PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

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

Knetmaschine PC-KM 1338

Kneading Machine • Kneedmachine • Machine à pétrir
Máquina amasadora • Impastatrice • Maszyna do ugniatania
Gyúrógép • Машина для замешивания • ماكينة العجن

CE

Bedienungsanleitung.....Seite 4 DEUTSCH

Instruction Manual..... Page 9 ENGLISH

Gebruiksaanwijzing..... Pagina 14 NEDERLANDS

Mode d'emploi..... Page 19 FRANÇAIS

Manual de instrucciones ..... Página 24 ESPAÑOL

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

Instrukcja obsługi.....Strona 34 JĘZYK POLSKI

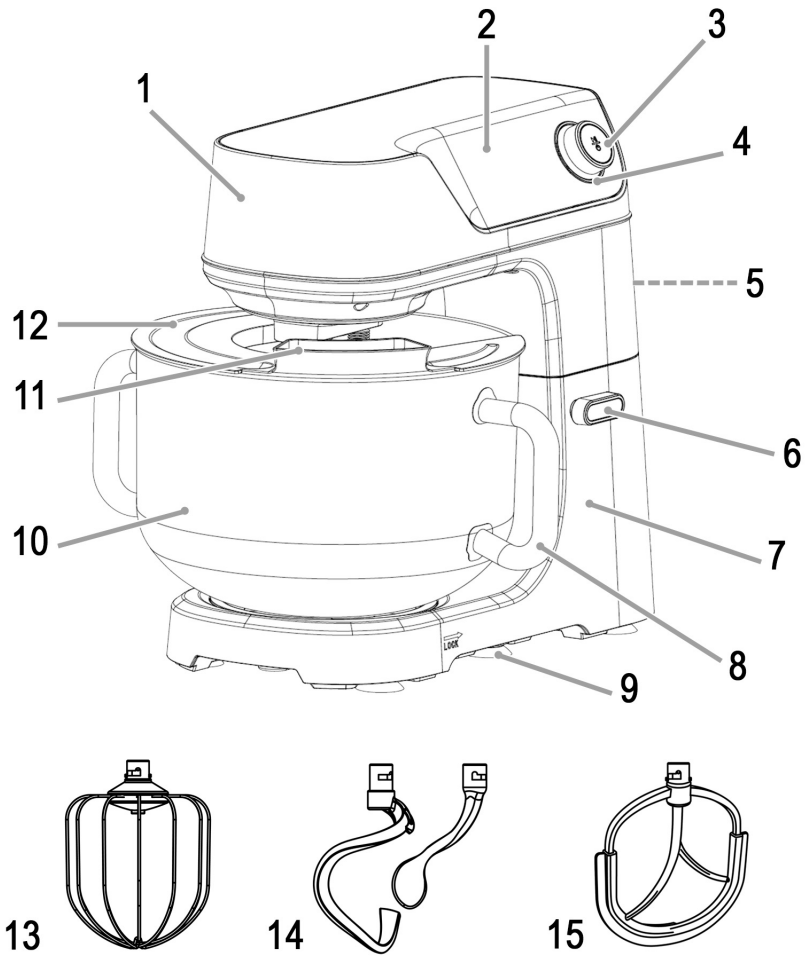
Használati utasítás ..... Oldal 40 MAGYARUL

Руководство по эксплуатации ..... стр. 45 РУССКИЙ

دليل التعليمات..... صفحة 55 العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



WICHTIG:
Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen 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.

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.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente **3**
Auspacken des Gerätes **4**
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang **4**
Gerät 4
Display 4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes **5**
Anwendungshinweise **5**
Elektrischer Anschluss 5
Schutzfunktionen 5
Standby (Bereitschaftszustand) 5
Funktionstasten **5**
Gerät ein- / ausschalten 5
Geschwindigkeit (Speed) und Zeit (Time) einstellen 5
Automatikprogramme 5
Pulsbetrieb 6
Montage und Bedienung der Knetmaschine **6**
Tabelle Teigarten und Werkzeuge 6
Betrieb unterbrechen 6
Betrieb beenden 6
Rezeptvorschläge **6**
Reinigung **7**
Motorgehäuse 7
Rührschüssel 7
Spritzschutz, Knet- und Rührwerkzeuge 7
Aufbewahrung **8**
Störungsbehebung **8**
Technische Daten **8**
Entsorgung **8**
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 8

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

Gerät

1 Schwenkbarer Arm
2 Display
3 Drehregler
4 Betriebskontrollleuchte
5 Lüftungsschlitze
6 Hebel zum Senken / Heben des Arms
7 Motorgehäuse
8 Griff der Rührschüssel
9 Saugfüße
10 Rührschüssel
11 Einfüllöffnung mit Deckel
12 Spritzschutz
13 Schneebesen
14 Knethaken (2-teilig)
15 Rührhaken

Display

Dough Hook (Automatikprogramm mit Knethaken)

Beater (Automatikprogramm mit Rührhaken)

Egg Whisk (Automatikprogramm mit Schneebesen)

Taste **—** / **+** (Zeit und Geschwindigkeit einstellen)

Taste **Time** (Zeit)

Taste **Speed** (Geschwindigkeit)

Taste **Pulse** (Pulsbetrieb)

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass das Werkzeug korrekt angebracht ist und festsitzt.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie immer den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.

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

Anwendungshinweise

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Schutzfunktionen

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Es kann nur in Betrieb genommen werden, wenn der Schwenkarm in seiner untersten Position eingerastet ist.
- Durch eine elektronische Drehzahlregulierung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen pro Minute werden bei zu hoher Last automatisch angepasst.
- Außerdem verfügt das Gerät über einen Laufzeittimer. Nach einer Laufzeit von 20 Minuten wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Standby (Bereitschaftszustand)

Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn ausschließlich die Taste ⏯ leuchtet. Das Gerät wechselt in folgenden Situationen in den Bereitschaftszustand:

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn Sie die Taste ⏯ gedrückt halten. Es ist ein kurzer Signalton zu hören.
- Wenn ca. 15 Minuten kein Tastendruck erfolgt.
- Wenn der Schwenkarm während des Betriebs geöffnet wird, schaltet das Gerät automatisch aus. Wird der Schwenkarm wieder geschlossen schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.
- Nach einem Netzausfall.

Funktionstasten

- Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- Wenn Sie die Taste — oder + gedrückt halten, startet ein Schnelllauf.

Gerät ein-/ausschalten

- Drücken Sie zweimal die Taste ⏯, um das Gerät einzuschalten. Das Display erscheint, die Taste ⏯ blinkt und die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Halten Sie die Taste ⏯ gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Nach Ablauf der Zeit ertönen mehrere Signaltöne und die Taste ⏯ blinkt.

Geschwindigkeit (Speed) und Zeit (Time) einstellen

Die Einstellung der Geschwindigkeit und der Zeit kann entweder über die Touch-Tasten oder den Drehregler erfolgen.

- Um die Geschwindigkeit einzustellen, drücken Sie zuerst die Taste **Speed**. Stellen Sie anschließend die Geschwindigkeit (1–12) durch Drücken der Tasten —/+ oder durch Drehen des Drehreglers ein.
- Um die Zeit einzustellen, drücken Sie zuerst die Taste **Time**. Stellen Sie anschließend die Zeit (30 Sekunden bis 20 Minuten) durch Drücken der Tasten —/+ oder durch Drehen des Drehreglers ein.

Automatikprogramme

Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. Drücken Sie dazu die passende Taste im Display. Das Symbol des Automatikprogramm blinkt.

Bei den Programmen sind die folgenden Geschwindigkeiten (**Speed**) und Zeiten (**Time**) voreingestellt.

Programme	Geschwindigkeit	Zeit
Dough Hook	1–3	10 Minuten
Beater	8	10 Minuten
Egg Whisk	12	10 Minuten

- Sie können die voreingestellten Geschwindigkeiten und Zeiten der Automatikprogramme nicht anpassen.
- Während des Programms „**Dough Hook**" wird die Geschwindigkeit innerhalb der ersten Minute automatisch erhöht. In der restlichen Zeit arbeitet das Gerät in der dritten Geschwindigkeitsstufe weiter.

Pulsbetrieb

Der Pulsbetrieb wird durch intervallweises Drücken der Taste **Pulse** erreicht. Dadurch wird sofort die höchste Geschwindigkeitsstufe erreicht.

Montage und Bedienung der Knetmaschine

1. **Öffnen des Schwenkarms:**
   Schwenken Sie den Hebel in Richtung des Pfeils und halten Sie ihn in dieser Position. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel los.
2. Wenn Sie den Spritzschutz benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Achten Sie auf einen festen Sitz.
3. **Einsatz eines Werkzeuges:**
   Am oberen Ende der Werkzeuge befindet sich eine Aussparung für die Antriebswelle und eine für den Splint. Schieben Sie das Werkzeug auf eine Antriebswelle. Wenn Sie die Knethaken verwenden, nutzen Sie beide Antriebswellen. Drücken und Drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig mit dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in dem Werkzeug arretiert.
4. **Rührschüssel einsetzen:**
   Setzen Sie die Schüssel so ein, dass die 3 Arretierungsnasen in die Aussparungen an der Basis der Küchenmaschine passen. Drehen Sie die Schüssel in die auf dem Gehäuse angegebene Richtung LOCK fest.
5. Füllen Sie ihre Zutaten in die Rührschüssel.
   - Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.
6. Halten Sie den Schwenkarm fest. Schwenken Sie den Hebel in Richtung des Pfeiles und halten Sie ihn in der Position. Senken Sie gleichzeitig den Arm langsam mit der Hand ab. Lassen die den Hebel los.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
8. 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. 6,5 kg	3–10 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	1–12	max. 7,5 Liter	2–10 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	1–12	max. 8,5 Liter	2–10 Minuten
Sahne	Schneebesen	12	min. 200 ml max. 5 Liter	3–10 Minuten
Eischnee	Schneebesen	12	5–30 Eiweiß	3–10 Minuten

Betrieb unterbrechen

Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Taste drücken. Möchten Sie den Betrieb wieder aufnehmen, drücken Sie nochmals die Taste.

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Schwenken Sie den Hebel in Richtung des Pfeils und halten Sie ihn in der Position. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel los.
3. Entnehmen Sie das Werkzeug.
4. Wenn Sie den Spritzschutz verwendet haben, entfernen Sie diesen.
5. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um Sie zu entnehmen.
6. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 6–7

Zutaten:

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

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 6, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 7 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 2–3**

Zutaten:

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

Zubereitung:

Leinsamen in ⅛ Liter lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (¼ Liter) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 2 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 2 durchkneten, dann auf Stufe 3 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 daraufsetzen, 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 11–12**

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 11 schaumig schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 11–12 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse geben und kurz auf beliebiger Stufe einrühren. Die Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

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

Motorgehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.

Rührschüssel

Reinigen Sie die Rührschüssel in der Spülmaschine oder im heißen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel.

Spritzschutz, 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 heißen Spülwasser mit etwas Handspülmittel reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie diese wieder am Gerät montieren.

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Der Schwenkarm ist nicht in der untersten Position eingerastet. Der Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb.	Kontrollieren Sie den Sitz des Schwenkarms.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert. Der Motor ist zu heiß.	Lassen Sie das Gerät für mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie neu starten.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: ..... PC-KM 1338
Spannungsversorgung: ..... 220–240 V~, 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme: ..... 2000 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand: ..... ≤0,5 W
Abschaltung in den Bereitschaftszustand: ..... ≤20 Minuten
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.

IMPORTANT:
Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

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.

Content

Overview of the Components **3**
Unpacking the Appliance **9**
Overview of the Components / Scope of Delivery **9**
Appliance 9
Display 10
Warnings for the Use of the Appliance **10**
Notes for Use **10**
Electrical Connection 10
Protective functions 10
Standby (Ready State) 10
Function Buttons **10**
Switching the Appliance On / Off 10
Setting the Speed and Time 10
Automatic Programmes 10
Pulse mode 11
Assembly and operation of the kneading machine **11**
Table of dough types and tools 11
Interrupting Operation 11
Ending Operation 11
Recipe suggestions **11**
Cleaning **12**
Motor housing 12
Mixing bowl 12
Splash guard, kneading and stirring tools 12
Storage **12**
Troubleshooting **13**
Technical Data **13**
Disposal **13**
Meaning of the “Dustbin” Symbol 13

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under “Cleaning”.

Overview of the Components / Scope of Delivery

Appliance

1 Rotatable arm
2 Display
3 Rotary control
4 Operating indicator light
5 Ventilation slots
6 Lever for lowering / raising the arm
7 Motor housing
8 Mixing bowl handle
9 Suction feet
10 Mixing bowl
11 Filling opening with lid
12 Splash guard
13 Whisk
14 Dough hook (2-piece)
15 Beater hook

Display

Dough Hook (automatic programme with dough hook)

Beater (automatic programme with beater hook)

Egg Whisk (automatic programme with whisk)

—/**+** button (set time and speed)

Time button

Speed button

Pulse button (pulse mode)

Warnings for the Use of the Appliance

⚠ **WARNING: Risk of injury!**

- Before switching on, make sure that the tool is correctly attached and firmly fixed.
- Do not touch any moving parts.
- Do not tamper with any safety switches.
- Disconnect the mains plug from the socket if you want to change the tool.
- Always wait until the tool has come to a standstill!
- If you press the lever to swivel the arm upwards during operation, a safety switch will switch off the motor.

- **Short-time operation:** Do not operate the appliance with heavy dough for longer than 10 minutes and then allow the appliance to cool down for 10 minutes.

Notes for Use

Electrical Connection

Before inserting the mains plug into the socket, make sure that the mains voltage matches that of the appliance. You will find the information on the type plate. Unwind the mains cable completely.

Protective functions

- The appliance is equipped with a safety switch. It can only be put into operation when the rotatable arm is locked in its lowest position.
- Electronic speed regulation prevents the motor from being overloaded. The revolutions per minute are automatically adjusted if the load is too high.
- The appliance also has a runtime timer. After a running time of 20 minutes, the appliance is automatically switched off.

Standby (Ready State)

The appliance is in standby mode when only the ⏻ button is lit. The appliance switches to standby mode in the following situations:

- When the mains plug is plugged in.
- If you press and hold the ⏻ button. A short beep will sound.
- If no button is pressed for approx. 15 minutes.
- If the rotatable arm is opened during operation, the appliance switches off automatically. If the rotatable arm is closed again, the appliance switches to standby mode.
- After a power failure.

Function Buttons

- The buttons on the appliance are touch buttons. Touch the buttons lightly with a finger to perform the function. Each keystroke is confirmed with a beep.
- If you press and hold the button **—** or **+**, a fast run starts.

Switching the Appliance On / Off

- Press the ⏻ button twice to switch the appliance on. The display appears, the ⏻ button flashes and the operating indicator light illuminates.
- Press and hold the ⏻ button to switch the appliance off.
- After the time has elapsed, several beeps sound and the button ⏻ flashes.

Setting the Speed and Time

The speed and time can be set using either the touch buttons or the rotary control.

- To set the speed, first press the **Speed** button. Then set the speed (1–12) by pressing the **—**/**+** buttons or by turning the rotary control.
- To set the time, first press the **Time** button. Then set the time (30 seconds to 20 minutes) by pressing the **—**/**+** buttons or by turning the rotary control.

Automatic Programmes

Select the desired automatic programme. To do this, press the appropriate button on the display. The automatic programme symbol flashes.

The following speeds and times are preset for the programmes.

Programmes	Speed	Time
Dough Hook	1–3	10 minutes
Beater	8	10 minutes
Egg Whisk	12	10 minutes

- You cannot adjust the preset speeds and times of the automatic programmes.
- During the "**Dough Hook**" programme, the speed is automatically increased within the first minute. During the remaining time, the appliance continues to work at the third speed level.

Pulse mode

Pulse mode is achieved by pressing the **Pulse** button at intervals. This immediately reaches the highest speed level.

