PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

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

Knetmaschine PC-KM 1096

Kneedmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado • Impastatrice
Kneading Machine • Urządzenie do ugniatania ciasta • Hnětač těsta
Dagasztógép • Тестомесильная машина • ستاب ميكسر

CE

DEUTSCH ..... Seite 4

NEDERLANDS ..... blz 12

FRANÇAIS ..... page 19

ESPAÑOL..... página 26

ITALIANO ..... pagina 33

ENGLISH ..... page 40

JĘZYK POLSKI ..... strona 47

ČESKY ..... strana 55

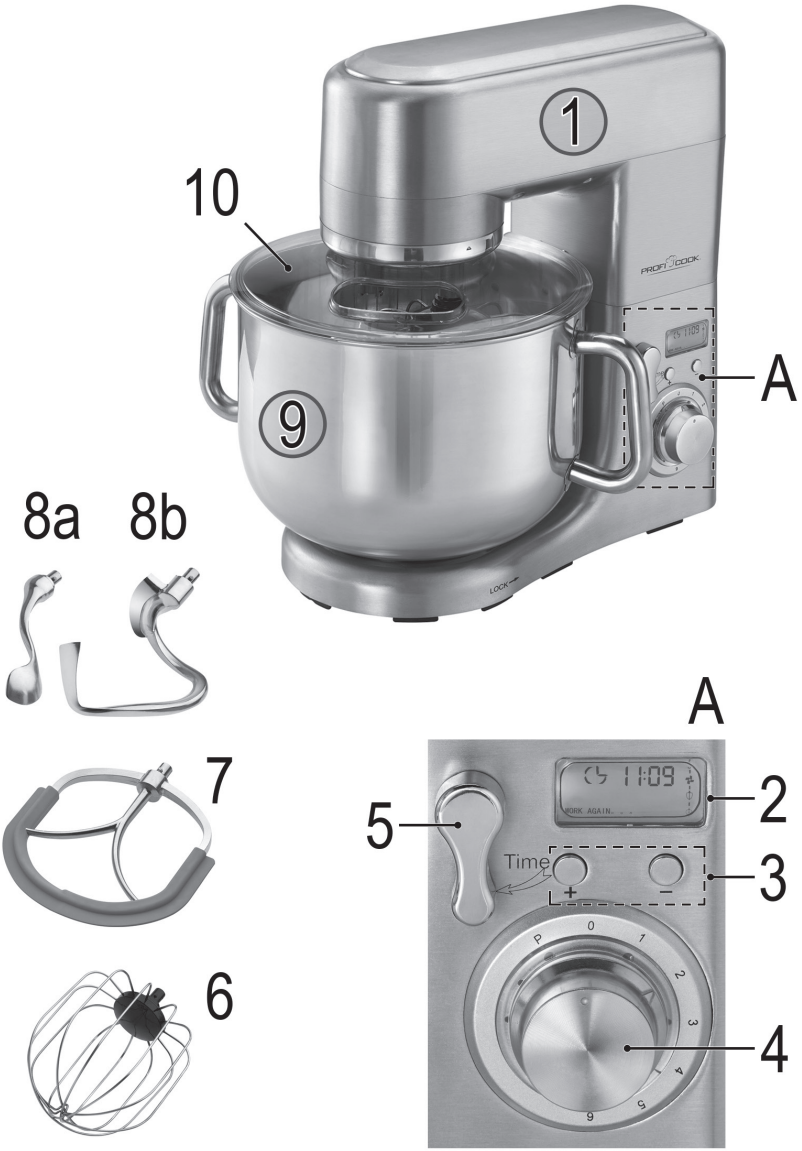
MAGYARUL .....oldal 62

РУССКИЙ .....стр. 69

العربية.....صفحة 77

Übersicht der Bedienelemente

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



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Allgemeine Hinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät 4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang 6
Vorbereitung 6
Bedienung 6
Rezeptvorschläge 8
Reinigung 9
Aufbewahrung 9
Technische Daten 10
Hinweis zur Richtlinienkonformität 10
Garantie 10
Entsorgung 11

Allgemeine Hinweise

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠ ACHTUNG:

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

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1 Schwenkbarer Arm
A Bedienfeld
- 2 Display
- 3 ⊕ / ⊖ Tasten für den Timer
- 4 Drehregler
- 5 Hebel zum Senken / Heben des Arms

6 Schneebesen
7 Rührhaken
8a + 8b Knethaken
9 Rührschüssel
10 Spritzschutz

Vorbereitung

1. Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
2. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.

   HINWEIS:
   Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen!
4. Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

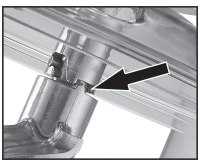
Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Bedienung

1. Achten Sie darauf, dass der Drehregler auf Position „**0**“ steht.
2. **Öffnen des Schwenkarmes:** Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position. Wenn der Hebel in die Ausgangsposition zurückspringt, ist der Schwenkarm arretiert.
3. Setzen Sie die **Rührschüssel** in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in Pfeilrichtung bis zum Anschlag (LOCK).
4. Bringen Sie jetzt den **Spritzschutz** unten am Schwenkarm an: Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben. Die Einfüllöffnung sollte sich vor Ihnen links befinden. Setzen Sie die Führungsnasen des Spritzschutzes in die Aussparungen an der Unterseite des Schwenkarms. Drehen Sie den Spritzschutz entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

5a. Einsatz des **Schneebesens** oder des **Rührhakens:** Setzen Sie ein Werkzeug an der Antriebswelle an. Der Splint in dem Werkzeug passt in die Welle. Schieben Sie das Werkzeug mit leichtem Druck in die Welle und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn.

5b. Einsatz der **Knethaken:** Arbeiten Sie immer mit beiden Knethaken. Montieren Sie die Knethaken wie die anderen Werkzeuge (Punkt 5a). Beachten Sie dabei nebenstehende Abbildung. Die Führungsnase muss in die Aussparung greifen.



6. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
7. **Schließen des Schwenkarmes:** Drücken Sie den Hebel (5) in Pfeilrichtung und senken Sie gleichzeitig den Schwenkarm. Der Hebel springt in die Ausgangsposition zurück.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Steckdose.
9. Schalten Sie das Gerät mit dem **Drehregler** ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1 - 3	max. 7,5 kg Teig max. 4750 g Mehl (Empfohlenes Mischverhältnis von Mehl / Wasser: 5 : 3)	5 Min.
Mittelschwere Teige (z.B. Rührteig)	Rührhaken	1 - 3	max. 6 Liter	5 Min.
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Sahne, Pudding)	Schneebesen	4 - 6	min. 200 ml max. 4 Liter	10 Min.
Eischnee	Schneebesen	6	5 - 30 Eier	10 Min.

HINWEIS:

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

Betrieb unterbrechen

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

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

HINWEIS:

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

Arbeiten mit dem elektronischen Timer

- Mit den Tasten ⊕ und ⊖ können Sie eine Betriebslaufzeit bestimmen.
- Es können maximal 20 Minuten und 30 Sekunden eingestellt werden.
- Sie können die Laufzeit auch während des Betriebes mit den Tasten ⊕ und ⊖ verändern.

- Bei einer kurzen Unterbrechung bleibt der Countdown erhalten, solange Sie nicht den Netzstecker gezogen haben.
- Möchten Sie die eingestellte Zeit zurücksetzen (löschen), halten Sie die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus. In der Anzeige sehen Sie „**------**“.

i HINWEIS:
Möchten Sie weiter arbeiten, stellen Sie den Drehregler erst auf Position „**0**“.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

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

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) **Stufe 1 - 3**

Zutaten:

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

Zubreitung:

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

Herkömmlicher Herd:

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

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

Leinsamenbrötchen **Stufe 1 - 2**

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Herkömmlicher Herd:

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

Schokoladencreme **Stufe 5 - 6**

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Reinigung

⚠ WARNUNG:

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

△ ACHTUNG:

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

Motorgehäuse

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

Rührschüssel

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

Knet- und Rührwerkzeuge

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

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.

- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell:..... PC-KM 1096
Spannungsversorgung:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:..... 1500 W
Schutzklasse:.....I
Nettogewicht:.....ca. 11,00 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-KM 1096 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Garantie

Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

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

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

www.sli24.de

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

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

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

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Gebruiksaanwjzing

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

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

⚠ LET OP:
Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

OPMERKING:
Duidt op tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen 3
Algemene Opmerkingen 12
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat 13
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering 14
Voorbereiding 14
Gebruiksaanwijzing 14
Aanbevolen recepten 16
Reiniging 17
Opslag 18
Technische gegevens 18
Verwijdering 18

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. 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.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

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

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten.
- Raak geen bewegende delen aan.
- Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor **het gebruik van het apparaat** in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.

⚠ LET OP:

Dompel het apparaat niet in water om het schoon te maken. Volg de instructies zoals vermeld in het hoofdstuk “Reiniging”.

- Bewerk geen veiligheidsschakelaars.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat.
- Verkeerd gebruik van het apparaat voor andere doeleinden kan letsel veroorzaken.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

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

Voorbereiding

1. Haal het toestel en alle accessoires uit de doos.
2. Controleer of de levering compleet is.
3. Controleer het apparaat op transportschade om gevaar te voorkomen.

   ℹ OPMERKING:
   Als u transportschade hebt geconstateerd, neem dan meteen contact op met uw leverancier. Een beschadigd apparaat mag niet gebruikt worden!

4. Om alle eventuele productieresiduen te verwijderen, alle accessoires schoonmaken, zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”, voor u het toestel voor het eerst in gebruik neemt.

Elektrische aansluiting

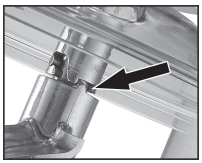
Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.

