

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung / Garantie

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



## Knetmaschine PC-KM 1151

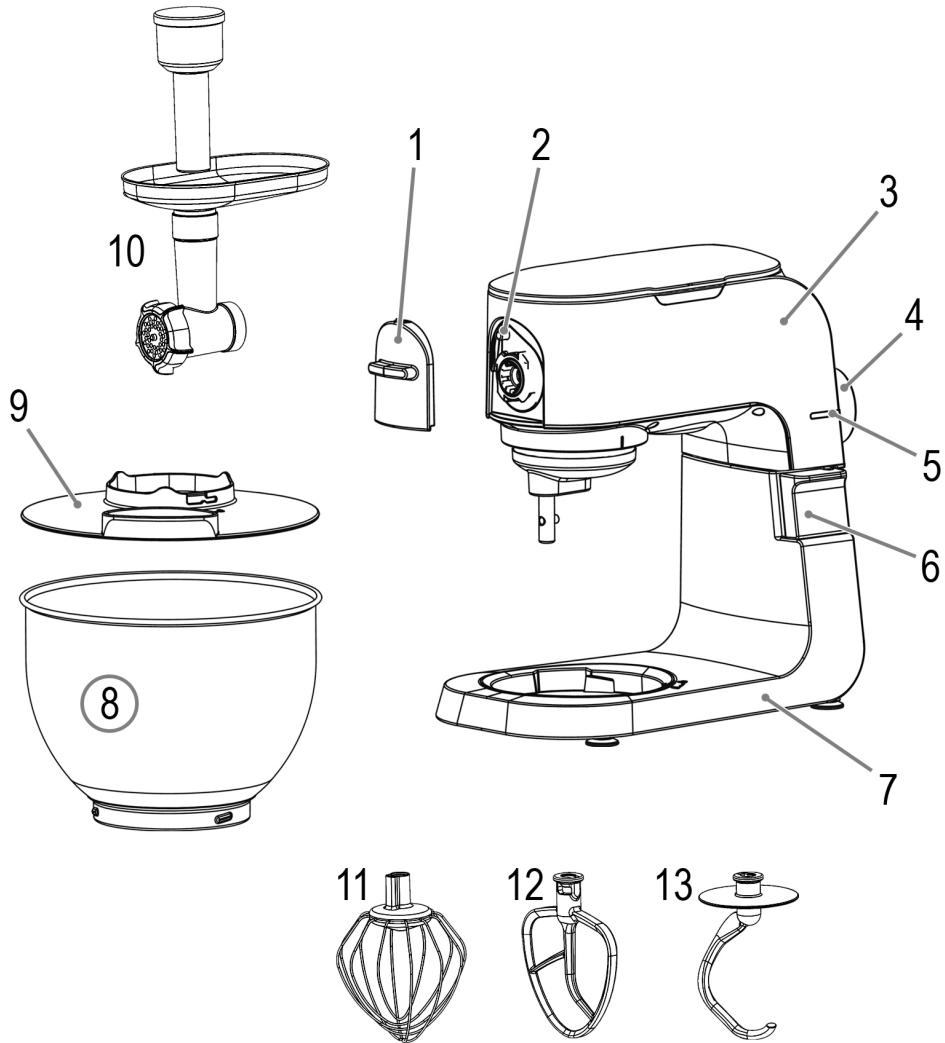
Kneadmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado  
Impastatrice • Kneading machine • Urządzenie do ugniatania ciasta  
Dagasztógép • Тестомешалка • ماكينة العجن

CE

Bedienungsanleitung .....	Seite	5	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing .....	Pagina	14	NEDERLANDS
Mode d'emploi .....	Page	22	FRANÇAIS
Manual de instrucciones .....	Página	30	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso .....	Pagina	38	ITALIANO
Instruction Manual .....	Page	46	ENGLISH
Instrukcja obsługi .....	Strona	54	JEZYK POLSKI
Használati utasítás .....	Oldal	63	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации .....	стр.	71	РУССКИЙ
84 دليل التعليمات .....	صفحة		العربية

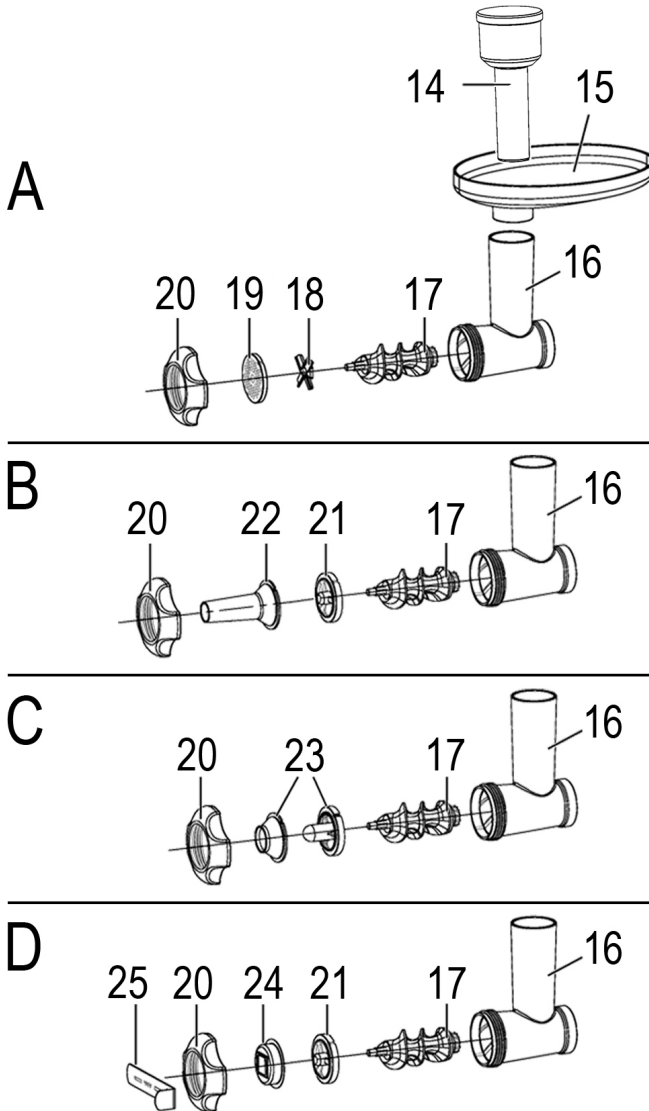
## Übersicht der Bedienelemente

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



## Montage des Fleischwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne  
Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszyny do mielenia mięsa  
A húsdaráló felhelyezése • Установка мясорубки • تركيب مفرمة اللحم