Assembly and operation of the kneading machine

1. **Opening the rotatable arm:**
   Swivel the lever in the direction of the arrow and hold it in this position. Move the Rotatable arm to the top position by hand and release the lever.
2. If you need the splash guard, attach it to the Rotatable arm from below. Ensure a tight fit.
3. **Insertion of a tool:**
   At the upper end of the tools there is a recess for the drive shaft and one for the split pin. Slide the tool onto one drive shaft. If you are using the dough hooks, use both drive shafts. Press and turn the tool clockwise at the same time so that the split pin locks into the tool.
4. **Insert the mixing bowl:**
   Insert the bowl so that the 3 locking lugs fit into the recesses on the base of the food processor. Tighten the bowl in the direction indicated on the housing LOCK.
5. Fill your ingredients into the mixing bowl.
   - If you are kneading heavy doughs, do not put all the ingredients into the mixing bowl at once. Start the kneading process with flour, sugar and eggs only. Add liquids slowly during the kneading process.
6. Hold the rotatable arm firmly. Swivel the lever in the direction of the arrow and hold it in position. At the same time, slowly lower the arm with your hand. Release the lever.
7. Insert the mains plug into a suitable socket.
8. Select a speed using the table below.

Table of dough types and tools

Dough types	Tools	Levels	Quantity	Max. Operating time
Heavy doughs (e.g. bread or shortcrust pastry)	Dough hook	1–3	max. 6.5 kg	3–10 minutes
Medium doughs (e.g. sponge dough)	Beater hooks	1–12	max. 7.5 litres	2–10 minutes
Light doughs (e.g. waffle or crêpe batter, pudding)	Whisk	1–12	max. 8.5 litres	2–10 minutes
Cream	Whisk	12	min. 200 ml max. 5 litres	3–10 minutes
Egg whites	Whisk	12	5–30 egg white	3–10 minutes

Interrupting Operation

Operation is interrupted when you press the button.
If you wish to resume the operation, press the button again.

Ending Operation

1. Switch the appliance off. Unplug the mains plug from the socket.
2. Swivel the lever in the direction of the arrow and hold it in position. Move the Rotatable arm to the top position by hand and release the lever.
3. Remove the tool.
4. If you have used the splash guard, remove it.
5. Turn the bowl clockwise to remove it.
6. You can loosen the finished dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
7. Clean the parts used as described under “Cleaning”.

Recipe suggestions

Stir batter (basic recipe) **Speed level 6–7**

Ingredients:

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 sachet vanilla sugar or 1 sachet Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 sachet baking powder, approx. ⅛ litre milk.

Preparation:

Place the wheat flour in the mixing bowl with the remaining ingredients, mix with the dough hook for 30 seconds on speed level 6, then for approx. 3 minutes on speed 7. Grease the tin or line with baking paper, pour in the dough and bake. Before removing the pastry from the oven, test for doneness: Prick the centre of the pastry with a pointed wooden stick. If no dough sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake out onto a cake rack and leave to cool.

Conventional cooker:

Insertion height:	2
Heating:	Electric cooker top and bottom heat: 175–200 °C, Gas cooker: Level 2–3
Baking time:	50–60 minutes

You can vary this recipe according to taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Furthermore, there are no limits to your imagination.

Linseed bread roll **Speed level 2–3**

Ingredients:

500–550 g wheat flour, 50 g linseed, ⅜ litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat quark well drained, 1 tsp salt. For spreading: 2 tbsp water

Preparation:

Soak the linseed in ⅛ litre of lukewarm water. Pour the remaining lukewarm water (¼ litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the quark and mix well with the dough hook on speed level 2. The yeast must be completely dissolved. Add the flour, soaked linseed and salt to the mixing bowl. Knead on speed level 2, then switch to speed level 3 and continue kneading for 3–5 minutes. Cover the dough and leave to rise in a warm place for 45–60 minutes. Knead again, remove from the bowl and shape into 16 bread rolls. Line a baking tray with wet baking paper. Place the bread rolls on the baking tray, leave to rise for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

Conventional cooker:

Insertion height: 2

Heating: Electric cooker top and bottom heat: 200–220 °C (preheat for 5 minutes), Gas cooker: Level 2–3

Baking time: 30–40 minutes

Chocolate cream **Speed level 11–12**

Ingredients:

200 ml sweet cream, 150 g semi-sweet chocolate coating, 3 eggs, 50–60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 sachet of vanilla sugar, 1 tbsp cognac or rum, chocolate leaves.

Preparation:

Whip the cream in the mixing bowl with a whisk until it is stiff, remove from the bowl and leave to cool. Melt the chocolate coating according to the instructions on the packet or heat in the microwave at 600 W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum, and salt in a mixing bowl with a whisk on speed level 11 until it is frothy. Add the dissolved couverture and mix in evenly on speed level 11–12. Leave some of the whipped cream for garnishing. Pour the rest of the cream onto the creamy mixture and mix in briefly at any speed. Garnish with the chocolate cream and serve chilled.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always switch off the appliance and unplug it from the mains before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaners.

Motor housing

Clean the housing with a slightly damp, not wet, cloth.

Mixing bowl

Clean the mixing bowl in the dishwasher or in hot dishwater with a little washing-up liquid added.

Splash guard, kneading and stirring tools

⚠ CAUTION:

The components are **not** suitable for cleaning in the dishwasher. Exposure to heat and harsh cleaning agents could cause them to warp or discolour.

- Components that have come into contact with food can be cleaned in hot dishwater with a little washing-up liquid.
- Allow the parts to dry thoroughly before refitting them to the appliance.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or interrupts operation.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The rotatable arm is not locked in the lowest position. The safety switch prevents operation.	Check the position of the rotatable arm.
	The overheating protection is activated. The motor is too hot.	Allow the appliance to cool down for at least 15 minutes before restarting.
	The appliance is defective.	Contact our service or a specialist.

Technical Data

Model:.....PC-KM 1338
Power supply:.....220–240 V~, 50 – 60 Hz
Power consumption: .....2000 W
Power consumption in standby mode: ..... ≤0.5 W
Switching off to standby mode:..... ≤20 minutes
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.

BELANGRIJK:
Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

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

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

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.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen....3
Het apparaat uitpakken....14
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering....14
Apparaat....14
Display....14
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...15
Opmerkingen voor het gebruik....15
Elektrische aansluiting....15
Beveiligingsfuncties....15
Stand-by (gereed-stand)....15
Functietoetsen....15
Inschakelen / uitschakelen van het apparaat....15
De snelheid (Speed) en tijd (Time) instellen....15
Automatische programma's....15
Pulsmodus....16
Montage en bediening van de kneedmachine....16
Tabel met deegsoorten en hulpmiddelen....16
Bediening onderbreken....16
Werking beëindigen....16
Receptvoorstellen....16
Reiniging....17
Motorbehuizing....17
Mengkom....17
Spatbescherming, kneed- en roerwerktuigen....17
Bewaren....18
Problemen oplossen....18
Technische gegevens....18
Verwijdering....18
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"....18

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

Apparaat

1 Draaibare arm
2 Display
3 Draaiknop
4 Controlelampje bediening
5 Ventilatiesleuven
6 Hendel voor heffen / zakken van de arm
7 Motorbehuizing
8 Handgreep mengkom
9 Zuigvoeten
10 Mengkom
11 Vulopening met deksel
12 Spatbescherming
13 Klopper
14 Deeghaak (2-delig)
15 Klopperhaak

Display

Dough Hook
(automatisch programma met deeghaak)

Beater (automatisch programma met klopperhaak)

Egg Whisk (automatisch programma met garde)

Toets **—** / **+** (tijd en snelheid instellen)

Toets **Time** (tijd)

Toets **Speed** (snelheid)

Toets **Pulse** (pulsmodus)

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- Controleer voor het inschakelen of het apparaat correct is bevestigd en stevig vastzit.
- Raak geen bewegende delen aan.
- Knoei niet met de veiligheidsschakelaars.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat wilt vervangen.
- Wacht altijd tot het apparaat stilstaat!
- Als u tijdens bediening de hendel indrukt om de arm omhoog te zwenken, schakelt een veiligheidsschakelaar de motor uit.

- **Kortstondige bediening:** Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten met zwaar deeg en laat het apparaat daarna 10 minuten afkoelen.

Opmerkingen voor het gebruik

Elektrische aansluiting

Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje. Wikkel het netsnoer volledig af.

Beveiligingsfuncties

- Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Het kan alleen in gebruik worden genomen als de draaibare arm in de laagste positie is vergrendeld.
- De elektronische snelheidsregeling voorkomt overbelasting van de motor. Het toerental wordt automatisch aangepast als de belasting te hoog is.
- Het apparaat heeft ook een timer. Na een looptijd van 20 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Stand-by (gereed-stand)

Het apparaat staat op stand-by wanneer alleen de ⏯ toets brandt. In de volgende situaties schakelt het apparaat over naar de standby-stand:

- Als de netstekker in het stopcontact zit.
- Als u de toets ⏯ ingedrukt houdt. Hoort u een korte pieptoon.
- Als er ong. 15 minuten lang geen toets wordt ingedrukt.
- Als de draaibare arm tijdens de bediening wordt geopend, schakelt het apparaat automatisch uit. Als de draaibare arm weer wordt gesloten, schakelt het apparaat over op de stand-bymodus.
- Na een stroomstoring.

Functietoetsen

- De toetsen op het apparaat zijn tiptoetsen. Raak de toetsen lichtjes aan met een vinger om de functie uit te voeren. Elke toetsaanslag wordt bevestigd met een pieptoon.
- Als u de — of + toets ingedrukt houdt, start een snelloopprogramma.

Inschakelen / uitschakelen van het apparaat

- Druk twee keer op de toets ⏯ om het apparaat in te schakelen. Het display verschijnt, de toets ⏯ knippert en het controlelampje voor de werking gaat branden.
- Houd de toets ⏯ ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- Na afloop van de tijd klinken er meerdere pieptonen en knippert de toets ⏯.

De snelheid (Speed) en tijd (Time) instellen

De snelheid en tijd kunnen worden ingesteld met de aanraaktoetsen of de draaiknop.

- Om de snelheid in te stellen, druk je eerst op de toets **Speed**. Stel vervolgens de snelheid (1–12) in door op de toetsen —/+ te drukken of door aan de draaiknop te draaien.
- Om de tijd in te stellen, druk je eerst op de toets **Time**. Stel vervolgens de tijd in (30 seconden tot 20 minuten) door op de toetsen —/+ te drukken of door aan de draaiknop te draaien.

Automatische programma's

Selecteer het gewenste automatische programma. Druk hiervoor op de betreffende toets op het display. Het symbool van het automatische programma knippert.

De volgende snelheden (**Speed**) en tijden (**Time**) zijn vooraf ingesteld voor de programma's.

Programma's	Snelheid	Tijd
Dough Hook	1–3	10 minuten
Beater	8	10 minuten
Egg Whisk	12	10 minuten

- Je kunt de vooraf ingestelde snelheden en tijden van de automatische programma's niet aanpassen.
- Tijdens het programma "**Dough Hook**" wordt de snelheid binnen de eerste minuut automatisch verhoogd. Gedurende de resterende tijd blijft het apparaat werken op het derde snelheidsniveau.

Pulsmodus

De pulsmodus wordt bereikt door met tussenpozen op de **Pulse** te drukken. Hierdoor wordt onmiddellijk het hoogste snelheidsniveau bereikt.

Montage en bediening van de kneedmachine

1. **Openen van de draaibare arm:**
   Draai de hendel in de richting van de pijl en houd hem in deze positie. Beweeg de draaibare arm met de hand naar de bovenste positie en laat de hendel los.
2. Als u de spatbescherming nodig hebt, bevestig deze dan van onderaf aan de draaibare arm. Zorg voor een goede aansluiting.
3. **Inbrengen van gereedschap:**
   Aan de bovenkant van het gereedschap zit een uitsparing voor de aandrijfas en een voor de splitpen. Schuif het gereedschap op één van de aandrijfassen. Als u de deeghaken gebruikt, gebruik dan beide aandrijfassen. Druk en draai het gereedschap tegelijkertijd met de klok mee zodat de splitpen in het gereedschap vastklikt.
4. **Plaats de mengkom:**
   Plaats de kom zodat de 3 vergrendelingsnokken in de uitsparingen op de bodem van de keukenmachine passen. Draai de kom vast in de richting die is aangegeven op de behuizing LOCK.
5. Vul uw ingrediënten in de mengkom.
   - Als u zware degen kneedt, doe dan niet alle ingredienten tegelijk in de mengkom. Begin het kneedproces alleen met bloem, suiker en eieren. Voeg tijdens het kneden langzaam vloeistoffen toe.
6. Houd de draaibare arm stevig vast. Draai de hendel in de richting van de pijl en houd hem in positie. Laat tegelijkertijd de arm langzaam zakken met je hand. Laat de hendel los.
7. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
8. Selecteer een snelheid met behulp van onderstaande tabel.

Tabel met deegsoorten en hulpmiddelen

Deegsoorten	Gereedschap	Niveaus	Hoeveelheid	Max. Bedieningstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Deeghaak	1–3	max. 6,5 kg	3–10 minuten
Middelzwaar deeg (bijv. biscuitdeeg)	Klopperhaken	1–12	max. 7,5 liter	2–10 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of crêpebeslag, pudding)	Met garde	1–12	max. 8,5 liter	2–10 minuten
Room	Met garde	12	min. 200 ml max. 5 liter	3–10 minuten
Eiwitten	Met garde	12	5–30 eiwit	3–10 minuten

Bediening onderbreken

De bediening wordt onderbroken wanneer u op de toets drukt. Druk nogmaals op de toets om de bediening te hervatten.

Werking beëindigen

1. Schakel het apparaat uit. Trek de netstekker uit het stopcontact.
2. Draai de hendel in de richting van de pijl en houd hem in positie. Beweeg de draaibare arm met de hand naar de bovenste positie en laat de hendel los.
3. Verwijder het gereedschap.
4. Als u de spatbescherming hebt gebruikt, verwijder deze dan.
5. Draai de kom met de klok mee om hem te verwijderen.
6. Je kunt het afgewerkte deeg losmaken met een spatel en uit de mengkom halen.
7. Maak de gebruikte onderdelen schoon zoals beschreven onder “Reiniging”.

Receptvoorstellen

Roer beslag (basisrecept) Niveau 6–7

Ingrediënten:

250 g zachte boter of margarine, 250 g suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citro-Back, 1 snufje zout, 4 eieren, 500 g tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ong. ⅛ liter melk.

Bereiden:

Doe het tarwemeel in de mengkom met de overige ingrediënten, mix met de deeghaak gedurende 30 seconden op snelheidsniveau 6 en vervolgens ong. 3 minuten op snelheid 7. Vet de vorm in of bekleed deze met bakpapier, giet het deeg erin en bak. Test voordat je het deeg uit de oven haalt of het gaar is: Prik met een puntig houten stokje in het midden van het deeg. Als er geen deeg aan blijft plakken, is de taart gaar. Keer de taart uit op een taartrooster en laat afkoelen.

Conventioneel fornuis:

Inschuifhoogte: 2
Verwarming: Elektrische kookplaat boven- en onderwarmte: 175–200 °C, Gasfornuis: Niveau 2–3

Baktijd: 50–60 minuten

Je kunt dit recept naar smaak variëren, bijvoorbeeld met 100 g rozijnen of 100 g noten of 100 g geraspte chocolade. Verder zijn er geen grenzen aan je fantasie.

Leinsamenbrötchen — Niveau 2–3

Ingrediënten:

500–550 g tarwebloem, 50 g lijnzaad, ⅜ liter water, 1 blokje gist (40 g), 100 g magere kwark goed uitgelekt 1 theelepel zout. Om te smeren: 2 el water.

Bereiden:

Week het lijnzaad in ⅛ liter lauw water. Giet het resterende lauwe water (¼ liter) in de mengkom, verkruimel de gist erin, voeg de kwark toe en meng goed met de deeghaak op snelheid 2. De gist moet volledig opgelost zijn. De gist moet volledig opgelost zijn. Voeg de bloem, het geweekte lijnzaad en het zout toe aan de mengkom. Kneed op stand 2, schakel dan over naar stand 3 en kneed nog 3–5 minuten door. Dek het deeg af en laat het 45–60 minuten rijzen op een warme plaats. Kneed opnieuw, haal uit de kom en vorm er 16 broodjes van. Bekleed een bakplaat met nat bakpapier. Leg de broodjes op de bakplaat, laat 15 minuten rijzen, bestrijk met lauw water en bak.

