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

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten!
- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.

⚠ WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en / of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot het veilige gebruik, en mits zij de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van een dergelijk apparaat begrijpen.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

⚠ LET OP:

Dit apparaat is niet bedoeld om in water te worden ondergedompeld tijdens het reinigen. Raadpleeg de aanwijzingen die we voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk "Reiniging".

- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen.
- Verwerk alleen levensmiddelen met dit apparaat. Misbruik voor andere doeleinden kan tot verwondingen leiden.

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder de verpakking van het apparaat.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals de plastic film, het vulmateriaal, de kabelbinders en de doosverpakking.
3. Controleer of de doos alle onderdelen bevat.
4. Als de verpakkingsinhoud onvolledig is of er schade wordt geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

i OPMERKING:

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

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Wartelarm
- A Bedieningspaneel
- 2 Scherm
- 3 ⊕ / ⊖ timer-toetsen
- 4 Bedieningsknop
- 5 Hendel om arm te laten zakken / omhoog te bewegen
- 6 Garde
- 7 Menghaak
- 8a + 8b Kneedhaak
- 9 Mengkom
- 10 Beschermkap

Elektrische aansluiting

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

Tabel van het deeg en onderdelen

Degen	Hulpstuk	Niveaus	Hoeveelheid	Max. bedrijfstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of kruimeldeeg)	Deeghaak	1–3	max. 7,5 kg deeg max. 4750 g bloem (Aanbevolen mengverhouding van bloem / water: 5:3)	5 minuten
Gemiddeld deeg (bijv. beslag)	Roerhaak	1–3	max. 6 kg	5 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekbeslag, pudding)	Klopper	3	max. 5 liter	10 minuten
Room	Klopper	4–6	min. 200 ml max. 4 liter	10 minuten
Opgeklopte eiwitten	Klopper	6	5–30 eiwitten	10 minuten

Bediening

1. Wees er zeker van dat de bedieningsknop zich in de 0 stand bevindt.
2. **De zwenkarm openen:**
Druk de hendel (5) in de richting van de pijl. Geleid de zwenkarm met de hand omhoog. Als de hendel terugveert naar de beginpositie, is de arm vergrendeld.
3. Zet de **mengkom** op zijn plaats. Draai de kom in de richting van de pijl tot de aanslag (LOCK).
4. Bevestig nu het **beschermkap** onder de zwenkarm: Houd het beschermkap met de kraag naar boven gericht. De vulopening dient voor u te zitten aan de linkerkant. Plaats de geleider nokken van het beschermkap in de uitsparingen aan de onderkant van de zwenkarm. Draai het linksom tot hij niet verder kan.
- 5a. Plaatsen van de **garde** of de **menghaak**: Steek een hulpstuk in de aandrijfas. De nok aan het hulpstuk past in de as. Schuif het hulpstuk voorzichtig in de as en draai linksom.
- 5b. Plaatsen van de **kneedhaak**:
Gebruik altijd beide kneedhaken. Plaats de kneedhaken op dezelfde manier als de andere hulpstukken (5a). Zie de afbeelding rechts. De geleider dient in de opening te vallen.
6. Doe de ingrediënten in de kom.
7. **De zwenkarm sluiten:**
Druk de hendel (5) in de richting van de pijl en beweeg de zwenkarm tegelijkertijd omlaag. De hendel veert terug naar de beginpositie.
8. Steek de stekker in het stopcontact.
9. Gebruik de bedieningsknop om het apparaat in te schakelen en selecteer de gewenste snelheid in overeenkomst met de onderstaande tabel.



i OPMERKING:

- Het scherm toont de bereidingstijd in "minuten : seconden".
Standaard in stand 1–3 = 5 minuten, in stand 4–6 = 10 minuten.
- Nadat de timer-tijd is verstreken, schakelt het apparaat automatisch uit. "-----" verschijnt op de display.
- De elektronische snelheidsregeling voorkomt dat de motor wordt overbelast. De omwentelingen / min. worden automatisch binnen één trap verminderd als de belasting te hoog is.
- **Kort gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg, en laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- **P instelling voor pulsbediening:** Activeer kort de hoogste motorsnelheid door de bedieningsknop vast te houden in deze stand.

Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- Stel de bedieningsknop altijd in op **0** als u de procedure wilt onderbreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken verwisselt.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!

i OPMERKING:

Als u de hendel (5) tijdens het gebruik bedient om de arm omhoog te bewegen, schakelt een veiligheidsschakelaar de motor uit. **CLOSE** knippert op het scherm – het verzoek om de zwenkarm weer omlaag te bewegen. U kunt alleen verder gaan met de bereiding nadat u de bedieningsknop op **0** heeft gezet. De resterende bereidingstijd wordt bewaard.

Elektronische timer-functie

- Gebruik de **⊕** en **⊖** toetsen om de bedieningstijd in te stellen.
- Er kan een maximum van 20 minuten en 30 seconden worden ingesteld.
- U kunt de tijd ook tijdens de bereiding wijzigen met de **⊕** en **⊖** toetsen.
- In het geval van een korte onderbreking blijft het aftellen behouden zolang het apparaat niet wordt losgekoppeld van het stopcontact.
- Als u de ingestelde tijd wilt resetten (verwijderen) druk dan de **⊕** en **⊖** toetsen tegelijk in gedurende 3 seconden.

- Nadat de timer-tijd is verstreken, schakelt het apparaat automatisch uit. "-----". verschijnt op de display.

i OPMERKING:

Als u de werking wenst voort te zetten, dient de bedieningsknop eerst in de **0** stand te worden gebracht.

Bediening stoppen en verwijder de kom

1. Stel de bedieningsknop in op **0** na gebruik. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Druk de hendel (5) in de richting van de pijl. De arm zwenkt omhoog.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Draai de kom een stukje rechtsom om deze los te draaien.
5. Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
6. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept) Snelheid 1–3

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Doe de bloem met de overige ingrediënten in de mengkom en meng dit eerst 30 seconden met de menghaak op snelheid 1, en dan ong. 3 minuten op snelheid 3. Beboter de bakvorm, of doe er bakpapier in, doe er het deeg in, en bak. Voordat de cake uit de oven wordt gehaald controleer u eerst of hij al gaar is: Steek een satéprikker in het midden van de cake. Het deeg is gaar als het er niet meer aan blijft plakken. Plaats op een rooster om te laten afkoelen.

Conventionele oven:

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

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

Lijnzaadbroodjes Snelheid 1–2

Ingrediënten:

500–550 gram tarwebloem, 50 gram lijnzaad, 3/4 liter water, 1 zakje gist (40 gram), 100 gram kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor het afstrijken: 2 eetlepels water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in ¼ liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (¼ liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en meng deze goed met de kneedhaak op snelheid 1. Meng het goed met de kneedhaak op snelheid 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar snelheid 2 en meng gedurende 3–5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45–60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

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

Chocoladecrème

Snelheid 5–6

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Klop de slagroom stijf in de mengkom met de klopper, haal het uit de kom en koel het. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of verwarm het 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop in de tussentijd de eieren, de suiker, de vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom met de klopper op snelheid 3 tot een schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe, en meng dit goed door op snelheid 5–6. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom toe aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie (snelheid P). Garneer de chocoladecrème en serveer goed gekoeld.

Reiniging

 **WAARSCHUWING:**

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

 **LET OP:**

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

Motorbehuizing

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

Mengkom

De mengkom kan in de vaatwasser. Zorg dat er geen grote hoeveelheden reinigingsmiddel worden toegevoegd (afwasmiddel, zout en spoelglans).

Kneed- en menghulpstukken

 **LET OP:**

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

- De onderdelen die met voedsel in aanraking zijn gekomen, kunnen worden gereinigd in heet water en een beetje afwasmiddel.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.

Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.

- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

Technische gegevens

Model:..... C-KM 4002
 Spanningstoevoer:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 1500 W
 Beschermingsklasse:..... I
 Nettogewicht:ong. 11 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

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



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différent éléments de commande.....	3
Notes générales.....	16
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil	16
Déballer l'appareil	17
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison	17
Connexion électrique	18
Utilisation.....	18
Recettes.....	19
Nettoyage.....	20

Rangement.....	20
Données techniques	20
Élimination.....	21

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

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



AVERTISSEMENT :

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

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil



AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

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

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

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

ATTENTION :

Cet appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pendant son nettoyage. Veuillez observer les instructions figurant dans le chapitre « Nettoyage ».

- Ne touchez à aucun interrupteur de sécurité.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments. Son utilisation dans un autre but peut entraîner des blessures.

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de l'emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boîte.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont bien dans la boîte.
4. Si le contenu de l'emballage n'est pas complet ou en cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Rapportez-le immédiatement au distributeur.

NOTE :

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

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- | | |
|---------|-----------------------------------|
| 1 | Bras pivotant |
| A | Panneau de commande |
| 2 | Écran |
| 3 | Boutons de la minuterie ⊕ / ⊖ |
| 4 | Bouton de commande |
| 5 | Baisser le levier / Lever le bras |
| 6 | Fouet |
| 7 | Crochet mélangeur |
| 8a + 8b | Crochet à pétrir |
| 9 | Bol de mélangeur |
| 10 | Couvercle de protection |

Connexion électrique

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

Utilisation

1. Vérifiez que le bouton de commande est réglé sur **0**.
2. **Ouvrir le bras pivotant :**
Appuyez sur le levier (5) dans le sens de la flèche. Guidez manuellement le bras articulé en position haute. Lorsque le levier revient en position initiale, le bras est verrouillé.
3. Placez le **bol mélangeur** sur son support. Tournez le bol dans le sens de la flèche jusqu'à l'arrêt (LOCK).
4. Fixez maintenant la **protection anti-projection** sous le bras articulé : Maintenez la protection anti-projection avec le collier vers le haut. L'orifice de remplissage devrait être face à vous, sur la gauche. Insérez les guides de la protection anti-projection dans les encoches au bas du bras articulé. Tournez la protection anti-projection

dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.