## 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 .....	5
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	7
Auspacken des Gerätes .....	7
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang .....	7
Elektrischer Anschluss .....	7
Funktionsweise dieses Gerätes .....	8
Schutzfunktionen.....	8
Gerät einschalten .....	8
Gerät ausschalten .....	8
Die Knetmaschine.....	8
Montage und Bedienung der Knetmaschine .....	8
Tabelle Teigarten und Werkzeuge .....	8
Betrieb unterbrechen .....	9
Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen .....	9
Rezeptvorschläge .....	9
Der Fleischwolf .....	10
Anwendungshinweise für den Fleischwolf.....	10
Vorbereitung .....	10
Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A).....	10
Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B) .....	10
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. C) .....	10
Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. D) .....	11
Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen.....	11
Bedienung des Fleischwolfes .....	11
Betrieb beenden.....	11
Reinigung.....	11
Motorgehäuse .....	11
Zubehör der Knetmaschine und des Fleischwolfes .....	11

Aufbewahrung.....	12
Störungsbehebung .....	12
Technische Daten .....	12
Hinweis zur Richtlinienkonformität .....	12
Garantie.....	12
Garantiebedingungen .....	12
Garantieabwicklung .....	13
Entsorgung .....	13
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	13

## 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.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Das Messer des Fleischwolfs ist scharf!
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## **ACHTUNG:**

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

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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als

- Knet-/Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Fleischwolf zum Zerkleinern (Wolven) von Lebensmitteln. Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Benutzen Sie das Gerät entweder als Knet-/Rührmaschine oder als Fleischwolf. Benutzen Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

### Auspacken des Gerätes

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

### **HINWEIS:**

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

### Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

#### Seite 3

- 1 Abdeckung für Fleischwolfantrieb
- 2 Entriegelungstaste für den Fleischwolfaufsatz
- 3 Schwenkbarer Arm
- 4 Drehregler (P OFF 1-6)
- 5 Netzkontrollleuchte
- 6 Entriegelungstaste zum Senken/Heben des Arms
- 7 Motorgehäuse
- 8 Rührschüssel
- 9 Spritzschutz
- 10 Fleischwolf mit Fülltablett und Stopfer
- 11 Schneebesens
- 12 Rührhaken
- 13 Kneithaken

#### Seite 4: Montage des Fleischwolfes

- 14 Stopfer (mit Stauch für das Zubehör)
- 15 Fülltablett
- 16 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
- 17 Wendel
- 18 Messer
- 19 3 Siebe (fein, mittel, grob)
- 20 Verschlussring
- 21 Teig-Verteiler
- 22 Wurstaufsatz
- 23 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“
- 24 Plätzchen-Aufsatz
- 25 Schiene für Plätzchen

### Elektrischer Anschluss

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

## Funktionsweise dieses Gerätes

### Schutzfunktionen

- Das Gerät ist mit einem Schutzschalter ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich, wenn Folgendes eingehalten wird:
  - der schwenkbare Arm ist in der untersten Position eingerastet.
- Durch eine elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen pro Minute werden bei zu hoher Last automatisch angepasst.

### Gerät einschalten

- Nachdem Sie das Gerät mit der Stromversorgung verbunden haben, beziehungsweise der Schutzschalter am Schwenkarm geschlossen ist, leuchtet die Netzkontrollleuchte.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Das Gerät startet. Sollten Sie den Betrieb nicht selbst beenden, schaltet sich das Gerät nach einer Betriebslaufzeit von 10 Minuten automatisch aus. Stellen Sie den Drehregler anschließend wieder auf die Position **OFF**.
- **Pulsbetrieb:** Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **P**. Halten Sie den Drehregler nur kurz in dieser Position.

### Gerät ausschalten

1. Stellen Sie den Drehregler auf die Position **OFF**, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.




## Die Knetmaschine

### Montage und Bedienung der Knetmaschine

Sofern Sie zuvor den Fleischwolf benutzt haben, decken Sie die Antriebswelle des Wendelgehäuses mit der Abdeckung ab.

### Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1-2	max. 2,5 kg	3-4 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	4-5	min. 500 ml max. 3,5 Liter	2-4 Minuten
Sahne	Schneebesen	6	min. 200 ml max. 1 Liter	2,5-5,5 Minuten
Eischnee	Schneebesen	6	2-10 Eiweiß	3-5 Minuten

1. **Öffnen des Schwenkarms:** Drücken Sie den Schwenkarm nach unten. Drücken Sie die Entriegelungstaste (6). Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position.
2. Wenn Sie den **Spritzschutz** benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Halten Sie den Spritzschutz (9) so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet. Das Symbol  und die Markierung **I** am Schwenkarm müssen übereinanderstehen. Drehen Sie den Spritzschutz in Richtung , um ihn zu arretieren.
3. **Einsatz eines Werkzeugs:** Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Schieben Sie das Werkzeug über die Antriebswelle. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint der Antriebswelle in dem Werkzeug arretiert.
4. **Rührschüssel:** Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in Richtung  bis zum Anschlag.
5. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.



### **i** HINWEIS:

Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.

6. Drücken Sie die Entriegelungstaste (6), um den Arm zu senken. Sie müssen nun von oben auf den Arm drücken, bis er in der untersten Position einrastet.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Schutzkontakt-Steckdose. Die Netzkontrollleuchte leuchtet.
8. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.



**i HINWEIS:**

**Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

**Betrieb unterbrechen****⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Stellen Sie den Drehregler auf die Position **OFF**.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeugs ab!
- Sollten Sie während des Betriebs die Entriegelungstaste (6) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. Dieser Sicherheitsschalter verhindert auch, dass sich das Gerät einschaltet nachdem Sie den Arm wieder gesenkt haben. Um das Gerät wieder betreiben zu können, stellen Sie den Drehregler zuerst auf die Position **OFF**. Wählen Sie anschließend die gewünschte Geschwindigkeitsstufe aus.

**Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen**

1. Stellen Sie den Drehregler auf die Position **OFF**. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie den Schwenkarm nach unten. Drücken Sie die Entriegelungstaste (6), der Arm hebt sich.
3. Entnehmen Sie das Werkzeug.
4. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
5. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatel lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

**Rezeptvorschläge****Rührteig (Grundrezept)****Stufe 3-4****Zutaten:**

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. ¼ l Milch.

**Zubereitung:**

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 3, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 4 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

**Herkömmlicher Herd:**

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200 °C,  
G-Herd: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

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

**Leinsamenbrötchen****Stufe 1-3****Zutaten:**

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, ¼ l Wasser,  
1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark (gut abgetropft),  
1 TL Salz.

Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

**Zubereitung:**

Leinsamen in ¼ l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (¼ l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Kneithaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 3 schalten und 3-5 Minuten weiter kneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

**Herkömmlicher Herd:**

Einschubhöhe: 2

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

Backzeit: 30-40 Minuten

**Schokoladencreme****Stufe 4-5****Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung, oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten schmelzen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 4-5 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.

## Der Fleischwolf

### Anwendungshinweise für den Fleischwolf

#### **WARNUNG:**

##### **Das Messer des Fleischwolfs (18) ist scharf!**

Handhaben Sie das Messer des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt! Es besteht **Verletzungsgefahr!**

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie die Scheibe mit den größten Löchern.
- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie die Lochscheibe mit den feineren oder mittleren Löchern. Je nachdem wie fein Sie wolle wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Wenn Sie Fleisch wolle, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
- Mit dem „Kebbe“ Aufsatz (23) lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

#### Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, wolle Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurststange das Gerät ausschalten.

#### Plätzchen formen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- Mit der Schiene (25) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Wendelgehäuse mit Plätzchen-Aufsatz (24) am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchen-Aufsatz.

- Wählen Sie die gewünschte Plätzchenform aus.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

### Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 4.

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (1) geschützt. Um die Abdeckung zu entfernen, schieben Sie sie leicht nach oben und heben diese dann ab.
3. Setzen Sie die Wendel, mit dem Zahnkranz zuerst, in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

Die Montage des Zubehörs ist in den folgenden Abschnitten beschrieben. Bereiten Sie den Fleischwolf entsprechend Ihrem gewünschten Einsatz vor.

### Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A)

#### **HINWEIS:**

- Je nachdem wie fein Sie wolle wollen, wählen Sie ein feines oder gröberes Sieb aus.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie das Messer (18) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
5. Wählen Sie ein Sieb (19) aus. Beachten Sie die Aussparungen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

### Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (21) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
5. Setzen Sie den Wurstaufsatz (22) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

### Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. C)

#### **HINWEIS:**

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

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz (23) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
5. Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

**Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. D)**

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (21) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
5. Setzen Sie den Plätzchenaufsatz (24) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

**Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen**

6. Schrauben Sie den Verschlussring (20) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
7. Befestigen Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät. Stecken Sie das Wendelgehäuse in 2-Uhrstellung in den Wendelantrieb. Drehen Sie das Wendelgehäuse entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die Entriegelungstaste (2) rastet aus.
8. Setzen Sie das Fülltablett (15) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Arm (3) befindet.

**Bedienung des Fleischwolfes****⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

**⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!
9. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste / Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
  10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
  11. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 4 und 6.
  12. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (14) nach.

**ℹ️ HINWEIS:**

**Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit dem Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

**Betrieb beenden**

1. Stellen Sie den Drehregler auf die Position **OFF**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfes.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
5. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (1) ab.

## 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.
- Das Messer des Fleischwolfes ist scharf! Es besteht **Verletzungsgefahr!** Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

**⚠️ 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.

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

## Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
	Ihr Gerät ist mit <b>Sicherheitsschaltern</b> versehen. Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Schwenkarms (3).</li> <li>- Stellen Sie den Drehregler auf die Position <b>OFF</b>.</li> </ul> Wählen Sie anschließend die gewünschte Geschwindigkeitsstufe aus.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert. Der Motor ist zu heiß.	Lassen Sie das Gerät für mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie neu starten.
Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.	

## Technische Daten

Modell:..... PC-KM 1151  
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....1300 W  
 Schutzklasse:.....I  
 Nettogewicht (Grundgerät mit Schüssel und Knetwerkzeug):.....ca. 6,2 kg  
 Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-KM 1151 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

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

## Garantie

### Garantiebedingungen

- 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.
- 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 Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- 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 Gerätes.
- 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 am dem Gerät vornehmen.
- 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](http://www.sli24.de)**

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **[www.sli24.de](http://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](http://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](http://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.

## Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het kopen van ons product. Wij wensen u veel plezier met dit apparaat.

### Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke veiligheidsinformatie wordt expliciet aangegeven. Volg deze instructies nauwkeurig om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen:



#### **WAARSCHUWING:**

Waarschuwt voor gevaren voor de gezondheid en wijst op mogelijke risico's op letsel.



#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke schade aan het apparaat of aan andere objecten.