Conventioneel fornuis:

Inschuifhoogte: 2
Verwarming: Elektrische kookplaat boven- en onderwarmte: 200–220 °C (5 minuten voorverwarmen), Gasfornuis: Niveau 2–3
Baktijd: 30–40 minuten

Chocoladeroom — Niveau 11–12

Ingrediënten:

200 ml zoete room, 150 g halfzoete chocoladecoating, 3 eieren, 50–60 g suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 el cognac of rum, chocoladeblaadjes.

Bereiden:

Klop de slagroom in de mengkom met een garde stijf, haal uit de kom en laat afkoelen. Smelt de chocoladecoating volgens de aanwijzingen op de verpakking of verwarm 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen de eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum en zout in een mengkom met een garde op snelheid 11 tot het schuimig is. Voeg de opgeloste couverture toe en meng gelijkmatig op snelheidsniveau 11–12. Laat wat van de slagroom achter voor de garnering. Giet de rest van de slagroom op het romige mengsel en mix kort door op een willekeurige snelheid. Garneer met de chocoladecrème en serveer koel.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

⚠ LET OP:

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

Motorbehuizing

Reinig de behuizing met een licht vochtige, niet natte doek.

Mengkom

Reinig de mengkom in de vaatwasser of in heet afwaswater met een beetje afwasmiddel.

Spatbescherming, kneed- en roerwerktuigen

⚠ LET OP:

De onderdelen zijn **niet** geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Door blootstelling aan hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen ze vervormen of verkleuren.

- Onderdelen die in contact zijn geweest met voedsel kunnen worden gereinigd in heet afwaswater met een beetje afwasmiddel.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u ze weer in het apparaat plaatst.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld of onderbreekt de werking.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker er goed in.
		Controleer de huiszekering.
	De draaibare arm is niet vergrendeld in de laagste positie. De veiligheidsschakelaar verhindert de bediening.	Controleer de positie van de draaibare arm.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. De motor is te heet.	Laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw start.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze service of een specialist.

Technische gegevens

Model:.....PC-KM 1338
Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50 – 60 Hz
Stroomverbruik:.....2000 W
Stroomverbruik in stand-by modus:..... ≤0,5 W
Uitschakelen naar stand-by modus: ..... ≤20 minuten
Beschermingsklasse:.....I
Nettogewicht: .....ong. 11 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen 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.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

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

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

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

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande 3
Déballage de l'appareil 19
Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison 19
Appareil 19
Affichage 19
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil 20
Notes d'utilisation 20
Branchement électrique 20
Fonctions de protection 20
Veille (état prêt) 20
Boutons de fonction 20
Mise en marche et arrêt de l'appareil 20
Réglage de la vitesse (Speed) et de la durée (Time) 20
Programmes automatiques 20
Mode impulsion 21
Assemblage et utilisation du pétrin 21
Tableau des types de pâte et des outils 21
Interruption de l'utilisation 21
Fin de l'opération 21
Suggestions de recettes 21
Nettoyage 22
Boîtier du moteur 22
Bol de mixage 23
Protection contre les éclaboussures, outils de pétrissage et d'agitation 23
Stockage 23
Dépannage 23
Données techniques 23
Élimination 23
Signification du symbole « Poubelle » 23

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

Appareil

1 Bras rotatif
2 Afficheur
3 Contrôle rotatif
4 Voyant d'utilisation
5 Fentes d'aération
6 Levier d'abaissement / d'élévation du bras
7 Boîtier du moteur
8 Poignée du bol de mixage
9 Pieds d'aspiration
10 Bol de mixage
11 Orifice de remplissage avec couvercle
12 Protection contre les éclaboussures
13 Fouet
14 Crochet à pâte (2 pièces)
15 Crochet du batteur

Affichage

Dough Hook
(programme automatique avec crochet à pâte)

Beater
(programme automatique avec crochet à battre)

Egg Whisk (programme automatique avec fouet)

Bouton **—**/**+** (réglage de la durée et de la vitesse)

Bouton **Time** (durée)

Bouton **Speed** (vitesse)

Bouton **Pulse** (mode d'impulsion)

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Avant de mettre l'outil en marche, assurez-vous qu'il est correctement accessoire et solidement fixé.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- Débranchez la fiche de la prise de courant si vous voulez changer l'outil.
- Attendez toujours que l'outil soit à l'arrêt !
- Si vous appuyez sur le levier pour faire pivoter le bras vers le haut pendant l'utilisation, un interrupteur de sécurité coupera le moteur.

- **Utilisation de courte durée : N**'utilisez **pas** l'appareil avec une pâte lourde pendant plus de 10 minutes et laissez ensuite l'appareil refroidir pendant 10 minutes.

Notes d'utilisation

Branchement électrique

Avant d'insérer la fiche dans la prise, vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Fonctions de protection

- L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il ne peut être mis en utilisation que lorsque le bras rotatif est bloqué dans sa position la plus basse.
- La régulation électronique de la vitesse empêche la surcharge du moteur. Le nombre de tours par minute est automatiquement ajusté si la charge est trop élevée.
- L'appareil est également équipé d'une minuterie. Après 20 minutes de fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement.

Veille (état prêt)

L'appareil est en mode veille lorsque seul le bouton ⏯ est allumé. L'appareil passe en mode veille dans les situations suivantes :

- Lorsque la fiche secteur est branchée.
- Si vous appuyez sur le bouton ⏯ et le maintenez enfoncé. Un bref signal sonore retentit.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant environ 15 minutes.
- Si le bras rotatif est ouvert pendant l'utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement. Si le bras rotatif est refermé, l'appareil passe en mode veille.
- Après une panne de courant.

Boutons de fonction

- Les boutons de l'appareil sont des boutons tactiles. Touchez légèrement les boutons avec un doigt pour exécuter la fonction. Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip.
- Si vous appuyez sur le bouton **—** ou **+** et le maintenez enfoncé, une course rapide démarre.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Appuyez deux fois sur le bouton ⏯ pour mettre l'appareil en marche. L'écran apparaît, le bouton ⏯ clignote et le témoin d'utilisation s'allume.
- Appuyez sur le bouton ⏯ et maintenez-le enfoncé pour éteindre l'appareil.
- Une fois le temps écoulé, plusieurs bips retentissent et le bouton ⏯ clignote.

Réglage de la vitesse (Speed) et de la durée (Time)

La vitesse et la durée peuvent être réglées à l'aide des boutons tactiles ou du contrôle rotatif.

- Pour régler la vitesse, appuyez d'abord sur le bouton **Speed**. Réglez ensuite la vitesse (1–12) en appuyant sur les boutons **—**/**+** ou en tournant le contrôle rotatif.
- Pour régler la durée, appuyez d'abord sur le bouton **Time**. Réglez ensuite la durée (30 secondes à 20 minutes) en appuyant sur les boutons **—**/**+** ou en tournant le contrôle rotatif.

Programmes automatiques

Sélectionnez le programme automatique souhaité. Pour ce faire, appuyez sur le bouton approprié sur l'écran. Le symbole du programme automatique clignote.

Les vitesses (**Speed**) et les durées (**Time**) suivantes sont prédéfinies pour les programmes.

Programmes	Vitesse	Durée
Dough Hook	1–3	10 minutes
Beater	8	10 minutes
Egg Whisk	12	10 minutes

- Il n'est pas possible de régler les vitesses et les durées préréglées des programmes automatiques.
- Pendant le programme « **Dough Hook** », la vitesse est automatiquement augmentée au cours de la première

minute. Pendant le reste du temps, l'appareil continue à fonctionner à la troisième vitesse.

Mode impulsion

Le mode Pulse est obtenu en appuyant sur le bouton **Pulse** à intervalles réguliers. Le niveau de vitesse le plus élevé est alors atteint immédiatement.

Assemblage et utilisation du pétrin

1. **Ouverture du bras rotatif :**
   Faites pivoter le levier dans le sens de la flèche et maintenez-le dans cette position. Déplacez le bras rotatif à la main jusqu'à la position supérieure et relâchez le levier.
2. Si vous avez besoin de la protection contre les éclaboussures, fixez-la au bras rotatif par le bas. Veillez à ce qu'il soit bien ajusté.
3. **Insertion d'un outil :**
   L'extrémité supérieure des outils comporte un logement pour l'arbre d'entraînement et un autre pour la goupille fendue. Glissez l'outil sur l'un des arbres d'entraînement. Si vous utilisez les crochets à pâte, utilisez les deux arbres d'entraînement. Appuyez sur l'outil et tournez-le en même temps dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la goupille se verrouille dans l'outil.
4. **Insérez le bol à mélanger:**
   Insérez le bol de manière à ce que les trois ergots de verrouillage s'insèrent dans les cavités de la base du robot. Serrez le bol dans le sens indiqué sur le boîtier LOCK.
5. Versez vos ingrédients dans le bol de mixage.
   - Si vous pétrissez des pâtes lourdes, ne mettez pas tous les ingrédients dans le bol en même temps. Commencez le processus de pétrissage avec la farine, le sucre et les œufs uniquement. Ajoutez les liquides lentement au cours du pétrissage.
6. Tenir fermement le bras rotatif. Faites pivoter le levier dans le sens de la flèche et maintenez-le en position. En même temps, abaisser lentement le bras avec la main. Relâcher le levier.
7. Insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
8. Sélectionnez une vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.

Tableau des types de pâte et des outils

Types de pâte	Outils	Niveaux	Quantité	Durée max.
Pâtes lourdes (p. ex. pain ou pâte brisée)	Crochet à pâte	1–3	max. 6,5 kg	3–10 minutes
Pâtes moyennes (par exemple, pâte à génoise)	Crochets de batteur	1–12	max. 7,5 litres	2–10 minutes
Pâtes légères (par exemple, pâte à gaufres ou à crêpes, pudding)	Fouet	1–12	max. 8,5 litres	2–10 minutes
Crème	Fouet	12	min. 200 ml max. 5 litres	3–10 minutes
Blancs d'œuf	Fouet	12	5–30 blancs d'oeufs	3–10 minutes

Interruption de l'utilisation

L'utilisation est interrompue lorsque vous appuyez sur le boutone ⏯. Si vous souhaitez reprendre l'utilisation, appuyez à nouveau sur le bouton ⏯.

Fin de l'opération

1. Eteindre l'appareil. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
2. Faites pivoter le levier dans le sens de la flèche et maintenez-le en position. Déplacez le bras rotatif en position haute à la main et relâchez le levier.
3. Retirer l'outil.
4. Si vous avez utilisé la protection contre les éclaboussures, retirez-la.
5. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
6. Vous pouvez détacher la pâte finie à l'aide d'une spatule et la retirer du bol de mixage.
7. Nettoyez les pièces utilisées comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Suggestions de recettes

Remuer la pâte (recette de base) Niveau 6–7

Ingrédients :

250 g de beurre mou ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou 1 sachet de Citro-Back, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, environ ⅛ de litre de lait.

Préparation :

Mettre la farine de blé dans le saladier avec le reste des ingrédients, mélanger avec le crochet pétrisseur pendant 30 secondes à la vitesse 6, puis pendant environ 3 minutes à la vitesse 7. Graisser le moule ou le tapisser de papier sulfurisé, verser la pâte et faire cuire. Avant de sortir la pâte du four, vérifiez qu'elle est bien cuite : Piquez le centre de

la pâte avec un bâton de bois pointu. Si la pâte ne colle pas, le gâteau est cuit. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Cuisinière conventionnelle :

Hauteur d'insertion : 2
Chauffage : Cuisinière électrique chaleur supérieure et inférieure : 175–200 °C, Cuisinière à gaz : Niveau 2–3
Temps de cuisson : 50–60 minutes

Vous pouvez varier cette recette selon vos goûts, par exemple en ajoutant 100 g de raisins secs ou 100 g de noix ou 100 g de chocolat râpé. De plus, votre imagination n'a pas de limites.

Petit pain aux graines de lin **Niveau 2–3**

Ingrédients :

500–550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, ⅜ litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g de fromage blanc allégé bien égoutté. 1 cuillère à café de sel. Pour tartiner : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation :

Faire tremper les graines de lin dans ⅛ de litre d'eau tiède. Verser le reste de l'eau tiède (¼ de litre) dans le saladier, émietter la levure, ajouter le fromage blanc et bien mélanger avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute. Ajoutez la farine, les graines de lin trempées et le sel dans le saladier. Pétrissez à la vitesse 2, puis passez à la vitesse 3 et continuez à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé humide. Placer les petits pains sur la plaque, laisser lever pendant 15 minutes, badigeonner d'eau tiède et cuire au four.

Cuisinière conventionnelle :

Hauteur d'insertion : 2
Chauffage : Cuisinière électrique chaleur supérieure et inférieure : 200–220 °C (préchauffer pendant 5 minutes), Cuisinière à gaz : Niveau 2–3
Temps de cuisson : 30–40 minutes

Crème au chocolat **Niveau 11–12**

Ingrédients :

200 ml de crème sucrée, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 œufs, 5–60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, feuilles de chocolat.

Préparation :

Fouettez la crème dans le saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme, retirez-la du saladier et laissez-la refroidir. Faire fondre le chocolat de couverture selon les instructions figurant sur l'emballage ou le chauffer au micro-ondes à 600 W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans un saladier à l'aide d'un fouet à la vitesse 11 jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez la couverture dissoute et mélangez uniformément à la vitesse 11–12. Laissez une partie de la crème fouettée pour la garniture. Versez le reste de la crème sur le mélange crémeux et mélangez brièvement à toutes les vitesses. Décorez avec la crème au chocolat et servez bien frais.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon légèrement humide, mais pas mouillé.

Bol de mixage

Nettoyez le bol de mixage dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Protection contre les éclaboussures, outils de pétrissage et d'agitation

⚠ ATTENTION :
Ces éléments **ne** peuvent **pas** être nettoyés au lave-vaisselle. L'exposition à la chaleur et à des produits de nettoyage agressifs pourrait les déformer ou les décolorer.

- Les éléments qui ont été en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de les remonter sur l'appareil.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne peut pas être mis en marche ou interrompt son utilisation.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez la fiche secteur correctement.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	Le bras rotatif n'est pas bloqué dans la position la plus basse. L'interrupteur de sécurité empêche l'utilisation.	Vérifiez la position du bras rotatif.
	La protection contre la surchauffe est activée. Le moteur est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le remettre en marche.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle : ..... PC-KM 1338
Alimentation électrique : ..... 220–240 V~, 50 – 60 Hz
Puissance absorbée : ..... 2000 W
Consommation électrique en mode veille : ..... ≤0,5 W
Passage en mode veille : ..... ≤20 minutes
Classe de protection : I
Poids net : ..... env. 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.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FRANÇAIS

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

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

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

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.

Índice

Indicación de los elementos de manejo 3
Desembalaje del aparato..... 24
Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega..... 24
Aparato..... 24
Pantalla 24
Advertencias para el uso del aparato..... 25
Notas de uso 25
Conexión eléctrica..... 25
Funciones de protección..... 25
Standby (estado de espera) 25
Botones de función 25
Encendido y apagado del aparato..... 25
Ajuste de la velocidad (**Speed**) y el tiempo (**Time**)..... 25
Programas automáticos..... 25
Modo Pulso 25
Montaje y manejo de la amasadora..... 26
Tabla de tipos de masa y herramientas..... 26
Interrupción del manejo 26
Finalización del manejo 26
Sugerencias de recetas..... 26
Limpieza..... 27
Carcasa del motor..... 27
Recipiente de mezcla..... 27
Protector contra salpicaduras, utensilios para amasar y remover..... 28
Almacenamiento 28
Solución de problemas 28
Datos técnicos 28
Eliminación..... 28
Significado del símbolo “Cubo de basura”..... 28

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

Aparato

1 Brazo giratorio
2 Pantalla
3 Mando giratorio
4 Indicador luminoso de manejo
5 Ranuras de ventilación
6 Palanca para bajar / subir el brazo
7 Carcasa del motor
8 Asa del recipiente de mezcla
9 Pies de aspiración
10 Recipiente de mezcla
11 Boca de llenado con tapa
12 Protección contra salpicaduras
13 Batidor de varillas
14 Gancho para masa (2 piezas)
15 Gancho batidor

Pantalla

Dough Hook (programa automático con gancho)

Beater (programa automático con gancho)

Egg Whisk (programa automático con batidor)

Botón —/+ (ajustar tiempo y velocidad)

Botón **Time** (tiempo)

Botón **Speed** (velocidad)

Botón **Pulse** (modo de pulso)

Advertencias para el uso del aparato

⚠ **ATENCIÓN: ¡Peligro de lesiones!**

- Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que la herramienta está correctamente colocada y firmemente fijada.
- No toque las piezas móviles.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente si desea cambiar la herramienta.
- ¡Espere siempre a que la herramienta se haya detenido!
- Si presiona la palanca para girar el brazo hacia arriba durante el manejo, un interruptor de seguridad desconectará el motor.

