

BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 363 CB

Keukenmachine • Robot ménager • Ayudante de cocina
Robot da cucina • Kitchen machine
Robot kuchenny • Konyhai robotgép



Bedienungsanleitung/Garantie

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



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	9
Garantiebedingungen	Seite	9

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	29
Dati tecnici	Pagina	34

DEUTSCH

NEDERLANDS

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	11
Technische gegevens	Pagina	16

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	35
Technical Data.....	Page	40

FRANÇAIS

ESPAÑOL

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	17
Données techniques	Page	22

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	41
Dane techniczne	Strona	46
Gwarancja	Strona	46

ITALIANO

ENGLISH

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo.....	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	23
Datos técnicos.....	Página	28

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	48
Műszaki adatok.....	Oldal	53

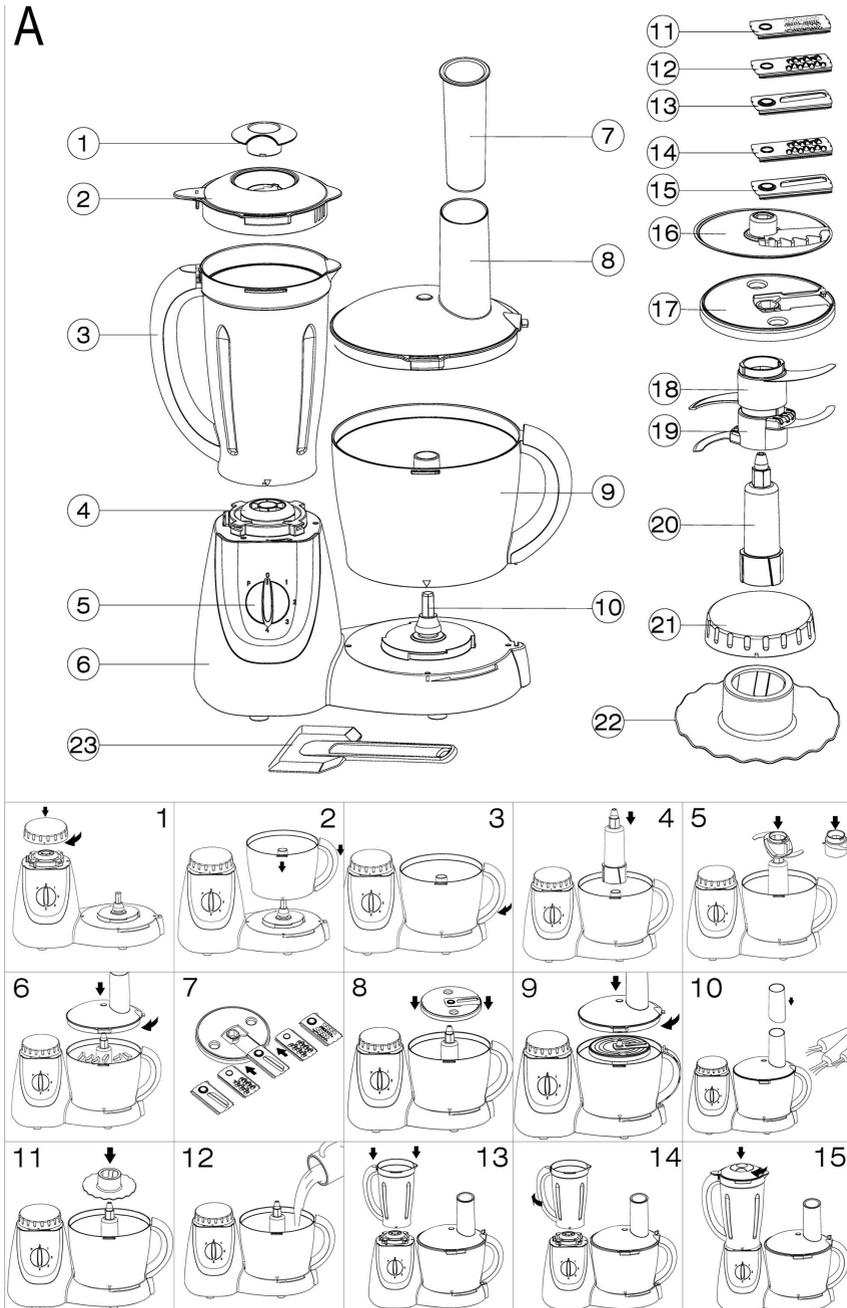
JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

MAGYARUL

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
 Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
 Przegład elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und gebrechliche Personen

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

WARNUNG!

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

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

Der Schneid- und Raspeleinatz, die Pommes-Frites-Scheibe und das Schlagmesser sind an den Schneid- bzw. Raspelflächen und an den Kanten sehr scharf! Beim Herausnehmen der Einsätze aus der Schüssel bzw. dem Halter kommen Sie mit diesem Zubehör in Kontakt. Verwenden Sie dieses Zubehör deshalb nur mit der nötigen Achtsamkeit, um Verletzungen zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Greifen Sie nicht in den Mixbehälter, da das untenliegende Messer unter Umständen zu Verletzungen führen kann!
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in die Karaffe, die heißer sind als 60 °C! Verbrennungsgefahr!
- Während des Betriebs dürfen sich Hände oder andere Gegenstände niemals in den Arbeitsbehältern befinden!
- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Fehler vorliegt oder die Sicherheitsschalter manipuliert wurden!
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn Sie den Verschluss/Stopfer in die Öffnung des Deckels gesteckt haben.
- Benutzen Sie zum Andrücken der Lebensmittel immer nur den dazugehörigen Stopfer und nicht Ihre Finger, eine Gabel oder andere Gegenstände, um Verletzungen bzw. Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Füllen Sie keine harten Speisen wie z.B. Eiswürfel, Muskatnuss oder große Stücke Blockschokolade u. ä. in den Behälter! Das Messer kann dadurch zerstört werden!
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Reinigen Sie das Gerät nur, wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Verschluss der Einfüllöffnung
- 2 Deckel Mixgefäß mit Einfüllöffnung
- 3 Mixgefäß
- 4 Antriebswelle für Mixgefäß
- 5 Geräteschalter
- 6 Küchenmaschine, Grundgerät
- 7 Stopfer
- 8 Deckel der Arbeitsschüssel mit Einfüllschacht
- 9 Arbeitsschüssel
- 10 Antriebswelle der Arbeitsschüssel
- 11 Kartoffelreibe
- 12 Raspeleinsatz fein
- 13 Schneideinsatz fein
- 14 Raspeleinsatz grob
- 15 Schneideinsatz grob
- 16 Pommes-Frites-Scheibe
- 17 Werkzeughalter
- 18 Knethaken
- 19 Schlagmesser
- 20 Führungsdorn
- 21 Sicherheitsdeckel für Mixerantrieb
- 22 Quirl-Emulgier-Scheibe
- 23 Teigschaber

Auf dem Deckel (8) steht folgender Hinweis:

„CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE“

Übersetzung:

„Achtung: Nicht ohne diese Abdeckung betreiben.“

Auspacken des Gerätes

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie das Mixgefäß, die Arbeitsschüssel, die verschiedenen Deckel und sonstigen Zubehörteile vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.

WARNUNG:

Einige Teile sind sehr scharf! Sie können sich unter Umständen Verletzungen zufügen!

- Reinigen Sie diese Teile bitte einzeln nacheinander und mit besonderer Behutsamkeit!
- Trocknen Sie nach dem Spülvorgang alle Teile gut ab.

Installation und Verwendung

Achten Sie darauf, dass der Schalter (5) auf Position „0“ steht und der Netzstecker des Gerätes während des Auswechselns der Zubehörteile nicht eingesteckt ist. Erst jetzt dürfen Sie, wie nachfolgend beschrieben, die Zubehörteile installieren und verwenden.

Der Sicherheitsdeckel (21) muss auf die Antriebswelle des Mixerantriebes (4) montiert sein, wenn Sie die Arbeitsschüssel in Betrieb nehmen, um Verletzungen zu vermeiden.

Ein Betrieb ohne diesen Sicherheitsdeckel ist nicht möglich!

Auch wenn Sie nur den Mixer benutzen wollen, muss die Arbeitsschüssel montiert sein.

- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät bei voller Belastung (z.B. Schnetzeln von Fleisch) nicht länger als 40 Sekunden. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch ca. 10 Minuten abkühlen!
- **Pulsbetrieb:** Einen Pulsbetrieb erreichen Sie, indem Sie den Schalter auf die Position „P“ drehen und wieder loslassen. Verwenden Sie das Gerät in dieser Betriebsart maximal 1 Minute. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 2 Minuten abkühlen!

Elektrischer Anschluss

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

Bedienung

Aufsetzen der Arbeitsschüssel und des Deckels

Setzen Sie die Abdeckung für den Mixerantrieb (21) so auf die Antriebswelle des Mixgefäßes (4), dass die Markierung Π an der Abdeckung auf den Pfeil \blacktriangle der Gerätebasis zeigt. Drehen Sie die Abdeckung für den Mixerantrieb im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 1).

1. Setzen Sie die Arbeitsschüssel (9) so auf die Gerätebasis, dass die Markierung \blacktriangledown am unteren Rand der Schüssel auf die Markierung \square der Gerätebasis zeigt. Drehen Sie dann die Arbeitsschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet (Abb. 2 + 3). \blacktriangledown und \square müssen genau übereinander stehen.
2. Stülpen Sie den Führungsdorn (20) über die Antriebswelle der Arbeitsschüssel (10) (Abb. 4) und wählen Sie das entsprechende Werkzeug (s. Abschnitt „Arbeitsschüsselbetrieb“).
3. Den Deckel (8) so aufsetzen, dass der Pfeil \blacktriangledown auf dem Deckel mit der rechten Markierung \square auf der Arbeitsschüssel übereinstimmt. Die Metallspitze des Führungsdorns (20) muss in ihre Lagerung im Deckel greifen. Sollte dies nicht der Fall sein, überprüfen Sie den richtigen Sitz des Führungsdorns. Drehen Sie den Deckel in Richtung geschlossenem Schloss \square , bis er hörbar einrastet (Abb. 6). Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Aufsetzen des Mixgefäßes und des Deckels (Abb. 13-15)

1. Halten Sie das Mixgefäß (3) so, dass sich der Griff auf der linken Seite befindet. Setzen Sie das Mixgefäß so auf die Gerätebasis auf, dass die Markierung \blacktriangledown am unteren Rand des Gefäßes auf den Pfeil \blacktriangle der Gerätebasis zeigt. Drehen Sie das Mixgefäß in Pfeilrichtung, bis es hörbar einrastet. \blacktriangledown und \square müssen genau übereinander stehen.
2. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels (2) darauf, dass die Ausgussöffnung am Deckel über dem Ausguss des Mixgefäßes sitzt.

3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn fest, bis er hörbar einrastet. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Doppeltes Sicherheitssystem

Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn die Arbeitsschüssel mit dem Deckel richtig einrastet und die Abdeckung für den Mixerantrieb (21) montiert ist. Den Mixer können Sie nur benutzen, wenn die Arbeitsschüssel richtig aufgesetzt ist. Bitte den Deckel von der Arbeitsschüssel oder vom Mixgefäß nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

ACHTUNG:

Benutzen Sie nicht gleichzeitig den Mixer und die Arbeitsschüssel.

Netzkabel

Wickeln Sie das benötigte Netzkabel vom Bodenteil ab.

Inbetriebnahme

Mixerbetrieb

1. Die Arbeitsschüssel (9) muss montiert sein, wie im Abschnitt „Aufsetzen der Arbeitsschüssel und des Deckels“ beschrieben (**ohne** Werkzeug).
2. Zerkleinern Sie vorab das Mixgut in kleinere Stücke.
3. Füllen Sie das Mixgefäß (3) mit Mixgut (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Nicht überfüllen!** Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixgefäß angegebene Höchstmenge (MAX-Markierung)! Füllen Sie niemals heißes Mixgut oder harte Zutaten wie Kartoffeln, Eis, Kaffeebohnen, Nüsse usw. in das Mixgefäß.

ACHTUNG: Sicherheitsschalter!

Das Gerät funktioniert nur, wenn auch die Arbeitsschüssel (9) mit Deckel aufgesetzt ist.

4. Setzen Sie den Deckel (2) auf und drehen Sie ihn fest.
5. Verschließen Sie den Deckel mit dem Verschluss (1), achten Sie auf die Aussparungen. Drehen Sie den Verschluss fest.
6. Setzen Sie das Mixgefäß (3) auf, wie unter Punkt „Aufsetzen des Mixgefäßes und des Deckels“ beschrieben.
7. Um Mixgut nachzufüllen, können Sie den Verschluss bzw. den Deckel abnehmen. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Entfernen Sie den Deckel (2) des Mixbehälters und füllen Sie nun die gewünschten Speisen ein.

ACHTUNG:

Greifen Sie nicht in den Mixbehälter hinein, da Sie sich unter Umständen an der Klinge Verletzungen zuziehen können.

8. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Mixbehälter auf. Betreiben Sie den Mixbehälter nicht ohne Inhalt oder ohne den Deckel. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
10. Schalten Sie das Gerät ein (Stufe 1 oder 2 usw.) oder verwenden Sie den Pulsbetrieb „P“.

11. Das Mixgefäß muss während des Mixvorgangs festgehalten werden.
12. Für gleichmäßiges Mixen (kontinuierlicher Betrieb): Beim Betrieb in den Stufen 1 bis 4 rastet der Schalter in der jeweiligen Position ein.

Stufe 1 = niedrige Drehzahl

Stufe 4 = hohe Drehzahl

Zum Ausschalten den Schalter wieder auf Pos. „0“ stellen.

Für den Impulsbetrieb (Mixer in kurzen Intervallen) bringen Sie den Schalter in Position „0“. Das Gerät ist jetzt ausgeschaltet. Drehen Sie den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge auf „P“. Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch in die Position „0“ zurück.

13. Um das Mixgefäß abzunehmen, drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn.
14. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Arbeitsschüsselbetrieb

- Die Abdeckung des Mixantriebs (4) muss, wie oben beschrieben, montiert sein (Abb. 1).
- Montieren Sie die Arbeitsschüssel, wie unter Punkt „Aufsetzen der Arbeitsschüssel“ beschrieben (Abb. 2 + 3).
- Stülpen Sie den Führungsdorn über die Antriebswelle (Abb. 4). Die Metallspitze zeigt nach oben.
- Benutzen Sie niemals mehrere Werkzeuge gleichzeitig!

Teig kneten und rühren

1. Gehen Sie vor wie unter „Arbeitsschüsselbetrieb“ beschrieben.
2. Nehmen Sie den Knehtaken (18) zum Zubereiten des Teiges und befestigen Sie ihn auf dem Führungsdorn. Drücken Sie das Werkzeug bis ganz nach unten (Abb. 5). Durch leichtes Drehen wird das Einsetzen erleichtert.
3. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein. Achten Sie bitte auf die Mengenangaben unten stehender Tabelle. Füllen Sie nicht über diese hinaus (min. 0,2 l – max. 1,5 l).
4. Legen Sie den Deckel auf die Arbeitsschüssel auf. Drehen Sie ihn fest, bis er deutlich hörbar einrastet (Abb. 6).
5. Verschließen Sie die Öffnung des Deckels mit dem Stopfer (7) (Abb. 10).
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (5) auf eine Geschwindigkeit von 1 bis 4 (siehe Tabelle). Beim Betrieb in den Stufen 1 bis 4 rastet der Schalter in der jeweiligen Position ein.

Stufe 1 = niedrige Drehzahl

Stufe 4 = hohe Drehzahl

Zum Ausschalten den Schalter wieder auf Pos. „0“ stellen. Für den Impulsbetrieb (Betrieb in kurzen Intervallen) bringen Sie den Schalter in Position „0“. Das Gerät ist jetzt ausgeschaltet. Drehen Sie den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge auf „P“. Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch in die Position „0“ zurück.

Mit diesem Gerät lassen sich innerhalb kürzester Zeit:

- bis zu 1000 g schweren Teig (Brot- oder Mürbeteig) kneten,
- bis zu 1 Liter Crepes- oder Waffelteig rühren,
- bis zu 1500 g leichte Teige (z.B. Biskuitteig) rühren.

i HINWEIS:

Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Kurzbetriebszeiten beim Teig kneten!

7. Drehen Sie nach dem Knet- / Rührvorgang den Schalter (5) wieder zurück auf Position „0“, sobald sich eine Teigmasse, bzw. eine Teigkugel gebildet hat. Ziehen Sie den Netzstecker.
8. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
9. Ziehen Sie bitte das Messer vom Führungsdorn ab.
10. Ziehen Sie den Führungsdorn von der Antriebswelle herunter.
11. Um die Arbeitsschüssel zu entnehmen, drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn. Den fertigen Teig können Sie mit dem Teigschaber (23) lösen und aus der Schüssel herausnehmen.
12. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Zerhacken mit dem Schlagmesser

⚠️ WARNUNG:

Das Schlagmesser (19) ist sehr scharf! Es besteht **Verletzungsgefahr!**

1. Gehen Sie vor wie unter „Arbeitsschüsselbetrieb“ beschrieben.
2. Stecken Sie das Schlagmesser (19) direkt über den Führungsdorn. Drücken Sie das Werkzeug bis ganz nach unten (Abb. 5). Durch leichtes Drehen wird das Einsetzen erleichtert.
3. Zerkleinern Sie vorab die Lebensmittel in kleinere Stücke. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein. Achten Sie bitte auf die Mengenangaben unten stehender Tabelle. Füllen Sie nicht über diese hinaus (min. 0,2kg – max. 1,0kg).
4. Legen Sie den Deckel auf die Arbeitsschüssel auf. Drehen Sie ihn fest, bis er deutlich hörbar einrastet (Abb. 6).
5. Verschießen Sie den Einfüllschacht (8) mit dem Stopfer (7) (Abb. 10).
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (5) auf eine Geschwindigkeit von 2 bis 3 (siehe Tabelle). Sie erreichen ein besseres Ergebnis, wenn Sie den Impulsbetrieb nutzen.
7. Schalten Sie nach dem Hackvorgang den Schalter (5) wieder zurück auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
8. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
9. Ziehen Sie bitte das Messer vom Führungsdorn ab.
10. Ziehen Sie den Führungsdorn von der Antriebswelle herunter.
11. Um die Arbeitsschüssel zu entnehmen, drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn. Der fertige Inhalt kann jetzt herausgenommen werden.
12. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Schneiden und raspeln

1. Gehen Sie vor wie unter „Arbeitsschüsselbetrieb“ beschrieben.
2. Schieben Sie das gewünschte Werkzeug (11-15) in den Werkzeughalter (17) (Abb. 7). Befestigen Sie den Werkzeughalter auf dem Führungsdorn (Abb. 8). Benutzen Sie dafür die Griffmulden des Werkzeughalters.

⚠️ WARNUNG:

Die Reib- und Raspelflächen und auch die Kanten der Einsätze sind sehr scharf! Sie können sich Verletzungen zufügen! Benutzen Sie die Einsätze mit der nötigen Sorgfalt!

3. Legen Sie den Deckel auf die Arbeitsschüssel auf. Drehen Sie ihn fest, bis er deutlich hörbar einrastet (Abb. 9).
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.
5. Schalten Sie das Gerät ein (Stufe 1 oder 2 usw.) oder verwenden Sie den Pulsbetrieb „P“ (siehe Tabelle).
6. Zerkleinern Sie vorab die Lebensmittel in kleinere Stücke. Füllen Sie nun den Einfüllschacht (8) mit Ihren Zutaten. Benutzen Sie den Stopfer (7), um die Lebensmittel in der Einfüllöffnung herunterzudrücken (Abb. 10). Üben Sie einen mäßigen Druck auf den Stopfer aus. Das Gerät darf nur mit eingesetztem Stopfer (7) betrieben werden. Bitte beachten Sie die maximale Füllmenge der Arbeitsschüssel.
7. Schalten Sie nach dem Schneid- / Raspelvorgang den Schalter (5) wieder zurück auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
8. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
9. Nehmen Sie bitte den Werkzeughalter vom Führungsdorn herunter.
10. Ziehen Sie den Führungsdorn von der Antriebswelle herunter.
11. Um die Arbeitsschüssel zu entnehmen, drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn. Der fertige Inhalt kann jetzt herausgenommen werden.
12. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Pommes-Frites

Mit der Pommes-Frites-Scheibe (16) können Sie einfach und schnell aus einer Kartoffel entsprechende Streifen schneiden.

1. Gehen Sie vor wie unter „Arbeitsschüsselbetrieb“ beschrieben.
2. Befestigen Sie die Pommes-Frites-Scheibe auf den Führungsdorn.

⚠️ ACHTUNG:

Die Schneidflächen und die Kanten der Scheibe sind sehr scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr!** Sie können sich Verletzungen zufügen! Benutzen Sie diese Scheibe mit der nötigen Sorgfalt!

3. Befolgen Sie die Punkte 3 bis 5 unter „Schneiden und raspeln“.

4. Füllen Sie nun den Einfüllschacht (8) mit Ihren Zutaten. Benutzen Sie den Stopfer (7), um die Lebensmittel in der Einfüllöffnung herunterzudrücken (Abb. 10). Üben Sie einenmäßigen Druck auf den Stopfer aus. Das Gerät darf nur mit eingesetztem Stopfer (7) betrieben werden. Bitte beachten Sie die maximale Füllmenge der Arbeitsschüssel.
5. Schalten Sie nach dem Schneidvorgang den Schalter (5) wieder zurück auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
7. Nehmen Sie das Werkzeug vorsichtig vom Führungsdorn.
8. Ziehen Sie den Führungsdorn von der Antriebswelle herunter.
9. Um die Arbeitsschüssel zu entnehmen, drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn. Der fertige Inhalt kann jetzt herausgenommen werden.
10. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Verwendung der Quirl-Emulgier-Scheibe

1. Gehen Sie vor wie unter „Arbeitsschüsselbetrieb“ beschrieben.
2. Stecken Sie die Emulgier-Scheibe (22) direkt über den Führungsdorn (Abb. 11). Drücken Sie die Scheibe bis ganz nach unten. Durch leichtes Drehen wird das Einsetzen erleichtert.
3. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein (Abb. 12). Achten Sie bitte auf die Mengenangaben unten stehender Tabelle. Füllen Sie nicht über diese hinaus (min. 0,1l – max. 0,5l).
4. Legen Sie den Deckel auf die Arbeitsschüssel auf. Drehen Sie ihn fest, bis er deutlich hörbar einrastet (Abb. 6).
5. Verschießen Sie die Öffnung des Deckels mit dem Stopfer (7) (Abb. 10).
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (5) auf eine Geschwindigkeit von 1 bis 4 (siehe Tabelle).
7. Schalten Sie nach dem Schlagen den Schalter (5) wieder zurück auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
8. Zum Beenden Ihrer Arbeit gehen Sie weiter vor wie unter „Pommes Frites“, Punkte 6 bis 10, beschrieben.