- 5a. Insérez le **batteur d'œufs** ou le **crochet mélangeur** :
Placez l'accessoire dans l'axe. L'attelle de l'accessoire se met en place dans l'axe. Glissez doucement l'accessoire dans l'axe et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 5b. Insérez les **crochets à pétrir** :
Utilisez toujours les deux crochets à pétrir. Installez les crochets à pétrir de la même manière que les autres accessoires (objet 5a). Consultez l'image à droite. Le guide doit s'engager dans l'encoche.
6. Mettez vos ingrédients dans le bol.
7. **Verrouiller le bras pivotant :**
Appuyez sur le levier (5) dans la direction de la flèche et abaissez le bras articulé en même temps. Le levier revient en position initiale.
8. Branchez la fiche électrique à une prise vérifiée.
9. Utilisez le **bouton de commande** pour allumer l'appareil, puis sélectionnez une vitesse selon le tableau ci-dessous.



Tableau des pâtes et outils

Pâtes	Outil	Vitesses	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pâte	1-3	max. 7,5 kg de pâte max. 4750 g de farine (taux de farine / eau pour le mélange recommandé : 5 : 3)	5 minutes
Pâtes modérément épaisses (par exemple pâte à gâteau)	Crochet à mélanger	1-3	max. 6 kg	5 minutes
Pâtes légères (par ex. pâte à gaufre, crêpe ou pudding)	Fouet	3	max. 5 litres	10 minutes
Crème	Fouet	4-6	min. 200 ml max. 4 litres	10 minutes
Œufs en neige	Fouet	6	5-30 d'œufs	10 minutes

NOTE :

- L'écran affiche le temps de fonctionnement en « minutes : secondes ».
Réglages par défaut 1-3 = 5 minutes, 4-6 = 10 minutes.
- Une fois le temps de la minuterie écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. « ----- » s'affiche.
- La commande de vitesse électronique empêche la surcharge du moteur. En cas d'une charge trop importante, le régime d'une vitesse sera automatiquement réduit.

NOTE :

- **Fonctionnement court :** Avec la pâte épaisse, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- **Réglage P pour le fonctionnement par impulsion :**
Activez brièvement la vitesse du moteur la plus élevée en maintenant le bouton de commande à cette position.

Mode pause

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Réglez toujours la molette de vitesse sur **0** si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.
- Retirez le cordon d'alimentation pour changer d'accessoire.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !

NOTE :

Si vous activez le levier (5) pendant le fonctionnement pour lever le bras, un interrupteur de sécurité éteindra le moteur. **CLOSE** clignotera à l'écran – requête pour fermer le bras articulé. Vous pourrez continuer l'utilisation lorsque vous aurez replacé le bouton de commande sur **0**. Le temps de fonctionnement restant est maintenu.

Minuterie électronique

- Utilisez les boutons  et  pour régler le temps de fonctionnement.
- Un maximum de 20 minutes et 30 seconds peuvent être réglées.
- Vous pouvez aussi changer la durée de fonctionnement avec les boutons  et .
- En cas d'une brève interruption, le compte à rebours est maintenu, tant que vous ne débranchez pas l'appareil.
- Si vous voulez réinitialiser (effacer) le temps programmé, appuyez et maintenez les boutons  et  en même temps, pendant 3 secondes.
- Une fois le temps de la minuterie écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. « ----- » s'affiche.

NOTE :

Si vous souhaitez poursuivre l'opération, réglez d'abord le bouton de commande sur **0**.

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

1. Une fois terminé, faites revenir la molette de contrôle sur **0**. Retirez le cordon d'alimentation.
2. Appuyez sur le levier (5) dans le sens de la flèche. Le bras pivote vers le haut.
3. Enlevez l'accessoire.
4. Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre sur un tour pour le débloquer.
5. Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
6. Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Recettes

Génoise (recette simple)

Vitesse 1 à 3

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back

(poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ 1/2 litre de lait.

Préparation :

Versez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol à mélanger et mélangez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Huilez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Le gâteau sera cuit si la pâte ne s'accroche pas à la tige. Placez le gâteau sur une grille de cuisson pour le laisser refroidir.

Four conventionnel :

Position de la plaque : 2
Chaleur : Pour un four électrique : provenant du haut et du bas 175 à 200 °C, pour un four à gaz : vitesse 2 à 3
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

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

Petits pains au grain de lin

Vitesse 1 à 2

Ingrédients :

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

Préparation :

Trempez les graines de lin dans 1/2 litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (1/4 litre) dans le bol mixeur (8), réparetissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crochet à pétrir à vitesse 1. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez 16 petits pains. Couvrez un plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les petits pains et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

Position de la plaque : 2
Chaleur : Pour un four électrique : provenant du haut et du bas de 200 à 220 °C (préchauffé pendant 5 minutes), pour un four à gaz : vitesse 2 à 3
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Crème au chocolat**Vitesse 5 à 6****Ingrédients :**

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

Préparation :

Battez la crème dans le bol à mélanger avec le fouet, retirez-la du bol et laissez-la refroidir. Mélangez le chocolat

selon les instructions de l'emballage ou chauffez-le pendant 3 minutes au four à micro-ondes à 600 W. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum, puis le sel dans le bol à mélanger avec le fouet à vitesse 3 jusqu'à obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez-le uniformément à vitesse 5 à 6. Mettez de côté un peu de crème fouettée pour la garniture. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions (vitesse **P**). Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Nettoyage

**AVERTISSEMENT :**

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

**ATTENTION :**

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

Boîtier du moteur

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

Bol mélangeur

Le bol mélangeur peut aller au lave-vaisselle. N'ajoutez pas de produits de nettoyage en excès (détergent, sels et aide au rinçage).

Outils pour pétrir et mélanger**ATTENTION :**

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

- Les composants qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être lavés à l'eau propre chaude, avec une petite quantité de savon.
- Séchez bien tous les éléments avant de les fixer à nouveau à l'appareil.

Rangement

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

Données techniques

Modèle : C-KM 4002
 Alimentation : 220–240 V~, 50/60 Hz
 Consommation : 1500 W
 Classe de protection : I
 Poids net : environ 11 kg

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

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

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



AVISO:

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



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	22
Consejos de seguridad especiales para este aparato	22
Desembalaje del aparato	24
Indicación de los elementos de manejo /	
Contenido en la entrega	24
Conexión eléctrica	24
Funcionamiento	24
Recetas	25
Limpieza	26
Almacenamiento	27
Datos técnicos	27
Eliminación	27

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

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



AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato



AVISO: ¡Riesgo de lesiones!

- ¡Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, debe apagarse el dispositivo y se debe desconectar de la corriente!
- No toque las partes móviles.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios se haya realizado correctamente y estén firmemente asentados.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de lesiones!

- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso seguro de la unidad y comprendan los riesgos implícitos.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

⚠ ATENCIÓN:

Este aparato no está destinado para ser sumergido en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo "Limpieza".

- No manipule los interruptores de seguridad.
- Procese solamente alimentos con este aparato. Un mal uso del aparato o para otros fines puede derivar en daños físicos.

Desembalaje del aparato

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas de plástico, bridas y embalaje de la caja.
3. Compruebe que todas las piezas estén en la caja.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

NOTA:

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

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

- 1 Brazo oscilante
- A Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Botones del temporizador ⊕ / ⊖
- 4 Mando regulador
- 5 Subir / bajar el brazo
- 6 Batidor
- 7 Gancho de mezcla
- 8a + 8b Gancho de amasado
- 9 Recipiente de mezcla
- 10 Protección de salpicaduras

Conexión eléctrica

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

Funcionamiento

1. Asegúrese de que el mando de control esté en posición **0**.
2. **Abrir el brazo oscilante:**
Presione la palanca (5) en la dirección de la flecha. Guíe manualmente el brazo giratorio hasta la posición superior. Cuando la palanca regrese a la posición inicial, el brazo se habrá quedado fijo.
3. Coloque el **bol de batir** en el soporte. Gire el bol en dirección de la flecha hasta que se detenga (LOCK).
4. Coloque ahora la **protección contra salpicaduras** bajo el brazo giratorio: sujete la protección contra salpicaduras, con el cuello hacia arriba. El orificio de llenado deberá quedar en frente del usuario, a la izquierda. Inserte las guías de la protección contra salpicaduras en las ranuras que hay en la parte inferior del brazo giratorio. Mueva la protección contra salpicaduras en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga.
- 5a. Introduzca el **batidor de huevos** o el **gancho batidor**: Ajuste el accesorio al eje motor. El cabezal del accesorio encaja en el eje. Con suavidad, inserte el accesorio en el eje y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 5b. Introduzca el **gancho para masa**:
Utilice siempre los dos ganchos para masa. Instale los ganchos para masa de la misma forma que los demás accesorios (pieza 5a).
Eemplee como referencia la imagen a la derecha. Las guías deben encajar con las ranuras.

6. Ponga los ingredientes en el bol.
7. **Cerrar el brazo oscilante:**
Presione la palanca (5) en la dirección de la flecha y baje el brazo giratorio al mismo tiempo. La palanca regresará a la posición inicial.
8. Conecte el enchufe a una toma adecuada.
9. Use el **mando de control** para encender el dispositivo y elija una velocidad según la tabla siguiente.