**OPMERKING:** Duidt op tips en informatie voor u.

## Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Algemene opmerkingen.....	14
Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat....	14
Beoogd gebruik.....	16
Het apparaat uitpakken .....	16
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van levering .....	16
Elektrische aansluiting.....	16
Functionaliteit van het apparaat .....	16
Beschermende eigenschappen .....	16
Het apparaat inschakelen .....	16
Het apparaat uitschakelen .....	16
De kneedmachine .....	16
Montage en bediening van de kneedmachine .....	16
Tabel van het deeg en onderdelen .....	17
Onderbreking van de werking.....	17
Voltooiing van de werking en verwijdering van de kom ..	17
Recepten .....	17
De vleesmolen.....	18
Opmerkingen voor het gebruik van de vleesmolen.....	18
Vorbereiding .....	19
De gehaktmolen in elkaar zetten (zie Afb. A).....	19
Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. B) .....	19

Het hulpstuk voor oosterse	
deegzakjes (Kebbe) in elkaar zetten (zie Afb. C) .....	19
De koekjesmaker in elkaar zetten (zie Afb. D) .....	19
Het vastzetten van het vooraf	
geassembleerde spiraalhuis .....	19
Werkning van de vleesmolen.....	19
Voltooiën van de gebruik.....	20
<b>Reiniging</b> .....	20
Motorbehuizing.....	20
Accessoires van de kneedmachine en de vleesmolen ...	20
<b>Bewaren</b> .....	20
<b>Probleemoplossing</b> .....	20
<b>Technische gegevens</b> .....	21
<b>Verwijdering</b> .....	21
Betekenis van het symbool "prullenbak" .....	21

## Algemene opmerkingen

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze in een dossier, met inbegrip van het garantiebewijs en, indien mogelijk, de doos met de interne verpakking, voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Als u het toestel doorgeeft aan derden, geef dan ook de handleiding door.

- Dit apparaat is uitsluitend voor particulier gebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis. Houd het uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht (nooit in vloeistof onderdompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het wordt blootgesteld aan vocht of vloeibare.
- Het apparaat en het netsnoer moeten regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Als er schade wordt ontdekt mag het apparaat niet langer worden gebruikt.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Laat, in het belang van de veiligheid van kinderen, geen verpakkingsmaterialen (plastic zakken, karton, piepschuim, enz.) rondslingeren.



#### **WAARSCHUWING:**

Laat jonge kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen. **Risico op verstikking!**

## Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat



### **WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**

- Vóór het vervangen van accessoires of onderdelen die tijdens bedrijf in beweging zijn, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact gehaald.

**⚠ WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**

- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- Het mes van de vleesmolen is scherp!
- Zorg dat het accessoireonderdeel correct is geïnstalleerd en stevig vastzit, voordat u het apparaat inschakelt.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren die hiermee gepaard gaan, begrijpen.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

**⚠ LET OP:**

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

- Probeer de veiligheidsschakelaars niet te manipuleren!
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het verwerken van voedingsmiddelen.
- Misbruik voor andere doeleinden kan tot verwondingen leiden.

## Beoogd gebruik

Dit apparaat kan gebruikt worden voor

- kneedmachine / mixer voor het bereiden van deeg, crèmes, room, geklopte eiwitten;
- vleesmolen voor het vermalen van etenswaren. U kunt met behulp van de verschillende accessoires pasta of deeg maken.

Het is bedoeld voor gebruik in het huishouden of dergelijke.

Het is alleen bedoeld voor gebruik zoals beschreven in deze handleiding. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Gebruik het apparaat ofwel als een kneedmachine / mixer of vleesmolen. Gebruik nooit meerdere functies tegelijkertijd.

Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen die door onjuist gebruik worden veroorzaakt.

## Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Indien de inhoud van het pakket onvolledig is of er beschadigingen worden gevonden, neem het apparaat dan niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

### **OPMERKING:**

Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder "Reiniging".

## Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van levering

### Pagina 3

- 1 Beschermkap voor de motor van de vleesmolen
- 2 Ontgrendelknop voor hulpstuk vleesmolen
- 3 Zwenkarm
- 4 Draaiknop (P OFF 1-6)
- 5 Indicatielampje voor stroom
- 6 Handel om de arm omhoog / omlaag te bewegen
- 7 Motorbehuizing
- 8 Mengkom
- 9 Spatbeveiliging
- 10 Vleesmolen met de vullade en stamper
- 11 Klopper
- 12 Roerhaak
- 13 Deeghaak

## Pagina 4: Montage van de vleesmolen

- 14 Aandrukker (met opbergvak voor de accessoires)
- 15 Trechterbakje
- 16 Trechterhals van spiraalhuis
- 17 Spiraal
- 18 Mes
- 19 3 zeven (fijn, medium, grof)
- 20 Vergrendelingsring
- 21 Deegverdeler
- 22 Worstmaker
- 23 2-delig "Kebbe" hulpstuk
- 24 Koekjesmaker
- 25 Koekjesvormsnijder

## Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. De informatie is vindbaar op het naamplaatje.

## Functionaliteit van het apparaat

### Beschermende eigenschappen

- Het apparaat is uitgerust met een stroomonderbreker. Het apparaat kan pas worden gebruikt als er met het volgende rekening is gehouden:
  - de zwenkarm is geblokkeerd in de laagste positie.
- De elektronische snelheidsregeling voorkomt automatisch dat de motoraandrijving overbelast wordt. De toeren per minuut worden automatisch gereguleerd in het geval van overbelasting.

### Het apparaat inschakelen

- Nadat u het apparaat op het stopcontact hebt aangesloten en als de stroomonderbreker op de draaiende arm is gesloten, gaat de voedingsindicator branden.
- Draai de draaiknop rechtsom om de gewenste snelheid te kiezen. Het apparaat begint te werken. Als u het apparaat niet uit zet dan schakelt het automatisch uit na een gebruikstijd van 10 minuten. Zet de draaiknop daarna weer in de stand **OFF**.
- **Onderbreken van de werking:** Draai de draaiknop naar links in de stand **P**. Houd de draaiknop alleen voor korte tijd in deze positie.

### Het apparaat uitschakelen




1. Zet de draaiknop in de stand **OFF** om het apparaat uit te schakelen.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

## De kneedmachine

### Montage en bediening van de kneedmachine

Als u de vleesmolen eerder hebt gebruikt, bedek dan de aandrijfas van de spiraalbehuizing met het deksel.



- Open de zwenkarm:** Duw de draaiende arm naar beneden. Druk op de ontgrendelingstoets (6). Beweeg de arm met de hand naar de hoogste stand.
- Als u de **spatbeveiliging** nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. Houd de spatbeveiliging (9) zodanig dat de vulopening zich recht tegenover u bevindt. Het symbool  en de markering **I** op de draaiende arm moeten op één lijn liggen. Draai de spatbeveiliging richting  om deze te vergrendelen.
- Accessoires bevestigen:**  
Aan de bovenkant van de accessoires bevindt zich een uitsparing voor de aandrijfas en de pen. Schuif het accessoire over de aandrijfas. Duw het accessoire naar beneden en draai het tegelijkertijd linksom, zodat de pen van de aandrijfas in het accessoire wordt vergrendeld. 
- Mengkom:** Plaats de mengkom in de houder. Draai de kom richting  tot het maximum is bereikt.
- Plaats uw ingrediënten in de mengkom.
 