Wählen Sie für die Anwendung ein Werkzeug und eine Geschwindigkeit, gemäß folgender Tabelle:

Produkt / Zubereitungsart	Menge	Werkzeug	Stufe	Max. Betriebszeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig)	Max. 1 kg	Knethaken	1	30 Sek.
Rührteig (Biskuitteig oder Waffelteig)	Max. 1,5 kg (1 Liter)	Knethaken	1 – 2	1 Min.
Zerkleinern, z.B. Obst, Gemüse, Kräuter	Min. 200g Max. 700g	Schlagmesser	P	30 Sek.
Gemüse pürieren	Max. 700g	Schlagmesser	2 – 3	1 Min.
Nüsse zerkleinern	Min. 100g Max. 200g	Schlagmesser	P	30 Sek.
Fleisch schnetzeln	Min. 200g Max. 1kg	Schlagmesser	P	30 Sek.

Produkt / Zubereitungsart	Menge	Werkzeug	Stufe	Max. Betriebszeit
Schneiden von Gurken, Karotten	Max. 2,5 Liter	Schneideinsatz	1	1 Min.
Raspeln von Karotten, Rettich, Käse	Max. 2,5 Liter	Raspeleinsatz	1	1 Min.
Reiben von Kartoffeln, hartem Käse	Max. 2,5 Liter	Raspeleinsatz	1	1 Min.
Schneiden von Kartoffeln	Max. 2,5 Liter	Pommes-Frites-Scheibe	1	1 Min.
Eischnee	Min. 2 Eiweiß Max. 1 Liter	Knethaken	3 – 4	3 Min.
Rührei	Min. 2 Eier Max. 1 Liter	Knethaken	1 – 4	1 Min.
Sahne	Min. 200 ml Max. 1 Liter	Knethaken	1 2 - 3	2 Min. 3 Min.
Eischnee	Min. 2 Eiweiß Max. 1 Liter	Quirl-Emulgier-Scheibe	3 – 4	3 Min.
Sahne	Min. 200 ml Max. 1 Liter	Quirl-Emulgier-Scheibe	3 – 4	1 Min. 2 Min.
Milchschaum (3,5% Fettgehalt)	Min. 100 ml Max. 500 ml	Quirl-Emulgier-Scheibe	2 – 4 3 - 4	30 Sek. 2 Min.
Dressing	Min. 100 ml Max. 300 ml	Quirl-Emulgier-Scheibe	1 – 2 1	1 Min. 30 Sek.
Flüssigkeiten, Shakes	Min. 100 ml Max. 300 ml	Quirl-Emulgier-Scheibe	1	30 Sek.
Flüssigkeiten, Shakes	Min. 100 ml Max. 1,5 Liter	Mixgefäß	1 – 4 oder P	40 Sek.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. 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.

- Reinigen Sie die Arbeitsschüssel bzw. das Mixgefäß direkt nach jedem Arbeitsgang sorgfältig. Nehmen Sie dazu die Arbeitsschüssel ab, um Rückstände an der Antriebswelle entfernen zu können.
- Zur äußeren Reinigung der Gerätebasis benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch.
- Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile anlaufen: Reinigen Sie diese mit Speiseöl.
- Abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Werkzeug und Gefäße), können Sie in einem Spülbad reinigen.

ACHTUNG:

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

Aufbewahrung

- Verahren Sie die Werkzeuge, zum Schutz vor Verletzungen, in der Arbeitsschüssel auf. Stecken Sie zuerst die Emulgier-Scheibe, das Schlagmesser, den Knethaken und dann den Werkzeughalter auf den Führungsdorn.
- Das Netzkabel können Sie unter dem Grundgerät aufwickeln. Nutzen Sie außerdem das Kabelfach, um den Netzstecker zu verstauen.
- Um das Gerät platzsparend wegzustellen, empfehlen wir, das Mixgefäß mit dem Griff auf der rechten Seite zu montieren.

Störungsbehebung

- **Gerät ist ohne Funktion.**

Abhilfe:

Überprüfen Sie den Netzanschluss.
Überprüfen Sie die Position des Drehschalters.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit vier **Sicherheitsschaltern** versehen. Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz

- der Arbeitsschüssel (9),
- des Deckels der Arbeitsschüssel (8),
- des Mixgefäßes (3),
- des Deckels vom Mixgefäß (2) oder
- des Sicherheitsdeckels (21).

Geräusentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienerperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744. Ermittelter Schalldruckpegel: 87 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell: KM 363 CB

Bemessungsspannung/-frequenz: 220-240 V/ 50 Hz

Leistungsaufnahme:..... 1000 W

Schutzklasse: II

KB: 40 Sek.

Nettogewicht:.....3,70 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät KM 363 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

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

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

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation. Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@bomann.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

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

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

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

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

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

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



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING!

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

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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 letselsrisico's.



OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit toestel



WAARSCHUWING:

Het snij- en rasphulpstuk, de patat fritesschijf en het slagmes zijn aan de snij- en raspoppervlakken en aan de randen zeer scherp! Bij het verwijderen van de hulpstukken uit de kom komt u met deze hulpstukken in aanraking. Wees dus bij de omgang met deze hulpstukken uitermate voorzichtig en voorkom zo verwondingen.

- Plaats het apparaat op een vlakke, gladde en stevige ondergrond.
- Steek de netstekker **niet** inde contactdoos voordat alle vereiste hulpstukken zijn aangebracht.
- Voor de vervanging van hulpstukken moet het apparaat uitgeschakeld en de stroomtoevoer onderbroken zijn!
- Grijp nooit in de mengkom omdat het mes onderin de kom mogelijk verwondingen veroorzaakt!
- Schud in de mengkom geen vloeistoffen die heter zijn dan 60° C! Gevaar voor verbranding!
- Handen of andere voorwerpen mogen zich tijdens het bedrijf niet in de werkkommen bevinden!
- Het apparaat is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Gebruik het apparaat niet als het een defect vertoont of wanneer de veiligheidsschakelaars gemanipuleerd zijn!
- Verwijder het deksel nooit als het apparaat in werking is!
- Schakel het apparaat alléén in wanneer u de sluiting/stopper in de opening van het deksel hebt gestoken.
- Gebruik voor het aandrukken van de levensmiddelen alléén de bijbehorende stopper en niet uw vingers, een vork of andere voorwerpen. Zo kunt u letsel en gevaren vermijden.
- Schakel het apparaat nooit in zonder inhoud.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat.
- Vul nooit harde producten zoals bijv. ijsblokjes, hele muskaatnoten of grote stukken blokchocolade in de kom. Hierdoor kunt u het mes onherstelbaar beschadigen!
- Draag of verplaats het apparaat nooit zolang het is ingeschakeld. Schakel het altijd eerst uit en onderbreek dan de stroomtoevoer! Draag het apparaat steeds met beide handen!
- Reinig het apparaat uitsluitend zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Sluitdop voor de vulopening
- 2 Deksel van mengkom, met vulopening
- 3 Mengkom
- 4 Aandrijfas voor mengkom
- 5 Apparaatschakelaar
- 6 Keukenmachine, apparaatbasis
- 7 Stopper
- 8 Deksel van de werkkom met vulschacht
- 9 Werkkom
- 10 Drijfas van de werkkoml
- 11 Aardappelrasp
- 12 Raspinzet fijn
- 13 Snij-inzet fijn
- 14 Raspinzet grof
- 15 Snij-inzet grof
- 16 Frietensnijder
- 17 Hulpstukkenhouder
- 18 Kneedhaken
- 19 Slagmes
- 20 Geleidedoorn
- 21 Veiligheidsdeksel voor mixeraandrijving
- 22 Garde-emulgeerschijf
- 23 Deegschrapper

Op het deksel (8) staat de volgende opmerking:

„CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE“

Vertaling:

„Opgelet: niet zonder deze afdekking gebruiken.“

Het apparaat uitpakken

- Neem het apparaat en alle hulpstukken uit de doos.
- Om eventuele verontreinigingen uit de productie te verwijderen, reinigt u de mengkom, de werkkom, de verschillende deksels en andere toebehoren vóór het eerste gebruik in een gewone zeepsop.



WAARSCHUWING:

Sommige hulpstukken zijn zeer scherp! Er bestaat gevaar voor verwondingen.

- Reinig de hulpstukken dus één voor één en uiterst voorzichtig!
- Droog alle delen na het afwassen goed af.

Installatie en bediening

Let op dat de schakelaar (5) op de stand „0“ staat en dat de netstekker van het apparaat tijdens het vervangen van hulpstukken uit de contactdoos is getrokken. Pas dan kunt u de hulpstukken installeren zoals beschreven en gebruiken.

Ter voorkoming van letsels moet het veiligheidsdeksel (21) op de aandrijfas van de mengaandrijving (4) gemonteerd zijn wanneer u de werkkom in gebruik neemt.

Het apparaat functioneert niet zonder dit veiligheidsdeksel!

De werkkom moet ook gemonteerd zijn als u alleen de mixer wilt gebruiken.

- **Kortstondig bedrijf:** Gebruik het apparaat bij volle belasting (bijv. kleinsnijden van vlees) niet langer dan 40 seconden. Laat het vóór een hernieuwd gebruik 10 minuten afkoelen!
- **Pulsbedrijf:** Draai de schakelaar naar de stand „P“ en laat hem weer los om het pulsbedrijf te gebruiken. Gebruik het apparaat in deze bedrijfsmodus maximaal 1 minuut achtereens. Laat het voor een hernieuwd gebruik 2 minuten afkoelen!

Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken, overeenstemt met die van het apparaat. De gegevens m.b.t. de spanning staan vermeld op het typeplaatje op de basis.

Bediening

Plaatsen van de werkkom en het deksel

Plaats de afdekking voor de mixeraandrijving (21) zodanig op de aandrijfas van de mengkom (4) dat de markering \cap op de afdekking naar de pijl \blacktriangle van de apparaatbasis wijst. Draai de afdekking voor de mixeraandrijving met de klok mee tot aan de aanslag (afb. 1).

1. Plaats de werkkom (9) zodanig op de apparaatbasis dat de markering \blacktriangledown aan de onderste rand van de schotel op de markering \square van de apparaatbasis wijst. Draai de kom vervolgens met de klok mee totdat hij hoorbaar inklikt (afb. 2 + 3). \blacktriangledown en \square moeten exact tegen over elkaar staan.
2. Stulp de geleidedoorn (20) over de aandrijfas van de werkkom (10) (afb. 4) en kies het desbetreffende gereedschap (zie hoofdstuk “Werkkombedrijf”).
3. Plaats het deksel (8) zodanig dat de pijl \blacktriangledown op het deksel in één lijn staat met de rechter markering \square op de werkkom. De metalen punt van de geleidedeppen (20) moet in het desbetreffende lager in het deksel grijpen. Als dit niet het geval is, controleert u de correcte positie van de geleidedoorn. Draai het deksel in de richting van het gesloten slotsymbool \blacksquare totdat het hoorbaar inklikt (afb. 6). Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.

Plaatsen van de mengkom en het deksel (afb. 13-15)

1. Houd de mengkom (3) zodanig dat de greep zich aan de linkerzijde bevindt. Plaats de mengkom zodanig op de apparaatbasis dat de markering \blacktriangledown aan de onderste rand van de mengkom naar de pijl \blacktriangle van de apparaatbasis wijst. Draai de mengkom in pijlrichting totdat hij hoorbaar inklikt. \blacktriangledown en \square moeten exact tegen over elkaar staan.
2. Let bij het plaatsen van het deksel (2) op dat de gietopening aan het deksel boven de schenkuit van de mengkom zit.
3. Draai het deksel vervolgens met de klok mee vast totdat het hoorbaar inklikt. Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.

Dubbel veiligheidssysteem

U kunt de motor alleen inschakelen wanneer de werkkom met het deksel goed is ingeklikt en de afdekking voor de mixeraandrijving (21) gemonteerd is. U kunt de mixer alléén gebruiken wanneer de werkkom correct geplaatst is. Het deksel van de werkkom en de mengkom mogen alleen bij uitgeschakeld apparaat verwijderd worden.



OPGELET:

Gebruik nooit de mixer en de werkkom tegelijkertijd.

Netkabel

Rol de benodigde kabellengte van de apparaatbasis af.

Ingebruikname

Mixen

1. De werkkom (9) moet gemonteerd zijn zoals onder „Plaatsen van de werkkom“ beschreven staat (**zonder gereedschap**).
2. Snijd het menggoed eerst in kleinere stukken.
3. Vul de mengkom (3) met de te mixen ingrediënten (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Vul nooit te veel in het apparaat!** Overschrijd nooit de op de mengkom aangegeven maximumhoeveelheid (MAX-markering)! Vul nooit hete producten of harde ingrediënten zoals aardappelen, ijsblokjes, koffiebonen, noten enz. in de mengkom.



OPGELET: VEILIGHEIDSSCHAKELAAR!

Het apparaat functioneert alleen wanneer ook de werkkom (9) samen met het deksel gebruikt wordt.

4. Plaats het deksel (2) en draai het vast.
5. Sluit het deksel met de sluiting (1) en let daarbij op de uitsparingen. Draai de sluiting vast.
6. Plaats de mengkom (3) zoals onder „Plaatsen van de mengkom“ beschreven staat.
7. Om te mengen ingrediënten na te vullen, kunt u de sluiting of het deksel verwijderen. Schakel het apparaat daarvoor eerst uit. Verwijder het deksel (2) van de mengkom en vul deze met de gewenste ingrediënten.



WAARSCHUWING:

Grijp niet in de mengkom. U zou u kunnen snijden aan het mes!

8. Breng het deksel weer aan op de mengkom. Schakel de mengkom nooit in zonder inhoud of deksel. Controleert u, of de functieschakelaar op „0“ staat.
9. Steek de netsteker in een correct geïnstalleerde contactdoos 230 V 50 Hz.
10. Schakel het apparaat in (Stand 1 of 2 enz.) of gebruik het pulsbedrijf „P“.
11. De mengkom moet tijdens het mengproces worden vastgehouden.
12. Voor gelijkmatig mixen (continubedrijf):

Bij het werken in stand 1 tot 4 klikt de schakelaar in de desbetreffende positie vast.

Stand 1 = laag toerental

Stand 4 = hoog toerental

Voor het uitschakelen zet u hem weer op de stand „0“.

Voor het impulsbedrijf (mixen in korte intervallen) zet u de schakelaar op de stand „0“. Het apparaat is nu uitgeschakeld. Draai de schakelaar overeenkomstig de gewenste intervallengte op „P“. Zodra u de schakelaar loslaat, schakelt deze automatisch terug naar de stand „0“.

13. Om de mengkom te verwijderen, draait u hem tegen de wijzers van de klok in.
14. Reinig de gebruikte delen zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Werken met de werkkom

- De afdekking van de mixeraandrijving (4) moet gemonteerd zijn zoals hierboven beschreven staat (afb. 1).
- De werkkom moet gemonteerd zijn zoals onder „Plaatsen van de werkkom“ beschreven staat. (afb. 2 + 3).
- Stulp de persdoorn over de aandrijfjas (afb. 4). De metalen punt wijst naar boven.
- Gebruik nooit meerdere hulpstukken gelijktijdig.

Deeg kneden en mengen

1. Ga te werk zoals onder 'Werkkombedrijf' beschreven staat.
2. Neem de kneedhaak (18) voor de bereiding van het deeg en bevestig hem op de geleidedoorn. Druk het gereedschap helemaal naar beneden (afb. 5). Door het gereedschap iets te draaien, kunt u het eenvoudiger plaatsen.
3. Vul nu de ingrediënten in de kom. Let daarbij op de hoeveelheidsvermeldingen in de onderstaande tabel. Houd deze gegevens aan (min. 0,2 l - max. 1,5 l).
4. Plaats het deksel op de werkkom. Draai het deksel vast totdat het duidelijk hoorbaar inklikt (afb. 6).
5. Sluit de opening van het deksel met de stopper (7) (afb. 10).
6. Steek de netsteker in een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V/50 Hz. Schakel het apparaat met de schakelaar (5) in op een snelheid van 1 - 4 (zie tabel).

Bij het werken in stand 1 tot 4 klikt de schakelaar in de desbetreffende positie vast.

Stand 1 = laag toerental

Stand 4 = hoog toerental

Voor het uitschakelen zet u hem weer op de stand „0“.

Voor het impulsbedrijf (Bedrijf in korte intervallen), zet u de schakelaar op de stand „0“. Het apparaat is nu uitgeschakeld. Draai de schakelaar overeenkomstig de gewenste intervallengte op „P“. Zodra u de schakelaar loslaat, schakelt deze automatisch terug naar de stand „0“.

Met dit apparaat kunt u binnen korte tijd:

- tot max. 1000 g zware deeg (brood- of zanddeeg) kneden,
- tot max. 1 liter crêpe- of wafeldeeg roeren,
- tot max. 1500 g lichte deeg (bijv. biscuitdeeg) roeren.

i OPMERKING:

Bij het bereiden van deeg mogen de in de tabel aangegeven korte bedrijfstijden niet overschreden worden.

7. Draai de schakelaar (5) na het kneden / roeren terug naar de stand „0“, zodra zich een deegmassa of een deegkogel heeft gevormd. Trek de apparaatstekker uit de contactdoos.
8. Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.
9. Trek het mes van de geleidedoorn.
10. Trek de persdoorn van de aandrijfas.
11. Draai de werkkom tegen de klok in om hem te verwijderen. U kunt het deeg nu met behulp van de deegschrapper (23) losmaken en uit de mengkom verwijderen.
12. Reinig de gebruikte delen zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Fijnhakken met het metalen mes



WAARSCHUWING:

Het slagmes (19) is zeer scherp! Er bestaat **verwondingsgevaar!**

1. Ga te werk zoals onder 'Werkkombedrijf' beschreven staat.
2. Steek het slagmes (19) direct over de geleidedoorn. Druk het gereedschap helemaal naar beneden (afb. 5). Door het gereedschap iets te draaien, kunt u het eenvoudiger plaatsen.
3. Hak de levensmiddelen tevoren in kleinere stukjes. Vul nu de ingrediënten in de kom. Let daarbij op de hoeveelheidsvermeldingen in de onderstaande tabel. Houd deze gegevens aan (min. 0,2 kg - max. 1,0 kg).
4. Plaats het deksel op de werkkom. Draai het deksel naar rechts totdat het duidelijk hoorbaar inklikt (afb. 6).
5. Sluit de toevoerschacht (8) met de stopper (7) (afb. 10).
6. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V/50 Hz. Schakel het apparaat met de schakelaar (5) in op een snelheid van 2 - 3 (zie tabel). U behaalt een beter resultaat wanneer u het impulsbedrijf gebruikt.
7. Draai de schakelaar (5) na het hakken weer terug naar „0“ en onderbreek de stroomtoevoer.
8. Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.
9. Trek het mes van de geleidedoorn.
10. Trek de persdoorn van de aandrijfas.
11. Draai de werkkom tegen de klok in om hem te verwijderen. Nu kunt u de gehakte ingrediënten eruit nemen.
12. Reinig de gebruikte delen zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Snijden en raspen

1. Ga te werk zoals onder 'Werkkombedrijf' beschreven staat.
2. Schuif het gewenste gereedschap (11-15) in de gereedschapshouder (17) (afb. 7). Bevestig de gereedschapshouder op de geleidedoorn (afb. 8). Gebruik de handgrepen van de gereedschapshouder.



WAARSCHUWING:

De rasp- en snijvlakken en ook de randen van de hulpstukken zijn zeer scherp! Er bestaat gevaar voor verwondingen. Ga dus voorzichtig te werk!

3. Plaats het deksel op de werkkom. Draai het deksel naar rechts totdat het duidelijk hoorbaar inklikt (afb. 9).
4. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V/50 Hz.
5. Schakel het apparaat in (Stand 1 of 2 enz.) of gebruik het pulsbedrijf „P“ (zie tabel).
6. Hak de levensmiddelen tevoren in kleinere stukjes. Vul vervolgens de toevoerschacht (8) met de gewenste ingrediënten. Gebruik de stopper (7) om de levensmiddelen in de vulopening omlaag te drukken (afb. 10). Oefen matige druk uit op de stopper. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld met geplaatste stopper (7). Let op de maximale vulhoeveelheid van de werkkom.
7. Draai de schakelaar (5) na het hakken weer terug naar „0“ en onderbreek de stroomtoevoer.
8. Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.
9. Verwijder de gereedschapshouder van de persdoorn.
10. Trek de persdoorn van de aandrijfas.
11. Draai de werkkom tegen de klok in om hem te verwijderen. Nu kunt u de gehakte ingrediënten eruit nemen.
12. Reinig de gebruikte delen zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Patat frites

Met de patat fritesschijf (16) kunt u eenvoudig en snel aardappelen tot frietjes snijden.

1. Ga te werk zoals onder 'Werkkombedrijf' beschreven staat.
2. Bevestig de friteschijf op de persdoorn.



OPGELET:

De snijvlakken en de kanten van de schijf zijn uitermate scherp. Er bestaat **gevaar voor verwondingen!** Ga dus voorzichtig te werk met deze schijf!

3. Volg de punten 3 t/m 5 onder „Snijden en raspen“ op.
4. Vul vervolgens de toevoerschacht (8) met de gewenste ingrediënten. Gebruik de stopper (7) om de levensmiddelen in de vulopening omlaag te drukken (afb. 10). Oefen matige druk uit op de stopper. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld met geplaatste stopper (7). Let op de maximale vulhoeveelheid van de werkkom.
5. Schuif de schakelaar (5) na gebruik weer terug naar de stand „0“ en trek de stekker uit de contactdoos.
6. Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.
7. Neem het gereedschap voorzichtig van de geleidedoorn.
8. Trek de persdoorn van de aandrijfas.
9. Draai de werkkom tegen de klok in om hem te verwijderen. Nu kunt u de gehakte ingrediënten eruit nemen.
10. Reinig de gebruikte delen zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Gebruik van de garde-emulgeerschijf

1. Ga te werk zoals onder 'Werkkombedrijf' beschreven staat.
2. Steek de emulgeerschijf (22) direct over de geleidedoorn (afb. 11). Druk de schijf helemaal naar beneden. Door het gereedschap iets te draaien, kunt u het eenvoudiger plaatsen.

3. Vul nu de ingrediënten in de kom (afb. 12). Let daarbij op de hoeveelheidsvermeldingen in de onderstaande tabel. Houd deze gegevens aan (min. 0,1 l - max. 0,5 l).
4. Plaats het deksel op de werkkom. Draai het deksel vast totdat het duidelijk hoorbaar inklinkt (afb. 6).
5. Sluit de opening van het deksel met de stopper (7) (afb. 10).
6. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde en geardeerde contactdoos 230 V/50 Hz. Schakel het apparaat met de schakelaar (5) in op een snelheid van 1 - 4 (zie tabel).
7. Schuif de schakelaar (5) na het kloppen weer terug naar de stand „0” en trek de stekker uit de contactdoos.
8. Ga te werk zoals onder 'Patat frites', punt 6 t/m 10 beschreven staat om uw werkzaamheden af te sluiten.