Gebruiksaanwijzing

1. Wees er zeker van dat de regelknop zich in de “**0**” stand bevindt.
2. **De zwenkarm openen**: Druk de hendel (5) in de richting van de pijl. Geleid de zwenkarm met de hand omhoog. Als de hendel terugveert naar de beginpositie, is de arm vergrendeld.
3. Zet de **mengkom** op zijn plaats. Draai de kom in de richting van de pijl tot de aanslag (LOCK).
4. Bevestig nu het **beschermkap** onder de zwenkarm: Houd het beschermkap met de kraag naar boven gericht. De vulopening dient voor u te zitten aan de linkerkant. Plaats de geleider nokken van het beschermkap in de uitsparingen aan de onderkant van de zwenkarm. Draai het linksom tot hij niet verder kan.

5a. Plaatsen van de **garde** of de **menghaak**: Steek een hulpstuk in de aandrijfas. De nok aan het hulpstuk past in de as. Schuif het hulpstuk voorzichtig in de as en draai linksom.

5b. Plaatsen van de **kneedhaak**: Gebruik altijd beide kneedhaken. Plaats de kneedhaken op dezelfde manier als de andere hulpstukken (5a). Zie de afbeelding rechts. De geleider dient in de opening te vallen.



6. Doe de ingrediënten in de kom.
7. **De zwenkarm sluiten**: Druk de hendel (5) in de richting van de pijl en beweeg de zwenkarm tegelijkertijd omlaag. De hendel veert terug naar de beginpositie.
8. Steek de stekker in het stopcontact.

9. Gebruik de **bedieningsknop** om het apparaat in te schakelen en selecteer de gewenste snelheid in overeenkomst met de onderstaande tabel.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht	Max. bedieningstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1 - 3	max. 7,5 kg deeg max. 4750 g bloem (Aanbevolen mengverhouding van bloem / water: 5 : 3)	5 min
Middelzwaar deeg (bijv. cake)	Menghaak	1 - 3	max. 6 liter	5 min
Licht deeg (bijv. Wafel of crêpe beslag, slagroom, pudding)	Garde	4 - 6	min. 200 ml max. 4 liter	10 min
Eiwit	Garde	6	5 - 30 eieren	10 min

OPMERKING:
- Het scherm toont de bereidingstijd in "minuten : seconden".
  Standaard in stand 1 - 3 = 5 minuten, in stand 4 - 6 = 10 minuten.
- Nadat de timer-tijd is verstreken, schakelt het apparaat automatisch uit. "**-- -- --**" verschijnt op de display.
- The electronic speed control prevents an overload of the motor. In case of a too high load, the rpm within one speed setting will be reduced automatically.
- **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- **P instelling voor pulsbediening:** Activeer kort de hoogste motorsnelheid door de regelknop vast te houden in deze stand.

Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
- Stel de bedieningsknop altijd in op "**0**" als u de procedure wilt onderbreken.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!

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

Elektronische timer-functie

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

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

Stop gebruik en verwijderen kom

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

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept) Snelheid stand 1 - 3

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom. Meng met de menghaak gedurende 30 seconden op stand 1, en vervolgens ongeveer 3 minuten op stand 3. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

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

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

Lijnzaadrolletjes Snelheid stand 1 - 2

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

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

Chocoladecrème **Snelheid stand 5 - 6**

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Sla in de mengkom de slagroom stijf met de garde, haal de kom weg en bewaar op een koele plaats.

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

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

Motorbehuizing

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

Mengkom

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

Kneed- en menghulpstukken

⚠ LET OP:

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

- Onderdelen die in contact met voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u ze opnieuw aan het toestel bevestigt.

Opslag

- Reinig het apparaat zoals aangegeven.
- Wij raden aan om het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het apparaat voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed-geventileerde en droge plek, buiten het bereik van kinderen.

Technische gegevens

Model:..... PC-KM 1096
Voeding: ..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Stroomverbruik:..... 1500 W
Beveiligingsklasse:.....I
Netto gewicht:..... ong. 11,00 kg

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

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

Verwijdering

Betekenis van het vuilnisbak-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

Symboles de ce mode d'emploi

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

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

⚠ ATTENTION :
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

i NOTE :
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande 3
Notes générales 19
Conseils de sécurité
spécifiques à cet appareil 20
Liste des différents éléments de
commande / Contenu du paquet 21
Préparation.....21
Consignes d'utilisation 21
Recettes recommandées.....23
Nettoyage 24
Rangement.....25
Données techniques 25
Élimination.....25

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous 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 taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

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

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer tout accessoire ou toute autre pièce en mouvement pendant l'utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires ont été correctement installés et posés en sûreté.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant **l'utilisation de l'appareil** en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

⚠ ATTENTION :

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme stipulées au chapitre "Nettoyage".

- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil à d'autres fins peut causer des blessures.

Liste des différents éléments de commande / Contenu du paquet

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

Préparation

1. Retirez l'appareil et tous les accessoires inclus de la boîte.
2. Vérifiez que le contenu du colis est complet.
3. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de signe de dégâts dus au transport pour éviter tout danger.

> **NOTE :**
> Si vous remarquez des signes de dégâts dus au transport, contactez votre revendeur sans attendre. Un appareil endommagé ne doit pas être utilisé !

4. Afin d'enlever tout résidu de fabrication, nettoyez tous les accessoires avant utilisation initiale comme décrit au paragraphe "Nettoyage".

Branchement électrique

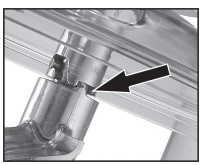
Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

Consignes d'utilisation

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

5a. Insérez le **batteur d'œufs** ou le **crochet mélangeur :** Placez l'accessoire dans l'axe. L'attelle de l'accessoire se met en place dans l'axe. Glissez doucement l'accessoire dans l'axe et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5b. Insérez les **crochets à pétrir :** Utilisez toujours les deux crochets à pétrir. Installez les crochets à pétrir de la même manière que les autres accessoires (objet 5a). Consultez l'image à droite. Le guide doit s'engager dans l'encoche.



6. Mettez vos ingrédients dans le bol.

7. **Verrouiller le bras pivotant :** Appuyez sur le levier (5) dans la direction de la flèche et abaissez le bras articulé en même temps. Le levier revient en position initiale.
8. Branchez la fiche électrique à une prise vérifiée.
9. Utilisez le **bouton de commande** pour allumer l'appareil, puis sélectionnez une vitesse selon le tableau ci-dessous.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1 - 3	max. 7,5 kg de pâte max. 4750 g de farine (taux de farine / eau pour le mélange recommandé : 5 : 3)	5 min
Pâte moyennement épaisse (par ex. à gâteaux)	Crochet mélangeur	1 - 3	max. 6 litres	5 min
Pâte légère (par ex. pâte à gaufres ou à crêpes, crème, crème-dessert)	Fouet à oeufs	4 - 6	min. 200 ml max. 4 litres	10 min
Blancs en neige	Fouet à oeufs	6	5 - 30 oeufs	10 min

NOTE :
- L'écran affiche le temps de fonctionnement en "minutes : secondes".
  Réglages par défaut 1 - 3 = 5 minutes,
  4 - 6 = 10 minutes.
- Une fois le temps de la minuterie écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
  "**------**" s'affiche.
- La commande de vitesse électronique empêche la surcharge du moteur. En cas d'une charge trop importante, le régime d'une vitesse sera automatiquement réduit.
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
  Réglage P pour le fonctionnement par impulsion : Activez brièvement la vitesse du moteur la plus élevée en maintenant le bouton de commande à cette position.

Mode Pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
- Réglez toujours le bouton de commande sur "**0**" si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.
- Débranchez la fiche de l'alimentation si vous souhaitez changer l'accessoire.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !

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

Minuterie électronique

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

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

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

- Réglez le bouton de commande sur "**0**" après utilisation. Débranchez la fiche de l'alimentation.
- Appuyez sur le levier (5) dans le sens de la flèche. Le bras pivote vers le haut.
- Enlevez l'accessoire.
- Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre sur un tour pour le débloquer.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Recettes recommandées

Mixture Songe
(Recette simple) **Réglage de vitesse 1 - 3**

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre.

Préparation :

Placez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol de mixage et mixez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Graissez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Si la pâte colle, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

Supports :	2
Chaleur :	Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 175-200°, Four à gaz : réglage 2-3
Temps de cuisson :	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette en fonction de vos goûts, par exemple avec 100 g de raisons ou 100 g de noisettes ou encore 100 g de chocolat râpé. Rien ne limite votre créativité.

Rouleaux aux graines de lin **Réglage de vitesse 1 - 2**

Ingrédients :

500-550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, 3/8-litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g crème allégée, bien drainée, 1 cuiller a café de sel.
Pour le levage : 2 cuiller à soupe d'eau.

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 de litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (1/4 de litre) dans le bol mixeur, répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crochet à pétrir réglé sur la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Disposez la farine avec les graines de lin trempées ainsi que le sel dans le bol de mixage. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore

3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez en 16 rouleaux de pains. Couvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les rouleaux et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

Supports :	2
Chaleur :	Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 200-220° (Préchauffer durant 5 minutes), Four à gaz : réglage position 2-3 Temps de
cuisson :	30-40 minutes

Crème au chocolat Réglage de vitesse 5 - 6

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

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

Bol mélangeur

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

Accessoires à pétrir et à mélanger

⚠ ATTENTION :
Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Laissez bien les pièces sécher avant de remonter l'appareil.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé hors de portée des enfants.

Données techniques

Modèle :..... PC-KM 1096
Alimentation : ..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Consommation :..... 1500 W
Classe de protection : I
Poids net : .....environ 11,00 kg

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

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

Élimination

Signification du symbole "Élimination"

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

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

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

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

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

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su utilización.