Tabla de tipos de masa y accesorios

Masas	Accesorio	Niveles	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pastas pequeñas)	Gancho para masa	1-3	máx. 7,5 kg de masa máx. 4750 g de harina (Se recomienda una proporción de harina / agua de 5:3)	5 minutos
Masas intermedias	Gancho para agitar	1-3	máx. 6 kg	5 minutos
Masas claras (masa para gófre o pancake, natillas)	Batidor	3	máx. 5 litros	10 minutos
Crema	Batidor	4-6	mín. 200 ml máx. 4 litros	10 minutos
Claros de huevo batidas	Batidor	6	5-30 claras de huevo	10 minutos

i NOTA:

- La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento en "minutos : segundos".
Configuración de fábrica en programas = 1-3 = 5 minutos; Configuración de fábrica en programas = 4-6 = 10 minutos.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el dispositivo se apagará automáticamente. Se mostrará en pantalla "-----".
- El control de velocidad electrónico evita sobrecargar el motor. En caso de carga excesiva, se reducirán automáticamente las rpm de la posición de velocidad en un nivel.
- **Funcionamiento a corto plazo:** Con masa densa, no use el aparato más de 5 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.
- **Posición P para funcionamiento de pulso:**
Active brevemente la velocidad máxima del motor manteniendo el mando de control en esta posición.

Operación de pausa**⚠ AVISO: ¡Peligro de lesiones!**

- Ponga siempre el mando de control en **0** si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe para cambiar accesorios.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.

i NOTA:

Si acciona la palanca (5) durante el funcionamiento con el fin de levantar el brazo, un interruptor de seguridad apagará el motor. Se mostrará intermitentemente la palabra **CLOSE** (cerrar) – la petición para cerrar el brazo giratorio. Solo podrá continuar usando el aparato una vez que haya situado el mando giratorio en **0**. Se conservará el tiempo de funcionamiento restante.

Función de temporizador electrónico

- Use los botones ⊕ y ⊖ para establecer el tiempo de funcionamiento.
- Se pueden establecer 20 minutos y 30 segundos como máximo.
- Puede también cambiar el tiempo mientras el aparato funciona con los botones ⊕ y ⊖.
- En caso de interrupción breve se mantiene la cuenta atrás, siempre que no desenchufe el dispositivo.
- Si desea poner a cero el tiempo, presione simultáneamente los botones ⊕ y ⊖ durante 3 segundos.

- Cuando haya transcurrido el tiempo, el dispositivo se apagará automáticamente. se mostrará en pantalla "-----".

i NOTA:

Para continuar con el funcionamiento, ponga primero el mando de control en posición **0**.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

1. Al finalizar el uso, ponga el mando de control en **0**.
Desconecte el enchufe.
2. Presione la palanca (5) en dirección de la flecha. El brazo se levantará.
3. Extraiga el accesorio.
4. Gire el bol ligeramente en sentido de las agujas del reloj para desmontarlo.
5. Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
6. Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección "Limpieza".

Recetas**Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 1–3****Ingredientes:**

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

Preparación:

Llene el recipiente de mezcla con la harina de trigo y los demás ingredientes y mezcle con el gancho de mezcla 30 segundos a velocidad 1 y a continuación aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde o cúbralo con papel para hornear, llénelo con la masa y cuézala. Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está hecho: Con un palillo de madera puntiagudo, perfóre el centro del pastel. Estará hecho si la masa no se adhiere. Coloque el pastel en una rejilla para dejarlo enfriar.

Horno convencional:

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

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

Rollos de linaza**Velocidad 1–2****Ingredientes:**

500–550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, $\frac{3}{8}$ de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasas, bien escurrido, 1 cucharadita de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en $\frac{1}{8}$ de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia ($\frac{1}{4}$ de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 1. La levadura debe disolverse por completo. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1 y cambie a velocidad 2; amase durante otros 3–5 minutos. Cubra la masa y deje para que suba durante 45–60 minutos en un lugar caliente. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente de mezcla y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para hornear húmedo. Ponga los rollos encima, déjelos subir durante 15 minutos, unte con agua tibia y hornéelos.

Horno convencional:

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

Crema de chocolate**Velocidad 5–6****Ingredientes:**

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

Preparación:

Bata la nata y móntela en el recipiente de mezcla con el batidor, sáquela del recipiente y guárdela en frío. Funda el chocolate según las instrucciones de su paquete o caliéntelo 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar con vainilla, el brandy o el ron, y la sal en el recipiente de mezcla con el batidor a velocidad 3 hasta que se forme una espuma. Añada el chocolate derretido y mezcle homogéneamente a una velocidad 5–6. Guarde parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la nata y remueva brevemente con la función de pulso (velocidad **P**). Decore la crema de chocolate y sívala bien fría.

Limpieza

⚠ AVISO:

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

⚠ ATENCIÓN:

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

Carcasa del motor

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

Bol de batir

El bol de batir puede introducirse en el lavavajillas. Compruebe que no se añada en exceso ningún agente de limpieza (detergentes, sales o agentes para aclarar).

Herramientas para amasar y mezclar**⚠ ATENCIÓN:**

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

- Las piezas que han entrado en contacto con los alimentos se pueden lavar con agua caliente con un poco de lavavajillas a mano.
- Seque bien todos los componentes antes de volver a instalarlos en el aparato.

Almacenamiento

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

Datos técnicos

Modelo: C-KM 4002
 Suministro de tensión: 220–240 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía: 1500 W
 Clase de protección: I
 Peso neto:aprox. 11 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando	3
Note generali.....	28
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio ...	28
Disimballaggio dell'apparecchio	30
Elementi di comando / Nella fornitura.....	30
Collegamento elettrico	30
Funzionamento	30
Ricette	31
Pulizia	32
Conservazione	33
Dati tecnici.....	33
Smaltimento	33

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

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

AVVISO:

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

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

AVVISO: Rischio di lesioni!

- Prima di sostituire gli accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente.
- Non toccare le parti rotanti.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.

AVVISO: Rischio di lesioni!

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

ATTENZIONE:

Questo dispositivo non è deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare le istruzioni che sono incluse nel capitolo "Pulizia".

- Non toccare i tasti di sicurezza!
- Lavorare solo alimenti usando questo apparecchio. L'abuso per altre finalità può causare lesioni.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere l'imballaggio dal dispositivo.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fili per cavi e imballaggio.
3. Controllare che tutte le parti siano nella confezione.
4. Se il contenuto della confezione risulta incompleto o se si rilevano guasti, non utilizzare il dispositivo. Consegnarlo immediatamente al distributore.

NOTA:

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

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Braccio girevole
- A Pannello comandi
- 2 Display
- 3 Tasti del timer ⊕ / ⊖
- 4 Manopola di controllo
- 5 Leva di abbassamento / solleva il braccio
- 6 Sbattiuova
- 7 Gancio mixer
- 8a + 8b Gancio impasto
- 9 Mixer
- 10 Protezione anti schizzo

Collegamento elettrico

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

Funzionamento

1. Accertarsi che la manopola di controllo sia in posizione 0.
2. **Apertura del braccio oscillante:**
Premere la leva (5) in direzione della freccia. Guidare manualmente il braccio oscillante verso l'alto. Quando la leva ritorna in posizione iniziale, il braccio è bloccato in posizione.
3. Posizionare la **ciotola** nel supporto. Ruotare la ciotola in direzione della freccia fino al segno stop (LOCK).
4. Ora, montare il **protezione anti schizzo** sotto al braccio oscillante: Mantenere il protezione anti schizzo con il collare rivolto verso l'alto. L'apertura di riempimento dovrebbe trovarsi di fronte a voi sulla sinistra. Inserire le protezioni del protezione anti schizzo nelle rientranze alla base del braccio oscillante. Ruotare il protezione anti schizzo in senso anti-orario finché si blocca in posizione.
- 5a. Inserire la **frusta per uova** o la **gancio mixer**: Montare un accessorio sull'albero motore. La scanalatura dell'accessorio si inserisce nell'albero motore. Far scorrere delicatamente l'accessorio nell'albero motore e ruotarlo in senso anti-orario.
- 5b. Inserire il **gancio da impasto**:
Lavorare sempre con entrambi i ganci da impasto. Montare i ganci da impasto come per gli altri accessori (articolo 5a). Fare riferimento alla figura a destra. La protezione della guida deve entrare nella scanalatura.
6. Versare gli ingredienti nella ciotola.
7. **Chiusura del braccio oscillante:**
Premere la leva (5) in direzione della freccia e, contemporaneamente, abbassare il braccio oscillante. La leva ritorna alla posizione iniziale.
8. Collegare la spina di corrente ad una presa a parete.
9. Usare la **manopola di controllo** per accendere il dispositivo e poi selezionare un'impostazione della velocità secondo la tabella di seguito.



Tabella degli impasti e degli accessori

Impasti	Accessorio	Livelli	Quantità	Tempo di funzionamento max
Impasti pesanti (es. pane e pasta frolla)	Gancio per impasto	1-3	max. 7,5 kg di impasto max. 4750 g di farina (Rapporto consigliato di farina / acqua: 5:3)	5 minuti
Impasti morbidi (es. pastella)	Gancio per miscelare	1-3	max. 6 kg	5 minuti
Impasti leggeri (es. waffle o pastella per pancake, pudding)	Frusta	3	max. 5 litri	10 minuti
Panna	Frusta	4-6	min. 200 ml max. 4 litri	10 minuti

Impasti	Accessorio	Livelli	Quantità	Tempo di funzionamento max
Chiare d'uovo montate a neve	Frusta	6	5-30 albumi	10 minuti

i NOTA:

- Il display mostra il tempo di funzionamento in "minuti : secondi".
Impostazioni predefinite = 1-3 = 5 minuti, impostazioni 4-6 = 10 minuti.
- Allo scadere del timer il dispositivo si spegne automaticamente. "-----" compare sul display.
- Il controllo elettronico della velocità previene un sovraccarico del motore. In caso di un carico troppo alto, l'rpm entro un'impostazione di velocità sarà ridotta automaticamente.
- **Funzionamento breve:** Con l'impasto pesante, non usare l'apparecchio per più di 5 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.
- **Impostazione P per funzionamento a impulsi:** Attivare per breve tempo l'impostazione più alta della velocità del motore tenendo la manopola di controllo in questa posizione.