Kies voor het gebruik een hulpstuk en een snelheid volgens onderstaande tabel:

Product/ bereidingswijze	Hoeveelheid	Hulpstuk	Stand	Max. arbeids- dur
Zwaar deeg (bijv. gistdeeg)	Max. 1 kg	Kneedhaak	1	30 sec.
Roerdeeg (Biscuitdeeg of wafelbeslag)	Max. 1,5 kg (1 liter)	Kneedhaak	1 - 2	1 min.
Klein snijden, bijv. fruit, groenten, kruiden	Min. 200g Max. 700g	Slagmes	P	30 sec.
Groenten pureren	Max. 700g	Slagmes	2 - 3	1 min.
Noten kleinsnijden	Min. 100g Max. 200g	Slagmes	P	30 sec.
Vlees kleinsnijden	Min. 200g Max. 1kg	Slagmes	P	30 sec.
Snijden van komkom- mers, worteltjes	Max. 2,5 liter	Snijhulpstuk	1	1 min.
Het raspen van worteltjes, rammenas, radijs, kaas	Max. 2,5 liter	Rasphulpstuk	1	1 min.
Het raspen van aard- appelen, harde kaas	Max. 2,5 liter	Rasphulpstuk	1	1 min.
Aardappelen snijden	Max. 2,5 liter	Patat fritesschijf	1	1 min.
Eiwit kloppen	Min. 2 eiwitten Max. 1 liter	Kneedhaak	3 - 4	3 min.
Roerei	Min. 2 eieren Max. 1 liter	Kneedhaak	1 - 4	1 min.
Slaag	Min. 200 ml Max. 1 liter	Kneedhaak	1 2 - 3	2 min. 3 min.
Geklopt eiwit	Min. 2 eiwitten Max. 1 liter	Garde-emulge- erschijf	3 - 4	3 min.
Slagroom	Min. 200 ml Max. 1 liter	Garde-emulge- erschijf	3 - 4	1 min. 2 min.
Melkschuim (3,5 % vetaandeel)	Min. 100 ml Max. 500 ml	Garde-emulge- erschijf	2 - 4 3 - 4	30 sec. 2 min.
Dressing	Min. 100 ml Max. 300 ml	Garde-emulge- erschijf	1 - 2 1	1 min. 30 sec.
Vloeistoffen, shakes	Min. 100 ml Max. 300 ml	Garde-emulge- erschijf	1	30 sec.
Vloeistoffen, shakes	Min. 100 ml Max. 1,5 liter	Mengkom	1 - 4 of P	40 sec.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel schoonmaakt.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ OPGELET:

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

- Reinig de kom of de mengkom steeds zorgvuldig direct na elke bewerking. Neem de kom van het apparaat weg om ook verontreinigingen van de aandrijfas te kunnen verwijderen.
- Gebruik voor de reiniging van de buitenkant alleen een vochtige doek.
- Bij producten die veel kleurstof bevatten (bijvoorbeeld wortelen, bieten) kunnen kunststofdelen kleur aannemen. Deze reinigt u met spijsolie.
- Afneembare delen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen (Gereedschap en kommen) kunt u gewoon afwassen.

⚠ OPGELET:

De onderdelen zijn **niet** geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Onder invloed van hitte en scherpe reinigers kunnen deze vervormen of verkleuren.

Bewaren

- Bewaar de gereedschappen in de werkkom om letsel te voorkomen. Steek eerst de emulgeerschijf, het slagmes, de kneedhaak en vervolgens de gereedschapshouder op de geleidedoorn.
- U kunt de netkabel onder het basisapparaat oprollen. Gebruik bovendien het kabelvak om de netstekker op te bergen.
- Wij adviseren, de mengbeker met de greep naar rechts te monteren om het apparaat plaatsbesparend op te kunnen bergen.

Verhelpen van storingen

- **Apparaat functioneert niet.**

Maatregel:

Controleer de netaansluiting.
Controleer de positie van de draaischakelaar.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met vier veiligheidschakelaars.
Deze voorkomen een abusievelijk starten van de motor.

Maatregel:

Controleer de correcte plaatsing

- van de werkkom (9),
- het deksel van de werkkom (8),
- de mengkom (3),
- het deksel van de mengkom (2) of
- het veiligheidsdeksel (21).

Technische gegevens

Model:..... KM 363 CB
 Spanningstoevoer: 220-240 V/ 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 1000 W
 Beschermingsklasse: II
 Korte bedrijfstijd: 40 sec.
 Nettogewicht: 3,70 kg

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

Technische wijzigingen voorbehouden!



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.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

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

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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

DANGER:

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

ATTENTION:

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

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques pour cet appareil

DANGER:

Les surfaces de coupe et de râpe ainsi que les arêtes des disques tranche et râpe, du coupe-frites et du couteau métallique sont très tranchantes ! Vous êtes en contact avec ces éléments lorsque vous les retirez du récipient ou du bras-support. Soyez donc extrêmement prudent lors de la manipulation afin d'éviter tout risque de blessure.

- Placez l'appareil sur une surface plane, lisse et stable.
- **Ne** branchez pas l'appareil tant que tous les accessoires nécessaires ne sont pas installés.
- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de changer d'accessoire!
- Ne mettez pas vos mains dans le récipient car le couteau situé au fond de l'appareil peut éventuellement causer des blessures!
- Ne versez jamais aucun liquide à une température supérieure à 60°C dans l'appareil! Risque de brûlure!
- Aucune main ou aucun autre objet ne doit se trouver dans les récipients pendant le fonctionnement !
- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité. N'essayez pas d'utiliser l'appareil lorsqu'une anomalie apparaît ou que le dispositif de sécurité a été manipulé!
- Ne retirez jamais le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne mettez l'appareil en marche que si vous avez inséré la fermeture / le poussoir dans l'orifice du couvercle.
- Pour enfoncer les aliments, utilisez toujours le poussoir correspondant et non vos doigts, une fourchette ou d'autres objets, pour prévenir toute blessure et tout risque.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Transformez avec cet appareil uniquement des produits alimentaires.
- Ne hachez en aucun cas d'aliments durs comme des glaçons, des noix de muscade ou de gros morceaux de chocolat! Vous risquez sinon de détruire le couteau-hachoir!
- Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains!
- Ne nettoyez l'appareil que selon les indications données dans « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande

- 1 Fermeture de l'ouverture de remplissage
- 2 Couvercle du bol mixeur avec ouverture de remplissage
- 3 Bol mixeur
- 4 Arbre d'entraînement pour récipient de mélange
- 5 Interrupteur
- 6 Robot ménager, socle de l'appareil
- 7 Poussoir
- 8 Couvercle du récipient avec goulotte de remplissage
- 9 Récipient
- 10 Axe d'entraînement du récipient
- 11 Râpe à pommes de terre
- 12 Disque râpe fine
- 13 Disque tranche fine
- 14 Disque grosse râpe
- 15 Disque grosse tranche
- 16 Coupe frites
- 17 Support à outils
- 18 Fouets mélangeurs
- 19 Couteau métallique
- 20 Axe de guidage
- 21 Couvercle de sécurité pour entraînement du mixer
- 22 Disque batteur/émulsionneur
- 23 Spatule

Le couvercle (8) contient l'indication suivante :

« CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE »

Traduction:

« Attention : Ne pas utiliser sans ce couvercle ».

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil ainsi que tous les accessoires du carton.
- Pour éliminer les éventuelles impuretés du processus de production, nettoyez le récipient de mélange, le bol de travail, les différents couvercles et les autres accessoires avant la première utilisation dans un simple bain de rinçage.



DANGER:

Certaines parties de ces éléments sont très coupantes!
Elles peuvent éventuellement occasionner des blessures!

- Nettoyez les éléments un par un avec précaution!
- Essayez correctement tous les éléments après les avoir lavés.

Installation et utilisation

Veillez à ce que, pendant le changement d'accessoires, le variateur de vitesses (5) soit sur la position «0» et que le câble d'alimentation de l'appareil ne soit pas branché. Vous pouvez alors installer et utiliser les accessoires, comme ci-dessous indiqué.

Pour éviter tout risque de blessure, le couvercle de sécurité (21) doit être installé sur l'arbre d'entraînement du bloc moteur (4) lorsque vous utilisez le bol mélangeur.

L'appareil ne peut pas fonctionner sans ce couvercle de sécurité!

Le récipient doit être monté, même si vous ne voulez utiliser que le mixeur.

- **Fonctionnement de courte durée:** En cas de remplissage complet, utilisez l'appareil (par exemple pour émincer de la viande) pendant 40 secondes au maximum. Laissez-le refroidir 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau!
- **Fonction pulse:** Vous obtiendrez un fonctionnement en mode pulsé si vous tournez le commutateur sur «P» et le relâchez par la suite. Utilisez l'appareil dans ce mode de fonctionnement pendant 1 minute au maximum. Laissez-le refroidir pendant 2 minutes avant toute nouvelle utilisation!

Branchement électrique

Vérifiez que la tension du réseau que vous utilisez convient à l'appareil. Les informations nécessaires sont indiquées avec les références de l'appareil sur la base.

Utilisation

Installation du récipient et du couvercle

Placez le cache du bloc mixer (21) sur l'axe d'entraînement du bol mixeur (4) de manière à ce que la marque \cap du cache se trouve au niveau de la flèche \blacktriangle du socle. Tournez le cache du bloc mixer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic (fig. 1).

1. Placez le récipient (9) sur le socle de l'appareil de sorte que la marque \blacktriangledown du bord inférieur du récipient se trouve au niveau de la marque \square du socle. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic (fig. 2 + 3). \blacktriangledown et \square doivent être parfaitement superposés.
2. Placez l'axe de guidage (20) sur l'axe d'entraînement du récipient (10) (Fig. 4) et sélectionnez l'accessoire correspondant (v. section « Fonctionnement avec le récipient de l'appareil »).
3. Installez le couvercle (8) de manière à ce que la flèche \blacktriangledown du couvercle se trouve au niveau de la marque droite \blacksquare du bol. La pointe métallique de l'axe de guidage (20) doit être introduite dans son logement du couvercle. Si ce n'est pas le cas, vérifiez le bon positionnement de l'axe de guidage. Tournez le couvercle dans la direction du cadenas fermé \blacksquare jusqu'à ce qu'il s'encliquète (fig. 6). Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour installer le bol mixeur et son couvercle (fig. 13-15)

1. Tenez le bol mixeur (3) de manière à ce que la poignée se trouve du côté gauche. Installez le bol mixeur sur le socle de l'appareil de manière à ce que la marque \blacktriangledown du bord inférieur du bol se trouve au niveau de la flèche \blacktriangle du socle de l'appareil. Tournez le bol mixeur en direction de la flèche jusqu'à ce qu'il s'encliquète. \blacktriangledown et \square doivent être parfaitement superposés.
2. Lorsque vous placez le couvercle (2), veillez à ce que l'ouverture de la goulotte du couvercle et la goulotte du bol mixeur se superposent.

3. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encliquète. Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Double système de sécurité

Le moteur ne fonctionne que si le bol mélangeur et son couvercle sont correctement installés et si le cache du bloc mixer (21) est installé. Vous ne pouvez utiliser votre appareil que si le bol mélangeur est correctement installé. Ne retirez le couvercle du bol mélangeur ou du bol mixeur que lorsque l'appareil est arrêté.



ATTENTION:

N'utilisez jamais simultanément le bol mixeur et le bol mélangeur.

Câble d'alimentation

Déroulez la longueur de câble nécessaire du socle de l'appareil.

Mise en marche

Fonction mixeur

1. Le bol mélangeur (9) doit être installé comme décrit dans la section «Pour installer le bol mélangeur» (sans ustensile).
2. Coupez au préalable les aliments en petits morceaux.
3. Remplissez le bol mixeur (3) avec les aliments désirés (min. 0,2l - max. 1,5 l). **Ne remplissez pas trop!** Ne dépassez pas la quantité maximale indiquée sur le récipient de mélange (Marque MAX) ! Ne versez jamais d'aliments chauds ou durs comme des pommes de terre, de la glace, des grains de café, des noix, etc., dans le mixeur.



ATTENTION: PRECAUCIÓN BOTÓN DE SEGURIDAD!

L'appareil ne fonctionne que lorsque le bol mélangeur (9) est également installé avec son couvercle.

4. Installez le couvercle (2) et vissez-le fermement.
5. Fermez le couvercle à l'aide de son bouchon (1) tout en respectant les fentes prévues à cet effet. Serrez le bouchon fermement.
6. Placez le bol mixeur (3) sur l'appareil comme décrit dans la section «Pour installer le bol mixeur».
7. Pour rajouter des ingrédients à mélanger, vous pouvez retirer la fermeture ou le couvercle. Éteignez auparavant l'appareil. Retirez le couvercle (2) du récipient multifonctions et versez maintenant les aliments désirés.



DANGER:

N'introduisez jamais votre main dans le récipient car vous risquez de vous blesser avec la lame du couteau.

8. Placez à nouveau le couvercle sur le récipient multifonctions. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à vide ni sans couvercle. Assurez-vous que le bouton marche / arrêt est sur la position «0».
9. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
10. Mettez l'appareil en marche (Position 1 ou 2 etc.) ou faites-le fonctionner en mode pulsé «P».
11. Le récipient de mélange doit être tenu pendant le mélange.

12. Pour mixer de façon homogène (fonction continue):

En fonctionnement sur les positions 1 à 4, le variateur de fonctions se bloque sur la position choisie.

position 1 = lent
position 4 = rapide

Pour arrêter l'appareil, placez à nouveau le variateur de fonctions sur la position «0».

Pour la fonction Impulse (mélanger par à-coups), tournez le sélecteur de vitesses sur la position «0». L'appareil est maintenant arrêté. Tournez l'interrupteur sur «P» en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque l'interrupteur est relâché, celui-ci revient automatiquement sur la position «0».

13. Pour retirer le bol mixeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
14. Lavez les différents éléments utilisés, comme indiqué dans «Nettoyage».

Fonction avec le récipient de l'appareil

- Le cache du bloc mixeur (4) doit être installé comme décrit précédemment (fig. 1).
- Installez le bol mélangeur comme décrit dans la section «Pour installer le bol mélangeur» (fig. 2 + 3).
- Faites passer l'axe de guidage sur l'axe d'entraînement (fig. 4) de l'appareil. La pointe métallique est orientée vers le haut.
- N'utilisez jamais plusieurs accessoires à la fois.

Pétrir et mélanger

1. Procédez comme décrit dans la section « Fonctionnement avec le récipient de l'appareil ».
2. Prenez le fouet mélangeur (18) pour préparer la pâte et fixez-le sur l'axe de guidage. Appuyez l'accessoire jusqu'au fond (fig. 5). Une légère rotation facilite la mise en place.
3. Versez maintenant vos ingrédients dans le récipient. Ce faisant, veuillez respecter les indications de quantité dans le tableau ci-dessous. Ne les dépassez pas (min. 0,2l – max. 1,5l).
4. Posez le couvercle sur le bol de travail. Vissez-le fermement jusqu'au clic (fig. 6).
5. Fermez l'ouverture du couvercle avec le poussoir (7) (fig. 10).
6. Branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V / 50 Hz. Mettez l'appareil en marche grâce au variateur de vitesses (5) et choisissez une vitesse entre 1 et 4 (voir tableau).

En fonctionnement sur les positions 1 à 4, le variateur de fonctions se bloque sur la position choisie.

position 1 = lent
position 4 = rapide

Pour arrêter l'appareil, placez à nouveau le variateur de fonctions sur la position «0».

Pour la fonction Impulse (Fonctionnement à brefs intervalles), tournez le sélecteur de vitesses sur la position «0». L'appareil est maintenant arrêté. Tournez l'interrupteur sur «P» en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque l'interrupteur est relâché, celui-ci revient automatiquement sur la position «0».

Vous pouvez grâce à cet appareil préparer rapidement:

- pétrir jusqu'à 1000 g de pâte épaisse (pâte à pain ou pâte brisée),
- mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes ou à gaufres,
- malaxer jusqu'à 1500 g de pâte légère (par exemple pâte à biscuit).

REMARQUE:

Pour pétrir les pâtes ne dépassez pas les durées de fonctionnement rapides indiquées dans le tableau!

- Après le pétrissage ou le malaxage, remettez l'interrupteur (5) de nouveau en position «0» dès qu'un bloc de pâte ou une boule de pâte s'est formé. Retirez la fiche secteur.
- Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couteau de l'axe de guidage.
- Retirez la broche de guidage de l'arbre d'entraînement.
- Pour retirer le récipient, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous pouvez détacher la pâte et la sortir du récipient avec la spatule (23).
- Lavez les différents éléments utilisés, comme indiqué dans "Nettoyage".

Pour hacher avec le couteau métallique

DANGER:

Le couteau métallique (19) est très tranchant ! Vous risquez de vous blesser!

- Procédez comme décrit dans la section « Fonctionnement avec le récipient de l'appareil ».
- Placez le couteau métallique (19) directement sur l'axe de guidage. Appuyez l'accessoire jusqu'au fond (fig. 5). Une légère rotation facilite la mise en place.
- Coupez au préalable les aliments en petits morceaux. Introduisez maintenant vos ingrédients. Ce faisant, veuillez respecter les indications de quantité dans le tableau ci-dessous. Ne les dépassez pas (min. 0,2kg – max. 1,0 kg).
- Posez le couvercle sur le bol de travail. Faites-le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'encliquète de façon nette-ment audible (fig. 6).
- Fermez la goulotte de remplissage (8) avec le poussoir (7) (fig. 10).
- Branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V / 50 Hz. Mettez l'appareil en marche grâce au variateur de vitesses (5) et choisissez une vitesse entre 2 et 3 (voir tableau). Vous obtiendrez un meilleur résultat en utilisant le mode à impulsions.
- Lorsque le hachage est terminé, tournez le variateur de vitesses (5) à nouveau sur la position «0» et débranchez l'appareil.

- Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couteau de l'axe de guidage.
- Retirez la broche de guidage de l'arbre d'entraînement.
- Pour retirer le récipient, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous pouvez sortir les aliments du récipient.
- Lavez les différents éléments utilisés, comme indiqué dans "Nettoyage".

Couper et râper

- Procédez comme décrit dans la section « Fonctionnement avec le récipient de l'appareil ».
- Glissez l'accessoire désiré (11-15) sur le support à accessoires (17) (fig. 7). Fixez le support à accessoires sur l'axe de guidage (fig. 8). Utilisez à cet effet les poignées encastrées du support à accessoires.

DANGER:

Les surfaces du racloir et de la râpe ainsi que leurs arêtes sont très coupantes! Vous risquez de vous blesser! Manipulez les accessoires avec précaution!

- Posez le couvercle sur le bol de travail. Faites-le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'encliquète de façon nette-ment audible (fig. 9).
- Branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V / 50 Hz.
- Mettez l'appareil en marche (Position 1 ou 2 etc.) ou faites-le fonctionner en mode pulsé «P» (voir tableau).
- Coupez au préalable les aliments en petits morceaux. Remplissez maintenant la goulotte de remplissage (8) avec vos ingrédients. Utilisez le poussoir (7) pour presser les aliments dans l'ouverture de remplissage (fig. 10). N'hésitez pas à presser vigoureusement. L'appareil ne peut être mis en marche que si le poussoir (7) est correctement installé. Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage du bol de travail.
- Lorsque vous avez terminé de couper ou de râper, tournez le bouton (5) à nouveau sur la position «0» et débranchez l'appareil.
- Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez d'abord le support à accessoires de l'axe de guidage.
- Retirez la broche de guidage de l'arbre d'entraînement.
- Pour retirer le récipient, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous pouvez sortir les aliments du récipient.
- Lavez les différents éléments utilisés, comme indiqué dans "Nettoyage".

Frites

Vous pouvez, grâce au coupe frites (16), couper vite et facilement des pommes de terre en forme de frites.

- Procédez comme décrit dans la section « Fonctionnement avec le récipient de l'appareil ».
- Fixez le disque à frites sur la broche de guidage.

⚠ ATTENTION:

Les surfaces de coupe et les bords de cet accessoire sont très tranchants. Vous **risquez de vous blesser!** Manipulez cet accessoire avec précaution!

- Suivez les points 3 à 5 dans la section « Couper et râper ».
- Remplissez maintenant la goulotte de remplissage (8) avec vos ingrédients. Utilisez le poussoir (7) pour presser les aliments dans l'ouverture de remplissage (fig. 10). N'hésitez pas à presser vigoureusement. L'appareil ne peut être mis en marche que si le poussoir (7) est correctement installé. Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage du bol de travail.
- Lorsque vous avez terminé de couper, remettez l'interrupteur (5) en position «0» et retirez la fiche secteur.
- Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez prudemment l'accessoire de l'axe de guidage.
- Retirez la broche de guidage de l'arbre d'entraînement.
- Pour retirer le récipient, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous pouvez sortir les aliments du récipient.
- Lavez les différents éléments utilisés, comme indiqué dans «Nettoyage».

Utilisation du disque batteur/émulsionneur

- Procédez comme décrit dans la section « Fonctionnement avec le récipient de l'appareil ».
- Placez le disque émulsionneur (22) directement sur l'axe de guidage (fig. 11). Appuyez le disque jusqu'au fond. Une légère rotation facilite la mise en place.
- Introduisez maintenant vos ingrédients dans le récipient (fig. 12). Ce faisant, veuillez respecter les indications de quantité dans le tableau ci-dessous. Ne les dépassez pas (min. 0,1l – max. 0,5l).
- Posez le couvercle sur le bol de travail. Vissez-le fermement jusqu'au clic (fig. 6).
- Fermez l'ouverture du couvercle avec le poussoir (7) (fig. 10).
- Branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V / 50 Hz. Mettez l'appareil en marche grâce au variateur de vitesses (5) et choisissez une vitesse entre 1 et 4 (voir tableau).
- Lorsque vous avez terminé de battre, remettez l'interrupteur (5) en position «0» et retirez la fiche secteur.
- Pour terminer votre travail, continuez à procéder comme décrit dans la section « Frites », points 6 à 10.

Choisissez, selon l'utilisation, l'accessoire et la vitesse adaptés d'après le tableau suivant:

Produit/mode de préparation	Quantité	Accessoires	Position	Durée max. de fonctionnement
Pâte épaisse (par ex. pâte à levain)	Max. 1 kg	Fouet mélangeur	1	30 Sec.
Pâte à gâteau (Pâte à biscuit ou à gaufre)	Max. 1,5 kg (1 Liter)	Fouet mélangeur	1 – 2	1 Min.
Broyage, par exemple fruits, légumes, herbes	Min. 200g Max. 700g	Couteau métallique	P	30 Sec.
Réduire des légumes en purée	Max. 700g	Couteau métallique	2 – 3	1 Min.
Broyer des noix	Min. 100g Max. 200g	Couteau métallique	P	30 Sec.
Émincer de la viande	Min. 200g Max. 1kg	Couteau métallique	P	30 Sec.
Couper par ex. concombre, carottes	Max. 2,5 litre	Accessoire à découper	1	1 Min.
Râper carottes, raifort, fromage	Max. 2,5 litre	Accessoire à râper	1	1 Min.
Râper carottes, raifort, fromage	Max. 2,5 litre	Accessoire à râper	1	1 Min.
Coupe de pommes de terre	Max. 2,5 litre	Coupe-frites	1	1 Min.
Blanc d'œuf monté en neige	Min. 2 blancs d'œufs Max. 1 litre	Fouet mélangeur	3 – 4	3 Min.
Cuifs brouillés	Min. 2 œufs Max. 1 litre	Fouet mélangeur	1 – 4	1 Min.
Crème	Min. 200 ml Max. 1 litre	Fouet mélangeur	1 2 – 3	2 Min. 3 Min.
Blanc d'œuf monté en neige	Min. 2 blancs d'œufs Max. 1 litre	Disque batteur/émulsionneur	3 – 4	3 Min.
Crème	Min. 200 ml Max. 1 litre	Disque batteur/émulsionneur	3 – 4	1 Min. 2 Min.
Mousse de lait (teneur en matières grasses 3,5 %)	Min. 100 ml Max. 500 ml	Disque batteur/émulsionneur	2 – 4 3 – 4	30 Sec. 2 Min.
Vinaigrettes	Min. 100 ml Max. 300 ml	Disque batteur/émulsionneur	1 – 2 1	1 Min. 30 Sec.
Liquides, shakes	Min. 100 ml Max. 300 ml	Disque batteur/émulsionneur	1	30 Sec.
Liquides, shakes	Min. 100 ml Max. 1,5 litre	Bol mixeur	1 – 4 à P	40 Sec.