Símbolos en este manual del usuario

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

⚠ AVISO:
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

⚠ ATENCIÓN:
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

i NOTA:
Indica recomendaciones e información para usted.

Indice

Indicación de los elementos de manejo 3
Notas generales 26
Consejos de seguridad especiales para este aparato 27
Indicación de los elementos de manejo / Contenido de entrega 28
Preparación 28
Instrucciones de uso 28
Recetas recomendadas 30
Limpieza 31
Almacenamiento 31
Datos técnicos 32
Eliminación 32

Notas generales

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

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

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

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Antes de sustituir los accesorios o las piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, el dispositivo debe apagarse y aislarse de la red.
- No toque las piezas móviles.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.

⚠ ATENCIÓN:

No sumerja el aparato en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo “Limpieza”.

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

Indicación de los elementos de manejo / Contenido de entrega

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

Preparación

1. Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
2. Compruebe que estén presentes todos los contenidos del paquete.
3. Compruebe si hay daños producidos por el transporte con el fin de prevenir riesgos.

i NOTA:
Si encontrara daños producidos por el transporte, póngase inmediatamente en contacto con el vendedor. ¡No use el aparato dañado!

4. Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

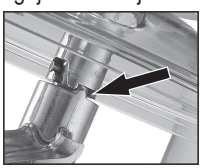
Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Instrucciones de uso

1. Asegúrese de que el mando de control esté en posición “**0**”.
2. **Abrir el brazo oscilante:** Presione la palanca (5) en la dirección de la flecha. Guíe manualmente el brazo giratorio hasta la posición superior. Cuando la palanca regrese a la posición inicial, el brazo se habrá quedado fijo.
3. Coloque el **bol de batir** en el soporte. Gire el bol en dirección de la flecha hasta que se detenga (LOCK).
4. Coloque ahora la **protección contra salpicaduras** bajo el brazo giratorio: sujete la protección contra salpicaduras, con el cuello hacia arriba. El orificio de llenado deberá quedar en frente del usuario, a la izquierda. Inserte las guías de la protección contra salpicaduras en las ranuras que hay en la parte inferior del brazo giratorio. Mueva la protección contra salpicaduras en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga.

5a. Introduzca el **batidor de huevos** o el **gancho batidor:** Ajuste el accesorio al eje motor. El cabezal del accesorio encaja en el eje. Con suavidad, inserte el accesorio en el eje y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.

5b. Introduzca el **gancho para masa:** Utilice siempre los dos ganchos para masa. Instale los ganchos para masa de la misma forma que los demás accesorios (pieza 5a). Emplee como referencia la imagen a la derecha. Las guías deben encajar con las ranuras.



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

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad	Tiempo máx. de funcio-namiento
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Horquilla de amasar	1 - 3	máx. 7,5 kg de masa máx. 4750 g de harina (Se recomienda una proporción de harina / agua de 5 : 3)	5 min
Masa media (ej. mantequilla pasteles)	Batidora	1 - 3	máx. 6 litros	5 min
Masa ligera (ej., masa de gofres o de crepes, crema, pudín)	Batidora de huevos	4 - 6	mín. 200 ml máx. 4 litros	10 min
Claras de huevo	Batidora de huevos	6	5 - 30 huevos	10 min

NOTA:
- La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento en "minutos : segundos". Configuración de fábrica en programas = 1 - 3 = 5 minutos; Configuración de fábrica en programas = 4 - 6 = 10 minutos.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el dispositivo se apagará automáticamente. se mostrará en pantalla "**------**".
- El control de velocidad electrónico evita sobrecargar el motor. En caso de carga excesiva, se reducirán automáticamente las rpm de la posición de velocidad en un nivel.
- **Periodo de funcionamiento corto:** Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 5 minutos y después debe dejarse enfriar unos 10 minutos.
- **Posición P para funcionamiento de pulso:** Active brevemente la velocidad máxima del motor manteniendo el mando de control en esta posición.

Operación de pausa

⚠ AVISO: ¡Riesgo de lesiones!
- Ajuste el regulador a "**0**" si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- ¡Espere a que el accesorio se detenga por completo!

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

Función de temporizador electrónico
- Use los botones ⊕ y ⊖ para establecer el tiempo de funcionamiento.
- Se pueden establecer 20 minutos y 30 segundos como máximo.

- Puede también cambiar el tiempo mientras el aparato funciona con los botones ⊕ y ⊖.
- En caso de interrupción breve se mantiene la cuenta atrás, siempre que no desenchufe el dispositivo.
- Si desea poner a cero el tiempo, presione simultáneamente los botones ⊕ y ⊖ durante 3 segundos.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el dispositivo se apagará automáticamente. se mostrará en pantalla "**------**".

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

Fin del funcionamiento y extracción del bol

- Ajuste el mando a "**0**" después de usar. Desconecte el enchufe de la red.
- Presione la palanca (5) en dirección de la flecha. El brazo se levantará.
- Extraiga el accesorio.
- Gire el bol ligeramente en sentido de las agujas del reloj para desmontarlo.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección "Limpieza".

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa
(receta básica) **Ajuste de velocidad 1 - 3**

Ingredientes:

250g de mantequilla blanda o margarina, 250g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200°, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

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

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40g),
100g de requesón bajo en grasas, bien seco,
1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220° (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

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

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor

Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Bol de batir

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

Amasado y accesorios de mezcla

⚠ ATENCIÓN:

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

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

Almacenamiento

- Impie el dispositivo del modo indicado.
- Recomendamos guardar el dispositivo en su embalaje original cuando no vaya a usarlo durante un tiempo prolongado.

- Guarde el dispositivo en un lugar con buena ventilación, seco y fuera del alcance de los niños.

Datos técnicos

Modelo:..... PC-KM 1096
Alimentación:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo potencia:..... 1500 W
Protección Clase:.....I
Peso neto:.....aprox. 11,00 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostril prodotti. Ci auguriamo che possiate utilizzarlo con la massima soddisfazione.

Simboli nel manuale dell'utente

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

⚠ AVVISO:
Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

△ ATTENZIONE:
Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

i NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Indice

Elementi di comando 3
Note Generali 33
Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio 33
Elementi di comando / Parti in dotazione 35
Preparazione 35
Istruzioni d'uso 35
Ricette consigliate 37
Pulizia 38
Stoccaggio 38
Dati tecnici 39
Smaltimento 39

Note Generali

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

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

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

Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti supplementari in movimento quando l'apparecchio é in funzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Non toccare le parti rotanti.

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE:

Non immergere il dispositivo in acqua per pulire. Seguire le istruzioni come indicato nel capitolo "Pulizia".

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Lavora solo alimentari con questo apparecchio.
- Il cattivo uso di questo apparecchio per altri scopi può causare lesioni.

Elementi di comando / Parti in dotazione

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

Preparazione

1. Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla confezione.
2. Verificare che il contenuto della confezione sia completo.
3. Verificare che l'apparecchio non presenti danni da trasporto al fine di evitare pericoli.

NOTA:
In caso di danni da trasporto, contattare immediatamente il rivenditore. Non è possibile utilizzare un apparecchio danneggiato!

4. Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori al primo utilizzo come descritto in "Pulizia".

Collegamento elettrico

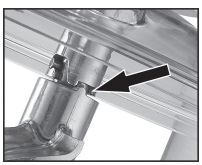
Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

Istruzioni d'uso

1. Accertarsi che la manopola di controllo sia in posizione "**0**".
2. **Apertura del braccio oscillante:** Premere la leva (5) in direzione della freccia. Guidare manualmente il braccio oscillante verso l'alto. Quando la leva ritorna in posizione iniziale, il braccio è bloccato in posizione.
3. Posizionare la **ciotola** nel supporto. Ruotare la ciotola in direzione della freccia fino al segno stop (LOCK).
4. Ora, montare il **protezione anti schizzo** sotto al braccio oscillante: Mantenere il protezione anti schizzo con il collare rivolto verso l'alto. L'apertura di riempimento dovrebbe trovarsi di fronte a voi sulla sinistra. Inserire le protezioni del protezione anti schizzo nelle rientranze alla base del braccio oscillante. Ruotare il protezione anti schizzo in senso anti-orario finché si blocca in posizione.

5a. Inserire la **frusta per uova o** la **gancio mixer:** Montare un accessorio sull'albero motore. La scanalatura dell'accessorio si inserisce nell'albero motore. Far scorrere delicatamente l'accessorio nell'albero motore e ruotarlo in senso anti-orario.

5b. Inserire il **gancio da impasto:** Lavorare sempre con entrambi i ganci da impasto. Montare i ganci da impasto come per gli altri accessori (articolo 5a). Fare riferimento alla figura a destra. La protezione della guida deve entrare nella scanalatura.



6. Versare gli ingredienti nella ciotola.
7. **Chiusura del braccio oscillante:** Premere la leva (5) in direzione della freccia e, contemporaneamente, abbassare il braccio oscillante. La leva ritorna alla posizione iniziale.
8. Collegare la spina di corrente ad una presa a parete.
9. Usare la **manopola di controllo** per accendere il dispositivo e poi selezionare un'impostazione della velocità secondo la tabella di seguito.

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità	Tempo di esercizio max.
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1 - 3	max. 7,5 kg di impasto max. 4750 g di farina (Rapporto consiglato di farina / acqua: 5 : 3)	5 min
Impasto medio (ad es. e torte)	Gancio mixer	1 - 3	max. 6 litri	5 min
Impasto leggero (ad es waffle o impasto per crepe, crema, pudding)	Sbattiuova	4 - 6	min. 200 ml max. 4 litri	10 min
Bianco d'uovo	Sbattiuova	6	5 - 30 uova	10 min

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

Funzionamento con pausa

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!
- Imposta sempre la manopola di controllo su "**0**" se desideri interrompere l'operazione.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica se desideri cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!