Funzionamento con pausa

⚠ AVVISO: Pericolo di ferimento!

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

i NOTA:

Se si deve attivare la leva (5) durante il funzionamento per poter sollevare il braccio un interruttore di sicurezza spegne il motore. **CLOSE** lampeggia sul display – si richiede di chiudere il braccio oscillante. Sarà possibile continuare l'uso solo dopo aver portato la manopola di controllo a **0**. Sarà mantenuto il tempo di funzionamento rimanente.

Funzione del timer elettronico

- Usare i tasti **+** e **-** per impostare il tempo di esercizio.
- E' possibile impostare un tempo massimo di 20 minuti e 30 secondi.
- E' anche possibile modificare la durata del tempo di funzionamento usando i tasti **+** e **-**.
- In caso di una breve interruzione, il conto alla rovescia è mantenuto finché il dispositivo non viene scollegato.
- Se si desidera resettare (azzerare) il tempo impostato, tenere premuti i tasti **+** e **-** contemporaneamente per 3 secondi.

- Allo scadere del timer il dispositivo si spegne automaticamente. "-----" compare sul display.

i NOTA:

Se si desidera continuare il funzionamento, impostare la manopola di controllo prima in posizione **0**.

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Alla fine del lavoro, impostare la manopola di controllo su **0**. Estrarre la spina.
2. Premere la leva (5) in direzione della freccia. Il braccio oscilla verso l'alto.
3. Rimuovere l'utensile.
4. Dare alla ciotola un breve giro in senso orario per smontarla.
5. Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
6. Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Ricette

Impasto al cucchiaio

(Ricetta base)

Impostazione velocità 1-3

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/2 litro di latte.

Preparazione:

Versare la farina assieme agli altri ingredienti nella ciotola mixer e mescolarli con il gancio mixer prima per 30 secondi a velocità 1 e quindi per circa 3 minuti a velocità 3. Ungere lo stampo o stendere la carta forno, disporre l'impasto e cuocere. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto: infilare uno stuzzicadenti di legno al centro. La torta è pronta se l'impasto non si attacca. Mettere la torta su una griglia da cottura per farla freddare.

Forno convenzionale:

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

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

Rotoli di lino **Impostazione velocità 1–2****Ingredienti:**

500–550 g di farina, 50 g di semi di lino, $\frac{3}{8}$ litro d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurcata, 1 cucchiaino da tè di sale. Per spennellare: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

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

Forno convenzionale:

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

Crema al cioccolato **Impostazione velocità 5–6****Ingredienti:**

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

Preparazione:

Montare la panna a neve ferma nella ciotola mixer con la frusta, rimuoverla dalla ciotola e tenerla al fresco. Sciogliere il cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione, o riscaldarlo per 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, mescolare uova, zucchero, zucchero vanigliato, cognac o rum e sale nella ciotola mixer con la frusta alla velocità 3 fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il cioccolato sciolto e mescolare uniformemente alla velocità 5–6. Tenere da parte un po' di panna montata per la decorazione. Aggiungere la panna rimanente e utilizzare alla crema e mescolare per poco tempo con la funzione pulsazione (velocità **P**). Decorare la crema al cioccolato e servire ben fredda.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Non immergere mai la base in acqua per pulire. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare una spazzola metallica o abrasiva per pulire l'unità.
- Non usare detersivi acidi o abrasivi.

Alloggiamento del motore

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

Ciotola

La ciotola è lavabile in lavastoviglie. Assicurarsi di non aggiungere troppe sostanze detersive (detersivo, sale e brillantante).

Strumenti per impastare e miscelare**⚠ ATTENZIONE:**

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

- I componenti che sono venuti a contatto con gli alimenti possono essere puliti con acqua di risciacquo calda con una piccola quantità di detersivo per le mani.
- Asciugare tutti i componenti per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Conservazione

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

Dati tecnici

Modello:..... C-KM 4002
 Alimentazione rete: 220–240 V~, 50 / 60 Hz
 Consumo di energia:..... 1500 W
 Classe di protezione: I
 Peso netto: ca. 11 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

Instruction Manual

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

Symbols in this Instruction Manual

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

NOTE:

This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components	3
General Notes	34
Special Safety Precautions for this Appliance	34
Unpacking the Appliance	35
Overview of the Components / Scope of Delivery	35
Electric Connection	36
Operation	36
Recipes	37
Cleaning	38
Storage	38
Technical Data	38
Disposal	38

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING:

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

Special Safety Precautions for this Appliance

WARNING: Risk of Injury!

- Before replacement of accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and cut off from the mains!
- Do not touch moving parts.
- Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

WARNING: Risk of Injury!

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

CAUTION:

This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.

- Do not manipulate any of the safety switches.
- Only process foodstuffs using this appliance. The abuse for any other purposes may result in injury.

Unpacking the Appliance

1. Remove the packaging of the appliance.
2. Remove all packaging material such as plastic film, filler material, cable ties and box packaging.
3. Check that all parts are in the box.
4. If the packaging content should be incomplete or if damages should be noticeable, do not operate the appliance. Return it to the distributor immediately.

NOTE:

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

Overview of the Components / Scope of Delivery

- | | |
|---------|----------------------------------|
| 1 | Swivel arm |
| A | Control panel |
| 2 | Display |
| 3 | ⊕ / ⊖ timer buttons |
| 4 | Control knob |
| 5 | Lowering lever / raising the arm |
| 6 | Whisk |
| 7 | Stirring hook |
| 8a + 8b | Kneading hook |
| 9 | Mixing bowl |
| 10 | Splash guard |

Electric Connection

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

Operation

1. Make sure the control knob is at the **0** position.
2. **Opening the swivel arm:**
Press the lever (5) in the direction of the arrow. Manually guide the swivel arm to the top position. When the lever jumps back to the start position, the arm is locked.
3. Set the **mixing bowl** into its holder. Turn the bowl in the direction of the arrow up to the stop (LOCK).
4. Now attach the **splash guard** under the swivel arm:
Hold the splash guard with the collar pointing upwards. The filling opening should be in front of you on the left. Insert the guide projections of the splash guard into the recesses on the bottom of the swivel arm. Turn the splash guard anti-clockwise until it stops.

- 5a. Insert the **whisk** or the **stirring hook**:

Fit an attachment to the drive shaft. The splint in the attachment fits into the shaft. Gently slide the attachment into the shaft and turn it anti-clockwise.

- 5b. Inserting the **kneading hook**:

Always work with both kneading hooks. Install the kneading hooks in the same way as the other attachments (item 5a). Refer to the picture on the right. The guide projection must engage the recess.



6. Fill your ingredients into the bowl.
7. **Closing the swivel arm:**
Press the lever (5) in the direction of the arrow and lower the swivel arm at the same time. The lever jumps back to the start position.
8. Connect the mains plug to a certified wall socket.
9. Use the **control knob** to turn on the appliance and then select a speed setting according to the table below.

Table of Dough and Tools

Doughs	Tool	Levels	Quantity	Max. Operating Time
Heavy doughs (e.g. bread or short pastry)	Dough hook	1–3	max. 7,5 kg dough max. 4750 g flour (Recommended mixing ratio of flour / water: 5 : 3)	5 minutes
Moderate doughs (e.g. cake mix)	Stirring hook	1–3	max. 6 kg	5 minutes
Light doughs (e.g. waffle or crêpe batter, pudding)	Whisk	3	max. 5 litres	10 minutes
Cream	Whisk	4–6	min. 200 ml max. 4 litres	10 minutes
Beaten egg whites	Whisk	6	5–30 egg white	10 minutes

NOTE:

- The display shows the operating time in “minutes : seconds”.
Default in settings = 1–3 = 5 Minuten, in settings 4–6 = 10 minutes.
- After the timer has elapsed, the appliance turns off automatically. “-----” appears in the display.
- The electronic speed control prevents an overload of the motor. In case of a too high load, the rpm within one speed setting will be reduced automatically.
- **Short time operation:** With heavy dough, do not operate the appliance longer than 5 minutes and then let it cool down for 10 minutes.
- **P setting for pulse operation:** Briefly activate the highest motor speed setting by holding the control knob at this position.

Pause Operation

⚠ WARNING: Danger of Injury!

- Always set the control knob to **0** if you want to interrupt the operation.
- Pull the power plug to change attachments.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!

NOTE:

If you should activate the lever (5) during operation in order to raise the arm, a safety switch turns the motor off. **CLOSE** flashes on the display - the request to close the swivel arm. You may only continue operation once you have set the control knob to **0**. The remaining operating time is retained.

Electronic Timer Function

- Use the ⊕ and ⊖ buttons to set the operating time.
- A maximum of 20 minutes and 30 seconds can be set.
- You can also change the duration during operation with the ⊕ and ⊖ buttons.
- In case of a short interruption, the countdown is maintained, as long as you do not unplug the appliance.
- If you want to reset (clear) the set time, keep the ⊕ and ⊖ buttons pressed at the same time for 3 seconds.
- After the timer has elapsed, the appliance turns off automatically. “-----” appears in the display.

i NOTE:

If you wish to continue operation, set the control knob to the 0 position first.