**i OPMERKING:**  
Als u zwaar deeg kneedt, doe dan niet alle ingrediënten tegelijk in de mengkom. Start het kneedproces met bloem, suiker en eieren. Voeg de vloeistoffen langzaam toe tijdens het kneden.
- Druk op de ontgrendelingstoets (6) om de zwenkarm naar beneden te doen. U moet van bovenaf op de arm drukken tot deze in de laagste stand vastklikt.
- Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact. De voedingsindicator brandt.
- Kies een snelheid met behulp van de volgende tabel.

Tabel van het deeg en onderdelen

Degen	Hulpstuk	Niveaus	Hoeveelheid	Max. bedrijfstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of kruimeldeeg)	Deeghaak	1-2	max. 2,5 kg	3-4 minuten
Gemiddeld deeg (bijv. beslag)	Roerhaak	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekbeslag, pudding)	Klopper	4-5	min. 500 ml max. 3,5 liter	2-4 minuten
Room	Klopper	6	min. 200 ml max. 1 liter	2,5-5,5 minuten
Opgeklopte eiwitten	Klopper	6	2-10 eiwitten	3-5 minuten

**i OPMERKING:**

**Kortstondig gebruik:** Laat het apparaat met zwaar deeg niet langer dan 5 minuten werken en laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen.

**Onderbreking van de werking**

**⚠ WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**

- Draai de draaiknop in de stand **OFF**.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand komt!
- Indien u de ontgrendelingstoets tijdens het bedrijf gebruikt (6) om de arm omhoog te doen, zal een veiligheidschakelaar de motor uitschakelen. Deze veiligheidschakelaar voorkomt ook dat het apparaat wordt ingeschakeld nadat u de arm weer hebt laten zakken. Om het apparaat weer te laten draaien, zet u de draaiknop eerst in de stand **OFF**. Selecteer vervolgens de gewenste snelheidsinstelling.

**Voltooiing van de werking en verwijdering van de kom**

1. Draai de draaiknop in de stand **OFF**. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Duw de draaiende arm naar beneden. Druk op de ontgrendelingstoets (6), de arm gaat omhoog.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Draai de mengkom kort linksom om deze te verwijderen.
5. Het afgewerkte deeg kan met behulp van een deegschrapper uit de kom worden verwijderd.
6. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".

**Recepten**

**Beslag (basisrecept)**

**Niveau 3-4**

**Ingrediënten:**

250 g zachte boter of margarine, 250 g suiker, 1 pak. Vanillesuiker of 1 sachet citroenaroma, een snufje zout, 4 eieren, 500 g meel, 1 sachet bakpoeder, ongeveer 1/4 l melk.

### Bereiding:

Voeg tarwemeel met de overige ingrediënten toe aan de mengkom, roer 30 seconden op niveau 3 met de roerhaak, dan 3 minuten op niveau 4. Breng een dun laagje vet aan op de bakvorm of bedek deze met bakpapier, giet het beslag hierin en bak het. Kijk, voordat u het gebak uit de oven haalt, of het klaar is: prik met een puntige houten prikker in het midden van het deeg. Als er geen deeg aan de prikker blijft plakken, is de cake klaar. Stort de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

### Conventionele oven:

Laadhoogte: 2  
 Verwarming: elektrische oven boven- en onderverwarming 175-200 °C, gasoven: niveau 2-3  
 Baktijd: 50-60 minuten

Dit recept kan worden aangepast afhankelijk van uw smaak, bijv. met 100 g rozijnen, noten, of geraspte chocolade. Er zijn geen grenzen aan uw fantasie.

## Lijnzaadbroodjes

Niveau 1-3

### Ingrediënten:

500-550 g tarwebloem, 50 g lijnzaad,  $\frac{3}{4}$  l water, 1 blokje gist (40 g), 100 g magere kwark (goed uitgelekt), 1 theelepel zout.

Voor het glazuur: 2 soeplepels water

### Bereiding:

Laat het lijnzaad in  $\frac{1}{4}$  l lauw water weken. Doe het resterende lauwe water ( $\frac{1}{4}$  l) in de mengkom; kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en laat dit met de deeghaak op niveau 1 goed mixen. De gist moet volledig worden opgelost. Voeg de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout toe aan de mengkom. Kneed op stand 1 en schakel daarna naar stand 3 en kneed gedurende nog 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats gedurende 45-60 minuten rijzen. Kneed het deeg nog een keer, verwijder het van de kom en maak er 16 bolletjes van. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats de broodjes op het bakpapier, laat deze gedurende 15 minuten rijzen, besprenkel deze met lauw water en laat ze bakken.

### Conventionele oven:

Laadhoogte: 2  
 Verwarming: elektrische oven: boven- en onderverwarming 200-220 °C (5 minuten voorverwarming), gasoven niveau 2-3  
 Baktijd: 30-40 minuten

## Chocolade mousse

Niveau 4-5

### Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 g halfzoete chocolade couverture, 3 eieren, 50-60 g suiker, een snufje zout, 1 sachet vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladevlokken.

### Bereiding:

Klop de slagroom in de mengkom met een garde stijf, verwijder deze uit de kom en bewaar hem op een koele plaats. Smelt de chocolade couverture volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de magnetron op 600 W gedurende 3 minuten. In de tussentijd klopt u de eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom met de garde op niveau 4, tot het schuimig is geworden. Voeg de gesmolten chocolade couverture toe en roer goed door op niveau 4-5. Houd een kleine hoeveelheid van de geklopte room apart voor de garnering. Voeg de rest van de room aan de romige massa toe en roer kort door de pulseerfunctie te kiezen. Garneer met chocolade roomgarnering en serveer goed gekoeld.