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

Funzione del timer elettronico
- Usare i tasti ⊕ e ⊖ per impostare il tempo di esercizio.
- E' possibile impostare un tempo massimo di 20 minuti e 30 secondi.
- E' anche possibile modificare la durata del tempo di funzionamento usando i tasti ⊕ e ⊖.

- In caso di una breve interruzione, il conto alla rovescia è mantenuto finché il dispositivo non viene scollegato.
- Se si desidera resettare (azzerare) il tempo impostato, tenere premuti i tasi ⊕ e ⊖ contemporaneamente per 3 secondi.
- Allo scadere del timer il dispositivo si spegne automaticamente. "**------**"compare sul display.

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

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

- Imposta la manopola di controllo su "**0**" dopo l'uso. Scollegare la spina dalla corrente elettrica.
- Premere la leva (5) in direzione della freccia. Il braccio oscilla verso l'alto.
- Rimuovere l'utensile.
- Dare alla ciotola un breve giro in senso orario per smontarla.
- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Ricette consigliate

Impasto al cucchiaio
(Ricetta base) Impostazione velocità 1 - 3

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/8 l di latte.

Preparazione:

Mettere la farina con gli altri ingredienti nella ciotola mixer, mescolare con il gancio mixer per 30 secondi a velocità 1, quindi circa 3 minuti a velocità 3. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 175-200°, forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	50-60 minuti

È possibile modificare la ricotta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolata grattugiata. Non ci sono limiti all'immaginazione.

Involtini ai
semi di lino Impostazione velocità 1 - 2

Ingredienti:

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8 l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g),
100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino da te di sale.
Per la rifinitura: 2 cucchiai d'acqua

Preparazione:

Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella ciotola mixer, aggiungere il lievito, la cagliata e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente, Mettere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella ciotola mixer. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 200-220° (Preriscaldato per 5 minuti), Forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	30-40 minuti

Crema al cioccolato **Impostazione velocità 5 - 6**

Ingredienti:

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

Preparazione:

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

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

Alloggiamento del motore

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

Ciotola

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

Recipiente e accessori per impastare e mescolare

⚠ ATTENZIONE:

Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressive possono deformare o scolorire gli attacchi.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Lasciare le parti ad asciugare per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Stoccaggio

- Pulire il dispositivo come indicato.
- Si consiglia di conservare il dispositivo nella confezione originale se non in uso per un lungo periodo.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Modello:..... PC-KM 1096
Alimentazione:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo di energia:..... 1500 W
Classe di protezione:.....I
Peso netto: ..... ca.11,00 kg

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

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

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

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

Instruction Manual

Thank you for selecting our product. We hope that you will enjoy use of the appliance.

Symbols in this user manual

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

⚠ WARNING:
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

⚠ CAUTION:
Indicates potential dangers for the device or other objects.

NOTE:
Highlights tips and information for you.

ENGLISH

Contents

Overview of the Components 3
General Notes 40
Special safety instructions for this unit 40
Overview of the Components / Delivery scope 41
Preparation 41
Use Instruction 42
Recommended Recipes 43
Cleaning 44
Storage 45
Technical Data 45
Disposal 45

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you 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.
- 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.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ WARNING:
Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

Special safety instructions for this unit

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Before replacement of accessories or additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
- Do not touch moving parts.
- Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.

⚠ CAUTION:

Do not immerse the device into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter “Cleaning”.

- Do not manipulate safety switches.
- Only process foodstuffs with this appliance.
- Misuse of the appliance for other purposes may cause injury.

Overview of the Components / Delivery scope

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

Preparation

1. Remove the appliance and all included accessories from the box.
2. Check that the delivery scope is complete.
3. Check the appliance for any transport damage to prevent danger.

NOTE:
If you find transport damage, contact your dealer without delay. A damaged appliance may not be used!

4. In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described under “Cleaning”.

Electrical Connection

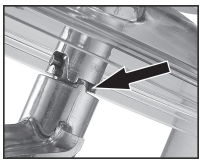
Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

Use Instruction

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

5a. Insert the **egg whisk** or the **mixing hook:** Fit an attachment to the drive shaft. The splint in the attachment fits into the shaft. Gently slide the attachment into the shaft and turn it anti-clockwise.

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



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

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount	Max. operating time
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1 - 3	max. 7,5 kg dough max. 4750 g flour (Recommended mixing ratio of flour / water: 5 : 3)	5 min
Medium dough (e.g. cake batter)	Mixing hook	1 - 3	max. 6 litres	5 min
Light dough (e.g. waffle or crepes dough, cream, pudding)	Egg whisk	4 - 6	min. 200 ml max. 4 litres	10 min
Egg whites	Egg whisk	6	5 - 30 eggs	10 min

NOTE:

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

Pulse operation

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Always set the control knob to “**0**” if you want to interrupt operation.
- Disconnect the plug from the mains if you want to change the attachment.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!

NOTE:

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

Electronic timer function

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

NOTE:

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

End Operation and Remove Bowl

- Set the control knob to “**0**” after use. Disconnect the plug from the mains.
- Press the lever (5) in the direction of the arrow. The arm swings upwards.
- Remove the tool.
- Give the bowl a brief turn clockwise to detach it.
- Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean all used components as described in chapter “Cleaning”.

ENGLISH

Recommended Recipes

Sponge Mixture
(Basic Recipe) **Speed setting 1 - 3**

Ingredients:

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

Preparation:

Place wheat flour with the other ingredients in mixing bowl, mix with mixing hook for 30 seconds at speed 1, then approx. 3 minutes at speed 3. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake.

If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 175-200°, gas oven: setting 2-3
Baking time:	50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Nothing limits your imagination.

Linseed Rolls **Speed setting 1 - 2**

Ingredients:

500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8-litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt.
For brushing: 2 tablespoons water.

Preparation:

Soak linseed in 1/8-litre lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4-litre) in mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with kneading hook on speed setting 2. The yeast must be completely dissolved. Place flour with the soaked linseed and salt in mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover dough and prove in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take out of mixing bowl and shape 16 bread rolls from it. Cover baking tray with wet baking paper. Place rolls on it, prove for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 200-220° (preheat for 5 minutes), Gas oven: setting 2-3
Baking time:	30-40 minutes

Chocolate Cream **Speed Setting 5 - 6**

Ingredients:

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

Preparation:

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

Cleaning

⚠ WARNING:

- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.

⚠ CAUTION:
- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

Mixing bowl

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

Kneading and mixing attachments

⚠ CAUTION:
The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Leave the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

Storage

- Clean the device as indicated.
- We recommend storing the device in its original packaging when not using the device for a longer period of time.
- Store the device at a well-ventilated and dry place out of reach of children.

Technical Data

Model:..... PC-KM 1096
Power supply:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Power consumption:..... 1500 W
Protection class:.....I
Net weight: .....approx. 11.00 kg

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

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

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

⚠ OSTRZEŻENIE:
Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

⚠ UWAGA:
Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

i WSKAZÓWKA:
Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi 3
Ogólne uwagi 46
Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem 47
Przegląd elementów obłsugi / Zakres dostawy 48
Przygotowanie 48
Wskazówki dotyczące użytkowania 48
Proponowane Przepisy 50
Czyszczenie 51
Przechowywanie 52
Dane techniczne 52
Warunki gwarancji 52
Usuwanie 53

JĘZYK POLSKI

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. 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).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesori.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE:
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

Przegląd elementów obłsugi / Zakres dostawy

1 Obrotowe ramię
A Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Przyciski timera ⊕ / ⊖
- 4 Przełącznik
- 5 Dźwignia do opuszczania / podnoszenia ramienia

6 Trzepaczka
7 Końcówka do mieszania
8a + 8b Końcówka do ugniatania
9 Miska
10 Osłona przed chlapaniem

Przygotowanie

1. Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
2. Sprawdź, czy wszystkie elementy zostały dostarczone.
3. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

   WSKAZÓWKA:
   W razie wykrycia uszkodzenia powstałego podczas transportu należy niezwłocznie skontaktować się ze sprzedawcą. Nie wolno korzystać z uszkodzonego urządzenia!
4. Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

Elektryczne połączenia

Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Upewnij się, że pokrętło sterowania jest ustawione w pozycji „**0**”.
2. **Otwieranie ramienia obrotowego:** naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Przesuń ręcznie ramię obrotowe do góry. Gdy dźwignia wróci do położenia początkowego, ramię zostanie zablokowane.
3. Ustaw **misę** w uchwycie. Przekręć ją w kierunku wskazanym przez strzałkę do momentu zatrzymania (LOCK).
4. Przymocuj teraz **osłonę przed rozchlapywaniem** do ramienia obrotowego: przytrzymaj osłonę przed rozchlapywaniem kołnierzem ustawionym ku górze. Otwór do napełniania powinien znajdować się teraz z przodu po lewej stronie. Włóż występy naprowadzające osłony do wgłębień w dolnej części ramienia obrotowego. Przekręć osłonę przed rozchlapywaniem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zablokowania.

5a. Wkładanie **trzepaczki** lub **haka do mieszania:** zamocuj końcówkę na wale napędowym. Dopasuj sworzeń końcówki do otworu w wale. Wsuń delikatnie końcówkę do wału i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

5b. Wkładanie **haka do zagniatania:** zawsze korzystaj z obu haków do zagniatania. Zainstaluj je w taki sam sposób, co inne końcówki (punkt 5a). Zapoznaj się z rysunkiem po prawej stronie. Występ naprowadzający należy dopasować do wgłębienia do momentu osadzenia na miejscu.