FRANÇAIS

Nettoyage

⚠ DANGER:

- Avant le nettoyage de l'appareil, retirez toujours la prise au secteur!
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION:

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Lavez consciencieusement le bol ou le récipient du mixeur directement après chaque utilisation. Pour cela retirez le bol de façon à pouvoir nettoyer les dépôts situés sur l'axe d'entraînement.
- Utilisez un torchon humide pour le nettoyage de l'habillage extérieur de l'appareil.
- Les éléments en plastique peuvent se salir au contact d'aliments riches en matières colorantes (par exemple les carottes). Vous pouvez alors les nettoyer avec de l'huile de cuisine.
- Vous pouvez laver normalement à l'eau savonneuse les pièces amovibles, qui entrent en contact avec des aliments (Accessoire et bols).

⚠ ATTENTION:

Les pièces de l'appareil **ne** sont pas lavables en lave-vaisselle. Ils risquent de se déformer et perdre leur couleur sous l'effet de la chaleur et des détergents corrosifs.

Conservation

- Pour éviter tout risque de blessure, rangez les accessoires dans le bol mélangeur. Placez tout d'abord le disque émulseur, le couteau métallique, le fouet mélangeur et ensuite le support à accessoires sur l'axe de guidage.
- Vous pouvez enrouler le câble secteur sous le socle de l'appareil. En outre, utilisez le compartiment à câble pour ranger la fiche secteur.
- Afin de ranger l'appareil sans encombrement, nous recommandons de monter le bol mixeur avec la poignée du côté droit.

Remèdes aux pannes

- **L'appareil ne fonctionne pas**

Remède:

Vérifiez le raccordement électrique.
Vérifiez la position du bouton rotatif.

Autres causes possibles:

Votre appareil est pourvu de quatre interrupteurs de sécurité. Ceux-ci empêchent la mise en route involontaire du moteur.

Remède:

Contrôlez le bon positionnement

- du récipient (9),
- du couvercle du récipient (8),
- du bol mixeur (3),
- du couvercle du bol mixeur (2) ou
- du couvercle de sécurité (21).

Données techniques

Modèle:.....	KM 363 CB
Alimentation:	220-240 V/ 50 Hz
Consommation:.....	1000 W
Classe de protection:	II
Durée fonction pulse:	40 sec.
Poids net:	3,70 kg

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

Sous réserve de modifications techniques.

**Signification du symbole „Elimination“**

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.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO!

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

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

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.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

AVISO:

¡La pieza insertada para cortar y rallar, el disco para patatas fritas y la cuchilla percutora son muy cortantes en las superficies de cortado es decir rallado y en los bordes! Al quitar los suplementos de la fuente o del soporte va a entrar usted con estos accesorios en contacto. Por este motivo utilice estos accesorios con mucho cuidado para evitar heridas.

- Ponga el aparato encima de una superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca el enchufe del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado todas las piezas de accesorio necesario.
- ¡Antes de cambiar los accesorios debe estar el aparato apagado y desconectado de la red!
- ¡No meta las manos en el recipiente, ya que la cuchilla que se encuentra en la parte inferior del recipiente puede causar heridas!
- ¡No llene la garrafa con líquidos que tengan más de 60° C!
¡Existe peligro de quemarse!
- ¡Durante el funcionamiento nunca deben encontrarse las manos u otros objetos en los recipientes de trabajo!
- El aparato está equipado con interruptores de seguridad. ¡En caso de que exista una falta o el interruptor de seguridad haya sido manipulado, no ponga en marcha el aparato!
- No aparte la tapadera durante el funcionamiento.
- Sólo encienda el aparato, si ha puesto el tapón en la abertura de la tapa.
- Para evitar lesiones, es decir riesgos siempre utilice el tapón perteneciente al aparato para apretar contra los productos alimenticios y nunca los dedos, ningún tenedor u otros objetos.
- Nunca ponga sin contenido el aparato en marcha.
- Con este aparato solamente deben elaborarse alimentos.
- No llene el recipiente con alimentos duros como p.ej. cubitos de hielo, nuez moscada o grandes trozos de chocolate en bloque! ¡La cuchilla se podría estropear!
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apaguélo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!
- Solamente debe limpiar el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Cierre de la abertura de llenado
- 2 Tapa del recipiente de licuado con abertura de llenado
- 3 Recipiente de licuado
- 4 Eje motor para el recipiente mezclador
- 5 Interruptor del aparato
- 6 Ayudante de cocina, equipo básico
- 7 Taponeador
- 8 Tapa de la fuente de trabajo con tolva de relleno
- 9 Fuente de trabajo
- 10 Eje de accionamiento de la fuente de trabajo
- 11 Rallador de patatas
- 12 Pieza insertada para rallar fino
- 13 Pieza insertada para cortar fino
- 14 Pieza insertada para rallar grueso
- 15 Pieza insertada para cortar grueso
- 16 Disco para patatas fritas
- 17 Soporte de herramienta
- 18 Gancho amasador
- 19 Cuchilla percutora
- 20 Mandril guía
- 21 Tapa de seguridad para la batidora
- 22 Disco para batir-emulsionar
- 23 Rascador de masa

En la tapa (8) se lee siguiente aviso:

"CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE"

Traducción:

"Atención: No se debe accionar sin esta cubierta."

Desempaquetar el aparato

- Saque del cartón el aparato y todos los accesorios que estén en el cartón.
- Para evitar posibles impurezas provenientes de la producción, limpie el recipiente mezclador, el recipiente amasador, las distintas tapas y los otros accesorios antes del primer uso simplemente con agua de jabón.

AVISO:

¡Algunas piezas son muy agudas! ¡Pueden causar heridas!

- ¡Por favor limpie estas piezas individualmente y con mucho cuidado!
- Después de haber lavado las piezas debe secarlas muy bien.

Instalación y uso

Tenga atención que el interruptor (5) esté en posición "0" y que el enchufe del aparato no esté conectado a la red durante el cambio de las piezas de accesorio. Es ahora cuando puede instalar y usar las piezas de accesorio como explicado a continuación.

La tapa de seguridad (21) debe estar montada sobre el árbol motor del accionamiento para batir (4), al poner en marcha el bol de trabajo, para evitar heridas.

¡No es posible un uso sin tapadera de seguridad!

Aunque sólo desee utilizar el batidor, debe estar montada la fuente de trabajo.

- **Funcionamiento de corta duración:** En caso de que el aparato esté cargado por completo (p.ej. trozos de carne) no lo accione más de 40 segundos. ¡Antes de volver a utilizarlo, deje que se enfríe durante 10 minutos!
- **Funcionamiento por impulsos:** Logrará un funcionamiento por impulsos, girando el interruptor sobre la posición "P" y soltándolo de nuevo. Utilice el aparato en este modo de funcionamiento máximamente 1 minuto. ¡Antes de utilizarlo de nuevo deje que se enfríe 2 minutos!

Conexión eléctrica

Revisar si el voltaje de la red que va a utilizar coincide con la del aparato. Los datos correspondientes los encontrará en la placa de identificación en la base.

Operación

Colocación de la fuente de trabajo y de la tapa

Coloque la cubierta para el accionamiento para batir (21) de tal manera sobre el árbol motor del recipiente para batir (4) que la marcación \cap en la cubierta indique sobre la flecha \blacktriangle de la base del aparato. Gire la cubierta para el accionamiento para batir en el sentido de las agujas del reloj, hasta el tope (Imagen 1).

1. Coloque la fuente de trabajo (9) sobre el equipo básico de modo que la marcación \blacktriangledown en el borde inferior de la fuente indique sobre la marcación \square del equipo básico. A continuación gire el bol de preparación en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje notablemente (Imagen 2 + 3). \blacktriangledown y \square tienen que coincidir exactamente.
2. Ponga el mandril guía (20) sobre el eje de accionamiento de la fuente de trabajo (10) (Imagen 4) y seleccione la correspondiente herramienta (véase apartado "Funcionamiento de la fuente de trabajo").
3. Coloque la tapa (8) de tal manera que la flecha \blacktriangledown en la tapa corresponda con la marcación derecha \blacksquare en el bol de trabajo. La punta de metal del mandril guía (20) tiene que agarrar en su almacenamiento en la tapadera. En caso de que esto no sea el caso, supervise la colocación correcta del mandril guía. Gire la tapa en dirección candado cerrado \blacksquare hasta que encaje notablemente (Imagen 6). Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Colocación del recipiente para batir y de la tapa (Imagen 13-15)

1. Mantenga el recipiente de licuado (3) de modo que la empuñadura se encuentre en la parte izquierda. Coloque el recipiente para batir de tal manera sobre la base del aparato que la marcación \blacktriangledown en el borde inferior del recipiente indique sobre la flecha \blacktriangle de la base del aparato. Gire el recipiente de licuado en dirección de la flecha, hasta que encaje notablemente. \blacktriangledown y \square tienen que coincidir exactamente.

- Al colocar la tapa (2) preste atención a que la abertura de llenado en la tapa esté puesta sobre el pico del recipiente de licuado.
- Gire la tapa firmemente en dirección de las agujas del reloj, hasta que encaje notablemente. Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Sistema doble de seguridad

El motor sólo se deja conectar, si el bol de trabajo encaja bien con la tapa y la cubierta para el accionamiento para batir (21) está montada. La batidora sólo se puede utilizar, si el bol de trabajo está bien colocado. Se ruega sólo retirar la tapa del bol de trabajo o del recipiente para batir, si está desconectado el aparato.

⚠ ATENCIÓN:
No utilice al mismo tiempo la batidora y el bol de trabajo.

Cable de red

Desenrolle de la base el cable de red necesitado.

Puesta en operación

Operación de licuadora

- El bol de trabajo (9) debe estar montado, como indicado en el apartado „Colocación del bol de trabajo“ (sin herramienta).
- Desmenece/enpequeñezca anteriormente el viver a licuar.
- Llene el recipiente de licuado (3) con el viver (mín. 0,2 l - máx. 1,5 l). **¡No sobrecargue el recipiente!** ¡No sobrepase la cantidad máxima indicada del recipiente mezclador ¡(Marcación MAX)! Nunca introduzca en el recipiente de licuado víveres calientes o ingredientes duros tales como papas, hielo, café en granos, nueces, etc.

⚠ ATENCIÓN: PRECAUCIÓN BOTÓN DE SEGURIDAD!
El aparato sólo funciona, si también el bol de trabajo (9) está colocado con la tapa.

- Coloque la tapa (2) y gire ésta firmemente.
- Bloquee la tapa con el cierre (1), preste atención a los huecos. Gire el cierre firmemente.
- Coloque el recipiente para batir (3), como indicado bajo el punto „Colocación del recipiente para batir“.
- Para añadir más ingredientes, puede quitar el cierre, es decir la tapa. Apague la máquina anteriormente. Aparte la tapadera (2) del recipiente y introduzca ahora los alimentos deseados.

⚠ AVISO:
No introduzca sus manos en el recipiente, ya que puede herirse con la cuchilla.

- Ponga de nuevo la tapadera encima del recipiente. No ponga en recipiente en marcha sin contenido o sin tapadera. Tenga cuidado que el botón de Marcha / Parada esté en posición “0”.
- Introduzca la clavija de la red en una caja de enchufe 230 V, 50 Hz instalada por la norma.

- Conecte el aparato (Grado 1 o 2 etc.) o utilice el funcionamiento pulsado “P”.
- Es necesario que tenga el recipiente mezclador agarrado durante el proceso de batir los ingredientes.
- Para batir uniformemente (funcionamiento continuo):

En el funcionamiento de los grados 1 hasta 4 se encaja el interruptor en la posición correspondiente.

Escalón 1 = número de revoluciones bajas
Escalón 4 = número de revoluciones altas

Para desconectar el interruptor ajuste de nuevo la posición “0”.

Para la operación por impulsos (batir en intervalos cortos) posicione el interruptor en la posición “0”. El aparato está ahora desconectado. Gire el interruptor según la longitud de intervalo deseada sobre “P”. Al soltar el interruptor, éste volverá de forma automática a la posición “0”.

- Para desmontar el recipiente de mixtura gire en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Limpie las piezas usadas como indicado bajo el apartado “Limpieza”.

Operación de fuente de trabajo

- La cubierta del accionamiento para batir (4) tiene que estar montada como indicado arriba (Imagen 1).
- Monte el bol de trabajo, como indicado bajo el punto “Colocación del bol de trabajo” (Imagen 2 + 3).
- Coloque el mandril guía sobre el árbol motor (Imagen 4). La punta de metal indica hacia arriba.
- Nunca utilice varias herramientas simultáneamente.

Batir y amasar la masa

- Proceda como indicado bajo “Funcionamiento de la fuente de trabajo”.
- Utilice el gancho amasador (18) para la preparación de la masa y ajústelo sobre el mandril guía. Ejercer presión sobre la herramienta hasta abajo del todo (Imagen 5). Girando de forma leve, la colocación es más fácil.
- Vierta ahora sus ingredientes. Por favor preste atención a las indicaciones de cantidad de la tabla abajo mencionada. No llene más de lo indicado (mín. 0,2l – máx. 1,5l).
- Ponga la tapa sobre el recipiente amasador. Gire ésta firmemente, hasta que encaje notablemente de forma audible (Imagen 6).
- Cierre el agujero de la tapa con el tapón (7) (Imagen 10).
- Introduzca el enchufe en una caja de enchufe de contacto de protección 230 V / 50 Hz instalada por la norma. Conecte el aparato con el interruptor (5) a una velocidad de 1 hasta 3 (Véase la tabla).

En el funcionamiento de los grados 1 hasta 4 se encaja el interruptor en la posición correspondiente.

Escalón 1 = número de revoluciones bajas
Escalón 4 = número de revoluciones altas

Para desconectar el interruptor ajuste de nuevo la posición “0”.

Para la operación por impulsos (Funcionamiento en intervalos cortos) posicione el interruptor en la posición "0". El aparato está ahora desconectado. Gire el interruptor según la longitud de intervalo deseada sobre "P". Al soltar el interruptor, éste volverá de forma automática a la posición "0".

Con este aparato podrá realizar en muy poco tiempo:

- hasta 1000 g de masa pesada (pastaflores, masa de pan),
- batir hasta 1 litro de masa para crepe o gofre,
- hasta 1500 g de masa ligera (p.ej., biscuit).

¡ INDICACIÓN:

¡Al amasar la masa no sobrepase los tiempos de funcionamiento corto indicados en la tabla!

7. Después de cada procedimiento de amasar / batir gire el botón correspondiente (5) otra vez a la posición "0", en cuanto se haya formado la masa, es decir una bola de masa. Desconecte el enchufe.
8. Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.
9. Por favor retire la cuchilla del mandril guía.
10. Tire el guía del eje motor.
11. Para retirar la fuente de trabajo, gire en dirección contraria de las agujas del reloj. La masa preparada se puede despegar con el rascador de masa (23) y sacar de la fuente de trabajo.
12. Limpie las piezas usadas como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Trocear con la cuchilla de metal

⚠ AVISO:

¡La cuchilla percutora (19) es muy cortante! ¡Existe **peligro de dañarse!**

1. Proceda como indicado bajo "Funcionamiento de la fuente de trabajo".
2. Ponga la cuchilla percutora (19) directamente sobre el mandril guía. Ejercer presión sobre la herramienta hasta abajo del todo (Imagen 5). Girando de forma leve, la colocación es más fácil.
3. De antemano corte los alimentos en trozos más pequeños. Llene el recipiente de los ingredientes. Por favor preste atención a las indicaciones de cantidad de la tabla abajo mencionada. No llene más de lo indicado (mín. 0,2kg – máx. 1,0kg).
4. Ponga la tapa sobre el recipiente amasador. Gírela en la dirección derecha hasta que se bloquee claramente audible (Imagen 6).
5. Cierre la apertura de relleno (8) con el tapón (7) (Imagen 10).
6. Introduzca el enchufe en una caja de enchufe de contacto de protección 230 V / 50 Hz instalada por la norma. Conecte el aparato con el interruptor (5) a una velocidad de 2 hasta 3 (Véase la tabla). Conseguirá un mejor resultado, si utiliza el régimen de impulsión.
7. Después del proceso de picar ponga el interruptor (5) otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.

8. Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.
9. Por favor retire la cuchilla del mandril guía.
10. Tire el guía del eje motor.
11. Para retirar la fuente de trabajo, gire en dirección contraria de las agujas del reloj. El contenido preparado se puede sacar de la fuente.
12. Limpie las piezas usadas como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Cortar y rallar

1. Proceda como indicado bajo "Funcionamiento de la fuente de trabajo".
2. Meta la herramienta deseada (11-15) en el sujetador de herramienta (17) (Imagen 7). Fije el sujetador de herramienta sobre el mandril guía (Imagen 8). Para ello, utilice las empuñaduras empotradas del soporte de herramienta.

⚠ AVISO:

Tenga cuidado con los diferentes discos. Su superficie así como sus bordes son muy agudos! ¡Por este motivo utilice estos suplementos con mucho cuidado para evitar heridas!

3. Ponga la tapa sobre el recipiente amasador. Gírela en la dirección derecha hasta que se bloquee claramente audible (Imagen 9).
4. Introduzca el enchufe en una caja de enchufe de contacto de protección 230 V / 50 Hz instalada por la norma.
5. Conecte el aparato (Grado 1 o 2 etc.) o utilice el funcionamiento pulsado "P" (Véase la tabla).
6. De antemano corte los alimentos en trozos más pequeños. Rellene la abertura de relleno (8) con los ingredientes. Utilice el taponeador (7) para presionar los víveres en la abertura de llenado (Imagen 10). Ejercer una presión moderada sobre el taponeador. El equipo debe operarse únicamente con el taponeador (7) colocado. Por favor observe la cantidad máxima para el recipiente amasador.
7. Después del proceso de cortar / raspar ponga el interruptor (5) otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.
8. Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.
9. Por favor retire el sujetador de herramienta del mandril guía.
10. Tire el guía del eje motor.
11. Para retirar la fuente de trabajo, gire en dirección contraria de las agujas del reloj. El contenido preparado se puede sacar de la fuente.
12. Limpie las piezas usadas como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Patatas fritas

Con el disco para patatas fritas (16) puede cortar rápido y fácil una patata.

1. Proceda como indicado bajo "Funcionamiento de la fuente de trabajo".
2. Fije el disco para patatas fritas sobre el guía.

⚠ ATENCIÓN:

¡La superficie de cortar y el borde del disco son muy agudos!
¡Existe **peligro de dañarse**! ¡Por este motivo utilice el disco con mucho cuidado para evitar heridas!

3. Siga los pasos de 3 a 5 bajo "Cortar y rallar".
4. Rellene la abertura de relleno (8) con los ingredientes. Utilice el taponeador (7) para presionar los víveres en la abertura de llenado (Imagen 10). Ejercer una presión moderada sobre el taponeador. El equipo debe operarse únicamente con el taponeador (7) colocado. Por favor observe la cantidad máxima para el recipiente amasador.
5. Después del proceso de cortado conmute el interruptor (5) de nuevo a posición "0" y retire la clavija de red.
6. Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.
7. Retire con cuidado la herramienta del mandril guía.
8. Tire el guía del eje motor.
9. Para retirar la fuente de trabajo, gire en dirección contraria de las agujas del reloj. El contenido preparado se puede sacar de la fuente.
10. Limpie las piezas usadas como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Utilización del disco para batir-emulsionar

1. Proceda como indicado bajo "Funcionamiento de la fuente de trabajo".
2. Ponga el disco para batir-emulsionar (22) sobre el mandril guía (Imagen 11). Ejercer presión sobre el disco hasta abajo del todo. Girando de forma leve, la colocación es más fácil.
3. Vierta ahora sus ingredientes (Imagen 12). Por favor preste atención a las indicaciones de cantidad de la tabla abajo mencionada. No llene más de lo indicado (mín. 0,11 – máx. 0,5l).
4. Ponga la tapa sobre el recipiente amasador. Gire ésta firmemente, hasta que encaje notablemente de forma audible (Imagen 6).
5. Cierre el agujero de la tapa con el tapón (7) (Imagen 10).
6. Introduzca el enchufe en una caja de enchufe de contacto de protección 230 V / 50 Hz instalada por la norma. Conecte el aparato con el interruptor (5) a una velocidad de 1 hasta 3 (Véase la tabla).
7. Después del proceso de batido conmute el interruptor (5) de nuevo a posición "0" y retire la clavija de red.
8. Para finalizar su trabajo siga procediendo como indicado bajo "Patatas fritas", puntos 6 a 10.

Para la utilización elija una herramienta y una velocidad según la tabla a continuación:

Producto / Método de preparación	Cantidad	Herramienta	Escala- ción	Tiempo de uso máximo
Masa pesada (p.ej. masa de levadura)	Máx 1 kg	Gancho amasador	1	30 seg.
Pastallora (Masa de bizcocho o de gofres)	Máx 1,5 kg (1 litros)	Gancho amasador	1 – 2	1 min.
Trocear, por ejemplo frutas y verduras, hierbas	Min. 200g Máx 700g	Cuchilla percutora	P	30 seg.
Hacer puré de verduras	Máx 700g	Cuchilla percutora	2 – 3	1 min.
Triturar nueces	Min. 100g Máx 200g	Cuchilla percutora	P	30 seg.
Trocear carne	Min. 200g Máx 1kg	Cuchilla percutora	P	30 seg.
Cortar pepinos, zanahorias	Máx 2,5 litros	Disco para patatas fritas	1	1 min.
Escofinar zanahorias, rábano, queso	Máx 2,5 litros	Aditamento rallador	1	1 min.
Rallar patatas, queso duro	Máx 2,5 litros	Aditamento rallador	1	1 min.
Cortar patatas	Máx 2,5 litros	Disco para patatas fritas	1	1 min.
Clara a punto de nieve	Min. 2 claras de huevo Máx 1 litros	Gancho amasador	3 – 4	3 min.
Huevo revuelto	Min. 2 huevos Máx 1 litros	Gancho amasador	1 – 4	1 min.
Nata	Min. 200 ml Máx 1 litros	Gancho amasador	1 2 - 3	2 min. 3 min.
Clara a punto de nieve	Min. 2 claras de huevo Máx 1 litros	Disco para batir-emulsionar	3 – 4	3 min.
Nata	Min. 200 ml Máx 1 litros	Disco para batir-emulsionar	3 – 4	1 min. 2 Min.
Espuma de leche (3,5% contenido de grasa)	Min. 100 ml Máx 500 ml	Disco para batir-emulsionar	2 – 4 3 - 4	30 seg. 2 min.
Salsa	Min. 100 ml Máx 300 ml	Disco para batir-emulsionar	1 – 2 1	1 min. 30 seg.
Líquidos, batidos	Min. 100 ml Máx 300 ml	Disco para batir-emulsionar	1	30 seg.
Líquidos, batidos	Min. 100 ml Máx 1,5 litros	Recipiente de licuado	1 – 4 o P	40 seg.