## De vleesmolen

### Opmerkingen voor het gebruik van de vleesmolen

#### WAARSCHUWING:

#### Het mes van de vleesmolen (18) is scherp!

Behandel het mes van de vleesmolen met de nodige zorg tijdens de montage en reiniging. Er bestaat **verwondingsgevaar!**

- Vermaal geen harde voorwerpen, zoals botten of schelpen.
- Snijd het vlees in stukken van 2,5 cm. Zorg ervoor dat er geen botjes of pezen in het vlees zitten.
- Gebruik de schijf met de grootste gaten om het vlees grof te vermalen.
- In een tweede stadium, kiest u de schijf met de fijnere gaten of die met de gaten in het midden. Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt vermalen.
- Smeer de schermen licht in met plantaardig vet voordat u begint.
- Plaats een bak onder de afvoerbuïs als u vlees vermaalt.
- Met behulp van het "Kebbe" onderdeel (23) kunnen er tubes vlees of deeg worden gevormd.

#### Het maken van worsten

- U kunt zowel echte en kunstmatige darmen gebruiken.
- Als u voor een natuurlijk omhulsel heeft gekozen, laat deze dan enige tijd in water weken voordat u hem gebruikt.
- Maak een knoop aan het ene uiteinde van de darm.
- Trek de darm over de worstmaker.
- Duw het worstvlees door de worstmaker en vul het worstomhulsel.
- Zorg ervoor dat het worstvlees "losjes" in het omhulsel wordt geperst, aangezien de worst zich in volume uitzet tijdens het koken of bakken en dit kan het barsten van het omhulsel veroorzaken.
- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van de worstmaker samen met uw vingers.
- Draai de worst één of twee keer rond zijn eigen as.

- U kunt het apparaat na elke worstlengte uitschakelen, tot u enige ervaring heeft opgebouwd.

### Koekjes maken

- Maak een oppervlak klaar waar u later de koekjes op kunt leggen.
- Met de koekjesvormsnijder (25) kunt u verschillende koekjesvormen maken.
- Nadat u de spiraalbehuizing met de koekjesmaker (24) op het apparaat hebt bevestigd, schuift u de koekjesvormsnijder in de koekjesmaker.
- Kies de gewenste koekjesvorm.
- Houd de deegstreng bij de opening vast met uw hand en snijd het op de gewenste lengte af.

### **Vorbereiding**

Raadpleeg onze overzichten op pagina 3 en 4.

1. Monteer de kom zonder hulpstukken.
2. De toegang tot het spiraalhuis is beschermd door een deksel (1) op het apparaat. Om het deksel te verwijderen drukt u deze voorzichtig omhoog en tilt u deze vervolgens eraf.
3. Plaats de spiraal, eerst het tandrad, in het horizontale deel van het spiraalhuis.

Zet alle onderdelen in elkaar zoals beschreven in de volgende paragrafen. Prepareer de gehaktmolen naar gelang uw behoeftes.

### **De gehaktmolen in elkaar zetten (zie Afb. A)**

#### **i OPMERKING:**

- Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt fijnhakken, selecteert u een fijner of een grover zeef.
- Doe een klein beetje zonnebloemolie op het zeef.

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

4. Plaats het mes (18) op de as van de spiraal met de scherpe kant naar buiten.
5. Selecteer een zeef (19). Maak gebruik van de uitsparingen.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

### **Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. B)**

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

4. Plaats eerst de deegverdeler (21) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen.
5. Plaats het worsthulpstuk (22) op de deegverdeler. Maak gebruik van de uitsparingen.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

### **Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes (Kebbe) in elkaar zetten (zie Afb. C)**

#### **i OPMERKING:**

Gebruik het hulpstuk voor kebbe om zakjes met vlees of pasteijsjes te maken.

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

4. Zet het tweedelige hulpstuk voor kebbe (23) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen.
5. Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

### **De koekjesmaker in elkaar zetten (zie Afb. D)**

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

4. Plaats eerst de deegverdeler (21) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen.
5. Plaats de koekjesmaker (24) op de deegverdeler. Kijk naar de inkepingen op het spiraalhuis.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

### **Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis**

6. Schroef de vergrendelingsring (20) met de klok mee op de spiraalbehuizing.
7. Bevestig het vooraf geassembleerde spiraalhuis op het toestel. Zet de spiraalbehuizing in de twee-uur-stand op de spiraalas. Draai de spiraalbehuizing linksom tot de aanslag. De ontgrendelknop (2) ontgrendelt.
8. Plaats het trechterbakje (15) zo dat de bodem van het bakje zich boven de arm (3) bevindt.

### **Werkung van de vleesmolen**

#### **⚠ WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!**

- Zodra u het apparaat inschakelt, begint de aandrijfas van de kneedmachine te draaien. Steek uw hand niet in de draaiende aandrijfas tijdens gebruik!
- Monteer de kom altijd, voor uw veiligheid.
- Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

9. Doe de stukjes vlees (vleespasta/worstmassa of deeg) op de vullade en in de vulopening.
10. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
11. U kunt een snelheid van niveau 4 tot 6 instellen.
12. Duw, indien nodig, het vlees en het deeg aan met de stamper (14).

#### **i OPMERKING:**

**Kortstondig gebruik:** Laat het apparaat met de vleesmolen niet langer dan 10 minuten werken en laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen.

### Voltooien van de gebruik

1. Draai de draaiknop in de stand **OFF**.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer alle onderdelen van de vleesmolen.
4. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".
5. Bedek de invoering voor de spiraalbehuizing met de beschermkap (1).

## Reiniging



### WAARSCHUWING:

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit in water onder voor het reinigen. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Het mes van de vleesmolen is scherp! Er bestaat **verwondingsgevaar!** Ga voorzichtig te werk bij het demonteren, reinigen en monteren van de individuele onderdelen.

### ⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.

### Motorbehuizing

Gebruik voor het reinigen van de behuizing alleen een vochtige lap en milde schoonmaakmiddelen.

### Accessoires van de kneedmachine en de vleesmolen

### ⚠ LET OP:

De hulpstukken zijn niet vaatwasbestendig. Onder invloed van warmte en sterke reinigingsmiddelen, kunnen ze vervormen of verkleuren.