6. Umieść składniki w misie.

7. **Zamykanie ramienia obrotowego:** naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę i opuść jednocześnie ramię obrotowe. Dźwignia wróci do położenia początkowego.
8. Podłącz wtyczkę zasilającą do odpowiedniego gniazda elektrycznego.
9. Za pomocą **pokrętła sterowania** włącz urządzenie, a następnie wybierz ustawienie prędkości zgodnie z poniższą tabelą.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1 - 3	maks. 7,5 kg ciasta maks. 4750 g mąki (zalecane proporcje łączenia mąki z wodą: 5:3)	5 min
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu)	Końcówka do mieszania	1 - 3	maks. 6 litrów	5 min
Lekkie ciasto (np. ciasto na gofry lub naleśniki, śmietana, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	4 - 6	min. 200 ml maks. 4 litry	10 min
Białka jajek	Trzepak do ubijania jajek	6	5 - 30 jajek	10 min

WSKAZÓWKA:
- Czas pracy jest wskazywany na wyświetlaczu w „minutach : sekundach".
  Domyślny czas w przypadku ustawienia 1 - 3 = 5 minut, a w przypadku ustawienia 4 - 6 = 10 minut.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „**- - - - -**".
- Elektroniczna kontrola prędkości zapobiega przeciążeniu silnika. W przypadku zbyt dużego obciążenia prędkość obrotowa zostanie automatycznie zmniejszona o jedno ustawienie prędkości.
- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.
  Ustawienie P dla pracy pulsacyjnej: uaktywnij na krótko najwyższe ustawienie prędkości silnika, przytrzymując pokrętło sterowania w tej pozycji.

Działanie impulsowe

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „**0**".
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!

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

Funkcja elektronicznego timera
- Ustaw czas pracy za pomocą przycisku ⊕ lub ⊖.

- Maksymalny czas, jaki można ustawić to 20 minut i 30 sekund.
- Czas trwania można także zmienić podczas pracy urządzenia za pomocą przycisku ⊕ lub ⊖.
- W przypadku krótkiej przerwy odliczanie zostanie zachowane, o ile urządzenie nie zostanie odłączone od zasilania.
- Aby zresetować (wyzerować) ustawiony czas, naciśnij jednocześnie przycisk ⊕ i ⊖, a następnie przytrzymaj je przez 3 sekundy.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „**------**".

i WSKAZÓWKA:
W celu kontynuowania pracy należy najpierw ustawić pokrętło sterowania w pozycji „**0**".

Koniec pracy i demontaż misy

- Po użyciu ustaw przełącznik na „**0**". Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Ramię przesunie się do góry.
- Wyjąć nasadkę.
- Przekręć misę nieznacznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odłączyć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

JĘZYK POLSKI

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe
(przepis podstawowy) Poziom prędkości 1- 3

Składniki:

250g masła lub margaryny, 250g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back", szczypta soli, 4 jaja, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100g rodzynek, 100g orzechów lub 100g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Bułeczki z siemieniem lnianym Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

500-550g mąki pszennej, 50g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40g), 100g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.
Do posmarowania: 2 łyżki wody

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wsypać do miski. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść,

wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut),Piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy **Poziom prędkości 5 - 6**

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika

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

Misa

Misę można myć w zmywarce. Nie należy stosować zbyt dużych ilości środków czyszczących (detergentu, soli i płynu nabłyszczającego).

Końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

⚠ UWAGA:

Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy opłukać wodą.
- Pozostawić części do dokładnego wysuszenia przed ponownym montażem.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu o odpowiedniej wentylacji poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:..... PC-KM 1096
Zasilanie:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Pobór mocy: ..... 1500 W
Klasa ochrony:.....I
Massa netto:.....ok. 11,00 kg

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

Návod k obsluze

Děkujeme Vám za výběr našeho výrobku. Doufáme, že se spotřebičem budete spokojeni.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji:

⚠ VÝSTRAHA:
aruje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

△ POZOR:
Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

i POZNÁMKA:
Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Obsah

Přehled součástí 3
Obecné poznámky 54
Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj 54
Přehled součástí / Výdejní proctor 55
Příprava 55
Pokyny k použití 56
Doporučené recepty 57
Čištění 58
Uložení 59
Technické údaje 59
Likvidace 59

Obecné poznámky

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a kabely na známky poškození. V případě, že jsou poškozeny, nepokračujte v používání přístroje.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí skladujte veškeré části obalu (plastikové sáčky a fólie, polystyrénové díly atd.) mimo dosah dětí.

⚠ VÝSTRAHA:
Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
Hrozí nebezpečí udušení!

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

⚠ VÝSTRAHA: Nebezpečí poranění!

- Před výměnou příslušenství nebo součástí, které se během provozu přístroje pohybují, je nutno přístroj vypnout a odpojit z elektrické sítě.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí.

⚠ VÝSTRAHA: Nebezpečí poranění!

- Před spuštěním přístroje zkontrolujte, zda je veškeré příslušenství správně a náležitě nasazeno.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej hodláte skládat, rozebírat či čistit, jej vždy odpojte z elektrické sítě.
- Přístroj sami neopravujte. Obraťte se na autorizovaný personál. Poškozený napájecí kabel je nutné s ohledem na prevenci možných rizik vyměnit kabel ekvivalentní. Výměnu smí provést výrobce, náš zákaznický servis nebo jiný kvalifikovaný odborník.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti.
- Uchovejte spotřebič a jeho šňůru mimo dosah dětí.
- Děti si nesmějí se zařízením hrát.
- Spotřebiče smí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly o **použití těchto zařízení** poučeny a uvědomují si možná nebezpečí.

⚠ POZOR:

Při čištění neponořujte přístroj do vody. Postupujte dle pokynů uvedených v kapitole „Čištění“.

- Nemanipulujte s bezpečnostními spínači.
- Přístroj používejte pouze ke zpracovávání potravin.
- V důsledku nesprávného použití přístroje může dojít k poranění.

Přehled součástí / Výdejní prostor

1 Míchací rameno
A Ovládací panel
2 Displej
3 Tlačítka ⊕ / ⊖ časovače
4 Regulátor
5 Páčka spouštění / zvedání ramene
6 Metla na vejce
7 Míchací hák
8a + 8b Hnětací hák
9 Mixážní nádoba
10 Ochranný kryt

Příprava

1. Vyjměte přístroj a veškeré příslušenství z krabice.
2. Zkontrolujte, zda je obsah balení úplný.

3. Zkontrolujte, zda při přepravě nedošlo k poškození přístroje.

   POZNÁMKA:
   Pokud zjistíte, že byl přístroj během přepravy poškozen, ihned kontaktujte prodejce. Poškozený přístroj se nesmí používat!

4. Před prvním použitím přístroj očistěte v souladu s pokyny uvedenými v kapitole „Čištění“, aby se odstranily výrobní nečistoty.

Elektrické zapojení

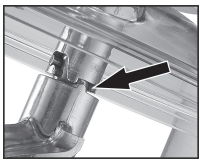
Přesvědčte se, zda napětí ve vaší síti odpovídá technickým údajům uvedeným na výrobním štítku přístroje.

Pokyny k použití

1. Zkontrolujte, zda se regulátor nachází v pozici “**0**”.
2. **Otevření míchacího ramene:** Páčku (5) zatlačte ve směru šipky. Míchací rameno ručně zvedněte do horní pozice. Jakmile se páčka vrátí zpět do výchozí pozice, je rameno zajištěno.
3. Nasaďte **mixážní nádobu** do jejího držáku. Otočte nádobou ve směru šipky, kam až to jde (LOCK).
4. Nyní nasaďte **ochranný kryt** pod míchací rameno: Ochranný kryt držte obrubou orientovanou vzhůru. Plnící otvor by měl být před Vámi nalevo. Vodící výstupky ochranného krytu nasaďte do drážek ve spodní části míchacího ramene. Otočte ochranným krytem proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.

5a. Nasaďte **metlu vejce** nebo **míchací hák:** Nástavec nasaďte do pohonné hřídele. Výstupek nástavce odpovídá otvoru v hřídeli. Opatrně zasuňte nástavec do hřídele a otočte jím proti směru hodinových ručiček.

5b. Nasazení **hnětacího háku:** Vždy používejte oba hnětací háky zároveň. Oba hnětací háky nasaďte stejně jako ostatní nástavce (5a). Postupujte dle ilustrace na pravé straně. Vodící výstupek musí zapadnout do otvoru.



6. Vložte ingredience do nádoby.
7. **Uzavření míchacího ramene:** Stiskněte páčku (5) ve směru šipky a zároveň sklopte míchací rameno. Páčka se vrátí zpět do výchozí pozice.
8. Spotřebič zapojte do certifikované nástěnné zásuvky.
9. Pomocí **regulátoru** přístroj zapněte a na základě níže uvedené tabulky nastavte odpovídající rychlost.

Přehled typů těst a nástrojů

Typ těsta	Nástroj	Nastavení	Množství	Max. doba chodu
Těžké těsto (např. chlebové)	Hnětací hák	1 - 3	max. 7,5 kg těsta max. 4750 g mouky (Doporučený poměr mouky a vody: 5 : 3)	5 min
Středně těžké těsto (např. koláčové)	Míchací hák	1 - 3	max. 6 litrů	5 min
Lehké těsto (např. lívancové nebo listové, krém, puding)	Metla na vejce	4 - 6	min. 200 ml max. 4 litry	10 min
Vaječné bílky	Metla na vejce	6	5 - 30 vajec	10 min

POZNÁMKA:

- Displej zobrazuje dobu chodu v „minutách : vteřinách“.
  Dle výchozího nastavení stupně 1 - 3 = 5 minut, stupně 4 - 6 = 10 minut.
- Po uplynutí času stanoveného časovačem se přístroj automaticky vypne. Na displeji se zobrazí “**------**”.
- Přetížení motoru brání jeho elektronické řízení. V případě příliš vysokého zatížení dojde k automatickému snížení rychlosti otáček v rámci jednoho rychlostního nastavení.
- **Krátkodobý chod:** Pokud zpracováváte těžké těsto, neuvádějte přístroj do chodu na dobu delší než 5 minut a vždy jej pak nechte alespoň 10 minut vychladnout.
- **Nastavení P pro pulzní chod:** Stiskem regulátoru v této pozici krátkodobě aktivujete motor na jeho nejvyšší rychlost.