Limpieza

⚠ AVISO:

- ¡Retire siempre el enchufe de la corriente antes de limpiar el aparato!
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Después de cada uso, limpie bien el bol de preparación y el recipiente de batir. Para ello, aparte el bol de la base. De esta manera también podrá quitar posibles restos del propulsor.
- Para la limpieza exterior de la base del equipo utilice solamente un paño húmedo.
- Para el caso de viveres ricos en colorantes (por ejm., zanahorias) pueden mancharse las piezas de plástico: Límpielas con aceite de cocina.
- Piezas desmontables, que hayan entrado en contacto con alimentos (Herramienta y recipientes), pueden ser limpiadas en un baño jabonoso.

⚠ ATENCIÓN:

Los componentes **no** son apropiados para el lavado en el lavavajillas. Bajo el influjo del calor o de detergentes agresivos pueden deformarse o descolorarse.

Almacenamiento

- Guarde las herramientas, para protegerse de heridas, en el bol de trabajo. Meta primero el disco para batir-emulsionar, la cuchilla percutora, el gancho amasador y después el soporte de herramienta sobre el mandril guía.
- El cable de red se puede enrollar bajo el equipo básico. Utilice además la casilla de cable, para guardar la clavija de red.
- Para almacenar el aparato ahorrando espacio, le recomendamos, montar el recipiente de licuado con la empuñadura en la parte derecha.

Reparación de avería

- **El aparato no tiene función.**

Remedio:

Supervise la conexión a la red.
 Controle la posición del interruptor giratorio.

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con cuatro interruptores de seguridad.
 Estos evitan el arranque involuntario del motor.

Remedio:

Supervise la colocación correcta

- de la fuente de trabajo (9),
- de la tapa de la fuente de trabajo (8),
- del recipiente de licuado (3),
- de la tapa del recipiente de licuado (2) o
- de la tapa de seguridad (21).

Datos técnicos

Modelo:..... KM 363 CB
 Suministro de tensión:..... 220-240 V/ 50 Hz
 Consumo de energía: 1000 W
 Clase de protección: II
 Intervalo de corto funcionamiento:..... 40 Seg.
 Peso neto:3,70 kg

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



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.

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze di sicurezza specifiche per questo apparecchio

AVVISO:

Le lame e le superfici delle grattugie, il disco per le patatine e la lama rotante sono molto affilati! Estruendo gli accessori dalla scodella ovvero dal supporto si toccano queste superfici. Si presti quindi la massima cautela al fine di evitare ferite.

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- **Non** inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.
- Estraiete gli accessori solo se l'apparecchio è disconnesso dalla corrente elettrica.
- Non introducete mai utensili o oggetti in ferro dentro l'imboccatura.
- Non versate nella caraffa liquidi la cui temperatura superi i 60 °C! Pericolo di ustione!
- Durante il funzionamento non inserire mai le mani o altri oggetti nei recipienti di lavoro!
- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. Non mettere in funzione l'apparecchio se c'è un guasto o se gli interruttori di sicurezza sono stati manipolati!
- Non rimuovere il coperchio durante l'utilizzo.
- Accendere l'apparecchio solo dopo aver infilato il tappo/il pestello nell'apertura del coperchio.
- Per evitare lesioni o pericoli, premere gli alimenti sempre e solo con il relativo pestello e non con le dita, la forchetta o altri oggetti.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- Usare questo apparecchio solo per la preparazione di generi alimentari.
- Non mettere nel contenitore alimenti duri, come per esempio cubetti di ghiaccio, noce moscata o pezzi grossi di cioccolata! La lama potrebbe rompersi!
- Non toccate mai alcun pezzo, né trasportate l'apparecchio mentre lo state utilizzando. Assicuratevi sempre che sia spento e scollegato, prima di muoverlo. Trasportare l'apparecchio sempre con entrambe le mani.
- Pulire l'apparecchio solo come descritto in "Pulizia dell'apparecchio".

Elementi di comando

- 1 Tappo imboccatura
- 2 Coperchio frullatore con imboccatura
- 3 Caraffa frullatore
- 4 Albero motore per bicchiere frullatore
- 5 Interruttore
- 6 Base, blocco motore
- 7 Pressino
- 8 Albero guida per il tritatutto
- 9 Contenitore tritatutto
- 10 Albero guida per il tritatutto
- 11 Grattugia per patate
- 12 Grattugia fine
- 13 Lama fine
- 14 Grattugia grossa
- 15 Lama grossa
- 16 Disco patatine
- 17 Supporto per le lame
- 18 Gancio per impastare
- 19 Lama rotante
- 20 Terminale di bloccaggio
- 21 Coperchio di sicurezza per il comando del frullatore
- 22 Disco frullatore-emulsionante
- 23 Spatola per la pasta

Sul coperchio (8) sta il seguente avvertimento:

"CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE"

Traduzione:

"Attenzione: Non mettere in funzione senza questo coperchio."

Sballare l'apparecchio

- Togliere l'apparecchio e tutti gli accessori dalla scatola.
- Per rimuovere eventuali tracce di sporco dalla produzione, lavare il bicchiere frullatore, la ciotola, i vari coperchi e gli altri accessori avanti il primo uso semplicemente in acqua e detergente per stoviglie.



AVVISO:

Alcuni pezzi sono molto affilati! Rischio di lesioni!

- Pulire questi pezzi uno alla volta e con particolare cautela!
- Dopo il lavaggio asciugare bene tutti i pezzi.

Montaggio ed uso

Fare attenzione che il selettore (5) sia su "0" e la spina dell'apparecchio sia staccata mentre si sostituiscono gli accessori. Ora si possono montare ed usare gli accessori come qui si seguito descritto.

Per evitare lesioni quando si mette in funzione la ciotola, il coperchio di sicurezza (21) deve essere montato sull'albero del motore del frullatore (4).

Non è possibile mettere in funzione l'apparecchio senza questo coperchio di sicurezza!

La ciotola deve essere montata anche se si utilizza solo il frullatore.

- **Funzionamento a breve durata:** Usare l'apparecchio a pieno regime (p.es. per tagliuzzare la carne) per non più di 40 secondi. Prima di riutilizzarlo lasciatelo raffreddare per 10 minuti!
- **Funzionamento ad impulso:** Si ottiene un funzionamento ad impulso girando l'interruttore sulla posizione "P" e rilasciandolo. Impiegare l'apparecchio con questa modalità di funzionamento per un massimo di 1 minuto. Prima di riutilizzarlo lasciarlo raffreddare per 2 minuti!

Collegamento elettrico

Controllate che la tensione di rete che volete utilizzare coincida con quella del l' apparecchio. Troverete i dati relativi sulla targhetta della base.

Uso

Montaggio / smontaggio del contenitore e del coperchio

Mettete il coperchio di sicurezza per il motore del frullatore (21) sull'albero del bicchiere frullatore (4) in modo che la tacca  sul coperchio sia rivolta verso la freccia  della base dell'apparecchio. Girate il coperchio di sicurezza per il motore del frullatore in senso orario finché entra in posizione (fig. 1).

1. Mettere la ciotola (9) sulla base dell'apparecchio in modo che la tacca  sul bordo inferiore della ciotola coincida con la tacca  della base dell'apparecchio. Ruotare la chiave in senso orario finché scatta in posizione (fig. 2 + 3).  e  devono coincidere con esattezza.
2. Infilare il mandrino di guida (20) sull'albero della ciotola (10) (fig. 4) e scegliere il corrispettivo utensile (v. cap. "Funzionamento ciotola").
3. Mettete il coperchio (8) in modo che la freccia  sul coperchio coincida con la tacca destra  sulla ciotola. La punta di metallo del mandrino (20) deve fare presa nel supporto del coperchio. Se ciò non è il caso, controllare la seduta corretta del mandrino. Girare il coperchio in direzione del lucchetto chiuso  finché si sente lo scatto dell'arresto (fig.6). Per rimuovere il coperchio è necessario ruotarlo in senso antiorario.

Applicare il bicchiere frullatore e il coperchio (fig. 13-15)

1. Tenere il frullatore (3) in modo tale che l'impugnatura venga a trovarsi sul lato sinistro. Mettete il bicchiere frullatore sulla base dell'apparecchio in modo che la tacca  sul bordo inferiore del bicchiere coincida con la freccia  della base dell'apparecchio. Girare il frullatore in direzione della freccia finché si sente lo scatto d'arresto.  e  devono coincidere con esattezza.
2. Durante l'inserimento del coperchio (2) fare attenzione che l'apertura per il beccuccio sul coperchio si trovi sopra il beccuccio del bicchiere frullatore.
3. Girare il coperchio in senso orario finché si sente lo scatto d'arresto. Per rimuovere il coperchio è necessario ruotarlo in senso antiorario.

Doppio sistema di sicurezza

E' possibile accendere il motore solo se la ciotola con il coperchio è inserita correttamente e il coperchio di sicurezza per il motore del frullatore (21) è montato. Potete usare il frullatore solo se la ciotola è correttamente inserita. Togliete il coperchio dalla ciotola o dal bicchiere frullatore solo ad apparecchio spento.



ATTENZIONE:

Non usate frullatore e ciotola contemporaneamente.

Cavo di alimentazione

Svolgere il cavo di alimentazione dal fondo per la lunghezza necessaria.

Messa in funzione

Utilizzo del frullatore

1. La ciotola (9) deve essere inserita come descritto nella sezione "Inserimento della ciotola" (**senza** utensile).
2. Tagliare il cibo che deve essere frullato in piccoli pezzi.
3. Riempire il caraffa frullatore (3) con il cibo affinché venga frullato (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Non riempire troppo!** Non superare la quantità massima indicata sul bicchiere frullatore (Tacca MAX)! Non inserire prodotti troppo caldi né ingredienti troppo duri come ad esempio patate, ghiaccio, chicchi di caffè, noccioline e altri alimenti simili.



ATTENZIONE: INTERRUTTORE DI SICUREZZA!

L'apparecchio funziona solo se anche la ciotola è inserita con coperchio (9).

4. Mettete il coperchio (2) e giratelo bene.
5. Chiudete il coperchio con il tappo (1) facendo attenzione alle cavità. Chiudete il tappo girandolo bene.
6. Applicare il bicchiere frullatore (3) come descritto nel punto "Inserimento del bicchiere frullatore".
7. Per versare altri ingredienti da frullare togliere il tappo o il coperchio. Prima accendere l'apparecchio. Togliere il coperchio (2) del frullatore e inserire i cibi desiderati.



AVVISO:

Non mettere le mani nel frullatore perché le lame sono molto affilate.

8. Rimettere il coperchio sul frullatore. Non usare il frullatore vuoto o senza coperchio. Accertatevi che l'interruttore di funzione sia su "0".
9. Collegare la spina a una presa di rete da 230 V, 50 Hz installata conformemente alle disposizione in materia.
10. Accendere l'apparecchio (Velocità 1 o 2 ecc.) o utilizzare la funzione ad intermittenza pulse "P".
11. Durante la frullatura il bicchiere frullatore deve essere tenuto fermo.
12. Per ottenere frullati omogenei (funzionamento continuo):

Nel funzionamento nelle velocità 1 – 4 l'interruttore ingrana nella rispettiva posizione.

livello 1 = numero di giri basso

livello 4 = numero di giri alto

Per spegnere rimettere l'interruttore su "0".

Per poter usufruire della modalità di funzionamento a impulsi (frullare a brevi intervalli), è necessario portare l'interruttore in posizione "0". L'apparecchio è disattivato. Girare l'interruttore secondo l'intervallo desiderato su "P". Rilasciandolo l'interruttore ritorna automaticamente nella posizione "0".

13. Per togliere la caraffa girate in senso antiorario.
14. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Utilizzo del tritatutto

- Il coperchio di sicurezza del motore del frullatore (4) deve essere montato come descritto sopra (fig. 1).
- Montate la ciotola come descritto nel punto "Inserimento della ciotola" (fig. 2 + 3).
- Inserite il mandrino di guida direttamente sopra l'albero motore (fig. 4). La punta d metallo indica verso l'alto.
- Non usare mai più di un utensile alla volta.

Impastare e montare

1. Procedere come descritto in "Funzionamento ciotola".
2. Per preparare la pasta prendere il gancio per impastare (18) e fissarlo sul mandrino di guida. Premere l'utensile completamente verso il basso (fig. 5). Girando leggermente si facilita l'inserimento.
3. Ora versare gli ingredienti. Osservare le quantità riportate nella tabella. Non superare le quantità indicate (min. 0,2 l – max. 1,5 l).
4. Mettere il coperchio sulla ciotola. Girate bene fino a quando si sente lo scatto d'arresto (fig. 6).
5. Chiudere l'apertura del coperchio con il pestello (7) (fig. 10).
6. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz. Accendere l'apparecchio con il selettore (5) su una velocità da 1 a 4 (v. tabella).

Nel funzionamento nelle velocità 1 – 4 l'interruttore ingrana nella rispettiva posizione.

livello 1 = numero di giri basso

livello 4 = numero di giri alto

Per spegnere rimettere l'interruttore su "0".

Per poter usufruire della modalità di funzionamento a impulsi (Funzionamento ad intervalli brevi), è necessario portare l'interruttore in posizione "0". L'apparecchio è disattivato. Girare l'interruttore conformemente alla lunghezza di intervallo desiderata su "P". Rilasciandolo l'interruttore ritorna automaticamente nella posizione "0".

Con questo apparecchio si lasciano in breve tempo:

- impastare fino a 1000 g di pasta pesante (pasta per il pane o pasta frolla),
- amalgamare fino a 1 litro di pasta per crepe o cialde,
- montare fino a 1500 g di paste leggere (p.e. pasta per biscuit).

i NOTA:

Durante l'impastatura non superate gli intervalli indicati nella tabella!

- Dopo aver impastato / amalgamato, appena si è formata una massa di pasta, cioè una palla di pasta, girare l'interruttore (5) di nuovo su "0". Staccare la spina.
- Per rimuovere il coperchio è necessario ruotarlo in senso antiorario.
- Estraete la lama dal mandrino di guida.
- Togliere il mandrino di guida dall'albero motore sfilandolo.
- Per staccare la ciotola di lavoro girarla in senso antiorario. Staccare la pasta pronta servendosi della spatola acclusa (23) e toglierla dalla ciotola.
- Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Tritare con la lama di metallo**⚠ AVVISIO:**

La lama rotante (19) è molto affilata! **Pericolo di lesione!**

- Procedere come descritto in "Funzionamento ciotola".
- Inserire la lama rotante (19) direttamente sul mandrino di guida. Premere l'utensile completamente verso il basso (fig. 5). Girando leggermente si facilita l'inserimento.
- Prima sminuzzate gli alimenti in pezzi più piccoli. Ora inserire gli ingredienti. Osservare le quantità riportate nella tabella. Non superare le quantità indicate (min. 0,2 kg – max. 1,0 kg).
- Mettere il coperchio sulla ciotola. Girarlo verso destra fino a quando si sente lo scatto d'arresto (fig. 6).
- Chiudere il foro di riempimento (8) con il pestello (7) (fig. 10).
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz. Accendere l'apparecchio con il selettore (5) su una velocità da 2 a 3 (v. tabella). Si ottiene un risultato migliore usando il funzionamento ad impulsi.
- A lavoro finito, riposizionare il selettore (5) su "0" e staccare la spina.
- Per rimuovere il coperchio è necessario ruotarlo in senso antiorario.
- Estraete la lama dal mandrino di guida.
- Togliere il mandrino di guida dall'albero motore sfilandolo.
- Per staccare la ciotola di lavoro girarla in senso antiorario. Prelevare gli alimenti tritati dalla scodella.
- Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Tagliare e grattugiare

- Procedere come descritto in "Funzionamento ciotola".
- Spingete l'utensile desiderato (11-15) nell'apposito supporto (17) (fig. 7). Inserite il supporto utensili sul mandrino di guida (fig. 8). Utilizzare le cavità di impugnatura del portautensili.

⚠ AVVISIO:

Le superfici di lavoro delle grattugie nonché gli spigoli degli inserti sono molto affilati! Rischio di lesioni! Usare gli accessori con estrema cautela!

- Mettere il coperchio sulla ciotola. Girarlo verso destra fino a quando si sente lo scatto d'arresto (fig. 9).
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz.
- Accendere l'apparecchio (Velocità 1 o 2 ecc.) o utilizzare la funzione ad intermittenza pulse "P" (v. tabella).
- Prima sminuzzate gli alimenti in pezzi più piccoli. Ora versare gli ingredienti attraverso il foro di riempimento (8). Usare il pressino (7) per inserire e premere il cibo nella fessura (fig. 10). Esercitare un sufficiente grado di pressione sul pressino. L'apparecchio deve essere acceso solo col pressino (7) posizionato all'interno della fessura pertinente. Osservare la quantità massima di riempimento della ciotola.
- A lavoro finito, riposizionare il selettore (5) su "0" e staccare la spina.
- Per rimuovere il coperchio è necessario ruotarlo in senso antiorario.
- Staccate il supporto utensili dal mandrino di guida.
- Togliere il mandrino di guida dall'albero motore sfilandolo.
- Per staccare la ciotola di lavoro girarla in senso antiorario. Prelevare gli alimenti tritati dalla scodella.
- Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Patatine fritte

Con il disco per le patatine fritte (16) si possono tagliare semplicemente e rapidamente le fettine da una patata.

- Procedere come descritto in "Funzionamento ciotola".
- Fissare il disco per le patatine sul mandrino di guida.

⚠ ATTENZIONE:

Le superfici taglienti e i bordi del disco sono molto affilati.

Rischio di lesione! Usare questo disco con estrema cautela.

- Seguire i punti 3 – 5 in "Tagliare e grattugiare".
- Ora versare gli ingredienti attraverso il foro di riempimento (8). Usare il pressino (7) per inserire e premere il cibo nella fessura (fig. 10). Esercitare un sufficiente grado di pressione sul pressino. L'apparecchio deve essere acceso solo col pressino (7) posizionato all'interno della fessura pertinente. Osservare la quantità massima di riempimento della ciotola.
- Dopo aver tagliato, riportare l'interruttore (5) su "0" e staccare la spina di alimentazione.
- Per rimuovere il coperchio è necessario ruotarlo in senso antiorario.
- Staccare il portautensili dal mandrino di guida.
- Togliere il mandrino di guida dall'albero motore sfilandolo.
- Per staccare la ciotola di lavoro girarla in senso antiorario. Prelevare gli alimenti tritati dalla scodella.
- Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Uso del disco frullatore-emulsionante

- Procedere come descritto in "Funzionamento ciotola".
- Inserire il disco emulsionante (22) direttamente sul mandrino di guida (fig. 11). Premere il disco completamente verso il basso. Girando leggermente si facilita l'inserimento.
- Ora versare gli ingredienti (fig. 12). Osservare le quantità riportate nella tabella. Non superare le quantità indicate (min. 0,1 l – max. 0,5 l).

4. Mettere il coperchio sulla ciotola. Girate bene fino a quando si sente lo scatto d'arresto (fig. 6).
5. Chiudere l'apertura del coperchio con il pestello (7) (fig. 10).
6. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz. Accendere l'apparecchio con il selettore (5) su una velocità da 1 a 4 (v. tabella).
7. Dopo l'operazione di emulsione, riportare l'interruttore (5) su "0" e staccare la spina di alimentazione.
8. Al termine del lavoro procedere come descritto in "Patatine", punti 6 - 10.

Scegliere l'accessorio e la velocità conformemente a questa tabella:

Prodotto / Tipo di preparazione	Quantità	Utensile	Velocità	Tempo di funzionamento max.
Pasta pesante (p.e. pasta del pane)	max. 1 kg	Gancio per impastare	1	30 sec.
Impasti di dolci (Pasta per biscotti o cialde)	max. 1,5 kg (1 Liter)	Gancio per impastare	1 - 2	1 min.
Tritare, p.e. frutta, verdura, erbe aromatiche	min. 200g max. 700g	Lama rotante	P	30 sec.
Passare verdura	max. 700g	Lama rotante	2 - 3	1 min.
Tritare noci	min. 100g max. 200g	Lama rotante	P	30 sec.
Tagliuzzare carne	min. 200g max. 1kg	Lama rotante	P	30 sec.
Tagliare cetrioli, carote	max. 2,5 litro	Lama per affettare	1	1 min.
Grattugiare carote, rafano, formaggio	max. 2,5 litro	Lama per grattugiare	1	1 min.
Grattugiare patate, formaggio duro	max. 2,5 litro	Lama per grattugiare	1	1 min.
Tagliare patate	max. 2,5 litro	Disco per patatine	1	1 min.
Montare a neve gli albumi	min. 2 albumi max. 1 litro	Gancio per impastare	3 - 4	3 min.
Sbattere le uova	min. 2 uova max. 1 litro	Gancio per impastare	1 - 4	1 min.
Panna	min. 200 ml max. 1 litro	Gancio per impastare	1 2 - 3	2 min. 3 min.
Montare a neve gli albumi	min. 2 albumi max. 1 litro	Disco emulsionante	3 - 4	3 min.
Panna	min. 200 ml max. 1 litro	Disco emulsionante	3 - 4	1 min. 2 min.
Schiumare il latte (3,5% grasso)	min. 100 ml max. 500 ml	Disco emulsionante	2 - 4 3 - 4	30 sec. 2 min.
Dressing	min. 100 ml max. 300 ml	Disco emulsionante	1 - 2 1	1 min. 30 sec.
Liquidi, shake	min. 100 ml max. 300 ml	Disco emulsionante	1	30 sec.
Liquidi, shake	min. 100 ml max. 1,5 litro	Caraffa frullatore	1 - 4 o P	40 sec.

Pulizia

⚠ AVVISI:

- Prima di procedere alla pulizia estrarre sempre la spina dalla presa di corrente!
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

- Lavare accuratamente la ciotola e/o il bicchiere frullatore ogni volta subito dopo l'uso. Per staccare residui dall'albero motore togliere la ciotola.
- Per la pulizia esterna della base dell'apparecchio usare solo un panno umido.
- Quando si lavorano alimenti ricchi di sostanze coloranti (p.e. carote) le parti in plastica possono assorbire il colore: pulirle con olio da cucina.
- Le parti staccabili che sono entrate in contatto con i generi alimentari (utensile e recipienti) si possono lavare in acqua e detersivo per stoviglie.