- **Manejo de corta duración:** No utilice el aparato con masas pesadas durante más de 10 minutos y deje que se enfríe durante 10 minutos.

Notas de uso

Conexión eléctrica

Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, asegúrese de que la tensión de red coincide con la del aparato. Encontrará la información en la placa de características. Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Funciones de protección

- El aparato está equipado con un interruptor de seguridad. Sólo puede ponerse en funcionamiento cuando el brazo giratorio está bloqueado en su posición más baja.
- La regulación electrónica de la velocidad evita que el motor se sobrecargue. Las revoluciones por minuto se ajustan automáticamente si la carga es demasiado elevada.
- El aparato también dispone de un temporizador de tiempo de funcionamiento. Tras 20 minutos de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente.

Standby (estado de espera)

El aparato está en modo de espera cuando sólo se enciende el botón ⏯. El aparato pasa al modo de espera en las siguientes situaciones:

- Cuando el enchufe de la red está conectado.
- Si mantiene pulsado el botón ⏯. Sonará un pitido corto.
- Si no se pulsa ningún botón durante aprox. 15 minutos.
- Si el brazo giratorio se abre durante el manejo, el aparato se apaga automáticamente. Si se vuelve a cerrar el brazo giratorio, el aparato pasa al modo de espera.
- Después de un corte de corriente.

Botones de función

- Los botones del aparato son botones táctiles. Toque los botones ligeramente con un dedo para realizar la función. Cada pulsación se confirma con un pitido.
- Si mantiene pulsado el botón — o +, se inicia una ejecución rápida.

Encendido y apagado del aparato

- Pulse dos veces el botón ⏯ para encender el aparato. Aparece la pantalla, el botón ⏯ parpadea y el indicador luminoso de funcionamiento se enciende.
- Mantenga pulsado el botón ⏯ para apagar el aparato
- Una vez transcurrido el tiempo, suenan varios pitidos y el botón ⏯ parpadea.

Ajuste de la velocidad (Speed) y el tiempo (Time)

La velocidad y el tiempo pueden ajustarse mediante los botones táctiles o el mando giratorio.

- Para ajustar la velocidad, pulse primero el botón **Speed**. A continuación, ajuste la velocidad (1–12) pulsando los botones —/+ o girando el mando giratorio.
- Para ajustar la hora, pulse primero el botón **Time**. A continuación, ajuste el tiempo (de 30 segundos a 20 minutos) pulsando los botones —/+ o girando el mando giratorio.

Programas automáticos

Seleccione el programa automático deseado. Para ello, pulse el botón correspondiente en la pantalla. El símbolo del programa automático parpadea.

Para los programas están preajustadas las siguientes velocidades (**Speed**) y tiempos (**Time**).

Programas	Velocidad	Tiempo
Dough Hook	1–3	10 minutos
Beater	8	10 minutos
Egg Whisk	12	10 minutos

- No es posible ajustar las velocidades y los tiempos preestablecidos de los programas automáticos.
- Durante el programa "**Dough Hook**", la velocidad aumenta automáticamente durante el primer minuto. Durante el tiempo restante, el aparato sigue funcionando al tercer nivel de velocidad.

Modo Pulso

El modo Pulse se activa pulsando el botón **Pulse** a intervalos. De este modo se alcanza inmediatamente el nivel de velocidad más alto.

Montaje y manejo de la amasadora

1. **Apertura del brazo giratorio:**
   Gire la palanca en la dirección de la flecha y manténgala en esta posición. Mueva con la mano el brazo giratorio hasta la posición superior y suelte la palanca.
2. Si necesita la protección contra salpicaduras, fíjela al brazo giratorio desde abajo. Asegúrese de que quede bien ajustado.
3. **Inserte una herramienta:**
   En el extremo superior de las herramientas hay un hueco para el eje de accionamiento y otro para el pasador hendido. Deslice la herramienta en un eje de accionamiento. Si utiliza los ganchos para masa, utilice ambos ejes de transmisión. Presione y gire al mismo tiempo el utensilio en el sentido de las agujas del reloj para que la clavija quede encajada en el utensilio.
4. **Inserte el vaso:**
   Inserte el bol de modo que las 3 lengüetas de bloqueo encajen en los huecos de la base del robot de cocina. Apriete el bol en la dirección indicada en la carcasa LOCK.
5. Introduzca los ingredientes en el vaso.
   - Si amasa masas pesadas, no introduzca todos los ingredientes en el vaso a la vez. Comience el amasado sólo con harina, azúcar y huevos. Añade los líquidos poco a poco durante el proceso de amasado.
6. Sujete firmemente el brazo giratorio. Gire la palanca en la dirección de la flecha y manténgala en esa posición. Al mismo tiempo, baje lentamente el brazo con la mano. Suelte la palanca.
7. Inserte el enchufe de red en una toma adecuada.
8. Seleccione una velocidad utilizando la tabla siguiente.

Tabla de tipos de masa y herramientas

Tipos de masa	Utensilios	Niveles	Cantidad	Máx. Tiempo de manejo
Masas pesadas (por ejemplo, pan o masa quebrada)	Gancho para masa	1–3	máx. 6,5 kg	3–10 minutos
Masas medianas (por ejemplo, masa de bizcocho)	Gancho batidor	1–12	máx. 7,5 litros	2–10 minutos
Masas ligeras (por ejemplo, masa para gofres o crepes, pudding)	Batidor de varillas	1–12	máx. 8,5 litros	2–10 minutos
Crema	Batidor de varillas	12	min. 200 ml máx. 5 litros	3–10 minutos
Clara de huevo	Batidor de varillas	12	5–30 clara de huevo	3–10 minutos

Interrupción del manejo

El manejo se interrumpe cuando pulsa el botón ⏯. Si desea reanudar la operación, pulse de nuevo el botón ⏯.

Finalización del manejo

1. Apague el aparato. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
2. Gire la palanca en la dirección de la flecha y manténgala en esa posición. Mueva con la mano el brazo giratorio hasta la posición superior y suelte la palanca.
3. Retire la herramienta.
4. Si ha utilizado el protector contra salpicaduras, retírelo.
5. Gire la cubeta en el sentido de las agujas del reloj para extraerla.
6. Puede aflojar la masa terminada con una espátula y sacarla del bol de mezcla.
7. Limpie las piezas utilizadas como se describe en el apartado “Limpieza”.

Sugerencias de recetas

Remover la masa (receta básica) Nivel 6–7

Ingredientes:

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 sobre de azúcar vainillado o 1 sobre de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 sobre de levadura en polvo, aprox. ⅛ litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina de trigo en el bol de la batidora con el resto de ingredientes, mezcle con el gancho amasador durante 30 segundos a velocidad 6 y, a continuación, durante aprox. 3 minutos a velocidad 7. Engrase el molde o fórrelo con papel de horno, vierta la masa y hornee. Antes de sacar la masa del horno, compruebe si está hecha: Pinche el centro de la masa con un palillo de madera puntiagudo. Si no se pega la masa, el pastel está cocido. Coloque el pastel sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Cocina convencional:

Altura de inserción:	2
Calentamiento:	Calor superior e inferior de la cocina eléctrica: 175–200 °C, Cocina de gas: Nivel 2–3
Tiempo de cocción:	50–60 minutos

Puede variar esta receta según su gusto, por ejemplo, con 100 g de pasas o 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado. Además, su imaginación no tiene límites.

Panecillo de linaza — Nivel 2–3

Ingredientes:

500–550 g de harina de trigo, 50 g de semillas de lino, ⅜ litro de agua, 1 pastilla de levadura (40 g), 100 g de cuajada desnatada bien escurrida. 1 cucharadita de sal.
Para untar: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remojar las semillas de lino en ⅛ litro de agua tibia. Vierta el resto del agua templada (¼ de litro) en el bol de la batidora, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con el gancho amasador en el nivel 2 de velocidad. La levadura debe estar completamente disuelta. Añada la harina, las semillas de lino remojadas y la sal al bol de la batidora. Amase a velocidad 2 y, a continuación, cambie a velocidad 3 y siga amasando durante 3–5 minutos. Tape la masa y déjela subir en un lugar cálido durante 45–60 minutos. Vuelva a amasar, sáquela del bol y forme 16 panecillos. Forrar una bandeja de horno con papel de horno húmedo. Colocar los panecillos en la bandeja, dejar reposar 15 minutos, pincelar con agua tibia y hornear.

Cocina convencional:

Altura de inserción:	2
Calentamiento:	Calor superior e inferior de la cocina eléctrica: 200–220 °C (precalentar durante 5 minutos), Cocina de gas: Nivel 2–3
Tiempo de cocción:	30–40 minutos

Crema de chocolate — Nivel 11–12

Ingredientes:

200 ml de nata dulce, 150 g de cobertura de chocolate semidulce, 3 huevos, 50–60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 sobre de azúcar avainillado, 1 cucharada de coñac o ron, hojas de chocolate.

Preparación:

Montar la nata en el bol con una batidora de varillas hasta que esté firme, retirarla del bol y dejarla enfriar. Derretir la cobertura de chocolate siguiendo las instrucciones del paquete o calentarla en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar avainillado, el coñac o ron y la sal en un bol con una batidora de varillas a velocidad 11 hasta que esté espumoso. Añada la cobertura disuelta y mézclela uniformemente a velocidad 11–12. Deje un poco de nata montada para decorar. Vierta el resto de la nata sobre la mezcla cremosa y mézclela brevemente a cualquier velocidad. Decore con la crema de chocolate y sirva frío.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.

Carcasa del motor

Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido, no mojado.

Recipiente de mezcla

Limpie el vaso en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente líquido.

Protector contra salpicaduras, utensilios para amasar y remover

⚠ ATENCIÓN:
Los componentes **no** se pueden limpiar en el lavavajillas. La exposición al calor y a productos de limpieza agresivos podría deformarlos o decolorarlos.

- Los componentes que hayan estado en contacto con alimentos pueden limpiarse en agua caliente con un poco de detergente líquido.
- Deje secar bien las piezas antes de volver a montarlas en el aparato.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se puede encender o se interrumpe el manejo.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El brazo giratorio no está bloqueado en la posición más baja. El interruptor de seguridad impide el manejo.	Compruebe la posición del brazo giratorio.
	La protección contra sobrecalentamiento está activada. El motor está demasiado caliente.	Deje que el aparato se enfríe durante al menos 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.

Datos técnicos

Modelo: ..... PC-KM 1338
Alimentación: ..... 220–240 V~, 50 – 60 Hz
Consumo de energía: ..... 2000 W
Consumo de energía en modo de espera: ..... ≤0,5 W
Cambio al modo de espera: ..... ≤20 minutos
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.

IMPORTANTE:
Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

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.

Indice

Elementi di comando **3**
Disimballaggio dell'apparecchio **29**
Elementi di comando / Nella fornitura **29**
Apparecchio 29
Display 29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio **30**
Note per l'uso **30**
Collegamento elettrico 30
Funzioni di protezione 30
Standby (stato di pronto) 30
Tasti funzione **30**
Accensione e spegnimento dell'apparecchio 30
Impostazione della velocità (Speed) e del tempo (Time) 30
Programmi automatici 30
Modalità a impulsi 30
Montaggio e utilizzo dell'impastatrice **31**
Tabella dei tipi di pasta e degli strumenti 31
Interruzione dell'utilizzo 31
Fine dell'utilizzo 31
Suggerimenti per la ricetta **31**
Pulizia **32**
Alloggiamento del motore 32
Vasca di miscelazione 32
Paraspruzzi, utensili per impastare e mescolare 32
Conservazione **33**
Risoluzione dei problemi **33**
Dati tecnici **33**
Smaltimento **33**
Significato del simbolo "Eliminazione" 33

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

Apparecchio

1 Braccio ruotabile
2 Display
3 Comando rotante
4 Indicatore luminoso di utilizzo
5 Fessure di ventilazione
6 Leva per abbassare / alzare il braccio
7 Alloggiamento del motore
8 Maniglia della vasca di miscelazione
9 Piedini di aspirazione
10 Vasca di miscelazione
11 Apertura di riempimento con coperchio
12 Paraspruzzi
13 Frusta
14 Gancio per impasto (2 pezzi)
15 Gancio per sbattere

Display

Dough Hook (programma automatico con gancio per)

Beater (programma automatico con gancio per sbattere)

Egg Whisk (programma automatico con frullino)

ITALIANO

Tasto —/+ (impostazione tempo e velocità)

Tasto **Time** (tempo)

Tasto **Speed** (velocità)

Tasto **Pulse** (modalità impulso)

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ **AVVISO: Pericolo di lesioni!**

- Prima dell'accensione, accertarsi che l'utensile sia correttamente accessoriato e fissato saldamente.
- Non toccare le parti in movimento.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Se si desidera sostituire l'utensile, scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Attendere sempre che l'utensile sia fermo!
- Se durante l'utilizzo si preme la leva per ruotare il braccio verso l'alto, un interruttore di sicurezza spegne il motore.

- **Utilizzo per brevi periodi:** Non utilizzare l'apparecchio con impasti pesanti per più di 10 minuti e poi lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Note per l'uso

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Funzioni di protezione

- L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. L'apparecchio può essere messo in utilizzo solo quando il braccio girevole è bloccato nella posizione più bassa.
- La regolazione elettronica della velocità impedisce il sovraccarico del motore. I giri al minuto vengono regolati automaticamente se il carico è troppo elevato.
- L'apparecchio è inoltre dotato di un timer di funzionamento. Dopo un tempo di funzionamento di 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Standby (stato di pronto)

L'apparecchio è in modalità standby quando è acceso solo il tasto ⏯. L'apparecchio passa alla modalità standby nelle seguenti situazioni:

- Quando la spina di rete è inserita.
- Se si tiene premuto il tasto ⏯. Viene emesso un breve segnale acustico.
- Se non si preme alcun tasto per circa 15 minuti.
- Se il braccio girevole viene aperto durante l'utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente. Se il braccio girevole viene richiuso, l'apparecchio passa in modalità standby.
- Dopo un'interruzione di corrente.

Tasti funzione

- I tasti dell'apparecchio sono a sfioramento. Per eseguire la funzione, toccare leggermente i tasti con un dito. Ogni pressione dei tasti è confermata da un segnale acustico.
- Se si tiene premuto il tasto — o +, si avvia una corsa veloce.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Premere due volte il tasto ⏯ per accendere l'apparecchio. Il display appare, il tasto ⏯ lampeggia e la spia di utilizzo si accende.
- Tenga premuto il tasto ⏯ per spegnere l'apparecchio.
- Allo scadere del tempo, vengono emessi diversi segnali acustici e il tasto ⏯ lampeggia.

Impostazione della velocità (Speed) e del tempo (Time)

La velocità e il tempo possono essere impostati utilizzando i tasti o la manopola.

- Per impostare la velocità, premere prima il tasto **Speed**. Quindi impostare la velocità (1–12) premendo i tasti —/+ o ruotando la manopola.
- Per impostare l'ora, premere prima il tasto **Time**. Quindi impostare il tempo (da 30 secondi a 20 minuti) premendo i tasti —/+ o ruotando la manopola.