End Operation and Remove the Bowl

1. At the end of work, set the control knob to 0. Pull the power plug.
2. Press the lever (5) in the direction of the arrow. The arm swings upwards.
3. Remove the tool.
4. Give the bowl a brief turn clockwise to detach it.
5. Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
6. Clean all used components as described in chapter “Cleaning”.

Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Speed 1–3

Preparation:

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 package of vanilla sugar or 1 package Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 package of baking powder, approx. ½ litre milk.

Preparation:

Fill the wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl and mix it with the mixing hook first for 30 seconds at speed 1 and then approx. 3 minutes at speed 3. Grease the form or line it with baking paper, fill in the dough, and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done: With a sharp wooden stick, pierce the centre of the cake. If no dough sticks to it, it's done. Place the cake on a baking grid to let it cool.

Conventional Oven:

Tray slot: 2
Heating: Electric oven upper and lower heat
175–200 °C, gas oven: Speed 2–3
Baking time: 50–60 minutes

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

Linseed Rolls

Speed 1–2

Ingredients:

500–550 g wheat flour, 50 g linseed, ¾ litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt. For brushing: 2 tablespoons water.

Preparation:

Soak linseed in ¾ litre of lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (¼ litre) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd, and mix well with the kneading hook on speed setting 1. The yeast must be completely dissolved. Add the flour with the soaked linseeds and salt into the mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3–5 minutes. Cover the dough and let it rise in a warm place for 45–60 minutes. Knead again, take it out of mixing bowl, and form 16 rolls from it. Cover a baking tray with wet baking paper. Place the rolls on it, let them rise for 15 minutes, brush with lukewarm water, and bake.

Conventional Oven:

Tray slot: 2
Heating: Electric oven: Upper and lower heat
200–220 °C (preheat for 5 minutes),
gas oven: Speed 2–3
Baking time: 30–40 minutes

Chocolate Cream

Speed 5–6

Ingredients:

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

Preparation:

Whip the cream stiff in the mixing bowl with the whisk, remove it from the bowl, and keep it cool. Melt the chocolate according to the instructions on the package or heat it for 3 minutes in the microwave at 600 W. In the meantime, whisk the eggs, the sugar, the vanilla sugar, cognac or rum, and salt in the mixing bowl with the whisk at speed 3 to a foam. Add the melted chocolate and mix it in uniformly at speed 5–6. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in for a short time with the pulse function (speed P). Garnish the chocolate cream and serve it well cooled.

Cleaning



WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. This might result in an electric shock or fire.



CAUTION:

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

Motor Housing

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

Mixing bowl

The mixing bowl is dishwasher-safe. Make sure that excessive cleaning agent (detergent, salt and rinse aid) is not added.

Kneading and Mixing Tools



CAUTION:

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

- Components that have come into contact with food, can be cleaned using hot rinsing water with a small amount of hand detergent.
- Dry all components well before re-attaching them to the appliance.

Storage

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

Technical Data

Model:..... C-KM 4002
Power supply:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:..... 1500 W
Protection class:..... I
Net weight:approx. 11 kg

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

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



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

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

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

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

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Ogólne uwagi	39
Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania.....	39
Wypakowanie urządzenia.....	41
Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy	41
Podłączenie elektryczne	41
Obsługa	41
Przepisy.....	42
Czyszczenie	43
Przechowywanie	44
Dane techniczne	44
Warunki gwarancji.....	44
Usuwanie	44

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenia należy wyłączyć i odłączyć od sieci!
- Nie dotykać części ruchomych.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać grać tym urządzeniem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej czy umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, lecz pod nadzorem lub gdy zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i gdy rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

⚠ UWAGA:

Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje znajdujące się w rozdziale „Czyszczenie”.

- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych. Nieuprawnione używanie do innych celów może spowodować obrażenia ciała.

Wypakowanie urządzenia

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się pudełku.
4. Jeśli zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona, nie wolno korzystać z urządzenia. Natychmiastowo należy zwrócić je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

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

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Obrotowe ramię
- A Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Przyciski timera ⊕ / ⊖
- 4 Przełącznik
- 5 Dźwignia do opuszczania / podnoszenia ramienia
- 6 Trzepaczka
- 7 Końcówka do mieszania
- 8a + 8b Końcówka do ugniatania
- 9 Miska
- 10 Osłona przed chlapaniem

Podłączenie elektryczne

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

Obsługa

1. Upewnij się, że pokrętko sterowania jest ustawione w pozycji 0.
2. **Otwieranie ramienia obrotowego:**
Naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Przesuń ręcznie ramię obrotowe do góry. Gdy dźwignia wróci do położenia początkowego, ramię zostanie zablokowane.
3. Ustaw **misę** w uchwycie. Przekręć ją w kierunku wskazanym przez strzałkę do momentu zatrzymania (LOCK).
4. Przymocuj teraz **osłonę przed rozchlapywaniem** do ramienia obrotowego: przytrzymaj osłonę przed rozchlapywaniem kołnierzem ustawionym ku górze. Otwór do napełniania powinien znajdować się teraz z przodu po lewej stronie. Włóż występy naprowadzające osłony do wgłębień w dolnej części ramienia obrotowego. Przekręć osłonę przed rozchlapywaniem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zablokowania.
- 5a. Wkładanie **trzepaczki** lub **haka do mieszania**:
Zamocuj końcówkę na wale napędowym. Dopasuj sworznię końcówki do otworu w wale. Wsuń delikatnie końcówkę do wału i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 5b. Wkładanie **haka do zagniatania**:
Zawsze korzystaj z obu haków do zagniatania. Zainstaluj je w taki sam sposób, co inne końcówki (punkt 5a). Zapoznaj się z rysunkiem po prawej stronie. Występ naprowadzający należy dopasować do wgłębienia do momentu osadzenia na miejscu.
6. Umieść składniki w misie.
7. **Zamykanie ramienia obrotowego:**
Naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę i opuść jednocześnie ramię obrotowe. Dźwignia wróci do położenia początkowego.
8. Podłącz wtyczkę zasilającą do odpowiedniego gniazda elektrycznego.
9. Za pomocą **pokrętła sterowania** włącz urządzenie, a następnie wybierz ustawienie prędkości zgodnie z poniższą tabelą.



Tabela ciast i narzędzi

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1–3	maks. 7,5 kg ciasta maks. 4750 g mąki (zalecane proporcje łączenia mąki z wodą: 5:3)	5 minuty
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omeletowe)	Mieszadło hakowe	1–3	maks. 6 kg	5 minuty
Ciasta lekkie (np. wafle, omeletowe, budyniowe)	Trzepaczka	3	maks. 5 litry	10 minuty

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Śmietana	Trzepaczka	4–6	min. 200 ml maks. 4 litry	10 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	6	5–30 białek kurzych	10 minuty

WSKAZÓWKA:

- Czas pracy jest wskazywany na wyświetlaczu w „minutach : sekundach”. Domyślny czas w przypadku ustawienia 1–3 = 5 minut, a w przypadku ustawienia 4–6 = 10 minut.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „-----”.
- Elektroniczna kontrola prędkości zapobiega przeciążeniu silnika. W przypadku zbyt dużego obciążenia prędkość obrotowa zostanie automatycznie zmniejszona o jedno ustawienie prędkości.
- **Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkownik urządzenia nie dłużej niż 5 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.
- **Ustawienie P dla pracy pulsacyjnej:** Uaktywnij na krótko najwyższe ustawienie prędkości silnika, przytrzymując pokrętkę sterowania w tej pozycji.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na **0**.
- Wyciągnąć wtyczkę zasilania przed wymianą akcesoriów.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!

WSKAZÓWKA:

W przypadku naciśnięcia dźwigni (5) w celu podniesienia ramienia podczas pracy urządzenia jego silnik zostanie wyłączony przez wyłącznik bezpieczeństwa. Na wyświetlaczu zacnie miga komunikat **CLOSE** – monit o zablokowanie ramienia obrotowego. Działanie będzie można wznowić po ustawieniu pokrętła w pozycji **0**. Pozostały czas pracy zostanie zachowany.

Funkcja elektronicznego timera

- Ustaw czas pracy za pomocą przycisku ⊕ i ⊖.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić to 20 minut i 30 sekund.
- Czas trwania można także zmienić podczas pracy urządzenia za pomocą przycisku ⊕ i ⊖.
- W przypadku krótkiej przerwy odliczanie zostanie zachowane, o ile urządzenie nie zostanie odłączone od zasilania.

- Aby zresetować (wysterować) ustawiony czas, naciśnij jednocześnie przycisk ⊕ i ⊖, a następnie przytrzymaj je przez 3 sekundy.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „-----”.

WSKAZÓWKA:

W celu kontynuowania pracy należy najpierw ustawić pokrętkę sterowania w pozycji **0**.

Koniec pracy i wyjęcie misy

1. Na koniec pracy ustawić pokrętkę sterującą w pozycji **0**. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
2. Naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Ramię przesunie się do góry.
3. Wyjąć nasadkę.
4. Przekręć misę nieznacznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odłączyć.
5. Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
6. Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Prędkość 1–3

Składniki:

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

Przygotowanie:

Wsypaną mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami do misy do mieszania i zmieszać do hakiem przez pierwsze 30 sekund przy prędkości 1, a następnie przez ok. 3 minuty na prędkości 3. Przesmarować formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest upieczone: Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykalaczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny, ogrzewanie górne i dolne 175–200 °C, piekarnik gazowy: Prędkość 2–3

Czas pieczenia: 50–60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Niech poniesie was wyobraźnia.