⚠ ATTENZIONE:

I componenti **non** devono essere lavati nella lavastoviglie. Sotto l'effetto del calore e di detersivi corrosivi potrebbero deformarsi o decolorarsi.

Conservazione

- Per evitare eventuali ferite conservate gli utensili nella ciotola. Inserire sul mandrino di guida prima il disco emulsionante, poi la lama rotante, il gancio per impastare ed infine il portautensili.
- Il cavo di alimentazione si può avvolgere sul fondo. Usare vano del cavo per riporre l'alimentatore.
- Per risparmiare spazio, consigliamo di riporre il frullatore con l'impugnatura sul lato destro.

Rimozione guasti

- **L'apparecchio è senza funzione.**

Rimedio:

Controllare il collegamento rete.
Controllare la posizione dell'interruttore girevole.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è dotato di quattro **interruttori di sicurezza** che impediscono l'avvio accidentale del motore.

Rimedio:

- Controllare la seduta corretta di
 - della ciotola di lavoro (9)
 - del coperchio della ciotola di lavoro (8)
 - del frullatore (3)
 - del coperchio del frullatore (2) oppure
 - del coperchio di sicurezza (21)

Dati tecnici

Modello:..... KM 363 CB
Alimentazione rete: 220-240 V/ 50 Hz
Consumo di energia:..... 1000 W
Classe di protezione:..... II
Funzionamento raccorciato:..... 40 sec.
Peso netto:3,70 kg

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



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.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

 **NOTE:** This highlights tips and information.

Special safety instructions for the appliance

WARNING:

The cutting and grating insert, the French fries disc and the chopping blade are very sharp on the cutting and grating surfaces and on the edges! When removing the attachments from the bowl and container you will come into contact with this accessory. Handle this accessory with care to avoid injuries.

- Place the appliance on smooth, level and stable work surface.
- Do not insert the appliance plug without installing the necessary attachments.
- Before changing the attachments, the appliance must be disconnected from the mains!
- Do not reach into the mixer vessel as the underlying blade may cause injuries under certain circumstances!
- Never pour liquids hotter than 60 °C into the jug! Danger of scalding!
- During operation you must never place your hands or other objects in the mixer vessels!
- The appliance is equipped with a safety switch. Do not use the appliance in case of malfunctions or if the safety switch has been tampered with!
- Do not remove the lid during use.
- The device must only be switched on after you have inserted the seal/stopper in the hole in the lid.
- In order to prevent injury or other dangers you must only use the appropriate stopper for pressing the food and not your fingers, a fork or other objects.
- Do not use the appliance when empty.
- Only food should be processed with this device.
- Do not put hard foods such as ice cubes, nutmeg or large pieces of chocolate into the container! The blade can be damaged!
- Do not carry or lift the appliance during use. Always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands!
- Clean the appliance only as described in "Cleaning".

Overview of the Components

- 1 Filling slot seal
- 2 Mixer vessel lid with filling slot
- 3 Mixer vessel
- 4 Drive shaft for mixing bowl
- 5 Utensil switch
- 6 Kitchen machine, basis appliance
- 7 Filler
- 8 Lid of the mixing bowl with feed tube
- 9 Mixing bowl
- 10 Mixing bowl driveshaft
- 11 Potato rasp
- 12 Grating insert, fine
- 13 Cutting insert, fine
- 14 Grating insert, coarse
- 15 Cutting insert, coarse
- 16 French fries disk
- 17 Utensil holder
- 18 Dough hook
- 19 Chopping blade
- 20 Locating pin
- 21 Safety cover for mixer drive
- 22 Whisking and emulsifying disc
- 23 Dough scraper

The following remark is to be found on the lid (8):

“CAUTION:

DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE”

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from the box and all the enclosed accessories.
- Before the device is used for the first time the mixing bowl, processor bowl, various lids and other accessories should be washed in soapy water to remove any contamination from their production.



WARNING:

Some parts are extremely sharp! There is the risk of being injured under certain circumstances!

- Clean each single part one after the other and with great caution!
- Dry well all the parts after washing.

Installation and use

Make sure that the switch (5) is positioned on “0” and that the appliance plug is not inserted when changing the attachments. Only now can the attachments be mounted and used.

The safety cover (21) has to be mounted on the drive shaft of the mixer drive (4) when you operate the grater bowl in order to avoid any injuries.

The appliance cannot be used without the safety lid!

Even if you would only like to use the mixer, the mixing bowl must be in place.

- **Short-term operation:** If the device is subjected to a full load (e.g. cutting meat up into slices) it should not be operated for more than 40 seconds. Please allow it to cool down for 10 minutes before using it again!
- **Pulse operation:** Pulse mode is turned on by turning the switch to the “P” position and releasing it again. The device should not be used in this mode for more than 1 minute. Allow it to cool down for 2 minutes before using it again!

Electrical connection

Check whether the electrical voltage that you intend to use is the same as that of the machine. Details are to be found on the label on the base.

Operation

Assembly of mixing bowl and lid

Position the cover for the mixer drive (21) on the drive shaft of the mixing vessel (4) such that the Ω mark on the cover is pointing to the \blacktriangle arrow on the base of the device. Turn the cover for the mixer drive in a clockwise direction as far as it will go (Illustration 1).

1. Place the mixing bowl (9) on the base in such a way that the \blacktriangledown marking on the lower edge of the bowl is in line with the \square marking on the basis. Then turn the bowl clockwise until you hear it lock into place (Illustration 2 + 3). \blacktriangledown and \square must be completely in line with one another.
2. Place the locating pin (20) over the drive shaft of the mixing bowl (10) (Fig. 4) and select the corresponding tool (see the section on “Mixing Bowl Operation”).
3. Position the lid (8) in such a way that the arrow \blacktriangledown on the lid is aligned with the right-hand mark \blacktriangle on the grater bowl. The metal tip of the locating pin (20) has to engage into its bearing in the lid. If this is not the case, check that the locating pin is correctly in position. Turn the lid in the direction of the closed lock \blacksquare until it is heard to lock in place (Fig. 6). To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.

Positioning the Mixing Bowl and Lid (Illustration 13-15)

1. Hold the mixer vessel (3) in such a way that the handle is on the left-hand side. Place the mixing bowl on the base of the device in such a way that the \blacktriangledown mark on the bottom edge of the bowl points to the \blacktriangle arrow on the base of the device. Turn the mixer vessel in the direction of the arrow until it is heard to lock in place. \blacktriangledown and \square must be completely in line with one another.
2. When replacing the lid (2), ensure that the spout opening on the lid is above the spout of the mixer vessel.
3. Tighten the lid in a clockwise direction until it is heard to lock in place. To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.

Double Safety System

The motor can only be switched on if the grater bowl with the cover locks into place correctly and the cover for the mixer drive (21) is mounted. The mixer can only be used if the grater bowl is correctly positioned. You should only remove the lid from the grater bowl or from the mixing vessel when the device is switched off.

**CAUTION:**

Do not use the mixer and the grater bowl at the same time.

Mains Lead

Unwind the required mains lead from the base.

Initial Operation**Mixer function**

1. The grater bowl (9) must be mounted as described in the section "Positioning the Grater Bowl" (**without** tool).
2. Chop the food to be mixed into small pieces.
3. Fill the mixer vessel (3) with the food to be mixed (min. 0.2 l - max. 1.5 l). **Do not overfill!** Do not exceed the maximum quantity stated on the mixing bowl (MAX mark)! Never fill with hot food or hard ingredients such as potatoes, ice, coffee beans, nuts, and so on.

**CAUTION: SAFETY SWITCH!**

The device only works if the grater bowl (9) with lid is also in place.

4. Put the lid (2) in place and turn it tight.
5. Close the lid with the lock (1), paying attention to the recesses. Turn the lock until it is tight.
6. Place the mixing bowl (3) in position as described under "Positioning the Mixing Bowl".
7. If you wish to fill in more food to be mixed you can remove the lid and cover. Switch the device off beforehand. Remove the lid (2) of the mixer vessel and fill with the desired ingredients.

**WARNING:**

Do not reach into the mixer vessel, as the underlying blade may cause injuries.

8. Place the lid on the mixer vessel again. Do not use the mixer when empty or without the lid. Ensure that the function switch is in the "0" position.
9. Insert the plug in a duly installed 230 V/50 Hz socket.
10. Switch the device on (Level 1 or 2 etc.) or use pulse operation "P".
11. The mixing bowl must be held firmly in place during mixing.
12. For constant mixing (continuous mode):

When the device is operated on levels 1 to 4 the switch locks into place in the respective position.

Level 1 = low rpm
Level 4 = high rpm

To switch the device off, turn the switch back to the "0" position.

For pulse mode (mixing at brief intervals) shift the switch to "0" position. The appliance is off now. Turn the switch to "P" according to the desired interval length. When the switch is released, it returns automatically to the "0" position.

13. In order to remove the mixer jug turn it counterclockwise.
14. Clean the used parts as described in "Cleaning".

Mixing bowl

- The cover of the mixer drive (4) must be mounted as described above (Illustration 1).
- Mount the grater bowl as described under "Positioning the Mixing Bowl" (Illustration 2 + 3).
- Place the locating pin over the drive shaft (Illustration 4). The metal point faces upwards.
- Never use more than one utensil at a time.

Dough kneading and beating

1. Please proceed as described under "Mixing Bowl Operation".
2. Use the dough hook (18) for preparing the dough and attach it to the locating pin. Press the tool down as far as it will go (Fig. 5). Turn the tool slightly to make insertion easier.
3. Now put in your ingredients. Please note the quantity details contained in the table below. Do not put in more or less than the quantities stated (min. 0.2 l – max. 1.5 l).
4. Place the lid in position on the processor bowl. Turn it tight until it is clearly heard to lock in place (Illustration 6).
5. Close the opening in the lid with the stopper (7) (Illustration 10).
6. Insert the plug into a 230 V / 50 Hz socket installed according to existing regulations and with earthing protection. Switch on the appliance and set a speed between 1 and 4 (See table) with switch (5).

When the device is operated on levels 1 to 4 the switch locks into place in the respective position.

Level 1 = low rpm
Level 4 = high rpm

To switch the device off, turn the switch back to the "0" position.

For pulse mode (Operating at short intervals) shift the switch to "0" position. The appliance is off now. Turn the switch to "P" according to the desired interval length. When the switch is released, it returns automatically to the "0" position.

With this device it is possible within a very short time:

- up to 1000 g of heavy dough (bread or pastry),
- to stir up to 1 litre of crepe or waffle dough,
- beat up to 1500 g of light dough (e.g. for cookies).

NOTE:

Do not exceed the short operation times stated in the table when kneading the dough!

7. After kneading/stirring turn the switch (5) back to position "0" as soon as a small amount or ball of dough has formed. Then remove the mains plug.
8. To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.
9. Pull the blade off from the locating pin.
10. Remove the locating pin from the drive shaft.
11. In order to remove the mixing bowl, turn it in an anticlockwise direction. You can release the finished dough with the dough scraper (23) and remove it from the bowl.
12. Clean the used parts as described in "Cleaning".

Chopping with the Metal Blade

WARNING:

The chopping blade (19) is very sharp! **Danger of injury!**

1. Please proceed as described under "Mixing Bowl Operation".
2. Insert the chopping blade (19) directly above the locating pin. Press the tool down as far as it will go (Fig. 5). Inserting the tool is easier if it is turned slightly.
3. Cut the food up into smaller pieces beforehand. Now fill in your ingredients. Please note the quantities stated in the table below. Do not fill in more or less than the quantities stated (min. 0.2 kg – max. 1.0 kg).
4. Place the lid in position on the processor bowl. Turn it to the right until it is heard to lock in place (Illustration 6).
5. Close the filler shaft (8) with the stopper (7) (Illustration 10).
6. Insert the plug into a 230 V / 50 Hz socket installed according to existing regulations and with earthing protection. Switch on the appliance and set a speed between 2 and 3 (See table) with switch (5). You will achieve better results if you use the pulse mode.
7. After chopping, turn the switch (5) back to "0" and pull out the plug.
8. To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.
9. Pull the blade off the locating pin.
10. Remove the locating pin from the drive shaft.
11. In order to remove the mixing bowl, turn it in an anticlockwise direction. The contents can now be taken out of the bowl.
12. Clean the used parts as described in "Cleaning".

Cutting and Grating

1. Please proceed as described under "Mixing Bowl Operation".
2. Push to the desired tool (11-15) into the tool holder (17) (Illustration 7). Attach the tool holder to the locating pin (Illustration 8).
3. Place the lid in position on the processor bowl. Turn it to the right until it is heard to lock in place (Illustration 9). For this you should use the recessed grips of the tool holder.

WARNING:

The grater and rasp surfaces as well as the edges of the inserts are very sharp! **Danger of injury!** Handle these attachments with caution!

4. Insert the plug into a 230 V / 50 Hz socket installed according to existing regulations and with earthing protection.
5. Switch the device on (Level 1 or 2 etc.) or use pulse operation "P" (See table).
6. Cut the food up into smaller pieces beforehand. Now fill the filler shaft (8) with your ingredients. Use the filler (7) to press the food into the filling slot (Illustration 10). Exert a sufficient degree of pressure on the filler. The appliance must be switched on only with the filler (7) mounted into place. Please note the maximum filling level on the processor bowl.
7. After cutting/grating, turn the switch (5) back to "0" and pull out the plug.
8. To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.

9. Please take off the tool holder from the locating pin.
10. Remove the locating pin from the drive shaft.
11. In order to remove the mixing bowl, turn it in an anticlockwise direction. The contents can now be taken out of the bowl.
12. Clean the used parts as described in "Cleaning".

French fries

Potatoes can be easily and quickly cut into French fries with the French fry slicer (16).

1. Please proceed as described under "Mixing Bowl Operation".
2. Attach the French fries disc to the locating pin.

CAUTION:

The cutting surfaces and edges of the slicer are extremely sharp! **Danger of injury!** Handle these attachments with caution!

3. Follow points 3 to 5 under "Cutting and Grating".
4. Now fill the filler shaft (8) with your ingredients. Use the filler (7) to press the food into the filling slot (Illustration 10). Exert a sufficient degree of pressure on the filler. The appliance must be switched on only with the filler (7) mounted into place. Please note the maximum filling level on the processor bowl.
5. After the cutting process is finished, turn the switch (5) back to the "0" position and remove the mains plug.
6. To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.
7. Remove the tool carefully from the locating pin.
8. Remove the locating pin from the drive shaft.
9. In order to remove the mixing bowl, turn it in an anticlockwise direction. The contents can now be taken out of the bowl.
10. Clean the used parts as described in "Cleaning".

Using the Whisking and Emulsifying Disc

1. Please proceed as described under "Mixing Bowl Operation".
2. Attach the emulsifying disc (22) directly over the locating pin (Fig. 11). Press the disc down as far as it will go. Insertion is easier if the disc is turned slightly.
3. Now put in your ingredients (Fig. 12). Please note the quantities contained in the table below. Do not put in any more or less than the quantities stated (min. 0.1 l – max. 0.5 l).
4. Place the lid in position on the processor bowl. Turn it tight until it is clearly heard to lock in place (Illustration 6).
5. Close the opening in the lid with the stopper (7) (Illustration 10).
6. Insert the plug into a 230 V / 50 Hz socket installed according to existing regulations and with earthing protection. Switch on the appliance and set a speed between 1 and 4 (See table) with switch (5).
7. After you have finished beating, turn the switch (5) back to the "0" position and remove the mains plug.
8. To finish your work, please proceed as described above under "French fries", points 6 to 10.

Always choose a utensil and a speed according to the following table:

Product/Type of Preparation	Quantity	Utensil	Level	Max. Operating Time
Heavy dough (e.g. yeast dough)	Max. 1 kg	Dough hook	1	30 sec.
Cake mixture (Sponge mixture or wafer mixture)	Max. 1.5 kg (1 Liter)	Dough hook	1 – 2	1 min.
Cutting into small pieces, e.g. fruit, vegetables, herbs	Min. 200g Max. 700g	Chopping blade	P	30 sec.
Pureeing vegetables	Max. 700g	Chopping blade	2 – 3	1 min.
Chopping up nuts	Min. 100g Max. 200g	Chopping blade	P	30 sec.
Cutting meat into slices	Min. 200g Max. 1kg	Chopping blade	P	30 sec.
Cutting cucumbers, carrots	Max. 2,5 litre	Cutting utensil	1	1 min.
Grating carrots, radish, cheese	Max. 2,5 litre	Grater utensil	1	1 min.
Grating potatoes, hard cheese	Max. 2,5 litre	Grater utensil	1	1 min.
Cutting up potatoes	Max. 2,5 litre	French fries disc	1	1 min.
Beaten egg whites	Min. 2 egg whites Max. 1 litre	Dough hook	3 – 4	3 min.
Scrambled egg	Min. 2 eggs Max. 1 litre	Dough hook	1 – 4	1 min.
Cream	Min. 200 ml Max. 1 Liter	Dough hook	1 2 - 3	2 min. 3 min.
Whipped egg whites	Min. 2 egg whites Max. 1 litre	Whisking and emulsifying disc	3 – 4	3 min.
Cream	Min. 200 ml Max. 1 litre	Whisking and emulsifying disc	3 – 4	1 min. 2 min.
Milk froth (3.5% fat content)	Min. 100 ml Max. 500 ml	Whisking and emulsifying disc	2 – 4 3 - 4	30 sec. 2 min.
Dressing	Min. 100 ml Max. 300 ml	Whisking and emulsifying disc	1 – 2 1	1 min. 30 sec.
Liquids, shakes	Min. 100 ml Max. 300 ml	Whisking and emulsifying disc	1	30 sec.
Liquids, shakes	Min. 100 ml Max. 1.5 litre	Mixer vessel	1 – 4 or P	40 sec.

Cleaning

WARNING:

- Always remove the plug before cleaning!
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

- Clean the bowl and the mixing vessel carefully immediately after each procedure. To do so, remove the bowl in order to be able to clean off any residues on the drive shaft.
- Use a moist towel to clean the outside of the basis appliance.
- In the case of intensely colored foodstuffs (e.g. carrots), the plastic parts can be stained: clean them with oil.
- Any removable parts which have come into contact with food (Tool and vessels) can be cleaned in soapy water.

CAUTION:

The components are **not** suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discoloured.

Storage

- The tools should be stored in the grater bowl in order to prevent injuries. First attach the emulsifying disc, the chopping blade, the dough hook and then the tool holder to the locating pin.
- The mains lead can be wound up under the base. You should also use the cable compartment to store away the mains plug.
- In order to save space when storing the device, we recommend mounting the mixer vessel with the handle on the right-hand side.

Troubleshooting

- **Device is not working.**

Remedy:

Check the mains connection.
Check the position of the rotary switch.

Other possible causes:

Your device is provided with four safety switches. These prevent the motor from starting up accidentally.

Remedy:

Check that the following are firmly in place:

- the mixing bowl (9),
- the lid of the mixing bowl (8),
- the mixer vessel (3),
- the lid of the mixer vessel (2) or
- the safety cover (21).

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

Sound pressure level detected: 87 dB(A) (no limit)

Technical Data

Model:..... KM 363 CB
Power supply:..... 220-240 V/ 50 Hz
Power consumption:..... 1000 W
Protection class:..... II
Short-term operation :..... 40 Sec.
Net weight:3.70 kg

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

Subject to technical changes without prior notice!



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 reutilisation of electrical and electronic equipment.

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

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędного doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

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 ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa urządzenia

OSTRZEŻENIE:

Wkładka do krojenia i tarcia, tarcza do frytek oraz nóż do rozdrażniania są na powierzchniach tnących wzgl. ścierających i na krawędziach bardzo ostre! Przy wyjmowaniu przystawek z pojemnika wzgl. przy ich zdejmowaniu z mocowania stykają się Państwo z opisanymi elementami wyposażenia. Dlatego też w celu uniknięcia skaleczeń należy obchodzić się z tym wyposażeniem z zachowaniem niezbędnej ostrożności.

- Ustaw urządzenie na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wolno podłączać wtyczki urządzenia do gniazda, zanim nie zostaną zainstalowane wszystkie wymagane elementy wyposażenia.
- Przed wymianą elementów wyposażenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci!
- Nigdy nie należy wkładać ręki do pojemnika miksera, ponieważ znajdujący się na jego dnie nóż może ewentualnie spowodować skaleczenia!
- Proszę nie napelniać karafki żadnymi płynami, których temperatura jest wyższa niż 60 °C! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Podczas pracy urządzenia ręce lub inne przedmioty nie mogą nigdy znajdować się w naczyniach roboczych!
- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Nie należy korzystać z urządzenia jeżeli stwierdzi się tu występowanie wady lub jeżeli manipulowano przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- W trakcie pracy urządzenia nie wolno zdejmować pokrywy.
- Urządzenie proszę włączyć tylko wtedy, gdy zamknięcie/popychacz włożony został do otworu pokrywy.
- Dla docisnięcia środków spożywczych proszę zawsze używać tylko przeznaczonego do tego celu popychacza, a nie palców, widelca lub innych przedmiotów, by uniknąć skaleczenia, wzgl. innych zagrożeń.
- Nie należy włączać pustego malaksera.
- Tym urządzeniem proszę przetwarzać tylko środki spożywcze.
- Proszę nie umieszczać w pojemniku żadnych twardych artykułów, jak np.: kostki lodu, gałka muszkatołowa lub duże kawałki tabliczki czekolady! Może to spowodować uszkodzenie noża!

- W trakcie pracy urządzenia nie wolno go przenosić lub podnosić. W pierwszej kolejności należy zawsze wyłączyć malakser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Urządzenie należy zawsze nosić oburącz!
- Urządzenie wolno czyścić jedynie w sposób podany w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Zamknięcie otworu napełniania
- 2 Pokrywa naczynia miksującego z otworem napełniania
- 3 Naczynie miksujące
- 4 Wał napędowy dla naczynia do mieszania
- 5 Przelącznik urządzenia
- 6 Robot kuchenny, urządzenie podstawowe
- 7 Zatyczka
- 8 Pokrywa miski roboczej z szybem do napełniania
- 9 Czasza pracująca
- 10 Wał napędowy czaszy pracującej
- 11 Tarka do ziemniaków
- 12 Wkładka do tarcia na drobno
- 13 Wkładka do krojenia na drobno
- 14 Wkładka do tarcia na grubo
- 15 Wkładka do krojenia na grubo
- 16 Tarcza do frytek
- 17 Uchwyt narzędzi
- 18 Ugniataarka
- 19 Nóż do rozdrabniania
- 20 Trzpień prowadzący
- 21 Pokrywa bezpieczeństwa do napędu miksera
- 22 Tarcza do mieszania - emulgowania
- 23 Łopatka do ciasta

Na pokrywce (8) widnieje następująca wskazówka:

„CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE“

Tłumaczenie:

„Uwaga: Nie uruchamiać bez tego przykrycia.“

Rozpakowanie urządzenia

- Wyjmij z kartonu urządzenie i cały osprzęt.
- By usunąć ewentualne zanieczyszczenia pochodzące z produkcji, proszę przed pierwszym użyciem oczyścić naczynie do mieszania, miskę roboczą, różne pokrywki i pozostałe akcesoria w wodzie z dodatkiem zwykłego środka do zmywania.