Programmi automatici

Selezioni il programma automatico desiderato. A tale scopo, premere il tasto appropriato sul display. Il simbolo del programma automatico lampeggia.

Per i programmi sono preimpostate le seguenti velocità (**Speed**) e tempi (**Time**).

Programmi	Velocità	Tempo
Dough Hook	1–3	10 minuti
Beater	8	10 minuti
Egg Whisk	12	10 minuti

- Non è possibile regolare le velocità e i tempi preimpostati dei programmi automatici.
- Durante il programma "**Dough Hook**", la velocità viene aumentata automaticamente entro il primo minuto. Durante il tempo rimanente, l'apparecchio continua a lavorare al terzo livello di velocità.

Modalità a impulsi

La modalità a impulsi si ottiene premendo il tasto **Pulse** a intervalli. In questo modo si raggiunge immediatamente il livello di velocità più alto.

Montaggio e utilizzo dell'impastatrice

1. **Apertura del braccio rotante:**
   Ruotare la leva in direzione della freccia e mantenerla in questa posizione. Portare il braccio girevole nella posizione superiore con la mano e rilasciare la leva.
2. Se è necessario il paraspruzzi, accessoriarlo al braccio girevole dal basso. Assicurarsi che l'accoppiamento sia stretto.
3. **Inserimento di un utensile:**
   All'estremità superiore degli utensili c'è un incavo per l'albero motore e uno per il perno divisorio. Far scorrere l'utensile su un albero di trasmissione. Se si utilizzano i ganci per la pasta, utilizzare entrambi gli alberi di trasmissione. Premere e ruotare contemporaneamente l'utensile in senso orario in modo che il perno divisorio si blocchi nell'utensile.
4. **Inserire la ciotola d'impasto:**
   Inserire la ciotola in modo che le 3 alette di bloccaggio si inseriscano negli incavi della base del robot da cucina. Serrare la ciotola nella direzione indicata sull'alloggiamento LOCK.
5. Versare gli ingredienti nella ciotola.
   - Se si impastano impasti pesanti, non mettere tutti gli ingredienti nella ciotola in una volta sola. Iniziare l'impasto solo con farina, zucchero e uova. Aggiungere lentamente i liquidi durante l'impasto.
6. Tenere saldamente il braccio girevole. Ruotare la leva in direzione della freccia e mantenerla in posizione. Allo stesso tempo, abbassare lentamente il braccio con la mano. Rilasciare la leva.
7. Inserire la spina di rete in una presa adeguata.
8. Selezionare la velocità in base alla tabella seguente.

Tabella dei tipi di pasta e degli strumenti

Tipi di impasto	Strumenti	Livelli	Quantità	Max. Tempo di utilizzo
Impasti pesanti (ad esempio, pane o pasta frolla)	Gancio per impasto	1–3	max. 6,5 kg	3–10 minuti
Impasti medi (ad es. pasta di spagna)	Gancio per sbattere	1–12	max. 7,5 litri	2–10 minuti
Impasti leggeri (ad es. pastella per waffle o crêpe, budino)	Frusta	1–12	max. 8,5 litri	2–10 minuti
Crema	Frusta	12	min. 200 ml max. 5 litri	3–10 minuti
Albumi d'uovo	Frusta	12	5–30 albume	3–10 minuti

Interruzione dell'utilizzo

L'utilizzo viene interrotto quando preme il tasto ⏯. Se si desidera riprendere l'utilizzo, premere nuovamente il tasto ⏯.

Fine dell'utilizzo

1. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Ruotare la leva in direzione della freccia e tenerla in posizione. Portare il braccio girevole nella posizione superiore con la mano e rilasciare la leva.
3. Rimuovere l'utensile.
4. Se è stato utilizzato il paraspruzzi, rimuoverlo.
5. Ruotare la bacinella in senso orario per rimuoverla.
6. È possibile allentare l'impasto finito con una spatola e rimuoverlo dalla ciotola.
7. Pulire le parti utilizzate come descritto in "Pulizia".

Suggerimenti per la ricetta

Mescolare la pastella (ricetta base) Livello 6–7

Ingredienti:

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di Citro-Back, 1 pizzico di sale, 4 uova, 500 g di farina di frumento, 1 bustina di lievito in polvere, circa ⅛ litro di latte.

Preparazione:

Mettere la farina di frumento nella ciotola dell'impastatrice con gli altri ingredienti, mescolare con il gancio per impastare per 30 secondi a velocità 6, poi per circa 3 minuti a velocità 7. Imburrare la teglia o foderarla con carta da forno, versare l'impasto e cuocere. Prima di togliere la pasta dal forno, verificarne la cottura: Punzecchiare il centro della pasta con un bastoncino di legno appuntito. Se la pasta non si attacca, la torta è cotta. Sformare la torta su una gratella e lasciarla raffreddare.

Fornello convenzionale:

Altezza di inserimento: 2
Riscaldamento: Fornello elettrico calore superiore e inferiore: 175–200 °C, Fornello a gas: Livello 2–3
Tempo di cottura: 50–60 minuti

È possibile variare questa ricetta a seconda dei gusti, ad esempio con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolato grattugiato. Inoltre, non ci sono limiti alla vostra fantasia.

Panino ai semi di lino **Livello 2–3**

Ingredienti:

500–550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, ⅜ di acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di quark magro ben sgocciolato. 1 cucchiaino di sale.
Per spalmare: 2 cucchiai di acqua

Preparazione:

Mettere a bagno i semi di lino in ⅛ di litro di acqua tiepida. Versare la restante acqua tiepida (¼ di litro) nella ciotola dell'impastatrice, sbriciolare il lievito, aggiungere il quark e mescolare bene con il gancio per impasti a velocità 2. Il lievito deve essere completamente sciolto. Il lievito deve essere completamente sciolto. Aggiungere alla ciotola la farina, i semi di lino ammollati e il sale. Impastare a velocità 2, poi passare a velocità 3 e continuare a impastare per 3–5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 45–60 minuti. Impastare di nuovo, togliere dalla ciotola e formare 16 panini. Foderare una teglia con carta da forno bagnata. Disporre i panini sulla teglia, lasciarli lievitare per 15 minuti, spennellarli con acqua tiepida e infornarli.

Fornello convenzionale:

Altezza di inserimento: 2
Riscaldamento: Fornello elettrico calore superiore e inferiore: 200–220 °C (preriscaldare per 5 minuti),
Fornello a gas: Livello 2–3
Tempo di cottura: 30–40 minuti

Crema al cioccolato **Livello 11–12**

Ingredienti:

200 ml di panna dolce, 150 g di cioccolato semidolce di copertura, 3 uova, 50–60 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di cognac o rum, foglie di cioccolato.

Preparazione:

Montare la panna con una frusta nella ciotola del mixer fino a renderla rigida, toglierla dalla ciotola e lasciarla raffreddare. Sciogliere la copertura di cioccolato secondo le istruzioni riportate sulla confezione o riscaldare nel microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e il sale in una terrina con una frusta a velocità 11 fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere la couverture sciolta e amalgamare uniformemente a velocità 11–12. Lasciare un po' di panna montata per guarnire. Versare il resto della panna sul composto cremoso e mescolare brevemente a qualsiasi velocità. Guarnire con la crema al cioccolato e servire al fresco.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Alloggiamento del motore

Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido, non bagnato.

Vasca di miscelazione

Pulire la vasca di miscelazione in lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo.

Paraspruzzi, utensili per impastare e mescolare

⚠ ATTENZIONE:

I componenti **non** sono adatti alla pulizia in lavastoviglie. L'esposizione al calore e a detergenti aggressivi potrebbe causare la deformazione o lo scolorimento dei componenti.

- I componenti che sono venuti a contatto con gli alimenti possono essere puliti in acqua calda con un po' di detersivo per piatti.
- Lasciare asciugare bene le parti prima di rimontarle sull'apparecchio.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non può essere acceso o interrompe il suo utilizzo.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
	Il braccio girevole non è bloccato nella posizione più bassa. L'interruttore di sicurezza impedisce l'utilizzo.	Controllare la posizione del braccio rotante.
	La protezione contro il surriscaldamento è attivata. Il motore è troppo caldo.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti prima di riavviarlo.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio o uno specialista.

Dati tecnici

Modello: ..... PC-KM 1338
Alimentazione: ..... 220–240 V~, 50 – 60 Hz
Consumo di energia: ..... 2000 W
Consumo di energia in modalità standby: ..... ≤0,5 W
Spegnimento in modalità standby: ..... ≤20 minuti
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.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

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.

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi 3
Rozpakowanie urządzenia 34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy 34
Urządzenie 34
Display 35
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzeni 35
Uwagi dotyczące użytkowania 35
Podłączenie elektryczne 35
Funkcje ochronne 35
Stan gotowości (Standby) 35
Przyciski funkcyjne 35
Włączanie / wyłączanie urządzenia 35
Ustawianie prędkości (Speed) i czasu (Time) 35
Programy automatyczne 35
Tryb pulsacyjny 36
Montaż i obsługa ugniatarki 36
Tabela rodzajów ciasta i narzędzi 36
Przerywanie obsługi 36
Zakończenie obsługi 36
Sugestie dotyczące przepisu 36
Czyszczenie 37
Obudowa silnika 37
Misa mieszania 37
Osłona przeciwbryzgowa, narzędzia do ugniatania i mieszania 38
Przechowywanie 38
Rozwiązywanie problemów 38
Dane techniczne 38
Warunki gwarancji 38
Usuwanie 39
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” 39

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

Urządzenie

1 Ramię obrotowe
2 Wyświetlacz
3 Sterowanie obrotowe
4 Kontrolka obsługi
5 Szczeliny wentylacyjne
6 Dźwignia do opuszczania / podnoszenia ramienia
7 Obudowa silnika
8 Uchwyt misy mieszającej
9 Nóżki ssące
10 Misa mieszania
11 Otwór do napełniania z pokrywą
12 Osłona przeciwbryzgowa
13 Trzepaczka
14 Hak do ciasta (2-częściowy)
15 Hak do ubijania

Display

Dough Hook (program automatyczny z hakiem do ciasta)

Beater (program automatyczny z hakiem do ubijania)

Egg Whisk (program automatyczny z trzepaczką)

Przycisk **—**/**+** (ustawianie czasu i prędkości)

Przycisk **Time** (czas)

Przycisk **Speed** (prędkość)

Przycisk **Pulse** (tryb pulsacyjny)

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzeni

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Przed włączeniem należy upewnić się, że narzędzie jest prawidłowo podłączone i stabilnie zamocowane.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych części.
- Nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa.
- W celu wymiany narzędzia należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Zawsze poczekaj, aż narzędzie się zatrzyma!
- Naciśnięcie dźwigni w celu odchylenia ramienia do góry podczas obsługi spowoduje wyłączenie silnika przez wyłącznik bezpieczeństwa.

- **Krótkotrwała obsługa:** Nie należy obsługiwać urządzenia z ciężkim ciastem dłużej niż 10 minut, a następnie pozostawić urządzenie na 10 minut do ostygnięcia.

Uwagi dotyczące użytkowania

Podłączenie elektryczne

Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazda należy upewnić się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej. Odwiń całkowicie przewód zasilający.

Funkcje ochronne

- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Można je uruchomić tylko wtedy, gdy ramię obrotowe jest zablokowane w najniższym położeniu.
- Elektroniczna regulacja prędkości zapobiega przeciążeniu silnika. Obroty na minutę są automatycznie regulowane, jeśli obciążenie jest zbyt wysokie.
- Urządzenie posiada również timer czasu pracy. Po 20 minutach pracy urządzenie jest automatycznie wyłączane.

Stan gotowości (Standby)

Urządzenie znajduje się w trybie gotowości, gdy świeci się tylko przycisk ⏯. Urządzenie przełącza się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do prądu.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku ⏯. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez około 15 minut.
- Jeśli ramię obrotowe zostanie otwarte podczas obsługi, urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeśli ramię obrotowe zostanie ponownie zamknięte, urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
- Po awarii zasilania.

Przyciski funkcyjne

- Przyciski na urządzeniu są przyciskami dotykowymi. Aby wykonać daną funkcję, należy lekko dotknąć przycisków palcem. Każde naciśnięcie przycisku potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisk **—** lub **+** rozpoczyna się szybki bieg.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Naciśnij dwukrotnie przycisk ⏯, aby włączyć urządzenie. Pojawi się wyświetlacz, przycisk ⏯ zacznie migać, a kontrolka obsługi zaświeci się.
- Proszę nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏯, aby wyłączyć urządzenie.
- Po upływie określonego czasu rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a przycisk ⏯ zacznie migać.

Ustawianie prędkości (Speed) i czasu (Time)

Prędkość i czas można ustawić za pomocą przycisków dotykowych lub pokrętła.

- Aby ustawić prędkość, należy najpierw nacisnąć przycisk **Speed**. Następnie ustaw prędkość (1–12), naciskając przyciski **—**/**+** lub obracając pokrętło.
- Aby ustawić czas, najpierw naciśnij przycisk **Time**. Następnie ustaw czas (od 30 sekund do 20 minut), naciskając przyciski **—**/**+** lub obracając pokrętło.

Programy automatyczne

Proszę wybrać żądany program automatyczny. W tym celu należy nacisnąć odpowiedni przycisk na wyświetlaczu. Symbol programu automatycznego zacznie migać.

Następujące prędkości (**Speed**) i czasy (**Time**) są wstępnie ustawione dla programów.

Programy	Prędkość	Czas
Dough Hook	1–3	10 minuty
Beater	8	10 minuty
Egg Whisk	12	10 minuty

- Nie można regulować zaprogramowanych prędkości i czasów programów automatycznych.
- Podczas programu „**Dough Hook**” prędkość jest automatycznie zwiększana w ciągu pierwszej minuty. Przez pozostały czas urządzenie kontynuuje pracę na trzecim poziomie prędkości.

Tryb pulsacyjny

Tryb pulsacyjny uzyskuje się poprzez naciskanie przycisku **Pulse** w określonych odstępach czasu. Powoduje to natychmiastowe osiągnięcie najwyższego poziomu prędkości.

Montaż i obsługa ugniatarki

1. **Otwieranie ramienia obrotowego:**
   Obróć dźwignię w kierunku wskazanym strzałką i przytrzymaj ją w tej pozycji. Przesuń ręcznie ramię obrotowe do górnej pozycji i zwolnij dźwignię.
2. Jeśli potrzebna jest osłona przeciwbryzgowa, przymocuj ją do obrotowego ramienia od dołu. Upewnij się, że jest dobrze dopasowana.
3. **Włóż narzędzie:**
   Na górnym końcu narzędzia znajduje się wgłębienie na wał napędowy i jedno na zawleczkę. Wsuń narzędzie na wałek napędowy. Jeśli używasz haków do ciasta, użyj obu wałków napędowych. Wciśnij i obróć narzędzie zgodnie z ruchem wskazówek zegara w tym samym czasie, aby zawleczka zablokowała się w narzędziu.
4. **Włóż miskę do mieszania:**
   Włóż misę tak, aby 3 występy blokujące pasowały do wgłębień w podstawie robota kuchennego. Dokręcić misę w kierunku wskazanym na obudowie LOCK.
5. Wsyp składniki do miski miksującej.
   - W przypadku wyrabiania ciężkich ciast nie należy wkładać wszystkich składników do misy na raz. Rozpocznij wyrabianie tylko od mąki, cukru i jajek. Płyny dodawaj powoli w trakcie wyrabiania ciasta.
6. Mocno trzymać obrotowe ramię. Obrócić dźwignię w kierunku wskazanym strzałką i przytrzymać ją w tej pozycji. Jednocześnie powoli opuść ramię ręką. Zwolnij dźwignię.
7. Włóż wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazdka.
8. Wybierz prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Tabela rodzajów ciasta i narzędzi

Rodzaje ciasta	Narzędzia	Poziomy	Ilość	Maks. Czas obsługi
Ciasta ciężkie (np. chleb lub ciasto kruche)	Hak do ciasta	1–3	maks. 6,5 kg	3–10 minut
Ciasta średnie (np. ciasto biszkoptowe)	Hak do ubijania	1–12	maks. 7,5 litra	2–10 minut
Ciasta lekkie (np. ciasto na gofry lub naleśniki, budyń)	Trzepaczka	1–12	maks. 8,5 litra	2–10 minut
Śmietana	Trzepaczka	12	min. 200 ml maks. 5 litra	3–10 minut
Białka jaj	Trzepaczka	12	5–30 białek jaj	3–10 minut

JĘZYK POLSKI

Przerywanie obsługi

Obsługa zostanie przerwana po naciśnięciu przycisk ⏯. Aby wznowić obsługę, należy ponownie nacisnąć przycisk ⏯.