Bułki z siemieniem lnianym Prędkość 1–2

Składniki:

500–550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ⅓ litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do szcztokowania: 2 łyżeczki wody.

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w ¼ litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (¼ litra) wlać do miski do mieszania, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3–5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45–60 minut, aby urosło. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, aby urosły, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

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

Czas pieczenia: 30–40 minut

Krem czekoladowy Prędkość 5–6

Składniki:

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

Przygotowanie:

Ubić śmietaną na sztywno w misie do mieszania trzepaczką, wyjąć z miski i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól w misie do mieszania trzepaczką na prędkości 3, do uzyskania pianki. Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać równomiernie z prędkością 5–6. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej (prędkość **P**). Przybrać krem czekoladowy. Podawać schłodzony.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.



UWAGA:

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

Obudowa silnika

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

Obudowa silnika

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

Narzędzia do ugniatania i mieszania



UWAGA:

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

- Części, które będą mieć styczność z jedzeniem, mogą być czyszczone gorącą, bieżącą wodą, z małą ilością środka myjącego.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

Przechowywanie

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

Dane techniczne

Model:..... C-KM 4002
 Napięcie zasilające: 220–240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy: 1500 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto: ok. 11 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

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



MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	46
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan ...	46
A készülék kicsomagolása	47
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	47
Elektromos csatlakozás	48
Művelet	48
Receptek	49

Tisztítás	50
Tárolás	50
Műszaki adatok	50
Hulladékkezelés	50

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélysanyaggal együtt! Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS:

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

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan



FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

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

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

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

VIGYÁZAT:

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy tisztításkor vízbe merítsék. Tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- A készülékkel csak élelmiszereket dolgozzon fel. Bármilyen más célra való felhasználás sérülést eredményezhet.

A készülék kicsomagolása

1. Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag filmet, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a dobozt.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.
4. Ha nincs minden benne a csomagban vagy sérülést észlel, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a forgalmazóhoz.

MEGJEGYZÉS:

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

A kezelőelemek áttekintése/ A csomag tartalma

- | | |
|---------|---|
| 1 | Forgókar |
| A | Vezérlőpult |
| 2 | Kijelző |
| 3 | ⊕ / ⊖ időzítő gombok |
| 4 | Vezérlőgomb |
| 5 | Keverőkar felemelésére és leengedésére szolgáló kar |
| 6 | Habverő |
| 7 | Keverőlapát |
| 8a + 8b | Dagasztólapát |
| 9 | Keverőtál |
| 10 | Fröccsenésvédő |

Elektromos csatlakozás

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

Művelet

- Győződjön meg róla, hogy a beállító gomb **0** állásban van.
- A lengőkar kinyitása:**
Forgassa el a rögzítőkart (5) a nyíl irányába. Kézzel állítsa a forgókart felső helyzetbe. A forgókar rögzítéséhez, engedje vissza a rögzítőkart a kiindulási helyzetébe.
- Illessze a **keverőedényt** a tartójába. Forgassa az edényt véghelyzetbe (LOCK) a nyíl irányába.
- Ezt követően helyezze a **fröccsenésgátlót** a forgókar alá: Tartsa a fröccsenésgátlót a védőperemével felfelé. A betöltőnyílásnak Ön előtt balra kell lennie. Illessze a fröccsenésgátló vezetőfület a forgókar alján található mélyedésekbe. Fordítsa a fröccsenésgátlót az óra járásával ellentétes irányba a véghelyzetig.

- 5a. Helyezze be a **habverőt** vagy a **keverőlapátot**:

Rögzítse valamelyik tartozékot a hajtótengelyre. A tartozékon található ék illeszkedik a hajtótengelybe. Óvatosan csúsztassa a tartozékot a tengelyre és fordítsa el az óra járásával ellentétes irányba.

- 5b. A **dagasztólapát** felhelyezése:

Minden esetben helyezze fel mindkét dagasztólapátot. A dagasztólapátot úgy kell felhelyezni, mint a korábban említett tartozékokat (5a. pont). Tekintse meg a jobbra található ábrát. A vezetőfülnék be kell ugrania a mélyedésbe.



- Töltse be a kívánt hozzávalókat az edénybe.
- A lengőkar lezárása:**
Nyomja a rögzítőkart (5) a nyíl irányába és ezzel egy időben engedje le a forgókart. Engedje a rögzítőkart visszaugrani a kiindulási helyzetébe.
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a megfelelő fali aljzathoz.
- Használja a készüléken található **vezérlő gombot** a készülék bekapcsolásához, majd válassza ki az alábbi táblázat szerint a sebesség beállítását.

Tészta típusok és eszközök táblázata

Tészta	Eszköz	Szint	Mennyiség	Max. működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy édestészta)	Tésztahorog	1–3	max. 7,5 kg nyerstészta max. 4750 g liszt (a liszt és a víz javasolt keverési aránya: 5 : 3)	5 perc
Közepes tészta (pl. palacsintatészta)	Keverőhorog	1–3	max. 6 kg	5 perc
Könnyű tészta (pl. ostya vagy palacsintatészta, puding)	Habverő	3	max. 5 liter	10 perc
Tejszín	Habverő	4–6	min. 200 ml max. 4 liter	10 perc
Felvert tojásfehérje	Habverő	6	5–30 tojásfehérje	10 perc

MEGJEGYZÉS:

- A kijelzőn a működési idő látható „perc : másodperc” formátumban. Az alapértelmezett érték az 1–3. beállítás esetén 5 perc, 4–6. beállítás esetén 10 perc.
- Miután az időzítés lejárt, a készülék automatikusan kikapcsol és a kijelzőn megjelenik a „-----” felirat.
- Az elektronikus sebességvezérlés megakadályozza a motor túlmelegedését. Túlságosan nagy terhelés esetén az adott fordulatszám tartományban a fordulatszám automatikusan csökkentésre kerül.
- Rövid idejű használat:** Sűrű tésztaival ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.

MEGJEGYZÉS:

- P beállítás a pulzáló működéshez:** A vezérlő gomb ebben az állásban tartásakor rövid időre aktiválja a legmagasabb motorsebesség beállítását.

Használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mindig állítsa a vezérlőgombot a **0** állásba, ha meg szeretné szakítani a gép működését.
- Húzza ki a tápcsatlakozót a feltétek cseréjéhez.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!

i MEGJEGYZÉS:

Amennyiben üzemeltetés közben kell a rögzítőkart (5) használnia a forgókar felemeléséhez, egy biztonsági kapcsoló kikapcsolja a motort. **CLOSE** felirat villog a kijelzőn - ez a forgókar lezárására figyelmeztet. A használat folytatásához állítsa a vezérlőgombot **0** állásba. A hátralévő idő számlálása folytatódik.

Elektronikus időzítő funkció

- Használja a **⊕** és **⊖** gombokat a működési idő beállításához.
- A legnagyobb beállítható érték 20 perc és 30 másodperc.
- Az üzemidő működés közben is változtatható a **⊕** és **⊖** gombok segítségével.
- Rövid megszakítás esetén a visszaszámlálás folytatódik, amíg a készüléket ki nem húzzák az áramellátásból.
- A beállított idő visszaállításához (töréséhez) tartsa 3 mp-ig lenyomva a **⊕** és **⊖** gombot.
- Miután az időzítés lejárt, a készülék automatikusan kikapcsol és a kijelzőn megjelenik a „-----” felirat.

i MEGJEGYZÉS:

Ha szeretné folytatni a használatot, először állítsa a vezérlő gombot **0** állásba.

A használat befejezése és a tál eltávolítása

1. A munka befejeztével állítsa a vezérlőgombot **0** állásba. Húzza ki a tápcsatlakozót.
2. Forgassa el a rögzítőkart (5) a nyíl irányába. A kar felfelé nyílik.
3. Távolítsa el az eszközt.
4. A levételhez röviden fordítsa el az edényt az óra járásával megegyező irányba.
5. Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és távolítsa el a keverőtálból.
6. Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Receptek

Kovász (alaprecept) Sebességbeállítás 1–3

Összetevők:

250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. ½ liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a maradék összetevővel helyezze a keverőtáliba, és a keverőlapattal 30 másodpercig keverje össze 1. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a sütőformát vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Kenje ki a tepsi vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki: Egy fatűvel szúrjon bele a sütemény közepébe. A sütemény

elkészült, ha a tészta nem ragad hozzá. Tegye hűlni a süteményt egy sütőrácsra.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalát: 2

Melegítés: Elektromos sütő felső és alsó melegítés 175–200 °C,
gázsütő: Sebességbeállítás 2–3

Sütési idő: 50–60 perc

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

Lenmagos tekercs Sebességbeállítás 1–2

Összetevők:

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

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be ¼ liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (¼ liter) öntse a keverőtáliba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólappal 1. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3–5 percig. Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kelni 45–60 percig. Dagassza újra, vegye ki a keverőtáliból, és formáljon belőle 16 tekercsset. A tepsi fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercsket, 15 percig hagyja kelni, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalát: 2

Melegítés: Elektromos sütő: Felső és alsó melegítés 200–220 °C (5 perces előmelegítés),
gázsütő: Sebességbeállítás 2–3

Sütési idő: 30–40 perc

Csokoládékrém Sebességbeállítás 5–6

Összetevők:

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

Elkészítés:

A keverőtábla a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a táliból és tartsa hűvösen. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládét, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtáliban a habverővel 3. sebességbeállításon verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládét és egyenletesen keverje el 5–6. sebességbeállításon. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A

maradék tejszint adja hozzá a krémes masszához és rövid ideig keverje el impulzus üzemmódban (P sebességbeállítás). Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

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

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más karcoló tárgyakat a tisztításhoz.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerkeket.