Pulzní chod

⚠ VÝSTRAHA: Nebezpečí poranění!

- Pokud chcete práci přerušit, vždy přepněte regulátor do pozice “**0**”.
- Pokud chcete vyměnit nástavce, odpojte přístroj z elektrické sítě.
- Počkejte, až se nástavec zcela zastaví!

POZNÁMKA:

V případě, že byste za chodu přístroje pohnuli páčkou (5), abyste zvedli míchací rameno, bezpečnostní spínač vypne motor. Na displeji vedle míchacího ramene začne blikat nápis “**CLOSE**”. V práci le pokračovat po přepnutí regulátoru do pozice “**0**”. Zbývající čas chodu zůstane zachován.

Funkce elektronického časovače

- Délku chodu lze nastavit pomocí tlačítek ⊕ a ⊖.
- Nastavit lze maximálně 20 minut a 30 vteřin.
- Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ lze také upravovat délku chodu v průběhu míchání.
- Pokud přístroj neodpojíte od elektrické sítě, zůstane zbývající délka chodu v případě jeho krátkodobého přerušení zachována.
- Pokud chcete nastavenou délku chodu vymazat, stiskněte tlačítka ⊕ a ⊖ současně na 3 vteřiny.
- Po uplynutí času stanoveného časovačem se přístroj automaticky vypne. Na displeji se zobrazí “**------**”.

POZNÁMKA:

Pokud si přejete pokračovat v práci, přepněte nejprve regulátor do pozice “**0**”.

Ukončení práce a vyjmutí mixážní nádoby

- Po ukončení práce nastavte regulátor do pozice “**0**”. Odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Páčku (5) zatlačte ve směru šipky. Rameno se zvedne vzhůru.
- Vyjměte nástroj.
- Nádobu uvolníte krátkým otočením po směru hodinových ručiček.
- Pomocí stěrky setřete těsto ze stěn nádoby a vyndejte jej.
- Veškeré příslušenství očistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Doporučené recepty

Piškotová směs
(základní recept) **Nastavení rychlosti 1 - 3**

Ingredience:

250 g měkkého másla nebo margarínu, 250 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1 špetka soli, 4 vejce, 500 g pšeničné mouky, 1 sáček prášku na pečení, cca 125 ml mléka.

Příprava:

Mixážní nádobu naplňte pšeničnou moukou a ostatními ingrediencemi, 30 vteřin směs promíchejte míchacím hákem na rychlost 1 a pak ji míchejte 3 minuty na rychlost 3. Pečící plech vymažte tukem nebo vyložte pečícím papírem, vylijte na něj těsto a dejte péct. Než plech z trouby vytáhnete, zkontrolujte, zda je piškot hotový.

Nějakým ostrým dřevěným předmětem píchnete do jeho středu. Pokud k němu nepřilne žádná nepropečená směs, je piškot hotový. Piškot vyklopte na tác na dorty nechte vychladnout.

Konvenční trouba:

Pozice:	2
Teplota:	Elektrická trouba: oboustranné pečení na 175 až 200 °C, plynová trouba: stupeň 2 - 3.
Doba pečení:	50-60 minut

Recept si můžete dochutit dle svého, např. 100 g rozinek nebo 100 g oříšků či 100 g strouhané čokolády. Vaší představivosti se meze nekladou.

Lněné rohlíky **Nastavení rychlosti 1 - 2**

Ingredience:

500 - 550 g pšeničné mouky, 50 g lněných semínek, 400 ml vody, 1 kostka kvasnic (40 g), 100 g nízkotučného tvarohu, dobře vysušeného, 1 polévková lžíce soli.
Na potření: 2 polévkové lžíce vody.

Příprava:

Namočte lněná semínka do 125 ml vlažné vody. Zbývající vlažnou vodu (250 ml) nalijte do mixážní nádoby, nadrobte do ní droždí, přidejte tvaroh a směs důkladně promíchejte hnětacím hákem na rychlost 2. Droždí se musí zcela rozpustit. Mixážní nádobu naplňte moukou s nasáklými lněnými semínky a solí. Těsto hněťte nejprve na rychlost 1 a pak 3 až 5 minut na rychlost 2. Těsto zakryjte a umístěte na 45 až 60 minut na teplé místo. Pak těsto znovu promíchejte, vyklopte z mixážní nádoby a vyrobte 16 roliček. Pečící plech vyložte pečícím papírem. Roličky na něj vyskládejte, nechte 15 minut odležet, potřete vlažnou vodou a dejte péct.

Konvenční trouba:

Pozice:	2
Teplota:	Elektrická trouba: oboustranné pečení na 200 až 220 °C (s předehřátím na 5 minut), plynová trouba: stupeň 2-3.
Doba pečení:	30-40 minut

Čokoládový krém **Nastavení rychlosti 5 - 6**

Ingredience:

200 ml smetany, 150 g polohořké čokoládové polevy, 3 vejce, 50 - 60 g cukru, 1 špetka soli, 1 sáček vanilkového cukru, 1 polévková lžíce brandy nebo rumu, čokoládová drť.

Příprava:

Pomocí metly ušlehejte v mixážní nádobě smetanu do tuha, vyklopte ji a umístěte na chladné místo.
Rozehřejte čokoládovou polevu v souladu s pokyny na obalu, nebo na 3 minuty v mikrovlnné troubě na 600 W. Mezitím si pomocí metly připravte v mixážní nádobě pěnu z vajec, cukru, brandy nebo rumu a soli. Přilijte roztavenou čokoládovou polevu a rovnoměrně ji rozmíchejte na rychlost 5-6. Část ušlehané smetany si uschovejte na pozdější zdobení. Zbytek smíchejte s vychlazeným krémem na pulzní funkci. Čokoládový krém ozdobte a podávejte dobře vychlazený.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA:

- Před čištěním vždy odpojte zařízení od elektrické sítě.
- Zařízení neponořujte do vody. Může dojít k zasažení elektrickým proudem nebo požáru.

⚠ POZOR:
- K čištění nepoužívejte drátěný kartáč ani žádné abrazivní předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní či abrazivní čisticí prostředky.

Kryt motoru

Kryt očistěte pouze měkkým, vlhkým hadříkem a několika kapkami mycího prostředku na nádobí.

Mixážní nádoba

Mixážní nádobu lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte příliš mnoho čistícího prostředku (saponátu, soli a leštidla).

Nástavce na hnětení a míchání

⚠ POZOR:
Nástavce nelze mýt v myčce na nádobí. Teplo a agresivní čistící prostředky by mohly způsobit jejich pokřivení nebo ztrátu barvy.

- Součásti, které byly v kontaktu s potravinami, je nutno umýt vodou.
- Před opětovným sestavením přístroje nechte jeho součásti řádně vyschnout.

Uložení

- Přístroj vyčistěte podle návodu
- Pokud zařízení delší dobu nepoužíváte, doporučujeme je uložit v jeho původním obalu.
- Zařízení vždy uchovávejte na dobře větraném a suchém místě mimo dosah dětí.

Technické údaje

Model:..... PC-KM 1096
Pokrytí napětí:..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Příkon:..... 1500 W
Třída ochrany:.....I
Čistá hmotnost: .....cca. 11,00 kg

Právo provádět v průběhu neustálého vývoje produktu technické změny a změny designu zůstává i nadále vyhrazeno.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Likvidace

Význam symbolu “ Popelnice”

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, hogy örömét leli majd a készülék használatában.

A használati útmutatóban található jelzések

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

△ VIGYÁZAT:
A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

i MEGJEGYZÉS:
Javaslatokat, információt közöl.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
Általános megjegyzések 60
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók 61
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma 62
Előkészület 62
Használat 62
Ajánlott receptek 64
Tisztítás 65
Tárolás 65
Műszaki adatok 65
Hulladékkezelés 66

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenyniben 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.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

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

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mielőtt tartozékot vagy mozgó pótalkatrészt cserélne a készüléken, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott tartozék helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor. Kövesse a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- A készülékkel cask élelmiszereket dolgozzon fel.
- A készülék más célra való használata sérülést okozhat.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

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

Előkészület

1. Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból.
2. Ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan.
3. Az esetleges veszélyek elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során.

MEGJEGYZÉS:
Amennyiben a szállítás alatt bekövetkezett sérülést tapasztal, azonnal vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval. A sérült készülék használata tilos!

4. A visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében az első használat előtt tisztítsa meg a feltéteket a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

MAGYARUL

Elektromos csatlakozás

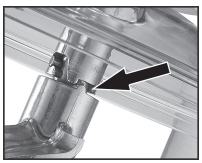
Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az Ön otthonában egyeznek az adattáblán lévő műszaki adatokkal.

Használat

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

5a. Helyezze be a **habverőt** vagy a **keverőlapátot**: Rögzítse valamelyik tartozékot a hajtótengelyre. A tartozékon található ék illeszkedik a hajtótengelybe. Óvatosan csúsztassa a tartozékot a tengelyre és fordítsa el az óra járásával ellentétes irányba.