Zakończenie obsługi

1. Wyłącz urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
2. Obróć dźwignię w kierunku wskazanym strzałką i przytrzymaj ją w tej pozycji. Przesuń ręcznie ramię obrotowe do górnej pozycji i zwolnij dźwignię.
3. Wyjąć narzędzie.
4. Zdejmij osłonę przeciwbryzgową, jeśli była używana.
5. Obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją wyjąć.
6. Gotowe ciasto można poluzować szpatułką i wyjąć z miski.
7. Wyczyść używane części zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie”.

Sugestie dotyczące przepisu

Ciasto mieszane
(przepis podstawowy) **Poziomy 6–7**

Składniki:

250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 saszetka cukru waniliowego lub 1 saszetka Citro-Back, 1 szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki pszennej, 1 saszetka proszku do pieczenia, około ⅛ litra mleka.

Przygotowanie:

Mąkę pszenną umieścić w misie miksera z pozostałymi składnikami, mieszać hakiem do ciasta przez 30 sekund na prędkości 6, a następnie przez ok. 3 minuty na prędkości 7. Formę natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź, czy jest gotowe: Nakłuć środek ciasta zaostrzonym drewnianym patyczkiem. Jeśli ciasto się do niego nie przyklei, oznacza to, że jest upieczone. Przełożyć ciasto na kratkę i pozostawić do ostygnięcia.

Kuchenka konwencjonalna:

Wysokość wkładu:	2
Ogrzewanie:	Kuchenka elektryczna grzanie górne i dolne: 175–200 °C, Kuchenka gazowa: Poziomy 2–3
Czas pieczenia:	50–60 minut

Przepis ten można urozmaicić w zależności od upodobań, np. dodając 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Co więcej, wyobraźnia nie ma granic.

Bułka lniana **Poziomy 2–3**

Składniki:

500–550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ⅜ litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g dobrze odsączonego twarogu o niskiej zawartości tłuszczu 1 łyżeczka soli.
Do smarowania: 2 łyżki wody.

Przygotowanie:

Namocz siemię lniane w ⅛ litra letniej wody. Wlać pozostałą letnią wodę (¼ litra) do miski miksera, wkruszyć drożdże, dodać twaróg i dobrze wymieszać hakiem do ciasta na prędkości 2. Drożdże muszą być całkowicie rozpuszczone. Do misy dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Wyrabiać ciasto na poziomie prędkości 2, a następnie przełączyć na poziom prędkości 3 i kontynuować wyrabianie przez 3–5 minut. Przykryj ciasto i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 45–60 minut. Ponownie zagnieść ciasto, wyjąć z miski i uformować 16 bułek. Wyłóż blachę do pieczenia mokrym papierem do pieczenia. Ułożyć bułki na blasze, pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut, posmarować letnią wodą i upiec.

Kuchenka konwencjonalna:

Wysokość wkładu:	2
Ogrzewanie:	Kuchenka elektryczna grzanie górne i dolne: 200–220 °C (podgrzewać przez 5 minut), Kuchenka gazowa: Poziomy 2–3
Czas pieczenia:	30–40 minut

Krem czekoladowy **Poziomy 11–12**

Składniki:

200 ml słodkiej śmietanki, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50–60 g cukru, 1 szczypta soli, 1 saszetka cukru waniliowego, 1 łyżka koniaku lub rumu, listki czekolady.

Przygotowanie:

Ubij śmietanę w misie miksera za pomocą trzepaczki, aż będzie sztywna, zdejmij z misy i pozostaw do ostygnięcia. Roztopić polewę czekoladową zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzać w kuchence mikrofalowej przy 600 W przez 3 minuty. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól w misce miksującej trzepaczką na poziomie prędkości 11, aż do uzyskania piany. Dodać rozpuszczoną kuwerturę i równomiernie wymieszać na poziomie prędkości 11–12. Pozostawić część bitej śmietany do dekoracji. Wlać resztę śmietany na kremową masę i krótko wymieszać na dowolnej prędkości. Udekorować kremem czekoladowym i podawać schłodzone.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Obudowa silnika

Obudowę należy czyścić lekko wilgotną, ale nie mokrą ściereczką.

Misa mieszania

Wyczyść miskę miksującą w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Osłona przeciwbryzgowa, narzędzia do ugniatania i mieszania

⚠ UWAGA:
Elementy te **nie** nadają się do mycia w zmywarce. Wystawienie na działanie wysokiej temperatury i agresywnych środków czyszczących może spowodować ich wypaczenie lub odbarwienie.

- Elementy, które miały kontakt z żywnością, można myć w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Przed ponownym zamontowaniem części w urządzeniu należy je dokładnie wysuszyć.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie daje się włączyć lub przerywa obsługę.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	Obrotowe ramię nie jest zablokowane w najniższej pozycji. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia obsługę.	Sprawdź położenie ramienia obrotowego.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. Silnik jest zbyt gorący.	Przed ponownym uruchomieniem odczekaj co najmniej 15 minut, aż urządzenie ostygnie.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą.

Dane techniczne

Model: ..... PC-KM 1338
Zasilanie: ..... 220–240 V~, 50 – 60 Hz
Pobór mocy: ..... 2000 W
Pobór mocy w trybie gotowości: ..... ≤0,5 W
Wyłączenie do trybu czuwania: ..... ≤20 minut
Klasa ochronności: I
Waga 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 pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

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

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

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

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

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

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

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 tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
A készülék kicsomagolása 40
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma 40
Készülék 40
Kijelző 40
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések . 41
Használati megjegyzések 41
Elektromos csatlakozás 41
Védelmi funkciók 41
Készenléti (készenléti állapot) 41
Funkciógombok 41
A készülék be- / kikapcsolása 41
A sebesség (Speed) és az idő (Time) beállítása 41
Automatikus programok 41
Impulzus üzemmód 42
A dagasztógép összeszerelése és működtetése 42
A tésztatípusok és eszközök táblázata 42
A működés megszakítása 42
A működés befejezése 42
Recept javaslatok 42
Tisztítás 43
Motorház 43
Keverőtál 43
Fröccsenésvédő, gyúró- és keverőszerszámok 43
Tárolás 44
Hibaelhárítás 44
Műszaki adatok 44
Hulladékkezelés 44
A „kuka” piktogram jelentése 44

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

Készülék

1 Forgatható kar
2 Kijelző
3 Forgóvezérlő
4 Működésjelző lámpa
5 Szellőzőnyílások
6 A kar leengedésére / emelésére szolgáló kar
7 Motorház
8 Keverőtál fogantyú
9 Szívó lábak
10 Keverőtál
11 Töltőnyílás fedéllel
12 Fröccsenésgátló
13 Habverő
14 Tésztakampó (2 darab)
15 Verőhorog

Kijelző

Dough Hook (automata program tésztakampóval)

Beater (automatikus program habverőhoroggal)

MAGYARUL

Egg Whisk (automatikus program habverővel)

—/**+** gomb (idő és sebesség beállítása)

Time gomb (idő)

Speed gomb (sebesség)

Pulse gomb (impulzus üzemmód)

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- A bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a szerszám megfelelően fel van-e szerelve és szilárdan rögzítve.
- Ne érintsen meg semmilyen mozgó alkatrészt.
- Ne babráljon bele semmilyen biztonsági kapcsolóba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, ha a szerszámot ki akarja cserélni.
- Mindig várja meg, amíg a szerszám megáll!
- Ha működés közben megnyomja a kart felfelé lendítő kart, egy biztonsági kapcsoló kikapcsolja a motort.

- **Rövid idejű működés:** Ne üzemeltesse a készüléket nehéz tésztával 10 percnél hosszabb ideig, majd hagyja a készüléket 10 percig hűlni.

Használati megjegyzések

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a hálózati dugót a konnektorba dugja, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja. Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt.

Védelmi funkciók

- A készülék biztonsági kapcsolóval van felszerelve. Csak akkor lehet üzembe helyezni, ha a forgatható kar a legalsó állásban van rögzítve.
- Az elektronikus fordulatszám-szabályozás megakadályozza a motor túlterhelését. A percenkénti fordulatszám automatikusan beáll, ha a terhelés túl nagy.
- A készülék üzemidő-időzítővel is rendelkezik. A készülék 20 perc futási idő után automatikusan kikapcsol..

Készenléti (készenléti állapot)

A készülék készenléti üzemmódban van, ha csak az ⏯ gomb világít. A készülék a következő helyzetekben lép készenléti üzemmódba:

- Amikor a hálózati csatlakozó be van dugva.
- Ha megnyomja és lenyomva tartja a ⏯ gombot. Megnyomásakor rövid hangjelzés hallatszik.
- Ha kb. 15 percig nem nyomja meg a gombot.
- Ha a forgatható kart működés közben kinyitják, a készülék automatikusan kikapcsol. Ha a forgatható kart ismét becsukja, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
- Áramkimaradás után.

Funkciógombok

- A készülék billentyűi érintőképernyősek. Érintse meg a billentyűket enyhén az ujjával a funkció végrehajtásához. Minden egyes billentyűleütést egy hangjelzéssel erősít meg a rendszer.
- Ha az **—** vagy **+** billentyűt lenyomva tartja, gyors futás indul.

A készülék be-/kikapcsolása

- A készülék bekapcsolásához nyomja meg kétszer a ⏯ gombot. Megjelenik a kijelző, a ⏯ gomb villog, és kigyullad az üzemjelző lámpa.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az ⏯ gombot.
- Az idő letelte után több hangjelzés hallatszik, és a ⏯ gomb villog.

A sebesség (Speed) és az idő (Time) beállítása

A sebesség és az idő az érintőgombok vagy a forgatógombok segítségével állítható be.

- A sebesség beállításához először nyomja meg a **Speed** gombot. Ezután állítsa be a sebességet (1–12) a **—**/**+** gombok megnyomásával vagy a forgatógomb elforgatásával.
- Az idő beállításához először nyomja meg a **Time** gombot. Ezután állítsa be az időt (30 másodperctől 20 percig) a **—**/**+** gombok megnyomásával vagy a forgatógomb elforgatásával.

Automatikus programok

Válassza ki a kívánt automatikus programot. Ehhez nyomja meg a megfelelő gombot a kijelzőn. Az automatikus program szimbóluma villog.

A programokhoz a következő sebességek (**Speed**) és idők (**Time**) vannak előre beállítva.

Programok	Sebesség	Idő
Dough Hook	1–3	10 perc
Beater	8	10 perc
Egg Whisk	12	10 perc

- Az automatikus programok előre beállított sebességét és idejét nem tudja beállítani.
- A „**Dough Hook**” program során a sebesség automatikusan megnő az első percben. A fennmaradó idő alatt a készülék a harmadik sebességszinten dolgozik tovább.

Impulzus üzemmód

Az impulzus üzemmód a **Pulse** gomb időközönkénti megnyomásával érhető el. Ekkor azonnal a legmagasabb sebességfokozatot éri el.

A dagasztógép összeszerelése és működtetése

1. **A forgatható kar kinyitása:**
   Forgassa el a kart a nyíl irányába, és tartsa ebben a helyzetben. 2. Mozgassa a forgatható kart kézzel a felső állásba, és engedje el a kart.
2. Ha szüksége van a fröccsenésvédőre, rögzítse azt alulról a Forgatható karra. Ügyeljen a szoros illeszkedésre.
3. **A szerszám behelyezése:**
   A szerszámok felső végén van egy mélyedés a meghajtótengelyhez és egy az osztócsaphoz. Csúsztassa a szerszámot az egyik meghajtótengelyre. Ha a tésztakampókat használja, használja mindkét meghajtótengelyt. Egyszerre nyomja meg és forgassa el a szerszámot az óramutató járásával megegyező irányban, hogy az osztócsap a szerszámba reteszelődjön.
4. **Helyezze be a keverőtálat:**
   Helyezze be a keverőtálat úgy, hogy a 3 reteszelőfül beleilleszkedjen az ételfeldolgozó alján lévő mélyedésekbe. Húzza meg a tálat a házon jelzett irányban LOCK.
5. Töltse a hozzávalókat a keverőtálba.
   - Ha nehéz tésztákat gyúr, ne tegye az összes hozzávalót egyszerre a keverőtálba. A dagasztást csak a liszttel, a cukorral és a tojással kezdje el. A dagasztás során lassan adagolja hozzá a folyadékokat.
6. Tartsa erősen a forgatható kart. Forgassa a kart a nyíl irányába, és tartsa a helyén. Ezzel egyidejűleg lassan engedje le a kart a kezével. Engedje el a kart.
7. Helyezze be a hálózati csatlakozót egy megfelelő aljzatba.
8. Válassza ki a sebességet az alábbi táblázat segítségével.

A tésztatípusok és eszközök táblázata

Tésztatípusok	Eszközök	Szintek	Mennyiség	Max. Működési idő
Nehéz tészták (pl. kenyér- vagy omlós tészta)	Tésztakampó	1–3	max. 6,5 kg	3–10 perc
Közepes tészták (pl. piskótatészta)	Verőhorog	1–12	max. 7,5 liter	2–10 perc
Könnyű tészták (pl. gofri- vagy palacsintatészta, puding)	Habverő	1–12	max. 8,5 liter	2–10 perc
Krém	Habverő	12	min. 200 ml max. 5 liter	3–10 perc
Tojásfehérje	Habverő	12	5–30 tojásfehérje	3–10 perc

A működés megszakítása

A működés megszakad, ha megnyomja az ⏯ gombot. Ha folytatni kívánja a műveletet, nyomja meg újra a gombot ⏯.

A működés befejezése

1. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
2. Forgassa el a kart a nyíl irányába, és tartsa a helyén. 3. Mozgassa a forgatható kart kézzel a felső állásba, és engedje el a kart.
3. Vegye ki a szerszámot.
4. Ha használta a fröccsenésvédőt, távolítsa el azt.
5. Fordítsa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányba, hogy eltávolítsa.
6. A kész tésztát egy spatulával fellazíthatja, és kiveheti a keverőtálból.
7. Tisztítsa meg a használt alkatrészeket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

Recept javaslatok

Tésztakeverés (alaprecept) **Sebesség 6–7**

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

A búzalisztet tegyük a keverőtálba a többi hozzávalóval együtt, keverjük össze a tésztakampóval 30 másodpercig a 6-os fokozaton, majd kb. 3 percig a 7-es fokozaton. Kenjük ki a formát vagy béleljük ki sütőpapírral, öntsük bele a tésztát, és süssük ki. Mielőtt kivesszük a tésztát a sütőből, ellenőrizzük, hogy mennyire sült meg: Szúrja meg a tészta közepét egy hegyes fapálcikával. Ha nem tapad rá a tészta, a sütemény megsült. Fordítsa ki a süteményt egy süteményrácsra, és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Beillesztési magasság: 2
Fűtés: Elektromos tűzhely felső és alsó hőfoka: 175–200 °C, Gáztűzhely: Sebesség 2–3
Sütési idő: 50–60 perc

Ezt a receptet ízlés szerint variálhatja, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g dióval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Ezenkívül a fantáziának nincsenek határai.

Lenmagos zsemle — Sebesség 2–3

Hozzávalók:

500–550 g búzaliszt, 50 g lenmag, ⅜ liter víz, 1 kocka élesztő (40 g), 100 g zsírszegény túró, jól lecsöpögtetve. 1 teáskanál só. A kenéshez: 2 evőkanál víz.