Motor burkolata

Csak nedves ruhával és pici mosószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Keverőedény

A keverőedény mosogatógépben tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószeret (mosószer, só- és öblítőadalék).

Gyúró és keverő eszközök

⚠ VIGYÁZAT:

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

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek elmoshatók forró vízben kevés mosogatószerrel.
- Alaposan szárítsa meg a feltéteket, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékre.

Tárolás

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

Műszaki adatok

Modell:..... C-KM 4002
Feszültségellátás: 220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 1500 W
Védelmi osztály:..... I
Nettó súly: kb. 11 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétképek közé tartoznak!

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

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

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

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Общая информация.....	51
Специальные указания по безопасности для этого прибора.....	51
Распаковка устройства	53
Обзор деталей прибора/Комплект поставки.....	53
Электрическое соединение.....	53
Работа	53
Рецепты	54
Чистка.....	55

Хранение.....	56
Технические данные.....	56
Утилизация	56

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Специальные указания по безопасности для этого прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые движутся во время работы, необходимо выключить устройство и отключить его от электросети.
- Запрещается прикасаться к движущимся частям.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Данное устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки.

Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Чистка».

- Не меняйте состояние защитных переключателей.
- Используйте данное устройство только для переработки пищевых продуктов. Применение его в других целях может привести к травме.

Распаковка устройства

1. Удалите упаковку устройства.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть все компоненты.
4. Если комплект поставки неполный или заметны механические повреждения, не включайте прибор. Сразу же верните весь комплект продавцу.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Поворотный рукав
- A Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Кнопки таймера ⊕ / ⊖
- 4 Ручка управления
- 5 Рычаг опускания / подъем рукава
- 6 Венчик
- 7 Крючок для смешивания
- 8a + 8b Крючок для замеса
- 9 Дежа
- 10 Брызговик

Электрическое соединение

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

Таблица типов теста и используемых насадок

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Насадка для взбивания теста	1–3	макс. 7,5 кг теста макс. 4750 г муки (Рекомендуемое максимальное соотношение мука / вода: 5 : 3)	5 минуты
Тесто средней плотности (например, тесто для кекса)	Мешалка	1–3	не более. 6 кг	5 минуты
Легкое тесто (например, тесто для вафель, блинчиков, пудинг)	Венчик-взбивалка	3	не более. 5 л	10 минуты

Работа

1. Убедитесь, что регулятор управления находится в положении 0.
2. **Открытие откидной головной части:**
Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки. Вручную установите поворотный рукав в верхнее положение. Когда рычаг встанет назад в пусковое положение, рукав будет зафиксирован.
3. Установите **миску для смешивания** в ее держатель. Поверните миску в направлении стрелки до остановки (ЛОСК).
4. Теперь установите **брызговик** под поворотным рукавом: Удерживайте брызговик так, чтобы воротничок был направлен вверх. Заливное отверстие должно быть напротив вас слева. Вставьте направляющие выступы брызговика в углубления на дне поворотного рукава. Поверните брызговик против часовой стрелки до упора.
- 5a. Вставьте **венчик или крючок для смешивания:**
Установите насадку на приводной вал. Фиксатор насадки вставляется в вал. Аккуратно насадите насадку на вал и поверните ее против часовой стрелки.
- 5b. Установка **крючка для замешивания:**

Всегда работайте с двумя крючками для замешивания. Вставьте крючки для замешивания таким же образом, как и другие насадки (деталь 5a). Смотрите на рисунок справа. Направляющий выступ должен войти в углубление.
6. Поместите ингредиенты в миску.
7. **Закрытие головной части:**
Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки и одновременно опустите поворотный рукав. Рычаг встанет назад в пусковое положение.
8. Подсоедините вилку сетевого шнура к розетке сети электропитания.
9. С помощью **регулятора** включите прибор, а затем задайте скорость в соответствии со следующей таблицей.

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Взбитые сливки	Венчик-взбивалка	4–6	не менее. 200 мл не более. 4 л	10 минуты
Взбитые яичные белки	Венчик-взбивалка	6	5–30 яичных белков	10 минуты

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Дисплей покажет время работы в формате «минуты : секунды». Параметры установки по умолчанию = 1–3 = 5 минут, параметры установки 4–6 = 10 минут.
- После истечения времени таймера прибор выключается автоматически. На дисплее отображается «-----».
- Электронный регулятор скорости предотвращает перегрузку двигателя. В случае значительного увеличения нагрузки частота вращения вала уменьшается автоматически.
- **Кратковременная работа** **Короткое время работы:** Если тесто тяжелое, не используйте прибор более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Положение «Р» – импульсный режим:** Включите кратковременно прибор с максимальной частотой вращения электродвигателя, удерживая регулятор в данном положении.

Импульсный режим

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Всегда устанавливайте круглую ручку управления в положение 0, если нужно прервать работу устройства.
- Извлеките вилку питания для замены насадки.
- Дождитесь, пока насадка полностью остановится!

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Если вам нужно активировать рычаг (5) во время эксплуатации для того, чтобы поднять рукав, предохранительный выключатель отключит двигатель. На дисплее будет мигать надпись **CLOSE** – запрос закрыть поворотный рукав. Вы можете продолжить работу, как только установите кнопку управления в положение 0. Оставшееся время работы будет сохранено.

Электронный таймер

- Для задания времени работы используются кнопки ⊕ и ⊖.
- Максимальное время, которое можно установить, 20 минут и 30 секунд.
- Вы также можете изменить длительность во время работы с помощью кнопок ⊕ и ⊖.
- В случае кратковременного прерывания электропитания параметры таймера сохраняются до тех пор, пока прибор не будет отключен от розетки сети электропитания.
- Если вы хотите переустановить (сбросить) установленное время, одновременно нажмите и удерживайте кнопки ⊕ и ⊖ в течение 3 секунд.
- После истечения времени таймера прибор выключается автоматически. На дисплее отображается «-----».

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Для продолжения работы сначала установите регулятор в положение 0.

Завершение работы и снятие кувшина для смешивания

1. После использования устройства установите круглую ручку управления в положение 0. Извлеките вилку питания.
2. Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки. Головная часть откидывается вверх.
3. Снимите инструмент.
4. Кратко поверните миску по часовой стрелке, чтобы снять ее.
5. Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
6. Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе «Чистка».

Рецепты

Смесь для бисквитов (основной рецепт)

Скорость 1–3

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно ½ литра молока.

Готовка:

Насыпьте пшеничную муку вместе с остальными ингредиентами в кувшин смешивания и примените крюк для замешивания сначала на 30 секунд на скорости 1, затем прим. на 3 минуты на скорости 3. Смажьте форму или выложите ее кулинарной бумагой, заполните тестом и выпекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните заостренной деревянной палочкой в центре. Если на палочке нет теста, значит выпечка готова. Уложите выпечку на кухонную решетку для остывания.

Обычная духовка:

Место для противня: 2
Нагрев: электрическая духовка с нагревом внизу и сверху 175–200 °С, газовая духовка: скорость 2–3
Время выпечки: 50–60 минут

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

Булочки с льняными семечками

Скорость 1–2

Ингредиенты:

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

Готовка:

Замочите семена льна в $\frac{1}{2}$ литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду ($\frac{1}{4}$ литра) в кувшин смешивания, насыпьте туда дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крюком для замешивания на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семе-

нами льна и соль в кувшин смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем измените скорость на 2 и замешивайте еще 3–5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45–60 минут. Снова замешивайте, извлеките из кувшина смешивания и разделите на 16 булочек. Уложите в противень кулинарную бумагу. Поместите на нее булочки, дайте им 15 минут, чтобы подняться, смажьте теплой водой и выпекайте.

Обычная духовка:

Место для противня: 2
Нагрев: Электрическая духовка: Нагрев внизу и сверху 200–220 °С (прогреть 5 минут), газовая духовка: Скорость 2–3
Время выпечки: 30–40 минут

Шоколадный крем

Скорость 5–6

Ингредиенты:

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

Готовка:

Взбивайте ингредиенты в кувшине смешивания венчиком, извлеките их из кувшина и храните на холоде. Растопите шоколад согласно инструкции на упаковке или нагревайте его 3 минуты в микроволновой печи при 600 Вт. Одновременно взбейте яйца, сахар и ванильный сахар, коньяк или ром и соль в кувшине смешивания венчиком на скорости 3 до образования пены. Добавьте расплавленный шоколад и перемешайте до однородной массы на скорости 5–6. Оставьте некоторое количество взбитого крема для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и кратковременно смешайте все в импульсном режиме (скорость **P**). Украсьте шоколадным кремом и подавайте охлажденным.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Не погружайте устройство в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.



ВНИМАНИЕ:

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

Кожух мотора

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

Миска для смешивания

Миску для смешивания можно мыть в посудомоечной машине. Не добавляйте излишних чистящих средств (моющие средства, соль и ополаскиватель).

Инструменты для замешивания и смешивания

ВНИМАНИЕ:

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

- Детали прибора, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно вымыть горячей проточной водой с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Хорошо просушите все компоненты перед повторным подключением к прибору.

Хранение

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

Технические данные

Модель: С-КМ 4002
Электропитание: 220–240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 1500 ватт
Класс защиты: I
Вес нетто: примерно 11 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



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

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

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

التنظيف

تحذير: ⚠️

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

تنبيه: ⚠️

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

مبيت المحرك

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

وعاء الخلط

يسمح غسل وعاء الخلط في غسالة الصحون. تأكد من عدم إضافة منظف قوي (المنظف والملح ومساعده الشطف).