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



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

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség	Maximális működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy vajas tészta)	Dagasztólapát	1 - 3	max. 7,5 kg nyerstészta max. 4750 g liszt (a liszt és a víz javasolt keverési aránya: 5 : 3)	5 perc
Közepes tészta (pl. süteménytészta)	Keverőtál	1 - 3	max. 6 liter	5 perc
Könnyű tészta (pl. ostya- vagy palacsintatészta, krém, puding)	Habverő	4 - 6	min. 200 ml max. 4 liter	10 perc
Tojásfehérje	Habverő	6	5 - 30 tojás	10 perc

MEGJEGYZÉS:
- A kijelzőn a működési idő látható „perc : másodperc" formátumban.
  Az alapértelmezett érték az 1 - 3. beállítás esetén 5 perc, 4 - 6. beállítás esetén 10 perc.
- Miután az időzítés lejárt, a készülék automatikusan kikapcsol és a kijelzőn megjelenik a "**------**" felirat.
- Az elektronikus sebességvezérlés megakadályozza a motor túlmelegedését. Túlságosan nagy terhelés esetén az adott fordulatszám tartományban a fordulatszám automatikusan csökentésre kerül.
- **Rövid idejű működés:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.
- **P beállítás a pulzáló működéshez:** A vezérlő gomb ebben az állásban tartásakor rövid időre aktiválja a legmagasabb motorsebesség beállítást.

A használat szüneteltetése

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
- Mindig állítsa a vezérlőgombot a "**0**" állásba, ha meg szeretné szakítani a gép működését.
- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, ha le szeretné cserélni a feltétet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!

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

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

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

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- A használat végén állítsa a vezérlőgombot "**0**" állásba. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
- Forgassa el a rögzítőkart (5) a nyíl irányába. A kar felfelé nyílik.
- Távolítsa el az eszközt.
- A levételhez röviden fordítsa el az edényt az óra járásával megegyező irányba.
- Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és távolítsa el a keverőtálból.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás" részben leírtak szerint.

Ajánlott receptek

Kovász
(alaprecept) **Sebesség-beállítás 1 - 3**

Összetevők:

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

Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 1. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Ellenőrizze, mielőtt kivenné a tepsit a sütőből: egy fatűvel szúrjon bele a közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá a tűhöz, a sütemény kész. Helyezze a süteményt egy sütőrácsra és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Tálca: 2
Hőmérséklet: Elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 175-200°, gázsütő: 2-3 fokozat
Sütési idő: 50-60 perc

Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g mogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Semmi sem szab határt a képzeletének.

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

Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 élesztőkocka (40 g),
100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só.
A kenéshez: 2 evőkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be 1/8 liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 2. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Tegye a keverőtálba a lisztet, a beáztatott lenmagot és a sót. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3-5 percig. Fedje le a tésztát és 45-60 percig pihentesse meleg helyen. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, pihentesse 15 percig, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca: 2
Hőmérséklet: Elektromos sütő: alsó és felső hőmérséklet: 200-220°C (5 perces előmelegítés), Gázsütő: 2-3. fokozat
Sütési idő: 30-40 perc

Csokoládékrém **Sebesség-beállítás 5 - 6**

Összetevők:

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

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tegye hűvös helyre. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban a habverővel verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládémasszát és egyenletesen keverje el 5-6. sebességfokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

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

Keverőedény

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

Dagasztó és keverő feltétek

⚠ VIGYÁZAT:

A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a kiegészítők vetemedését vagy kifakulását okozhatják.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- A készülék összeszerelése előtt hagyja megszáradni az alkatrészeket.

Tárolás

- Az előírásoknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket.
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, javasoljuk a készüléket az eredeti csomagolásában tárolni.
- A késüzléket tárolja jól szellőzött és száraz helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.

Műszaki adatok

Típus: ..... PC-KM 1096
Áramforrás:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Energiafogyasztás:..... 1500 W
Védelmi osztály: I
Nettó tömeg:.....kb. 11,00 kg

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

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

Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése

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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайте на них особое внимание:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

△ ВНИМАНИЕ:
Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Советы и информация для вас.

Содержание

Обзор деталей прибора 3
Общие замечания 67
Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства 68
Обзор деталей прибора / Комплект поставки 69
Подготовка к работе 69
Инструкции по использованию 69
Рекомендуемые рецепты 71
Чистка 73
Хранение 73
Технические данные 73

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

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

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

Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

- Перед заменой принадлежностей или установкой дополнительных деталей, которые движутся во время работы, выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.
- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.

- Не трогайте предохранительные переключатели.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

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

Подготовка к работе

1. Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
2. Проверьте полноту комплекта поставки.
3. Проверьте устройство на наличие каких-либо повреждений при транспортировке для предотвращения опасных ситуаций.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Если вы обнаружили повреждение, вызванное транспортировкой, обратитесь к вашему дилеру немедленно. Поврежденным устройством пользоваться нельзя!

4. Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственого процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе “Чистка”.

Электрические соединения

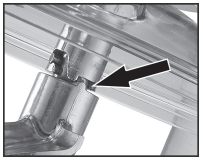
Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Инструкции по использованию

1. Убедитесь, что регулятор управления находится в положении “**0**”.
2. **Открытие откидной головной части:** Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки. Вручную установите поворотный рукав в верхнее положение. Когда рычаг встанет назад в пусковое положение, рукав будет зафиксирован.
3. Установите **миску для смешивания** в ее держатель. Поверните миску в направлении стрелки до остановки (LOCK).
4. Теперь установите **брызговик** под поворотным рукавом: Удерживайте брызговик так, чтобы воротничок был направлен вверх. Заливное отверстие должно быть напротив вас слева. Вставьте направляющие выступы брызговика в углубления на дне поворотного рукава. Поверните брызговик против часовой стрелки до упора.

5a. Вставьте **венчик** или **крючок для смешивания:** Установите насадку на приводной вал. Фиксатор насадки вставляется в вал. Аккуратно насадите насадку на вал и поверните ее против часовой стрелки.

5b. Установка **крючка для замешивания:**



Всегда работайте с двумя крючками для замешивания. Вставьте крючки для замешивания таким же образом, как и другие насадки (деталь 5a). Смотрите на рисунок справа. Направляющий выступ должен войти в углубление.

6. Поместите ингредиенты в миску.
7. **Закрытие головной части:** Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки и одновременно опустите поворотный рукав. Рычаг встанет назад в пусковое положение.
8. Подсоедините вилку сетевого шнура к розетке сети электропитания.
9. С помощью **регулятора** включите прибор, а затем задайте скорость в соответствии со следующей таблицей.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк для взбивания	1 - 3	макс. 7,5 кг теста макс. 4750 г муки (Рекомендуемое максимальное соотношение мука / вода: 5 : 3)	5 мин
Тесто средней плотности (смесь для выпечки кексов)	Крюк для замеса	1 - 3	макс. 6 литра	5 мин
Легкое тесто (например, тесто для вафель или блинов, сметана, пудинг)	Венчик	4 - 6	мин. 200 мл макс. 4 литра	10 мин
Яичные белки	Венчик	6	5 - 30 яиц	10 мин

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Дисплей покажет время работы в формате “минуты : секунды”. Параметры установки по умолчанию = 1 - 3 = 5 минут, параметры установки 4 - 6 = 10 минут.
- После истечения времени таймера прибор выключается автоматически. На дисплее отображается “**--:--:--**”.
- Электронный регулятор скорости предотвращает перегрузку двигателя. В случае значительного увеличения нагрузки частота вращения вала уменьшается автоматически.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Положение “P” - импульсный режим:** Включите кратковременно прибор с максимальной частотой вращения электродвигателя, удерживая регулятор в данном положении.

Импульсный режим

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Всегда устанавливайте ручку управления в положение “**0**”, если нужно прервать работу устройства.
- Выдерните штепсель из розетки, если необходимо сменить насадку.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!

ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Электронный таймер

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

ПРИМЕЧАНИЯ:

Для продолжения работы сначала установите регулятор в положение “**0**”.

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После использования устройства установите ручку управления в положение “**0**”. Выдерните штепсель из розетки.
- Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки. Головная часть откидывается вверх.
- Снимите инструмент.
- Кратко поверните миску по часовой стрелке, чтобы снять ее.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
- Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе “Чистка”.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов
(Основной рецепт) Установка скорости 1 - 3

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Приготовление:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 1, затем примерно 3 минуты на скорости 3. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 175-200°, газовая духовка: установки 2-3
Время запекания: 50-60 минут

Вы можете изменять этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.

Булочки с семенами льна **Установка скорости 1 - 2**

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли.
Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в дежу, насыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в дежу. Замешивайте на скорости 1, затем поменяйте скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220° (Предварительный нагрев 5 минут), Газовая духовка: установка 2-3
Время запекания: 30-40 минут

Шоколадный крем **Установка скорости 5 - 6**

Ингридиенты:

200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:

Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьтее ее в холодное место.
Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или продержав ее 3 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Тем временем, с помощью венчика для взбивания яиц, взбейте в емкости для смешивания яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром, и соль, до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте некоторое количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

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

Кожух двигателя

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

Миска для смешивания

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

Насадки для взбивания и смешивания

⚠ ВНИМАНИЕ:

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

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Дайте деталям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство снова.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с приведенными указаниями.
- Если прибор не планируется использовать в течении длительного времени, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Храните прибор в хорошо проветриваемом и сухом помещении вне доступа детей.

Технические данные

Модель: ..... PC-KM 1096
Электропитание:..... 220-240 В~ 50/60 Hz
Потребляемая мощность: ..... 1500 Вт
Класс защиты:.....I
Вес нетто: ..... прим. 11,00 кг

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

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

⚠ تنبيه:
- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

غلاف حفظ المحرك

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

وعاء الخلط

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

وأدوات العجن والخلط الملحقة

⚠ تنبيه:
الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء في الخارج.
- اترك الأجزاء تجف تماما قبل إعادة تجميع الجهاز.

التخزين

- نَظِّف الجهاز على النحو الموضح.
- نوصي بتخزين الجهاز في صندوق تغليفه الأصلي عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- يجب تخزين الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف وبعيداً عن متناول الأطفال.