- Onderdelen die met etenswaren in contact zijn gekomen, kunnen in zeepwater worden gereinigd.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat opnieuw monteert.

### Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.
- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

### Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	Het apparaat heeft geen stroomtoevoer.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
	Uw apparaat is voorzien van <b>veiligheidsschakelaars</b> . Deze voorkomen het per ongeluk starten van de motor.	- Controleer de juiste positie van de draaiende arm (3). - Draai de draaiknop in de stand <b>OFF</b> . Selecteer vervolgens de gewenste snelheidsinstelling.
	De beveiliging tegen oververhitting werd ingeschakeld. De motor is te warm.	Laat het apparaat tenminste 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw aanzet.
Het apparaat is defect.		Raadpleeg onze klantenservice of met een specialist.

## Technische gegevens

Model:..... PC-KM 1151  
Spanningstoevoer: ..... 220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
Elektriciteitsverbruik: ..... 1300 W  
Beschermingsklasse: ..... I  
Nettogewicht (basisapparaat met  
mengkom en kneedaccessoire):..... ong. 6,2 kg

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

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

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool "prullenbak"



Bescherm ons milieu; elektrische apparaten horen niet in het huishoudelijk afval thuis.

Gebruik de inzamelpunten voor de verwijdering van elektrische apparatuur en bied uw elektrische en elektronische apparatuur die u niet meer gebruikt op deze punten aan.

U helpt de mogelijke gevolgen van onjuiste verwijdering op het milieu en de menselijke gezondheid te verminderen.

U draagt bij aan recycling en andere vormen van recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Informatie met betrekking tot de verwijdering van apparaten kan worden verkregen bij uw plaatselijke of gemeentelijke overheden.

## Mode d'emploi

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous en tirerez beaucoup de plaisir.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations de sécurité sont clairement indiquées. Respectez ces instructions scrupuleusement pour éviter les risques de blessures et de dommages :

#### AVERTISSEMENT :

Met en garde contre de possibles effets négatifs sur la santé ainsi que de risques de blessure potentiels.

#### ATTENTION :

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

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Sommaire

Liste des différents éléments de commande .....	3
Notes générales .....	22
Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil .....	22
Utilisation prévue .....	24
Déballage de l'appareil .....	24
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison .....	24
Alimentation électrique .....	24
Fonctionnalités de l'appareil .....	24
Fonctions de sécurité .....	24
Allumer l'appareil .....	24
Éteindre l'appareil .....	24
Pétrin .....	25
Installation et utilisation du pétrin .....	25
Tableau des pâtes et outils .....	25
Interrompre le travail .....	25
Fin du travail et retrait du bol .....	25
Recettes .....	26
Hachoir à viande .....	26
Notes d'utilisation pour le hachoir à viande .....	26
Préparation .....	27
Monter le hachoir (voir fig. A) .....	27

Monter l'accessoire à faire des saucisses (voir fig. B) ...	27
Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale (« Kebbe ») (voir fig. C) .....	27
Monter l'accessoire à faire des biscuits (voir fig. D) .....	27
Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé .....	27
Utilisation du hachoir à viande .....	27
Le travail terminé .....	28
<b>Nettoyage</b> .....	<b>28</b>
Boîtier du moteur .....	28
Accessoires du pétrin et du hachoir à viande .....	28
<b>Rangement</b> .....	<b>28</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>28</b>
<b>Données techniques</b> .....	<b>29</b>
<b>Élimination</b> .....	<b>29</b>
Signification du symbole « Poubelle » .....	29

## Notes générales

Avant d'utiliser cet appareil, lisez les instructions d'utilisation avec attention, et conservez-les. Conservez également la carte de garantie, et si possible la boîte de l'appareil. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, veuillez également leur donner le mode d'emploi.

- Utilisez l'appareil dans le respect des instructions, et uniquement dans le but auquel il est destiné. Cet appareil ne convient pas à une utilisation commerciale.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. 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 l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez l'appareil s'il est mouillé ou humide.
- Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement en quête tout signe de dégâts. En cas de dégât constaté, n'utilisez plus l'appareil.
- Ne pas utiliser d'accessoires non certifiés.
- Pour la sécurité des enfants, ne pas laisser de morceaux d'emballage (sachets plastiques, carton, polystyrène, etc.) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT :

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

## Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil

### AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer un accessoire ou attachement mobile pendant le fonctionnement, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.

**⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Le couteau du hachoir à viande est tranchant !
- Avant d'allumer la machine, assurez-vous que le support d'accessoire est correctement et solidement installé.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles le font sous surveillance, ou qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation de l'appareil pour leur sécurité et qu'elles comprennent les risques possibles.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

**⚠ ATTENTION :**

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

- Ne manipuler les interrupteurs de sécurité !
- Cet appareil est conçu uniquement dans un but alimentaire.
- Son utilisation dans un autre but peut entraîner des blessures.

## Utilisation prévue

Cet appareil sert de

- pétrin / machine à mélanger pour préparer de la pâte, des crèmes, battre des blancs en neige ;
- hacher de la viande. Vous pouvez modeler une purée ou de la pâte avec différents accessoires.

Il est conçu pour une utilisation domestique et pour les applications similaires.

Il doit uniquement être utilisé tel qu'il est décrit dans ce manuel. Cet appareil n'est pas destiné à un usage industriel.

Utilisez cet appareil uniquement comme pétrin ou hachoir à viande. Ne jamais utiliser de multiples fonctions simultanément.

Toute autre utilisation est considérée incorrecte et peut provoquer des dommages ou des blessures corporelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts causés par une mauvaise utilisation.