وأدوات العجن والخلط الملحقة

تنبيه: ⚠️

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

- يمكن تنظيف المكونات التي تُستخدم لتحضير الطعام باستخدام ماء متدفق ساخن مع كمية صغيرة من منظف الأيدي.
- جفف كل المكونات جيداً قبل إعادة تركيبها على الجهاز.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نوصي بحفظ الجهاز في العبوة الأصلية إذا كنت لا ترغب في استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

البيانات الفنية

الطرز: C-KM 4002.....
مصدر الطاقة: 220-240 فولت-، 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: 1500 واط
درجة الحماية: I.....
الوزن الصافي: تقريباً 11 كجم
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية: 2

التسخين: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي 175-200
درجة مئوية، فرن الغاز: إعداد السرعة 2-3
وقت الخبز: 50-60 دقيقة

يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلاً إضافة 100 جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. اطلق العنان لخيالك.

لفائف بذر الكتان

إعداد السرعة 1-2

المكونات:

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

الإعداد:

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

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي 200-220 درجة مئوية (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق). فرن الغاز: إعداد السرعة 2-3
وقت الخبز: 30-40 دقيقة

كرمه الشيكولاتة

إعداد السرعة 5-6

المكونات:

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

الإعداد:

اخفق الكريمة المتماسكة في وعاء الخلط باستخدام المخفقة، ثم قم بإزالتها من الوعاء، واتركها لتبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقاً للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في أثناء ذلك، قم بخفق البيض، والسكر، وفانيليا السكر، البراندي أو الรัม، والملح في وعاء الخلط مع جعل المخفقة بسرعة 3 لتكوين رغوة. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة وقم بخلطها بشكل موحد باستخدام إعداد السرعة 5-6. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمة وقلبها مع متابعة الخفق لفترة وجيزة مع استخدام وظيفة النبض (السرعة "P"). زين كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

العجائن	الأداة	المستوى	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجائن شديدة التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجين	3-1	الحد الأقصى 7,5 كجم عجين الحد الأقصى 4750 غ طحين (نسبة الطحين إلى الماء الموصى بها: 5 : 3)	5 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف التقليب	3-1	6 كجم بحد أقصى	5 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل، الفطائر، حلوى البودنج)	مضرب البيض	3	5 لتر بحد أقصى	10 دقائق
قشدة	مضرب البيض	4-6	200 مل بحد أدنى 4 لتر بحد أقصى	10 دقائق
بياض البيض المخفوق	مضرب البيض	6	30-5 بياض البيض	10 دقائق

- إن أردت إعادة ضبط (مسح) الوقت المحدد، اضغط على الزرين. ⊕ و ⊖ في الوقت نفسه مدة 3 ثوان.
- بعد انقضاء الوقت المحدد بالمؤقت، يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويظهر تنسيق الوقت "-----" على الشاشة.

ملاحظة:

إذا كنت ترغب في استمرار التشغيل، فاضبط مقبض التحكم على الوضع 0 أولاً.

إنهاء التشغيل وإزالة الوعاء

1. في نهاية العمل، قم بتعيين مفتاح التحكم على الوضع 0. اسحب قابس التيار.
2. اضغط على المقبض (5) باتجاه السهم. سيتأرجح الذراع لأعلى.
3. قم بإزالة الأداة.
4. حرك الوعاء حركة خفيفة باتجاه عقارب الساعة لإزالته.
5. قم برفع العجين باستخدام ملعقة وإزالته من حاوية الخلط.
6. قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم "التنظيف".

الوصفات

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية) إعداد السرعة 3-1

المكونات:

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

الإعداد:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط، ثم قم بخلطها في البداية باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة 1، ثم على السرعة 3 لمدة 3 دقائق تقريبًا. قم بمسح قالب بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتدقيق الكيك قبل إخراجها من الفرن لترى إذا كان تم الانتهاء من خبزها: قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق به العجين، فهذا يعني اكتمال الطهي. ضع الكيك على شبكة الخبز حتى يبرد.

ملاحظة:

- تظهر الشاشة وقت التشغيل "دقائق : ثواني".
- في الإعدادات الافتراضية = 3-1 = 5 دقائق، في الإعدادات 4-6 = 10 دقائق.
- بعد انقضاء الوقت المحدد بالمؤقت، يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويظهر تنسيق الوقت "-----" على الشاشة.
- تمتع وظيفة التحكم في السرعة إلكترونيًا زيادة الحمل على الموتور. حيث إنه في حالة زيادة الحمل بدرجة عالية أكثر مما ينبغي، سينخفض عدد الدورات في الدقيقة في أحد إعدادات السرعة تلقائيًا.
- التشغيل لمدة قصيرة: مع العجين شديد التماسك، لا تقم بتشغيل الجهاز مدة تزيد عن 5 دقائق ثم اتركه يبرد لمدة 10 دقائق.
- إعداد P للتشغيل بالموجات النابضة: قم بتنشيط أعلى إعداد سرعة للموتور لفترة وجيزة من خلال ضبط مقبض التحكم في هذا الوضع.

إيقاف التشغيل مؤقتًا

⚠ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- قم دائمًا بضغط زر التحكم على الموضوع 0 إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- اسحب قابس التيار لتقوم بتغيير الملحقات.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تمامًا!

ملاحظة:

إذا كنت تريد تفعيل المقبض (5) خلال تشغيل الجهاز من أجل رفع الذراع، يمكن استخدام زر الأمان لإيقاف المحرك. ستومض كلمة CLOSE على الشاشة - وهو طلب إغلاق الذراع الدوار. يمكنك متابعة التشغيل عندما تضع مفتاح التحكم على 0 فقط. يتم الاحتفاظ بوقت التشغيل المتبقي.

وظيفة المؤقت الإلكتروني

- استخدم الزرين ⊕ و ⊖ لضبط وقت التشغيل.
- يمكن ضبطه على 20 دقيقة و30 ثانية كحد أقصى
- كما يمكنك تغيير المدة أثناء التشغيل باستخدام الزرين ⊕ و ⊖.
- في حالة التوقف لمدة قصيرة، سيستمر العد التنازلي، ما لم تقم بفصل الجهاز.

التوصيل الكهربائي

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

عملية

1. تأكد من أن مقبض التحكم في الوضع 0.
 2. **فتح المقبض:**
اضغط على المقبض (5) مع اتجاه السهم. وجه الذراع الدوار إلى أعلى نقطة يدويًا. عندما يرتد المقبض إلى نقطة البداية، يتم قفل الذراع.
 3. **ضع وعاء الخلط في الحامل المخصص له.** أدر الوعاء باتجاه السهم حتى إشارة التوقف (LOCK).
 4. **ضع الغطاء الواقي أسفل الذراع الدوار:** أبقِ الغطاء الواقي بحيث تشير المسافة إلى الاتجاه الأعلى. ينبغي أن تكون فتحة التعبئة في الجهة الأمامية يسارًا. أدخل علامة التوجيه البارزة الخاصة بالغطاء الواقي في أسفل الذراع الدوار. أدر الغطاء الواقي بعكس عقارب الساعة حتى يتوقف.
 15. **ثبت خفاقة البيض أو خفاف الخلط:**
ضع الأداة الملحقة في عمود التدوير بصورة صحيحة. يجب أن تكون وضعية شريحة الوصل صحيحة. حرك الأداة الملحقة في عمود التدوير وأدرها بعكس عقارب الساعة.
- 5 ب. تثبيت خفاف العجن:
- استخدم خطافي العجين الاثنین دائماً. ثبت خفاف العجن بالطريقة نفسها التي تثبت فيها الأدوات الملحقة الأخرى (النقطة 15). انظر الصورة الموجودة على اليمين. يجب أن تدخل علامة التوجيه البارزة في التجويف.
6. املأ الوعاء بالمقادير.
 7. **قفل المقبض:**
اضغط على المقبض (5) مع اتجاه السهم وأخفض الذراع الدوار في الوقت نفسه. سيرتد المقبض إلى نقطة البداية.
 8. وصل قابس الطاقة الرئيسي بمقبس حائط معتمد.
 9. استخدم مقبض التحكم لتشغيل الجهاز، ثم حدد إعداد السرعة وفقًا للجدول الوارد أدناه.



تحذير: خطر الإصابة!

- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفًا، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل "التنظيف".

- لا تتلاعب في أي من محولات الأمان.
- استخدم هذا الجهاز في معالجة المواد الغذائية فقط. إساءة الاستخدام في أية أغراض أخرى قد تؤدي إلى وقوع إصابات.

تفريغ محتويات العبوة

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

ملاحظة:

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

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

1	ذراع دوار
A	لوحة التحكم
2	الشاشة
3	زرا المؤقت (⊕) / (⊖)
4	مفتاح التحكم
5	توجيه المقبض نحو الأسفل / رفع الذراع
6	خفاقة
7	خطاف الخلط
8a + 8b	خطاف العجن
9	حاوية الخلط
10	غطاء واطي

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



لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك في أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن المقبس الرئيسي!
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.

- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر إمداد الطاقة عند تركه دون رقابة وقبل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.

- مكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة والمعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.

دليل التعليمات

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

رموز تعليمات الاستعلام

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



تحذير: يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.



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



ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات
61	ملاحظات عامة
61	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
60	تفريغ محتويات العبوة
60	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
60	التوصيل الكهربائي
60	عملية
59	الوصفات
58	التنظيف
58	التخزين
58	البيانات الفنية
57	التخلص من الجهاز

ملاحظات عامة

- اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

C-KM 4002

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

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата покупки, Печат на Продавца, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده الترخيب المبيع والتوقيع

classbach®
www.classbach.de

classbach®

Internet: www.classbach.de

Made in P.R.C.

Stand 12/2021