Elkészítés:

A lenmagot ⅛ liter langyos vízben áztassuk be. Öntsük a maradék langyos vizet (¼ liter) a keverőtálba, morzsoljuk bele az élesztőt, adjuk hozzá a túrót, és a tésztakampóval 2-es fokozaton jól keverjük össze. Az élesztőnek teljesen fel kell oldódnia. Adjuk a lisztet, az áztatott lenmagot és a sót a keverőtálba. Gyúrjuk a 2-es sebességi fokozaton, majd kapcsoljunk 3-as sebességi fokozatra, és folytassuk a dagasztást 3–5 percig. Fedjük le a tésztát, és hagyjuk meleg helyen 45–60 percig kelni. Újra gyúrjuk, vegyük ki a tálból, és formázzunk belőle 16 zsemlét. Béleljünk ki egy tepsit nedves sütőpapírral. Helyezze a zsemléket a tepsire, hagyja kelni 15 percig, majd kenje meg langyos vízzel és süsse meg.

Hagyományos sütő:

Beillesztési magasság: 2
Fűtés: Elektromos tűzhely felső és alsó hőfoka: 200–220 °C (5 percig előmelegíteni), Gáztűzhely: Sebesség 2–3
Sütési idő: 30–40 perc

Csokoládékrém — Sebesség 11–12

Hozzávalók:

200 ml édes tejszín, 150 g félédes csokoládémáz, 3 tojás, 50–60 g cukor, 1 csipet só, 1 tasak vaníliás cukor, 1 evőkanál konyak vagy rum, csokoládélevél.

Elkészítés:

A tejszínt keverőtálban habverővel kemény habbá verjük, kivesszük a tálból, és hagyjuk kihűlni. Olvasszuk fel a csokoládébevonatot a csomagoláson található utasítás szerint, vagy melegítsük a mikrohullámú sütőben 600 W-on 3 percig. Közben a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sót keverőtálban habverővel 11-es fokozaton habosra verjük. Adjuk hozzá a feloldott couverture-t, és egyenletesen keverjük bele a 11–12-es sebességi fokozaton. A tejszínhab egy részét hagyjuk meg a díszítéshez. A maradék tejszínt öntsük a krémes keverékre, és keverjük bele röviden, tetszőleges sebességen. Díszítsük a csokoládékrémmel, és hűtött állapotban tálaljuk.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

MAGYARUL

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy csiszoló tisztítószereket.

Motorház

Tisztítsa meg a házat enyhén nedves, de nem nedves ruhával.

Keverőtál

Tisztítsa a keverőtálat mosogatógépben vagy forró mosogatóvízben, kevés mosogatószer hozzáadásával.

Fröccsenésvédő, gyúró- és keverőszerszámok

⚠ VIGYÁZAT:
Az alkatrészek **nem** alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra. A hőnek és a durva tisztítószereknek való kitettség miatt elvetemedhetnek vagy elszíneződhetnek.

- Az élelmiszerrel érintkező alkatrészek forró mosogatószeres vízben, kevés mosogatószer hozzáadásával tisztíthatók.
- Hagyja az alkatrészeket alaposan megszáradni, mielőtt visszahelyezné őket a készülékbe.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem kapcsolható be, vagy megszakítja a működést.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati dugót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A forgatható kar nincs a legalsó állásban rögzítve. A biztonsági kapcsoló megakadályozza a működést.	Ellenőrizze a forgatható kar helyzetét.
	A túlmelegedés elleni védelem aktiválódik. A motor túl forró.	Újraindítás előtt hagyja a készüléket legalább 15 percig lehűlni.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-KM 1338
Tápegység: .....220–240 V~, 50 – 60 Hz
Energiafogyasztás: .....2000 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:..... ≤0,5 W
Kikapcsolás készenléti üzemmódba: ..... ≤20 perc
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 szemétbe valók.

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

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

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

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

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

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.

Содержание

Обзор деталей прибора....3
Распаковка устройства....45
Обзор деталей прибора / Комплект поставки....45
Прибор....45
Дисплей....46
Предупреждения по использованию устройства....46
Примечания по использования....46
Электрическое подключение....46
Защитные функции....46
Режим ожидания (состояние готовности)....46
Функциональные клавиши....46
Включение / выключение устройства....46
Установка скорости (Speed) и времени (Time)....46
Автоматические программы....46
Импульсный режим....47
Сборка и эксплуатация тестомесильной машины....47
Таблица видов теста и инструментов....47
Прерывание работы....47
Окончание работы....47
Рекомендации по рецепту....47
Чистка....48
Корпус двигателя....49
Чаша для смешивания....49
Защита от брызг, инструменты для замешивания и перемешивания....49
Хранение....49
Устранение неполадок....49
Технические данные....49
Утилизация....49
Значение символа «корзина»....49

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте устройство. Немедленно верните его дилеру.
5. На устройстве может оставаться пыль или остатки производства. Мы рекомендуем очищать устройство, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

Прибор

1 Поворотный кронштейн
2 Дисплей
3 Поворотное управление
4 Световой индикатор работы
5 Вентиляционные отверстия
6 Рычаг для опускания / подъема рычага
7 Корпус двигателя
8 Ручка чаши для смешивания
9 Ножки для всасывания
10 Чаша для смешивания
11 Заливное отверстие с крышкой
12 Защита от брызг
13 Венчик
14 Крюк для теста (2 шт.)
15 Крюк для взбивания

Дисплей

Dough Hook (автоматическая программа с крюком для теста)

Beater (автоматическая программа с крюком для взбивания)

Egg Whisk (автоматическая программа с венчиком)

Кнопка **—**/**+** (установка времени и скорости)

Кнопка **Time** (время)

Кнопка **Speed** (скорость)

Кнопка **Pulse** (импульсный режим)

Предупреждения по использованию устройства

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травмирования!**

- Перед включением убедитесь, что инструмент правильно установлен и надежно закреплен.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не вмешивайтесь в работу защитных выключателей.
- Если вы хотите заменить инструмент, отсоедините сетевую вилку от розетки.
- Всегда дожидайтесь остановки инструмента!
- Если во время работы нажать на рычаг для поворота рукоятки вверх, предохранительный выключатель отключит двигатель.

- **Кратковременная работа:** Не работайте с тяжелым тестом дольше 10 минут, а затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

Примечания по использования

Электрическое подключение

Перед тем как вставить сетевую вилку в розетку, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке. Полностью размотайте сетевой кабель.

Защитные функции

- Прибор оснащен защитным выключателем. Он может быть включен только в том случае, если поворотный рычаг зафиксирован в нижнем положении.
- Электронная регулировка скорости предотвращает перегрузку двигателя. Обороты в минуту автоматически регулируются, если нагрузка слишком высока.
- Прибор также оснащен таймером времени работы. По истечении 20 минут работы прибор автоматически выключается.

Режим ожидания (состояние готовности)

Устройство находится в режиме ожидания, когда горит только кнопка ⏯. Устройство переходит в режим ожидания в следующих ситуациях:

- Когда сетевая вилка вставлена в розетку.
- Если нажать и удерживать кнопку ⏯. Слышен короткий звуковой сигнал.
- Если не нажимать кнопку в течение примерно 15 минут.
- Если во время работы открыть поворотный рычаг, прибор автоматически выключится. Если поворотный рычаг снова закрывается, прибор переходит в режим ожидания.
- После отключения питания.

Функциональные клавиши

- Кнопки на устройстве являются сенсорными. Для выполнения функции слегка коснитесь клавиш пальцем. Каждое нажатие клавиши подтверждается звуковым сигналом.
- Если вы удерживаете нажатой клавишу **—** или **+**, начинается быстрый бег.

Включение / выключение устройства

- Чтобы включить прибор, дважды нажмите кнопку ⏯. Появится дисплей, кнопка ⏯ начнет мигать, и загорится индикатор работы.
- Нажмите и удерживайте кнопку ⏯, чтобы выключить прибор.
- По истечении времени раздается несколько звуковых сигналов, а кнопка ⏯ мигает.

Установка скорости (Speed) и времени (Time)

Скорость и время можно установить с помощью сенсорных кнопок или поворотного регулятора.

- Чтобы установить скорость, сначала нажмите кнопку **Speed**. Затем установите скорость (1–12), нажимая кнопки **—**/**+** или поворачивая поворотный регулятор.
- Чтобы установить время, сначала нажмите кнопку **Time**. Затем установите время (30 Sekunden bis 20 Minuten) кнопками **—**/**+** или вращением поворотного регулятора.

Автоматические программы

Выберите нужную автоматическую программу. Для этого нажмите соответствующую кнопку на дисплее. Символ автоматической программы начнет мигать.

Для программ предустановлены следующие скорости (**Speed**) и время (**Time**).

Программы	Скорость	Время
Dough Hook	1–3	10 минут

Beater	8	10 минут
Egg Whisk	12	10 минут

- Вы не можете изменять заданные скорости и время автоматических программ.
- Во время программы «**Dough Hook**» скорость автоматически увеличивается в течение первой минуты. В течение оставшегося времени прибор продолжает работать на третьей скорости.

Импульсный режим

Импульсный режим достигается путем периодического нажатия кнопки **Pulse**. При этом сразу же включается самый высокий уровень скорости.

Сборка и эксплуатация тестомесильной машины

1. **Открытие вращающегося рычага:**
   Поверните рычаг в направлении стрелки и удерживайте его в этом положении. Рукой переместите вращающийся рычаг в верхнее положение и отпустите рычаг.
2. Если вам нужен брызговик, прикрепите его к поворотному рычагу снизу. Обеспечьте плотное прилегание.
3. **Вставьте инструмент:**
   На верхнем конце инструментов есть углубление для приводного вала и одно для шплинта. Наденьте инструмент на один приводной вал. Если вы используете крюки для теста, используйте оба приводных вала. Одновременно нажмите и поверните инструмент по часовой стрелке, чтобы шплинт зафиксировался в инструменте.
4. **Вставьте чашу для смешивания:**
   Вставьте чашу так, чтобы 3 фиксатора вошли в углубления на основании кухонного комбайна. Затяните чашу в направлении, указанном на корпусе LOCK.
5. Засыпьте ингредиенты в чашу для смешивания.
   - Если вы замешиваете тяжелое тесто, не кладите в чашу все ингредиенты сразу. Начните процесс замешивания только с муки, сахара и яиц. Жидкости добавляйте постепенно в процессе замешивания.
6. Крепко держите поворотный рычаг. Поверните рычаг в направлении, указанном стрелкой, и удерживайте его в таком положении. Одновременно медленно опустите рычаг рукой. Отпустите рычаг.
7. Вставьте сетевую вилку в подходящую розетку.
8. Выберите скорость, используя таблицу ниже.

Таблица видов теста и инструментов

Виды теста	Инструменты	Уровни	Количество	Макс. Время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или коржевое)	Крюк для теста	1–3	макс. 6,5 кг	3–10 минут
Среднее тесто (например, бисквитное)	Крюк для взбивания	1–12	макс. 7,5 литров	2–10 минут
Легкие виды теста (например, вафельное или блинное тесто, пудинг)	Венчик	1–12	макс. 8,5 литров	2–10 минут
Крем	Венчик	12	мин. 200 мл макс. 5 литров	3–10 минут
Яичные белки	Венчик	12	5–30 яичных белков	3–10 минут

Прерывание работы

Работа прибора прерывается, когда Вы нажимаете кнопку ⏯. Если вы хотите возобновить работу, нажмите кнопку ⏯ еще раз.

Окончание работы

1. Выключите прибор. Вытащите сетевую вилку из розетки.
2. Поверните рычаг в направлении, указанном стрелкой, и удерживайте его в этом положении. Рукой переместите поворотный рычаг в верхнее положение и отпустите рычаг.
3. Извлеките инструмент.
4. Если вы использовали брызговик, снимите его.
5. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы снять ее.
6. Готовое тесто можно разрыхлить лопаткой и вынуть из чаши для смешивания.
7. Готовое тесто можно разрыхлить лопаткой и вынуть из чаши для смешивания.

Рекомендации по рецепту

Замешивание теста
(базовый рецепт) Уровень скорости 6–7

Ингредиенты:

250 г мягкого сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик «Си-

тро-Бак», 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик пекарского порошка, около ⅛ литра молока.

Приготовление:

Поместите пшеничную муку в чашу для смешивания с остальными ингредиентами, смешивайте с помощью крюка для теста в течение 30 секунд на скорости 6, затем около 3 минут на скорости 7. Смажьте форму или застелите бумагой для выпечки, вылейте тесто и выпекайте. Перед тем как вынуть тесто из духовки, проверьте его на готовность: Проткните центр теста заостренной деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к ней, значит, пирог готов. Переложите пирог на решетку и оставьте остывать.

Традиционная плита:

Высота вставки:	2
Нагрев:	Верхний и нижний нагрев электроплиты: 175–200 °C, Газовая плита: Уровень скорости 2–3
Время выпечки:	50–60 минут

Вы можете разнообразить этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма, 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Кроме того, нет никаких ограничений для вашей фантазии.

Льняная булочка **Уровень скорости 2–3**

Ингредиенты:

500–550 г пшеничной муки, 50 г льняного семени, ⅜ литр воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирного кварка, хорошо разведенного. 1 ч.л. соли. Для разравнивания: 2 ст. л. воды.

Приготовление:

Замочите семена льна в ⅛ литра теплой воды. Налейте оставшуюся теплую воду (¼ литра) в миксерную чашу, всыпьте дрожжи, добавьте кварк и хорошо перемешайте крюком для теста на скорости 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Добавьте в миску муку, размоченное льняное семя и соль. Вымешивайте на скорости 2, затем переключите скорость на 3 и продолжайте вымешивать в течение 3–5 минут. Накройте тесто и оставьте подниматься в теплом месте на 45–60 минут. Еще раз вымесите, выньте из миски и сформируйте 16 булочек. Выстелите противень влажной бумагой для выпечки. Выложите булочки на противень, оставьте подниматься на 15 минут, смажьте теплой водой и выпекайте.

Традиционная плита:

Высота вставки:	2
Нагрев:	Верхний и нижний нагрев электроплиты: 200–220 °C (разогрев в течение 5 минут), Газовая плита: Уровень скорости 2–3
Время выпечки:	30–40 минут

Шоколадный крем **Уровень скорости 11–12**

Ингредиенты:

200 мл сладких сливок, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50–60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. коньяка или рома, листья шоколада.

Приготовление:

Взбейте венчиком сливки в миксере до густоты, выньте из миски и оставьте остывать. Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкциями на упаковке или разогрейте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 3 минут. Тем временем взбейте венчиком в миксере яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль на скорости 11 до образования пены. Добавьте растворенный кувертюр и равномерно перемешайте на скорости 11–12. Оставьте немного взбитых сливок для гарнира. Вылейте остальные сливки на сливочную смесь и недолго перемешайте на любой скорости. Украсьте шоколадным кремом и подавайте охлажденным.

Чистка

РУССКИЙ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.

Корпус двигателя

Очистите корпус слегка влажной, но не мокрой тканью.

Чаша для смешивания

Очищайте чашу для смешивания в посудомоечной машине или в горячей посуде с добавлением небольшого количества моющего средства.

Защита от брызг, инструменты для замешивания и перемешивания

⚠ ВНИМАНИЕ:
Эти компоненты **не** подходят для мытья в посудомоечной машине. Воздействие тепла и агрессивных чистящих средств может привести к их деформации или изменению цвета.

- Компоненты, контактировавшие с пищей, можно мыть в горячей посуде с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Дайте деталям тщательно высохнуть, прежде чем устанавливать их на прибор.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается или работает с перебоями.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Поворотный рычаг не зафиксирован в нижнем положении. Предохранительный выключатель препятствует работе.	Проверьте положение поворотного рычага.
	Сработала защита от перегрева. Двигатель слишком горячий.	Перед повторным запуском дайте прибору остыть в течение не менее 15 минут.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту.