البيانات الفنية

الطراز: ..... PC-KM 1096
مصدر الطاقة: ..... 220-240 فولط ~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: ..... 1500 واط
درجة الحماية: I
صافي الوزن:..... حوالي 11,00 كجم

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

تم اختبار هذه الجهاز وفقًا لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

الفرن التقليدي:

الشريحة:	2
الحرارة:	الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية 175-200 درجة مئوية، فرن الغاز: الإعداد 2-3
مدة الخبز:	50-60 دقيقة

يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلا إضافة 100جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. لا تدع شئ يقيد خيالك.

لفائف بذر الكتان **ضبط السرعة 1 - 2**

المكونات:

500-550 جرام دقيق قمح، 50 جرامبذر الكتان، 8/3 لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40 جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماما، ملعقة صغيرة من الملح.
للدهان: ملعقتان كبيرتان من الماء

طريقة التحضير:

تنقع بذور الكتان في 8/1 لتر من الماء الفاتر. ضع ما تبقى من الماء الفاتر (4/1لتر) في حاوية الخلط، ضع فيها الخميرة وأضف إليها خثارة اللبن وامزجها جيدا مع ضبط سرعة خطاف العجن على 1. يجب إذابة الخميرة تماما. ضع الدقيق مع بذور الكتان المنقوعة والملح في حاوية الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3-5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين وضعه في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط وقم بتشكيل 16 لفة خبز منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

الشريحة:	2
الحرارة:	الفرن الكهربائي:درجة حرارة العلوية والسفلية °200-220 (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق) ، فرن الغاز: الإعداد على 2-3
مدة الخبز:	30-40 دقيقة

كريمة الشيكولاتة **ضبط السرعة على 5 - 6**

المكونات:

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

طريقة التحضير:

اخفق الكريمة باستخدام مضرب البيض ثم انزعها من الحاوية وضعها في مكان بارد.
قم بإذابة طبقة الشوكولاته الخارجية طبقا للتعليمات الموجودة على العلبة أو لمدة 3 دقائق في الميكروويف على 600 واط، أثناء ذلك، اخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والبراندي أو الرم والملح مع الزبد في مضرب البيض. أضف غطاء الشوكولاتة المذاب وقلبها جيدًا بسرعة 5-6. احتفظ بجزء من الكريمة التي تم خفقها للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمية وقلبها مع متابعة الخفق. زيّن كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

ℹ ملاحظة:

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

إيقاف التشغيل مؤقتًا

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- قم دائما بضبط زر التحكم على الموضع **"0"** إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- قم بفصل القابس من مصدر التيار إذا كنت ترغب في تغيير أحد الملحقات.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!

ℹ ملاحظة:

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

وظيفة المؤقت الإلكتروني

- استخدم الزرين ⊕ و ⊖ لضبط وقت التشغيل.
- يمكن ضبطه على 20 دقيقة و30 ثانية كحد أقصى
- كما يمكنك تغيير المدة أثناء التشغيل باستخدام الزرين ⊖⊕.
- في حالة التوقف لمدة قصيرة، سيستمر العد التنازلي، ما لم تقم بفصل الجهاز.
- إن أردت إعادة ضبط (مسح) الوقت المحدد، اضغط على الزرين.⊕ و ⊖ في الوقت نفسه مدة 3 ثوان.
- بعد انقضاء الوقت المُحدد بالمؤقت، يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويظهر تنسيق الوقت "------" على الشاشة.

ℹ ملاحظة:

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

يقاف التشغيل وإزالة الحاوية

- قم بضبط مفتاح التحكم على الموضع **"0"** بعد الاستخدام. افصل القابس من مصدر التيار.
- اضغط على المقبض (5) باتجاه السهم. سيتأرجح الذراع لأعلى.
- قم بإزالة الأداة.
- حرك الوعاء حركة خفيفة باتجاه عقارب الساعة لإزالته.
- قم برفع العجين باستخدام ملعقة وإزالته من حاوية الخلط.
- قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم "التنظيف".

وصفات مقترحة

العجينة الاسفنجية

(الوصفة الأساسية) السرعات 1 - 3

المكونات:

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

طريقة التحضير:

ضعي دقيق القمح مع باقي المكونات في وعاء الخلط، ثم اخلطيها معًا باستخدام خطاف الخلط مدة 30 ثانية على السرعة 2 ، ثم على السرعة 3 حوالي 3 دقائق. امسحي صينية الخبز بالسمن أو استخدمي ورق الخبز، أضيفي العجينة واخبزيها في الفرن. تذوقي قالب الكعك قبل إخراجه من الفرن للتأكدي إن تم خبزه. اغرسي عودًا خشبية في منتصف القالب. إذا لم يلتصق العجين بالعود فهذا يعني أن قالب الكعك قد تم خبزه. اقلب القالب على شبكة واتركيه ليبرد.

4. لإزالة أية بقايا متبقية من عملية الإنتاج، قم بتنظيف جميع الملحقات قبل الاستخدام الأولي على النحو المبيَّن تحت عنوان "التنظيف".

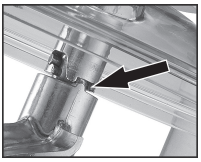
التوصيل الكهربائي

تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبيَّنة على ملصق النوع.

التشغيل

1. تأكد من أن مقبض التحكم في الوضع **"0"**.
2. **فتح المقبض:** اضغط على المقبض (5) مع اتجاه السهم. وجه الذراع الدوار إلى أعلى نقطة يدويًا. عندما يرتد المقبض إلى نقطة البداية، يتم قفل الذراع.
3. **ضع وعاء الخلط** في الحامل المخصص له. أدر الوعاء باتجاه السهم حتى إشارة التوقف (LOCK).
4. ضع الغطاء الواقي أسفل الذراع الدوار: أبق **الغطاء الواقي** بحيث تشير المساكة إلى الاتجاه الأعلى. ينبغي أن تكون فتحة التعبئة في الجهة الأمامية يسارًا. أدخل علامة التوجيه البارزة الخاصة بالغطاء الواقي في أسفل الذراع الدوار. أدر الغطاء الواقي بعكس عقارب االساعة حتى يتوقف.

5أ. ثبت **خفاقة البيض** أو **خطاف الخلط:** ضع الأداة الملحقة في عمود التدوير بصورة صحيحة. يجب أن تكون وضعية شريحة الوصل صحيحة. حرك الأداة الملحقة في عمود التدوير وأدرها بعكس عقارب الساعة.



5 ب. تثبيت **خطاف العجن:** استخدم خطافي العجين الاثنين دائمًا. ثبت خطاف العجين بالطريقة نفسها التي تثبت فيها الأدوات الملحقة الأخرى (النقطة 5أ). انظر الصورة الموجودة على اليمين. يجب أن تدخل علامة التوجيه البارزة في التجويف.

6. املأ الوعاء بالمقادير.
7. **قفل المقبض:** اضغط على المقبض (5) مع اتجاه السهم وأخفض الذراع الدوار في الوقت نفسه. سيرتد المقبض إلى نقطة البداية.
8. وصِّل قابس الطاقة الرئيسي بمقبس حائط معتمد.
9. استخدم **مقبض التحكم** لتشغيل الجهاز، ثم حدد إعداد السرعة وفقًا للجدول الوارد أدناه.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الإعداد	الكمية	الحد الأقصى لوقت التشغيل
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	1 - 3	الحد الأقصى 7,5 كغم عجين الحد الأقصى 4750 غ طحين (نسبة الطحين إلى الماء الموصى بها: 3 : 5)	5 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل الكريب أو سحق الكعك)	خطاف الخلط	1 - 3	6 كجم بحد أقصى	5 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل أو فطيرة الكريب أو الكريمة أو حلوى البودنج)	خفاقة	4 - 6	200 مل بحد أدنى 4 لتر. بحد أقصى	10 دقائق
بياض البيض	خفاقة	6	5 – 30 بيضة	10 دقائق

⚠ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- افصل الجهاز دائمًا من مصدر الكهرباء في حال تركه دون مراقبة وقبل التركيب أو الفك أو التنظيف.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. يُرجى الاتصال بفني معتمد. ولتجنب المخاطر، يجب استبدال كبل الطاقة بكبل مماثل بواسطة جهة التصنيع أو خدمة العملاء التابعة لنا أو أي متخصص مؤهل آخر.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
- تجنب لعب الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.

⚠ تنبيه:

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

- لا تعبث بمفاتيح الأمان.
- استخدم هذا الجهاز في معالجة المواد الغذائية فقط.
- إساءة استعمال الجهاز في أغراض أخرى قد تسبب إصابات.

نظرة عامة على المكونات / الأجزاء المزودة

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

الإعداد

1. أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
2. تأكد من حصولك على جميع القطع المذكورة في نطاق التسليم.
3. تأكد أن الجهاز يخلوا من أي عطب ناتج عن النقل لتجنب حدوث ما قد يسبب الخطر.

ℹ ملاحظة:

إن وجدت أي عطب ناتج عن النقل، تواصل مع الموزع دون أي تأخير. لا يجوز استخدام الأجهزة المعطوبة.

دليل التعليمات

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

رموز تعليمات الاستخدام

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

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

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

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
تعليمات عامة 79
تعليمات السلامة الخاصة بهذه الماكينة 79
نظرة عامة على المكونات / الأجزاء المزودة 78
الإعداد 78
التشغيل 77
وصفات مقترحة 76
التنظيف 75
التخزين 74
البيانات الفنية 74

تعليمات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

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

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

تعليمات السلامة الخاصة بهذه الماكينة

⚠ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من منفذ التيار.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.

Stand 12/15

GARANTIEKARTE

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

PC-KM 1096

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

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

PROFI COOK®

www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: http://www.proficook.de