OSTRZEŻENIE:

Niektóre części są bardzo ostre! Ewentualnie mogą one spowodować skaleczenia!

- Części te należy czyścić osobno przy zachowaniu szczególnej ostrożności!
- Po optukaniu wszystkie części należy dobrze wysuszyć.

Instalacja i zastosowanie

Prosimy o zwrócenie uwagi na fakt, aby podczas zmieniania elementów wyposażenia przelącznik (5) był ustawiony w pozycji „0”, a wtyczka urządzenia nie była podłączona. Teraz, w niżej opisany sposób, można zainstalować i wykorzystać elementy wyposażenia.

Aby uniknąć zranienia, przed uruchomieniem miski roboczej pokrywka (21) musi być zamontowana na wałku napędowym miksera (4).

Praca bez tej pokrywy zabezpieczającej jest niemożliwa!

Także, gdy chcą Państwo używać tylko miksera, musi być zamontowana miska robocza.

- **Praca krótkotrwała:** Przy pełnym obciążeniu (np. krojenie mięsa w cienkie paski) proszę używać urządzenia nie dłużej niż 40 sekund. Przed ponownym użyciem powinno stygnąć przez 10 minut!
- **Praca impulsowa:** Praca impulsowa polega na przemiennym krótkotrwałym obracaniu przelącznika do pozycji „P” i puszczeniu go. W tym trybie pracy urządzenie może pracować maks. 1 minutę. Przed ponownym użyciem należy odczekać 2 minuty, aby urządzenie ostygło!

Podłączenie elektryczne

Należy sprawdzić, czy napięcie sieci, które ma być użyte, zgadza się z napięciem urządzenia. Potrzebne dane znajdują się na podstawie, na tabliczce z typem urządzenia.

Obsługa

Zakładanie kluczy pracujących i pokrywy

Założ osłonę napędu miksera (21) na wałek napędowy miski miksera (4) tak, aby znak  na osłonie był skierowany na strzałkę  na podstawie urządzenia. Obróć do oporu osłonę napędu miksera w kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 1).

1. Miskę roboczą (9) proszę założyć w ten sposób na podstawę urządzenia, by oznaczenie  na dolnej krawędzi miski wskazywało na oznaczenie  podstawy urządzenia. Następnie obrócić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszymy zatrzaśnięcie (rys. 2 + 3). Symbole  i  muszą znajdować się dokładnie nad sobą.
2. Proszę założyć trzpień prowadzący (20) na wał napędowy miski roboczej (10) (rys. 4) i wybrać odpowiednie narzędzie (patrz rozdział „Użycie miski roboczej”).
3. Założ pokrywkę (8) tak, aby strzałka  na pokrywce zbiegała się z prawym znakiem  na misie roboczej. Metalowy koniec trzpienia prowadzącego (20) musi znaleźć się w swoim łożysku wewnątrz pokrywy. Gdyby tak nie było, to proszę sprawdzić, czy trzpień prowadzący znajduje się we właściwej pozycji. Proszę przekręcić pokrywkę w kierunku zamkniętego zamka  aż zaskoczy w słyszalny sposób (rys. 6). Aby zdjąć pokrywę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Zakładanie miski do miksowania i pokrywki (rys. 13-15)

1. Proszę trzymać naczynie do miksowania (3) w ten sposób, by uchwyt znajdował się po lewej stronie. Załóż miskę do miksowania na podstawę urządzenia tak, aby znak ▼ na dolnej krawędzi miski był skierowany na strzałkę ▲ na podstawie. Proszę przekręcić naczynie do miksowania w kierunku strzałki, aż zaskoczy w słyszalny sposób. Symbole ▼ i □ muszą znajdować się dokładnie nad sobą.
2. Przy nakładaniu pokrywki (2) proszę uważać na to, by otwór wylewowy w pokrywce znajdował się nad wylewem naczynia do miksowania.
3. Proszę dokręcić pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy w słyszalny sposób. Aby zdjąć pokrywkę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Podwójny system bezpieczeństwa

Włączenie silnika jest możliwe tylko, gdy misa robocza jest dobrze połączona z pokrywką i gdy jest zamontowana osłona napędu miksera (21). Mikser może być użyty tylko, gdy misa robocza jest prawidłowo założona. Pokrywkę wolno zdejmować z misy roboczej lub miski do miksowania tylko, gdy urządzenie jest wyłączone.



UWAGA:

Nigdy nie używaj jednocześnie miksera i miski roboczej.

Kabel sieciowy

Odwini z dolnej części potrzebną długość kabla sieciowego.

Uruchomienie

Obsługa miksera

1. Misa robocza (9) musi być zamontowana wg opisu w punkcie „Zakładanie miski roboczej” (bez narzędzia).
2. Na początku proszę pokroić produkt przeznaczony do miksowania na drobne kawałki.
3. Proszę napelnić urządzenie miksujące (3) produktem (min. 0,2 l - maks. 1,5 l). **Nie przepelniać!** Proszę nie przekraczać maksymalnej ilości, podanej na naczyniu do mieszania (Oznaczenie MAX)! Proszę nigdy nie napelniać naczynia miksującego gorącymi lub twardymi produktami jak np. ziemniaki, lód, ziarna kawy, orzechy itd.



UWAGA: ZABEZPIECZENIE WŁĄCZANIA!

Urządzenie działa tylko, gdy założona jest także misa robocza (9) z pokrywką.

4. Załóż pokrywkę (2) i mocno ją dokręć.
5. Zamknij pokrywkę zamknięciem (1), zwracając uwagę na prawidłowe ułożenie wyżłobień. Dokręć mocno zamknięcie.
6. Załóż miskę do miksowania (3) wg opisu w punkcie „Zakładanie miski do miksowania”.
7. By uzupełnić środki spożywcze, przeznaczone do miksowania, mogą Państwo zdjąć zamek wzgl. pokrywkę. Wcześniej proszę wyłączyć urządzenie. Zdjąć pokrywkę (2) pojemnika miksera i napelnić go odpowiednimi produktami.

OSTRZEŻENIE:

Prosimy nie wkładać ręki do miksera, ponieważ znajdujące się w nim ostrze może ewentualnie spowodować skaleczenia.

8. Następnie należy ponownie nałożyć pokrywkę na pojemnik miksera. Nie należy włączać pojemnika miksującego, kiedy jest pusty lub gdy nie jest zamknięty pokrywką. Upewnić się, czy przełącznik funkcji znajduje się w położeniu „0”.
9. Proszę podłączyć wtyczkę do przepięsowo zainstalowanego gniazdka o napięciu 230 V, 50 Hz.
10. Proszę włączyć urządzenie (Stopień 1 lub 2 itd.) lub stosować metodę pulsacyjną „P”.
11. Naczynie do mieszania musi być przytrzymywane podczas miksowania.
12. Miksowanie równomierne (praca stała):

Podczas pracy urządzenia na poziomie od 1 do 4 włącznik zaskakuje każdym razem w danej pozycji.

Stopień 1 = niskie obroty
Stopień 4 = wysokie obroty

W celu wyłączenia włącznik ustawić ponownie w pozycji „0”.

Przy pracy impulsowej (miksowanie w krótkich odcinkach czasu), przełącznik należy ustawić w pozycji „0”. Urządzenie jest teraz wyłączone. Proszę przekręcić włącznik na „P” odpowiednio do pożądanej długości interwału. Po puszczeniu włącznika wraca on automatycznie do pozycji „0”.

13. Aby zdjąć naczynie miksera proszę przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
14. Wszystkie zastosowane części należy oczyścić w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie”.

Obsługa czaszy pracującej

- Osłona napędu miksera (4) musi być zamontowana wg powyższego opisu (rys. 1).
- Zamontuj misę roboczą wg opisu w punkcie „Zakładanie miski roboczej” (rys. 2 + 3).
- Przelóż trzpień prowadzący przez wałek napędowy (rys. 4). Metalowy koniec skierowany jest do góry.
- Proszę nigdy nie korzystać z większej ilości narzędzi jednocześnie.

Ugniatanie i mieszanie ciasta

1. Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Użycie miski roboczej”.
2. Proszę wziąć ugniatarkę (18) w celu przygotowania ciasta i zamocować ją na trzpieniu prowadzącym. Proszę wcisnąć narzędzie całkiem do dołu (rys. 5). Lekkie kręcenie nim ułatwia założenie.
3. Następnie proszę włożyć składniki. Proszę uwzględnić dane dotyczące ilości w poniższej tabeli. Proszę nie przekraczać podanych ilości (min. 0,2l – maks. 1,5l).
4. Proszę położyć pokrywkę na misce roboczej. Dokręć go mocno, aż do usłyszenia wyraźnego odgłosu zatraskiwania (rys. 6).
5. Proszę zamknąć otwór pokrywki przy pomocy popychacza (7) (rys. 10).

- Włóż wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego 230 V / 50 Hz. Włącz urządzenie za pomocą włącznika (5) dobierając wymaganą prędkość od 1 do 4 (patrz tabela).

Podczas pracy urządzenia na poziomie od 1 do 4 włącznik zaskakuje każdym razem w danej pozycji.

Stopień 1 = niskie obroty
Stopień 4 = wysokie obroty

W celu wyłączenia włącznik ustawić ponownie w pozycji „0”.

Przy pracy impulsowej (Praca w krótkich cyklach), przełącznik należy ustawić w pozycji „0”. Urządzenie jest teraz wyłączone. Proszę przekręcić włącznik na „P” odpowiednio do pożądanej długości interwału. Po puszczeniu włącznika wraca on automatycznie do pozycji „0”.

Za pomocą tego urządzenia można w bardzo krótkim czasie:

- Ugniść do 1000 g gęstego ciasta (ciasto na chleb lub krusze ciasto),
- zamieszać do 1 litra ciasta naleśnikowego lub waflowego,
- wymieszać do 1500 g rzadkiego ciasta (np. ciasto biszkoptowe).

i WSKAZÓWKA:

Nie przekraczaj podanych w tabeli czasów krótkich cykli pracy przy wyrabianiu ciasta!

- Po ugniataniu/ mieszaniu proszę przekręcić włącznik (5) z powrotem do pozycji „0”, jak tylko utworzy się masa wzgl. kula ciasta. Proszę wyciągnąć wtyczkę z prądu.
- Aby zdjąć pokrywę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Ściągnij nóż z trzpienia prowadzącego.
- Proszę ściągnąć trzpień prowadzący z wału napędowego.
- By zdjąć miskę roboczą, proszę przekręcić ją w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Gotowe ciasto mogą Państwo zebrać łopatką do ciasta (23) i wyjąć z miski.
- Wszystkie zastosowane części należy oczyścić w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie”.

Rozdrabnianie nożem metalowym

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nóż do rozdrabniania (19) jest bardzo ostry! **Istnieje niebezpieczeństwo zranienia!**

- Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Użycie miski roboczej”.
- Proszę włożyć nóż do rozdrabniania (19) bezpośrednio na trzpień prowadzący. Proszę wcisnąć narzędzie całkiem do dołu (rys. 5). Lekkie kręcenie nim ułatwia założenie.
- Najpierw pokrój przeznaczony do rozdrabniania produkt spożywczy na mniejsze kawałki. Następnie proszę nakłaść składników. Proszę uwzględnić dane dotyczące ilości w poniższej tabeli. Proszę nie przekraczać podanych ilości (min. 0,2kg – maks. 1,0kg).
- Proszę położyć pokrywkę na misce roboczej i przekręcić ją w prawo, aż wyraźnie zaskoczy w słyszalny sposób (rys. 6).

- Proszę zamknąć szyb do napełniania (8) przy pomocy popychacza (7) (rys. 10).
- Włóż wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego 230 V / 50 Hz. Włącz urządzenie za pomocą włącznika (5) dobierając wymaganą prędkość od 2 do 3 (patrz tabela). Osiągną Państwo lepszy wynik, korzystając z trybu pulsacyjnego.
- Po siekaniu ponownie przestaw włącznik (5) w pozycję „0” i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Aby zdjąć pokrywę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Ściągnij nóż z trzpienia prowadzącego.
- Proszę ściągnąć trzpień prowadzący z wału napędowego.
- By zdjąć miskę roboczą, proszę przekręcić ją w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Gotową zawartość można wyjąć z pojemnika.
- Wszystkie zastosowane części należy oczyścić w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie”.

Krojenie i tarcie

- Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Użycie miski roboczej”.
- Wsuń wybrane narzędzie (11-15) w uchwyt narzędziowy (17) (rys. 7). Zamocuj uchwyt narzędziowy na trzpieniu prowadzącym (rys. 8). Proszę używać do tego zagłębieni uchwytu oprawki narzędziowej.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Powierzchnie do ucierania i do ścierania na wiórki jak i krawędzie wkładek są bardzo ostre! Łatwo można się nimi skaleczyć! Dlatego przy obchodzeniu się z nimi należy zachować niezbędną ostrożność!

- Proszę położyć pokrywkę na misce roboczej i przekręcić ją w prawo, aż wyraźnie zaskoczy w słyszalny sposób (rys. 9).
- Włóż wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego 230 V / 50 Hz.
- Proszę włączyć urządzenie (Stopień 1 lub 2 itd.) lub stosować metodę pulsacyjną „P” (patrz tabela).
- Najpierw pokrój przeznaczony do rozdrabniania produkt spożywczy na mniejsze kawałki. Następnie proszę nakłaść składników do szybu do napełniania (8). Dla dociskania produktów w otworze napełniania (8) proszę korzystać z zatyczki (7) (rys. 10). Na zatyczkę proszę wywierać umiarkowany nacisk. Urządzenie może pracować jedynie przy wsuniętej zatyczce (7). Proszę pamiętać o maksymalnej pojemności miski roboczej.
- Po pocięciu i utarciu należy ponownie przestawić przełącznik (5) w pozycję „0” i wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Aby zdjąć pokrywę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Ściągnij uchwyt narzędziowy z trzpienia prowadzącego.
- Proszę ściągnąć trzpień prowadzący z wału napędowego.
- By zdjąć miskę roboczą, proszę przekręcić ją w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Gotową zawartość można wyjąć z pojemnika.
- Wszystkie zastosowane części należy oczyścić w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie”.

Frytki

Za pomocą tarczy do frytek (16) można bez trudu i szybko można pociąć ziemniaki na odpowiednie paski.

1. Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Użycie miski roboczej”.
2. Proszę zamocować krążek do frytek na trzpieniu prowadzącym.

⚠ UWAGA:

Powierzchnie tnące i krawędzie tarczy są bardzo ostre! Łatwo można się nimi skaleczyć! Dlatego przy obchodzeniu się z nimi należy zachować należytą ostrożność!

3. Proszę postępować zgodnie z punktami 3 do 5 w rozdziale „Krojenie i tarcie”.
4. Następnie proszę nakłaść składników do szybu do napełniania (8). Dla dociskania produktów w otworze napełniania (8) proszę korzystać z zatyczki (7) (rys. 10). Na zatyczkę proszę wywierać umiarkowany nacisk. Urządzenie może pracować jedynie przy wsuniętej zatyczce (7). Proszę pamiętać o maksymalnej pojemności miski roboczej.
5. Po pokrojeniu proszę z powrotem przestawić włącznik (5) do pozycji „0” i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
6. Aby zdjąć pokrywę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
7. Proszę ostrożnie zdjąć narzędzie z trzpienia prowadzącego.
8. Proszę ściągnąć trzpień prowadzący z wału napędowego.
9. By zdjąć miskę roboczą, proszę przekrócić ją w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Gotową zawartość można wyjąć z pojemnika.
10. Wszystkie zastosowane części należy oczyścić w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie”.

Użycie tarczy do mieszania - emulgowania

1. Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Użycie miski roboczej”.
2. Tarczę do emulgowania (22) proszę założyć bezpośrednio na trzpień prowadzący (rys. 11). Proszę wcisnąć tarczę całkiem do dołu. Lekkie kręcenie nią ułatwia założenie.
3. Następnie proszę włożyć składniki (rys. 12). Proszę uwzględnić dane dotyczące ilości w poniższej tabeli. Proszę nie przekraczać podanych ilości (min. 0,1l – maks. 0,5l).
4. Proszę położyć pokrywkę na misce roboczej. Dokręć go mocno, aż do usłyszenia wyraźnego odgłosu zatraskiwania (rys. 6).
5. Proszę zamknąć otwór pokrywy przy pomocy popychacza (7) (rys. 10).
6. Włóż wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego 230 V / 50 Hz. Włącz urządzenie za pomocą włącznika (5) dobierając wymaganą prędkość od 1 do 4 (patrz tabela).
7. Po ubijaniu proszę z powrotem przestawić włącznik (5) do pozycji „0” i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
8. W celu zakończenia pracy proszę postępować dalej zgodnie z opisem zamieszczonym w rozdziale „Frytki”, punkt 6 do 10.

Narzędzia i prędkości należy dobierać zgodnie z poniższą tabelą:

Produkt/sposób przyrządzenia	ilość	narzędzie	stopień	maks. czas pracy
Ciasta ciężkie (np. drożdżowe)	Maks 1 kg	Ugniataarka	1	30 sek.
Ciasta ubijane (Ciasto biszkoptowe lub waflowe)	Maks 1,5 kg (1 litra)	Ugniataarka	1 – 2	1 min.
Rozdrabnianie, np. owoce, warzywa, ziola	Min. 200g Maks 700g	Nóż do rozdrabniania	P	30 sek.
Warzywa miksować	Maks 700g	Nóż do rozdrabniania	2 – 3	1 min.
Orzechy rozdrabniać	Min. 100g Maks 200g	Nóż do rozdrabniania	P	30 sek.
Mięso kroić w cienkie paski	Min. 200g Maks 1kg	Nóż do rozdrabniania	P	30 sek.
Szatkowanie ogórków, marchewek	Maks 2,5 litra	Wkładka szatkująca	1	1 min.
Tarkowanie marchwi, rzodkiewek, sera	Maks 2,5 litra	Wkładka ścierająca	1	1 min.
Ucieranie kartofli, twardego sera	Maks 2,5 litra	Wkładka ścierająca	1	1 min.
Krojenie ziemniaków	Maks 2,5 litra	Tarcza do frytek	1	1 min.
Piana z białek	Min. 2 białka Maks 1 litra	Ugniataarka	3 – 4	3 min.
Jajecznicza	Min. 2 jajka Maks 1 litra	Ugniataarka	1 – 4	1 min.
Śmietana	Min. 200 ml Maks 1 litra	Ugniataarka	1 2 – 3	2 min. 3 min.
Piana z białek	Min. 2 białka Maks 1 litra	Tarcza do mieszania - emulgowania	3 – 4	3 min.
Śmietana	Min. 200 ml Maks 1 litra	Tarcza do mieszania - emulgowania	3 – 4	1 min. 2 min.
Piana z mleka (3,5% zawartości tłuszczu)	Min. 100 ml Maks 500 ml	Tarcza do mieszania - emulgowania	2 – 4 3 – 4	30 sek. 2 min.
Dressing	Min. 100 ml Maks 300 ml	Tarcza do mieszania - emulgowania	1 – 2 1	1 min. 30 sek.
Płynny, shakes	Min. 100 ml Maks 300 ml	Tarcza do mieszania - emulgowania	1	30 sek.
Płynny, shakes	Min. 100 ml Maks 1,5 litra	Naczynie miksujące	1 – 4 lub P	40 sek.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Zawsze przed rozpoczęciem procesu czyszczenia prosimy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj szciotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Miskę wzgl. naczynie do miksowania należy starannie oczyścić bezpośrednio po każdym użyciu. W celu usunięcia resztek znajdujących się na wałku napędowym należy zdjąć miskę.
- Do oczyszczenia podstawy urządzenia z zewnątrz proszę używać wilgotnej ściereczki.
- W przypadku produktów farbujących (np. marchew) niektóre części z tworzywa sztucznego mogą ulec odbarwieniu: proszę oczyścić je przy pomocy oleju spożywczego.
- Części zdejmowane, które stykają się z żywnością (Narzędzia i naczynia) można zmywać w sposób tradycyjny.

⚠ UWAGA:

Części te **nie** nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Pod wpływem gorąca i ostrych środków czyszczących mogłyby ulec skrzywieniu lub przebarwieniu.

Przechowywanie

- Dla ochrony przed zranieniem przechowuj narzędzia w misie roboczej. Na trzpień prowadzący proszę wsadzić najpierw tarczę do emulgowania, potem nóż do rozdrabniania, ugniataarkę, a następnie oprawkę narzędziową.
- Kabel sieciowy mogą Państwo nawinąć pod urządzeniem podstawowym. Poza tym proszę wykorzystać wnękę na kabel, by schować wtyczkę.
- By odstawić urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, polecamy zamontować naczynie do miksowania uchwytem po prawej stronie.

Usuwanie usterek

- **Urządzenie nie funkcjonuje.**

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
Sprawdź położenie przełącznika obrotowego.

Inne możliwe przyczyny:

Państwa sprzęt zaopatrzony jest w cztery wyłączniki bezpieczeństwa. Zapobiegają one niezamierzonemu uruchomieniu silnika.

Środek zaradczy:

- Proszę sprawdzić właściwą pozycję miski roboczej (9),
- pokrywy miski roboczej (8),
- naczynia do miksowania (3),
- pokrywy naczynia do miksowania (2) lub pokrywy bezpieczeństwa (21).

Dane techniczne

Model:.....KM 363 CB
Napięcie zasilające: 220-240 V/ 50 Hz
Pobór mocy: 1000 W
Stopień ochrony: II
Krótki czas pracy:..... 40 sek.
Masa netto: 3,70 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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



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.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléspanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS!

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

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

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:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakkban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági előírások

FIGYELMEZTETÉS:

A vágó- és reszelő betét, a sültburgonya tárcsa és a keverőkés a vágó és reszelő felületen és a szélein nagyon éles! Ezekkel akkor kerül kapcsolatba, amikor kivesszi őket az edényből, ill. a tartóból. Ezeket a tartozékokat mindig a szükséges elővigyázattal használja, nehogy sérülést szenvedjen!

- Helyezze a készüléket sima, vízszintes és stabil munkafelületre.
- Ne dugja a készülék csatlakozó dugóját a konnektorba azelőtt, hogy felszerelte volna a szükséges tartozékokat!
- A tartozékok kicserélésekor a készüléket ki kell kapcsolni, és áramtalanítani kell.
- Ne nyúljon a keverőedénybe, mivel az alján lévő kés esetleg sérülést okozhat.
- 60 °C-nál melegebb folyadékot ne öntsön a mixelőedénybe! Égési sérülést szenvedhet!
- Üzemelés közben ne legyen a keze vagy bármilyen tárgy a tartályokon!
- A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva. Ne működtesse a készüléket, ha meghibásodott, vagy ha a biztonsági kapcsolót manipulálták!
- Működés közben ne vegye le a készülék fedelét!
- Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a fedél nyílásába bedugta a lezáró idomot / töltőeszközt!
- Az élelmiszer lenyomásához mindig csak a hozzá tartozó töltőeszközt használja és ne az ujjait, a villát vagy más tárgyat, a sérülések ill. veszélyeztetések elkerülése érdekében.
- Ne működtesse a készüléket üresen!
- Ezzel a készülékkel csak élelmiszert dolgozzon fel.
- Ne tegyen az aprítótartályba jégkockát és kemény élelmiszert, pl. szerezendőt vagy nagy tömbcsokoládé-darabokat! Ezzel tönkretelheti a kést.
- Működés közben ne vegye a készüléket arrébb, és ne emelje meg! Először mindig kapcsolja ki, utána pedig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a konnektorból. Ha máshová viszi a készüléket, mindig két kézzel fogja meg!
- Mindig úgy tisztítsa a készüléket, ahogy a „Tisztítás“ címszó alatt olvasható!