Технические данные

Модель: ..... PC-KM 1338
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50 – 60 Гц
Потребляемая мощность: ..... 2000 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания: .....≤0,5 Вт
Переход в режим ожидания: ..... ≤20 минут
Класс защиты: I
Вес нетто: ..... прибл. 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 CE 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 التعاقدي مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

الطباخ التقليدي:

ارتفاع الإدخال: 2

التسخين: تسخين الطباخ الكهربائي من الأعلى والأسفل: 200–220 درجة مئوية (التسخين المسبق لمدة 5 دقائق)، طباخ الغاز :مستوى السرعة 2–3

وقت الخبز: 30–40 دقيقة

كريم الشوكولاتة بالكريمة مستوى السرعة 11–12

المكونات:

200 مل قشدة حلوة، 150 غ من طلاء الشوكولاتة شبه الحلوة، 3 بيضات، 50–60 غ من السكر، 1 رشة ملح، 1 كيس من سكر الفانيليا، 1 ملعقة كبيرة كونياك أو روم، أوراق شوكولاتة.

التحضير:

تُخفق الكريمة في وعاء الخلط بالمضرب حتى تصبح قاسية ثم تُرفع من الوعاء وتترك لتبرد. تُذوّب طبقة الشوكولاتة حسب التعليمات المدونة على العبوة أو تُسخّن في المايكروويف على حرارة 600واط لمدة 3 دقائق. في هذه الأثناء، اخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والكونياك أو الروم والملح في وعاء الخلط بالمضرب على سرعة 11 حتى يصبح المزيج رغويًا. أضف الكوفرتة المذابة واخلطها بالتساوي على مستوى السرعة 11–12. تُترك بعض الكريمة المخفوقة للتزيين. تُسكب الكمية المتبقية من الكريمة على المزيج الكريمي وتُخلط المكونات لفترة وجيزة على أي سرعة. تُزين بكريمة الشوكولاتة وتُقدم مبردة.

التنظيف

تحذير:

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من المصدر الرئيسي للكهرباء قبل التنظيف.
- احرص على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو كاشطة.

مبيت المحرك

نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة قليلاً، وليس مبللة.

وعاء الخلط

نظف وعاء الخلط في غسالة الأطباق أو في ماء ساخن مع إضافة القليل من سائل الغسيل.

واقي الرذاذ وأدوات العجن والتحريك

تنبيه:

المكونات **غير** مناسبة للتنظيف في غسالة الصحون. قد يؤدي تعرضها للحرارة ومواد التنظيف القاسية إلى تشوهها أو تغير لونها.

- يمكن تنظيف المكونات التي تلامس الطعام في غسالة الأطباق الساخنة مع القليل من سائل الغسيل.
- اترك الأجزاء لتجف تمامًا قبل إعادة تركيبها في الجهاز.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	تعذّر تشغيل الجهاز أو تعطّل تشغيله.
أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.		
تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.		
تحقق من وضع الذراع القابل للدوران.	الذراع القابل للدوران غير مقفل في أدنى وضع. مفتاح الأمان يمنع التشغيل.	
اترك الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل إعادة التشغيل.	الحماية من الحرارة الزائدة مفعلة. المحرك ساخن جدًا.	
اتصل بخدمتنا أو متخصص.	الجهاز معيب / معطوب.	

البيانات الفنية

الطراز: ..... PC-KM 1338

مزود الطاقة: ..... 220–240 فولت، 50 – 60 هرتز

استهلاك الطاقة: ..... 2000 واط

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ..... ≤0.5 واط

التبديل إلى وضع الاستعداد: ..... ≥20 دقيقة

فئة الحماية: I

الوزن الصافي: ..... حوالي 11 كيلو جرام

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

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

5. املأ المكونات في وعاء الخلط.
   - إذا كنت تعجن عجينة ثقيلة، لا تضع جميع المكونات في وعاء الخلط مرة واحدة. ابدأ عملية العجن بالدقيق والسكر والبيض فقط. أضف السوائل ببطء أثناء عملية العجن.
6. أمسك الذراع القابل للدوران بإحكام. قم بتدوير الذراع في اتجاه السهم وثبته في موضعه. في نفس الوقت، اخفض الذراع ببطء بيدك. حرر الذراع.
7. أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس مناسب.
8. اختر السرعة باستخدام الجدول أدناه.

جدول أنواع العجين وأدواته

أنواع العجين	الأدوات	المستويات	الكمية	كحد أقصى وقت التشغيل
العجائن الثقيلة (مثل الخبز أو المعجنات القصيرة)	خطاف العجين	1–3	كحد أقصى. 6.5 كجم	3–10 دقيقة
العجائن المتوسطة (مثل العجينة الإسفنجية)	خطاف الخفق	1–12	بحد أقصى. 7,5 لترات كحد أقصى	2–10 دقيقة
العجائن الخفيفة (مثل عجينة الوافل أو الكريب، البودينغ)	خفاقة	1–12	بحد أقصى 8,5 لترات كحد أقصى	2–10 دقيقة
الكريمة	خفاقة	12	دقيقة. 200 مل كحد أقصى. 5 لترات	3–10 دقيقة
بياض البيض	خفاقة	12	5–30 بياض البيض	3–10 دقيقة

إنهاء التشغيل

يتم إيقاف التشغيل عند الضغط على الزر . إذا كنت ترغب في استئناف التشغيل، اضغط على الزر مرة أخرى.

إنهاء التشغيل

1. أوقف تشغيل الجهاز. افصل قابس التيار الرئيسي من مأخذ التيار.
2. قم بتدوير الذراع في اتجاه السهم وثبته في موضعه. حرك الذراع القابل للدوران إلى الموضع العلوي باليد وحرر الرافعة.
3. أزل الأداة.
4. إذا كنت قد استخدمت واقي الرذاذ، فقم بإزالته.
5. أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
6. يمكنك فك العجين النهائي باستخدام ملعقة وإزالته من وعاء الخلط.
7. نظف الأجزاء المستخدمة كما هو موضح تحت عنوان «التنظيف».

اقتراحات الوصفة

تحريك الخليط (الوصفة الأساسية) **مستوى السرعة 6–7**

المكونات:

250 غ من الزبدة الطرية أو السمن النباتي، 250 غ من السكر، 1 كيس سكر الفانيليا أو 1 كيس سيترو-باك، 1 رشة ملح، 4 بيضات، 500 غ من دقيق القمح، 1 كيس بيكنج باودر، حوالي ⅛ لتر حليب.

التحضير:

ضعي دقيق القمح في وعاء الخلط مع باقي المكونات، واخلطيها باستخدام خطاف العجين لمدة 30 ثانية على السرعة 6، ثم لمدة 3 دقائق تقريبًا على السرعة 7. ادهني الصينية أو ضعي ورق الخبز عليها، ثم اسكبي العجينة واخبزيها. قبل إخراج العجينة من الفرن، اختبر مدى نضجها: قم بوخز وسط العجينة بعصا خشبية مدببة. في حال عدم التصاق العجين بها، تكون الكعكة قد نضجت. ثُقلب الكعكة على رف الكيك وتترك لتبرد.

الطباخ التقليدي:

ارتفاع الإدخال: 2

التسخين: تسخين الطباخ الكهربائي من الأعلى والأسفل: 175–200 درجة مئوية، طباخ الغاز:مستوى السرعة 2–3

وقت الخبز: 50–60 دقيقة

يمكنك تنويع هذه الوصفة حسب الذوق، على سبيل المثال بإضافة 100 غرام من الزبيب أو 100 غرام من المكسرات أو 100 غرام من الشوكولاتة المبشورة. علاوة على ذلك، لا حدود لخيالك.

لفائف خبز بذر الكتان **مستوى السرعة 2–3**

المكونات:

500–550 غ من دقيق القمح، 50 غ من بذر الكتان، ¾ لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40 غ)، 100 غ من الكوارك قليل الدسم مصفى جيدًا 1 ملعقة صغيرة ملح. للدهن 2 ملعقة كبيرة ماء.

التحضير:

انقع بذر الكتان في ⅛ لتر من الماء الفاتر. يُسكب ما تبقى من الماء الفاتر (¼ لتر) في وعاء الخلط، ثم تُسكب الخميرة ويُضاف الكوارك ويُخلط جيدًا باستخدام خطاف العجين على مستوى السرعة 2. يجب أن تذوب الخميرة تمامًا. يُضاف الدقيق وبذر الكتان المنقوع والملح إلى وعاء الخلط. اعجن على مستوى السرعة 2، ثم انتقل إلى مستوى السرعة 3 واستمر في العجن لمدة 3–5 دقائق. تُغطى العجينة وتُترك لترتفع في مكان دافئ لمدة 45–60 دقيقة. اعجن مرة أخرى ثم أخرجها من الوعاء وشكلها على شكل 16 لفة خبز. تُبطن صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفائف الخبز على صينية الخبز واتركها لترتفع لمدة 15 دقيقة، ثم ادهنها بالماء الفاتر واخبزها.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- قبل التشغيل، تأكد من أن الأداة مثبتة بشكل صحيح وثابتة بإحكام.
- لا تلمس أي أجزاء متحركة.
- لا تعبث بأي مفاتيح أمان.
- افصل قابس التيار الكهربائي من المقبس إذا كنت تريد تغيير الأداة.
- انتظر دائمًا حتى تتوقف الأداة عن العمل!
- إذا ضغطت على الرافعة لتدوير الذراع لأعلى أثناء التشغيل، فسيقوم مفتاح الأمان بإيقاف تشغيل المحرك.

- **التشغيل لوقت قصير:** لا تقم بتشغيل الجهاز مع العجين الثقيل لمدة تزيد عن 10 دقائق ثم اترك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.

ملاحظات بشأن التشغيل

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال القابس في المقبس الرئيسي تحقق من توافق الجهد الذي تستخدمه مع جهد الجهاز، ستجد المعلومات عن هذا على لوحة النوع الموجودة على قاعدة الجهاز. قم بفك كابل التيار الكهربائي تمامًا.

وظائف الحماية

- الجهاز مزود بمفتاح أمان. لا يمكن تشغيله إلا عندما يكون الذراع القابل للدوران مقفلاً في أدنى موضع له.
- تنظيم السرعة الإلكتروني يمنع التحميل الزائد على المحرك. يتم ضبط الدورات في الدقيقة تلقائيًا إذا كان الحمل مرتفعًا جدًا.
- يحتوي الجهاز أيضًا على مؤقت وقت تشغيل. بعد فترة تشغيل مدتها 20 دقيقة، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا.

وضع الاستعداد (حالة الاستعداد)

يكون الجهاز في وضع الاستعداد عندما يضيء الزر ⏯ فقط. ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد في الحالات التالية:

- عند توصيل قابس التيار الكهربائي.
- إذا ضغطت مع الاستمرار على الزر ⏯. سيصدر صوت صفير قصير.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة 15 دقيقة تقريبًا.
- إذا تم فتح الذراع القابل للدوران أثناء التشغيل، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا. إذا تم إغلاق الذراع القابل للدوران مرة أخرى، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- بعد انقطاع التيار الكهربائي.

أزرار الوظائف

- الأزرار الموجودة على الجهاز هي أزرار تعمل باللمس. المس الأزرار برفق بإصبعك لتنفيذ الوظيفة. يتم تأكيد كل ضغطة على الزر بواسطة أشارة صوتية مسموعة.
- سيبدأ الجهاز في التشغيل السريع، إذا ضغط مع الاستمرار على الزر + أو −.

تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- اضغط على الزر ⏯ مرتين لتشغيل الجهاز. تظهر الشاشة، ويومض الزر ⏯ ويضيء ضوء مؤشر التشغيل.
- اضغط مع الاستمرار على الزر ⏯ لإيقاف تشغيل الجهاز.
- بعد انقضاء الوقت، يصدر صوت عدة أصوات ويومض الزر ⏯.

ضبط السرعة (Speed) والوقت (Time)

يمكن ضبط السرعة والوقت باستخدام الأزرار التي تعمل باللمس أو وحدة التحكم الدوارة.

- لضبط السرعة، اضغط أولاً على زر **Speed**. ثم اضبط السرعة (1–12) بالضغط على أزرار −/+ أو عن طريق تدوير وحدة التحكم الدوارة.
- لضبط الوقت، اضغط أولاً على زر **Time**. ثم اضبط الوقت (من 30 ثانية إلى 20 دقيقة) بالضغط على أزرار −/+ أو عن طريق تدوير عنصر التحكم الدوار.

البرامج التلقائية

حدد البرنامج التلقائي المطلوب. للقيام بذلك، اضغط على الزر المناسب على الشاشة. يومض رمز البرنامج التلقائي.

السرعات (**Speed**) والأوقات (**Time**) التالية مضبوطة مسبقاً للبرامج.

البرامج	السرعة	الوقت
Dough Hook	3–1	10 الدقائق
Beater	8	10 الدقائق
Egg Whisk	12	10 الدقائق

- لا يمكنك ضبط السرعات والأوقات المحددة مسبقًا للبرامج التلقائية.
- أثناء برنامج «**Dough Hook**»، يتم زيادة السرعة تلقائيًا خلال الدقيقة الأولى. خلال الوقت المتبقي، يستمر الجهاز في العمل على مستوى السرعة الثالث.

وضع النبض

يتم تحقيق وضع النبض بالضغط على زر **Pulse** على فترات. يصل هذا على الفور إلى أعلى مستوى للسرعة.

تجميع آلة العجن وتشغيلها

1. **فتح الذراع القابل للدوران:**
قم بتدوير الذراع في اتجاه السهم وثبته في هذا الوضع. حرك الذراع القابل للدوران إلى الموضع العلوي باليد وحرر الرافعة.
2. إذا كنت بحاجة إلى واقي الرذاذ، فقم بتوصيله بالذراع القابل للدوران من الأسفل. تأكد من إحكام التثبيت.
3. **إدخال أداة:**
يوجد في الطرف العلوي للأدوات تجويف لعمود الإدارة وآخر للمسمار المنفصل. قم بتحريك الأداة على عمود محرك واحد. إذا كنت تستخدم خطافات العجين، استخدم كلا عمودي الإدارة. اضغط على الأداة وأدر الأداة في اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت حتى يستقر المسمار المنفصل في الأداة.
4. **أدخل وعاء الخلط:**
أدخل الوعاء بحيث تتناسب عروات القفل الثلاث في التجاويف الموجودة على قاعدة محضرة الطعام. أحكم ربط الوعاء في الاتجاه المشار إليه على الغلاف LOCK.

العربية

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المُرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

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

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائما على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

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

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

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

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
تفريغ محتويات العبوة 55
نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم 55
الجهاز 55
شاشة عرض 55
تحذيرات لاستخدام الجهاز 54
ملاحظات بشأن التشغيل 54
التوصيل الكهربائي 54
وظائف الحماية 54
وضع الاستعداد (حالة الاستعداد) 54
أزرار الوظائف 54
تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز 54
ضبط السرعة (**Speed**) والوقت (**Time**) 54
البرامج التلقائية 54
وضع النبض 54
تجميع آلة العجن وتشغيلها 54
جدول أنواع العجين وأدواته 53
إنهاء التشغيل 53
إنهاء التشغيل 53
اقتراحات الوصفة 53
التنظيف 52
مبيت المحرك 52
وعاء الخلط 52
واقي الرذاذ وأدوات العجن والتحريك 52
التخزين 52
استكشاف الأعطال وإصلاحها 52
البيانات الفنية 52
التخلص من الجهاز 51
معنى رمز «صندوق القمامة» 51

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

الجهاز

1 ذراع قابل للدوران
2 شاشة عرض
3 تحكم دوّار
4 مؤشر ضوئي للتشغيل
5 فتحات تهوية
6 ذراع لخفض / رفع الذراع
7 مبيت المحرك
8 مقبض وعاء الخلط
9 أقدام الشفط
10 وعاء الخلط
11 فتحة الملء بالغطاء
12 واقي الرذاذ
13 خفاقة
14 خطاف العجين (2 قطعة)
15 خطاف الخفق

شاشة عرض

Dough Hook (برنامج تلقائي مع خطاف العجين)

Beater (برنامج تلقائي مع خطاف الخفق)

Egg Whisk (برنامج تلقائي مع الخفاقة)

Taste **—** / **+** (ضبط الوقت والسرعة)

زر **Time** (الوقت)

زر **Speed** (السرعة)

زر **Pulse** (وضع النبض)

العربية

GARANTIEKARTE

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

PC-KM 1338

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

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

www.proficook-germany.de

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: www.proficook-germany.de
E-Mail: info@clatronic.de
Made in P.R.C.

Stand 11/2025