A kezelő elemek áttekintése

- 1 A betöltőnyílás lezárója
- 2 A mixelőedény fedele töltőnyílással
- 3 Mixelőedény
- 4 Hajtótengely a mixelő edény számára
- 5 Készülékcapcsoló
- 6 Konyhai robotgép, alapkészülék
- 7 Töltőgétő
- 8 tál fedele betöltő nyílással
- 9 Munkaedény
- 10 A munkaedény hajtótengelyel
- 11 burgonyareszelő
- 12 kislyukú reszelő betét
- 13 vékony vágóbetét
- 14 nagylyukú reszelő betét
- 15 vastag vágóbetét
- 16 Hasábburgonya-tárcsa
- 17 Szerszámtartó
- 18 Dagasztókampó
- 19 keverőkés
- 20 Megvezető túske
- 21 Biztonsági fedél a turmixmehajtóhoz
- 22 keverő emulgeáló tárcsa
- 23 Tésztakaparó

A fedélen (8) az alábbi tudnivaló áll:

„CAUTION:
DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE“

Fordítás:

„Figyelem! Ne üzemeltesse a fedél nélkül!“

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a dobozból a készüléket valamennyi tartozékával együtt.
- A termékből az esetleges szennyeződések eltávolítása érdekében az első használat előtt egy egyszerű mosogatóban tisztítsa meg a mixelő edényt, a munkatálat, a különböző fedeleket és egyéb tartozékokat!

FIGYELMEZTETÉS:

Néhány elem igen éles! Vigyázatlanság esetén sérülést okozhat!

- Ezeket az elemeket sorjában és különös odafigyeléssel mosogassa el!
- A mosogatás után az összes elemet alaposan törölgesse el!

Üzembehelyezés és használat

Ügyeljen rá, hogy a kapcsoló (5) „0“ állásban legyen, és a készülék ne legyen bedugva a konnektorba, amikor a tartozékokat cseréli. Ennek figyelembevételével szerelje fel és használja a tartozékokat úgy, ahogyan a következőkben olvasható.

Ha üzemeltetni szeretné a tálat, a biztonsági fedelet (21) a baleset elkerülése érdekében rá kell szerelni a turmix meghajtójának meghajtótengelyére (4).

A biztonsági fedél nélkül a készülék nem működtethető!

Akkor is fel kell szerelni a keverőtálat, ha csak a mixert akarja használni.

- **Rövid idejű üzemmód:** Ne üzemeltesse a készüléket teljes terhelés mellett (pl. hús felvágására) 40 mp-nél hosszabb ideig. Ismételt használat előtt hagyja 10 percig lehűlni!
- **Pulzus üzemmód:** Pulzus üzemmódot általában érhet el, ha a kapcsolót „P” helyzetbe fordítja el és ismét elengedi. A készüléket ebben az üzemmódban legfeljebb 1 percig üzemeltesse. Mielőtt újra használná, hagyja 2 percig lehűlni!

Elektromos csatlakozás

Győződjön meg róla, hogy a használni kívánt hálózati feszültség egyezik-e a készülékével. A vonatkozó adatokat megtalálja az alapon lévő típuscímkén.

Használat

A munkaedény és a fedő felhelyezése

Helyezze úgy a turmixmehajtójának fedelét (21) a turmixedény meghajtótengelyére (4), hogy a fedélen lévő \square jelzés a készülék alapzatának \blacktriangle nyílra mutasson. Fordítsa el a turmixmehajtó fedelét az óramutató járásával megegyező irányba egészen a legvégső pontig (1. ábra).

1. Úgy helyezze fel a keverőtálat (9) a készülék talpára, hogy a tál alsó szélén lévő ∇ jelölés a készülék talpán lévő \square jelölésre mutasson. Fordítsa ezután a munkaedényt az óramutató járása irányába, amíg hallhatóan be nem kattann (2. + 3. ábra)! ∇ és \square pontosan egymás felett legyen.
2. Dugja a vezetőcsapot (20) a keverőtál meghajtó tengelyén (10) át (4. ábra) és válassza ki a megfelelő szerszámot (lásd a „Keverőtálas üzemelés” pontot).
3. Úgy helyezzük fel a fedelet (8), hogy a fedélen lévő ∇ nyíl az edény jobboldali \blacksquare jelzésére mutasson. A megvezető túske (20) fém hegyének a fedélben lévő csapágazásába kell belekapaszkodnia. Ha ez nem áll fenn, ellenőrizze a vezetőcsap megfelelő helyzetét. Fordítsa el a fedelet a zárt lakat irányába \blacksquare , amíg az hallhatóan bepattan a helyére (6. ábra). Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!

A turmixedény és a fedél felhelyezése (13.-15. ábra)

1. Tartsa úgy a keverőedényt (3), hogy a nyél a bal oldalon legyen. Úgy helyezze fel a turmixedényt a készülék alapzatára, hogy a készülék alsó szélén lévő ∇ jelzés a készülék alapzatán lévő \blacktriangle nyílra mutasson. Fordítsa el a keverőedényt a nyíl irányába, amíg az hallhatóan bepattan. ∇ és \square pontosan egymás felett legyen.
2. Ügyeljen arra a fedél (2) felhelyezésékor, hogy a fedélen lévő kiöntőnyílás a keverőedény kiöntője felett legyen.
3. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban, amíg az hallhatóan bepattan a helyére. Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!

Kettős biztonsági rendszer

A motort csak akkor lehet bekapcsolni, ha a keverőedény a fedéllel együtt megfelelően van a helyén és a turmixmeghajtó fedele (21) fel van szerelve. A turmixot csak akkor lehet használni, ha a keverőedény megfelelően van felhelyezve. Kérjük, hogy csak abban az esetben vegye le a fedelet a keverőedényről vagy a turmixedényről, ha a készülék ki van kapcsolva.

VIGYÁZAT:

Ne használja egyszerre a turmixot és a keverőtányért.

Hálózati kábel

Tekerje le a szükséges hálózati kábelt a talprészről.

Használatbavétel

Mixelő üzemmód

1. A keverőedényt (9) úgy kell felszerelni, ahogy az „A keverőedény felhelyezése” c. részben le van írva (szerszám nélkül).
2. Előzetesen vágja kisebb darabokra a mixelni kívánt anyagot.
3. Töltse meg a mixelőedényt (3) a mixelendő anyaggal (min. 0,2 l - max. 1,5 l). **Ne töltse túlságosan tele!** Ne lépje túl a mixelő edényen megjelölt maximális mennyiséget („MAX” jelölés)! Soha ne tegyen bele forró élelmiszert vagy kemény anyagokat, amilyen pl. a burgonya, jég, kávébab, dió,ogyoró stb.

VIGYÁZAT: BIZTONSÁGI KAPCSOLÓ!

A készülék csak akkor működik, ha a fedeles keverőtányért (9) fel van helyezve.

4. Helyezze fel a fedelet (2) és csavarja rá szorosan.
5. Zárja le a fedelet a zárral (1), ügyeljen a kihagyott részre. Szorosan fordítsa el a zárat.
6. Úgy helyezze fel turmixedényt (3), ahogy az „A turmixedény felhelyezése” c. részben le van írva.
7. A mixelendőket utántöltéséhez leveheti a zárószerkezetet ill. a fedelet. Előtte kapcsolja ki a készüléket! Vegye le a keverőedény fedelét (2), és tegye bele a kívánt ennivalókat.

FIGYELMEZTETÉS:

Ne nyúljon bele az edénybe, mert vigyázatlanság esetén a benne lévő penge sérülést okozhat.

8. Tegye rá ismét a fedelet a keverőedényre! Ne működtesse a keverőedényt üresen vagy fedél nélkül! Győződjön meg róla, hogy az indító kapcsoló „0” állásban van-e.
9. Dugja a hálózati csatlakozó dugót előírászerűen szerelt 230 V, 50 Hz-es konnektorba!
10. Kapcsolja be a készüléket (1. vagy 2. fokozat stb.), vagy használja a pulzáló üzemmódot „P”.
11. A mixelő edényt a mixelés közben rögzíteni kell.
12. Az egyenletes mixelés érdekében (folyamatos üzem esetén):

Az 1-4. fokozatban való üzemeltetéskor a kapcsoló az adott állásban be kattant.

1. fokozat = kis fordulatszám
4. fokozat = nagy fordulatszám

Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, tegye a kapcsolót ismét „0” állásba!

Impulzus-üzemmódhoz (rövid megszakításokkal végzett keveréshez) állítsa a kapcsolót „0” állásba! A készülék ki van kapcsolva. Fordítsa el a kapcsolót a kívánt intervallumnak megfelelően „P”-re. A kapcsoló elengedésekor ez magától „0” helyzetbe áll vissza.

13. Levételhez az órmutató járásával ellenkező irányba fordítsa a mixelőedényt.
14. Tisztítsa meg a használt elemeket úgy, ahogy a „Tisztítás” című oldalon olvasható.

A munkaedény használata

- A turmixmeghajtó fedelét (4) a fentiek alapján kell felszerelni (1. ábra).
- A keverőtálat „A keverőtál felhelyezése” szerint helyezze fel (2. + 3. ábra).
- Dugja át a vezetőlécet a meghajtótengelyen keresztül (4. ábra). A fém hegy felfelé néz.
- Soha ne használjon több szerszámot egyszerre.

Tésztadagasztás vagy -keverés

1. A „Keverőtálas üzemmód” részben leírtak alapján járjon el.
2. Vegye a dagasztókart (18) a tészta elkészítéséhez és rögzítse a vezetőlécen. Nyomja egészen le a szerszámot (5. ábra). A behelyezését enyhé elcsavarással könnyíthető meg.
3. Valamennyi hozzávalót töltsön bele. Ügyeljen az alábbi táblázatban lévő mennyiségi adatokra. Ne töltsön bele ennél többet (legalább 2 dl – legfeljebb 1,5 l).
4. Tegye fel a fedelet a munkatáira! Fordítsa el szorosan, amíg hallhatóan bepattan a helyére (6. ábra).
5. Zárja le a fedél nyílását a töltőeszközzel (7) (10. ábra)!
6. Dugja a csatlakozó dugót szabályszerűen szerelt 230 V/50 Hz-es földelt konnektorba. Állítsa a készüléket a kapcsolóval (5) 1 és 4 közötti sebességfokozatra (lásd a táblázatot).

Az 1-4. fokozatban való üzemeltetéskor a kapcsoló az adott állásban be kattant.

1. fokozat = kis fordulatszám
4. fokozat = nagy fordulatszám

Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, tegye a kapcsolót ismét „0” állásba!

Impulzus-üzemmódhoz (rövid intervallumú üzemeltetés), állítsa a kapcsolót „0” állásba! A készülék ki van kapcsolva. Fordítsa el a kapcsolót a kívánt intervallumnak megfelelően „P”-re. A kapcsoló elengedésekor az magától visszaáll a „0” helyzetbe.

Ezzel a készülékkel a lehető legrövidebb időn belül lehet:

- max. 1000 g nehéz tésztát (kenyer- vagy linyertésztát) dagasztgat meg,
- legfeljebb 1 liter palacsinta- vagy gofrítésza megkeveréséhez,
- max. 1500 g könnyű tésztát (pl. piskótátésztát) keverhet ki.

I TÁJÉKOZTATÁS:

Ne lépje túl tésztagyúráskor az ebben a táblázatban megadott rövid üzemeltetési időket!

7. A dagasztási / keverési művelet után a kapcsolót (5) állítsa vissza „0” pozícióba, amint a tésztaamassa ill. tésztagömb kiformalódott! Húzza ki a villás dugót!
8. Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!
9. Húzza le a kést a vezetőpöccökről.
10. Húzza le a vezetőtűskét a hajtótengelyről!
11. Ha ki akarja venni a keverőtálat, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. A kész tésztát a tésztakaparóval (23) lehet leszedni és kivenni a tálból.
12. Tisztítsa meg a használt elemeket úgy, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt olvasható.

Aprítás a fémkéssel

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

A keverőkés (19) nagyon éles! **Sérülésveszély áll fenn!**

1. A „Keverőtálas üzemmód” részben leírtak alapján járjon el.
2. Dugja a keverőkést (19) közvetlenül a vezetőcsapra. Nyomja egészen le a szerszámot (5. ábra). Enyhe elfordítással könnyíthető meg a behelyezés.
3. Előtte aprítsa az élelmiszert kisebb darabokra. Most töltsse be a hozzávalókat! Ügyeljen az alábbi táblázatban lévő mennyiségi adatokra. Ne töltsön bele ennél többet (legalább 20 dkg – legfeljebb 1 kg).
4. Tegye fel a fedelet a munkatátra! A fedelet forgassa jobbra, amíg jól halhatóan be nem kattán (6. ábra)!
5. Zárja le a töltőnyílást (8) a töltőeszközzel (7) (10. ábra).
6. Dugja a csatlakozó dugót szabályszerűen szerelt 230 V/50 Hz-es földelt konnektorba. Állítsa a készüléket a kapcsolóval (5) 2 és 3 közötti sebességfokozatra (lásd a táblázatot). Jobb eredményt ér el, ha az impulzus-üzemet használja.
7. Fordítsa az aprítás után a kapcsolót (5) ismét „0” állásba, és húzza ki a dugót a konnektorból!
8. Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!
9. Húzza le a kést a vezetőpöccökről.
10. Húzza le a vezetőtűskét a hajtótengelyről!
11. Ha ki akarja venni a keverőtálat, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Ki lehet venni belőle a felaprított tartalmat.
12. Tisztítsa meg a használt elemeket úgy, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt olvasható.

Vágás és reszelés

1. A „Keverőtálas üzemmód” részben leírtak alapján járjon el.
2. Tolja a kívánt szerszámot (11-15) a szerszámtartóba (17) (7. ábra). Erősítse rá a szerszámtartót a vezetőpöccökre (8. ábra). Használja ehhez a szerszámtartó nyélmélyedését.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

A daráló- és reszelőfelületek és a betétek szélei is nagyon élesek! Sérülést okozhatnak! Használja a betéteket a szükséges elővigyázattal!

3. Tegye fel a fedelet a munkatátra! A fedelet forgassa jobbra, amíg jól halhatóan be nem kattán (9. ábra)!
4. Dugja a csatlakozó dugót szabályszerűen szerelt 230 V / 50 Hz-es földelt konnektorba!
5. Kapcsolja be a készüléket (1. vagy 2. fokozat stb.), vagy használja a pulzáló üzemmódot „P” (lásd a táblázatot).
6. Előtte aprítsa az élelmiszert kisebb darabokra. Töltsse meg most az adagolónyílást (8) a hozzávalókkal! A töltőgetőt (7) használja arra, hogy az élelmiszert lenyomja a betöltőnyíláson (8) (10. ábra). Közepes erősségű nyomást gyakoroljon rá. A készüléket csak behelyezett töltőgetővel (7) szabad működtetni. Tartsa szem előtt a munkatál maximális töltőmennyiségét!
7. Fordítsa vissza a kapcsolót (5) a vágás / reszelés ismét „0” helyzetbe, és húzza ki a dugót a konnektorból!
8. Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!
9. Vegye le a szerszámtartót a vezetőpöccökről.
10. Húzza le a vezetőtűskét a hajtótengelyről!
11. Ha ki akarja venni a keverőtálat, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Ki lehet venni belőle a felaprított tartalmat.
12. Tisztítsa meg a használt elemeket úgy, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt olvasható.

Pommes frites

A pommes frites-szeletelő koronggal (16) gyorsan megfelelő csíkokra tudja vágni a burgonyát.

1. A „Keverőtálas üzemmód” részben leírtak alapján járjon el.
2. Rögzítse a hasábburgonya-tárcsát a vezetőtűskén!

⚠ VIGYÁZAT:

A korong vágófelületei és szélei nagyon élesek! **Sérülésveszély áll fenn!** Használja a korongot a szükséges elővigyázattal!

3. Kövesse a „Vágás és reszelés” 3-5. pontjait.
4. Töltsse meg most az adagolónyílást (8) a hozzávalókkal! A töltőgetőt (7) használja arra, hogy az élelmiszert lenyomja a betöltőnyíláson (8) (10. ábra). Közepes erősségű nyomást gyakoroljon rá. A készüléket csak behelyezett töltőgetővel (7) szabad működtetni. Tartsa szem előtt a munkatál maximális töltőmennyiségét!
5. Ija vissza a vágás után a kapcsolót (5) „0” helyzetbe és húzza ki a hálózati csatlakozót.
6. Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!
7. Óvatosan vegye le a szerszámot a vezetőcsapról.
8. Húzza le a vezetőtűskét a hajtótengelyről!
9. Ha ki akarja venni a keverőtálat, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Ki lehet venni belőle a felaprított tartalmat.
10. Tisztítsa meg a használt elemeket úgy, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt olvasható.

A keverő-emulgeáló tárcsa használata

1. A „Keverőtálas üzemmód” részben leírtak alapján járjon el.

- Dugja az emulgeáló tárcsát (22) közvetlenül a vezetősapra (11. ábra). Nyomja egészen le a tárcsát. A behelyezés enyhé elfordítással megkönnyíthető.nach unten.
- Töltse bele a hozzávalókat (12. ábra). Ügyeljen az alábbi táblázatban megadott mennyiségekre. Ne töltsön bele többet (legalább 1 dl – legfeljebb ½ l).
- Tegyé fel a fedelet a munkatárlra! Fordítsa el szorosan, amíg hallhatóan bepattan a helyére (6. ábra).
- Zárja le a fedél nyílását a töltésszközzel (7) (10. ábra)!
- Dugja a csatlakozó dugót szabályszerűen szerelt 230 V/50 Hz-es földelt konnektorba. Állítsa a készüléket a kapcsolóval (5) 1 és 4 közötti sebességfokozatra (lásd a táblázatot).
- Felverés után kapcsolja vissza a kapcsolót (5) „0” helyzetbe és húzza ki a csatlakozót.
- A munka befejezéséhez a „Sültburgonya” 6-10. pontban leírtak alapján járjon el.

Adott alkalmazáshoz az alábbi táblázat szerint válassza meg a szerszámot és a sebességet:

Termék/Elkészítési mód	tömeg	Szerszám	Fo- kozat	Max. üzemidő
Sűrű tészta (pl. kelt tészta)	Max. 1 kg	Dagasztókar	1	30 sec.
Kevért tészta (Piskóta-tészta vagy ostaytészta)	Max. 1,5 kg (1 Liter)	Dagasztókar	1 – 2	1 perc
Aprítás, pl. gyümölcs, zöldség, fűszernövények	Min. 200g Max. 700g	Keverőkés	P	30 sec.
Zöldség pürésítése	Max. 700g	Keverőkés	2 – 3	1 perc
Csonthéjak aprítása	Min. 100g Max. 200g	Keverőkés	P	30 sec.
Hús felvágása	Min. 200g Max. 1kg	Keverőkés	P	30 sec.
Uborka, sárgarépa szeletelése	Max. 2,5 l	Vágóbetét	1	1 perc
Sárgarépa, retek, sajt reszelése	Max. 2,5 l	Reszelőbetét	1	1 perc
Burgonya, kemény sajt gyalulása	Max. 2,5 l	Reszelőbetét	1	1 perc
Burgonya felszeletelése	Max. 2,5 l	Sültburgonya tárcsa	1	1 perc
Tojásfehérje felverése	Min. 2 tojás-fehérje Max. 1 l	Dagasztókar	3 – 4	3 perc
Rántotta	Min. 2 tojás Max. 1 l	Dagasztókar	1 – 4	1 perc
Tejszín	Min. 200 ml Max. 1 l	Dagasztókar	1 2 - 3	2 perc 3 perc
Tojásfehérjehab	Min. 2 tojás-fehérje Max. 1 l	Keverő emulgeáló tárcsa	3 – 4	3 perc
Tejszín	Min. 200 ml Max. 1 l	Keverő emulgeáló tárcsa	3 – 4	1 perc 2 perc
Tejhab (3.5% zsirtartalom)	Min. 100 ml Max. 500 ml	Keverő emulgeáló tárcsa	2 – 4 3 - 4	30 sec. 2 perc
Mártások	Min. 100 ml Max. 300 ml	Keverő emulgeáló tárcsa	1 – 2 1	1 perc 30 sec.
Folyadékok, turmixok	Min. 100 ml Max. 300 ml	Keverő emulgeáló tárcsa	1	30 sec.
Folyadékok, turmixok	Min. 100 ml Max. 1.5 l	Mixelőedény	1 – 4 vagy P	40 sec.

Tisztogatás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzzuk ki a hálózati csatlakozót!
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfélt vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

- Minden munkamenet után nyomban gondosan tisztítsa meg a munkatálat, ill. a keverőedényt! Ehhez vegye le a munkatálat, hogy a hajtótengelyen lévő maradványokat el tudja távolítani!
- Az alapkészülék tisztítására csak nedves ruhát használjon.
- Színezőanyagokban gazdag élelmiszerek (pl. sárgarépa) a műanyag részek enyhé elszíneződését okozhatják. Ezeket étolajjal távolíthatja el.
- Az élelmiszerekkel közvetlen érintkezésbe került levehető alkatrészeket (szerszám és edények) el lehet mosogatni.

⚠ VIGYÁZAT:

A készülék részei nem moshatók el mosogatógépben. Hő és erős tisztítószer hatására eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.

Tárolás

- A szerszámokat a balesetveszély elkerülése érdekében a keverőedényben tartsa. Először dugja az emulgeáló tárcsát, a keverőkést, a dagasztókart, majd a szerszámtartót a vezetősapra.
- A hálózati kábelt a készülék aljára tekerheti. Ezenkívül a kábelrekeszt használja a csatlakozó eltevééséhez.
- Ha helytakarékos módon szeretné eltenni a készüléket, azt javasoljuk, hogy a keverőedényt a nyelével a jobb oldalon szereljük fel.

Hibaelhárítás

- A készülék nem működik.**

Megoldás:

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

Ellenőrizze a forgatható kapcsoló helyzetét.

Egyéb lehetséges okok:

A készülék négy biztonsági kapcsolóval van ellátva.

Ez megakadályozza a motor véletlenszerű elindulását.

Megoldás:

Ellenőrizze, hogy az alábbi alkatrészek helyesen

illeszkednek-e:

- keverőtál (9),
- a keverőtál fedele (8),
- keverőedény (3),
- a keverőedény fedele (2) vagy
- a biztonsági fedél (21).

Műszaki adatok

Modell:.....KM 363 CB
Feszültségellátás: 220-240 V/ 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 1000 W
Védelmi osztály: II
Rövid üzemeltetési idő:40 sec.
Nettó súly:3,70 kg

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

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.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de