## Déballage de l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au vendeur.

### NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

## Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

### Page 3

- 1 Capot pour le moteur du hachoir à viande
- 2 Bouton de libération de l'accessoire hachoir à viande
- 3 Bras pivotant
- 4 Bouton de contrôle (P OFF 1-6)
- 5 Voyant d'alimentation
- 6 Bouton de verrouillage d'abaissement / levage du bras
- 7 Boîtier du moteur
- 8 Bol à mélanger
- 9 Protection contre les éclaboussures
- 10 Hachoir à viande avec plateau de remplissage et cheminée
- 11 Fouet
- 12 Crochet à mélanger
- 13 Crochet à pâte

## Page 4 : Montage du hachoir à viande

- 14 Pousoir (avec compartiment de rangement des accessoires)
- 15 Plateau de remplissage
- 16 Logement de la vis sans fin et goulot de remplissage
- 17 Spirale
- 18 Lame
- 19 3 grilles (fin, moyen, épais)
- 20 Écrou à œil
- 21 Diviseuse de pâte
- 22 Accessoire à saucisse
- 23 Accessoire « Kebbe » en deux parties
- 24 Accessoire à biscuit
- 25 Embout pour pâte à biscuit

## Alimentation électrique

Vérifiez que le type de courant délivré par la prise électrique que vous souhaitez utiliser corresponde à celui de l'appareil. Cette information est indiquée sur l'étiquette apposée à l'appareil.

## Fonctionnalités de l'appareil

### Fonctions de sécurité

- L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. L'appareil ne peut être utilisé que si les conditions suivantes sont remplies :
  - le bras pivotant est verrouillé en place, sur la position la plus basse.
- Le régulateur de vitesse électronique empêche que le moteur ne soit en surcharge automatiquement. Les tours par minute sont automatiquement régulés en cas de surcharge.

### Allumer l'appareil

- Après branchement de l'appareil à la prise murale, et que l'interrupteur de sécurité du bras basculant est fermé, le voyant d'alimentation s'allume.
- Tournez la molette pour sélectionner le niveau de vitesse souhaité. L'appareil commence à fonctionner. Si vous n'éteignez pas l'appareil par vous-même, ce dernier s'éteindra automatiquement après 10 minutes de fonctionnement. Faites ensuite tourner la molette sur la position OFF.
- **Fonctionnement par impulsion** : Tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position P. Tenez la molette en position pendant un bref moment seulement.

### Éteindre l'appareil

1. Placez la molette sur la position OFF pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez la fiche électrique de la prise.



## Pétrin


### Installation et utilisation du pétrin

Si vous avez utilisé le hachoir à viande précédemment, placez le capot sur l'axe d'entraînement du boîtier de la spirale.

1. **Ouvrir le bras pivotant :** Poussez le bras basculant vers le bas. Appuyez sur le bouton de verrouillage (6). Déplacez le bras à la main sur la position la plus haute.
2. Si vous avez besoin de **protection contre les éclaboussures**, fixez-le maintenant au bras pivotant par le dessous. Maintenez le crochet de protection contre les éclaboussures (9) de manière à positionner l'ouverture de remplissage face à vous. Le symbole  et la marque  sur le bras basculant doivent être alignés l'un sur l'autre. Tournez le crochet de protection contre les éclaboussures vers  pour le verrouiller.
3. **Fixation des accessoires :**  
En haut des accessoires, il y a une cavité pour l'arbre moteur et l'attelle. Glissez l'accessoire sur l'arbre moteur. Appuyez et en



même temps tournez l'accessoire dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour que l'attelle de l'arbre moteur se verrouille dans l'accessoire.

4. **Bol à mélanger :** Placez le bol mélangeur dans son support. Tournez le bol vers sa limite de .
5. Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.

#### NOTE :

Si vous souhaitez travailler des pâtes épaisses, ne mettez pas tous les ingrédients en une fois dans le bol. Commencez uniquement le pétrissage avec la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez les fluides doucement pendant le pétrissage.

6. Appuyez sur le bouton verrouillage (6) pour abaisser le bras. Vous devez appuyer sur le bras par le haut, jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa position la plus basse.
7. Branchez la fiche d'alimentation à une prise en bon état de fonctionnement. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume.
8. Sélectionnez une vitesse en consultant le tableau suivant.

Tableau des pâtes et outils

Pâtes	Outil	Vitesses	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pâte	1-2	max. 2,5 kg	3-4 minutes
Pâtes modérément épaisses (par exemple pâte à gâteau)	Crochet à mélanger	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 minutes
Pâtes légères (par ex. pâte à gaufre, crêpe ou pudding)	Fouet	4-5	min. 500 ml max. 3,5 litre	2-4 minutes
Crème	Fouet	6	min. 200 ml max. 1 litre	2,5-5,5 minutes
Œufs en neige	Fouet	6	2-10 blancs d'œufs	3-5 minutes

#### NOTE :

**Fonctionnement à court terme :** Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes à la fois lorsque vous préparez une pâte épaisse. Laissez l'appareil refroidir 10 minutes entre chaque session.

### Interrompre le travail

#### AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Placez la molette en position **OFF**.
- Débranchez la prise d'alimentation avant de changer un outil.
- Assurez-vous que l'accessoire ait cessé de se mouvoir !

#### AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Si vous appuyez sur le bouton de verrouillage (6) pendant le travail pour faire pivoter le bras, un interrupteur de sécurité coupe le moteur. L'interrupteur de sécurité permet également d'empêcher que l'appareil soit allumé de nouveau après avoir abaissé le bras de nouveau. Pour pouvoir rallumer l'appareil, placez en premier la molette sur la position **OFF**. Sélectionnez ensuite le réglage de vitesse que vous souhaitez.

### Fin du travail et retrait du bol

1. Placez la molette en position **OFF**. Débranchez la fiche électrique.
2. Poussez le bras basculant vers le bas. Appuyez sur le bouton de verrouillage (6), le bras se lève.
3. Enlevez l'accessoire.
4. Tournez brièvement le bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.

- La pâte préparée peut être retirée du bol à l'aide d'une raclette à pâte.
- Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section « Nettoyage ».

## Recettes

### Pâte à gâteau (Recette de base) Vitesse 3-4

#### Ingrédients :

250 g de beurre mou ou de margarine, 250 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé ou 1 sachet d'arôme de citron, une pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure chimique, environ  $\frac{1}{8}$  l de lait.

#### Préparation :

Mettez la farine avec les ingrédients restants dans le bol à mélanger, mélangez avec le crochet à mélanger pendant 30 secondes à vitesse 3, puis 3 minutes à vitesse 4. Appliquez une petite quantité de matière grasse sur un moule à gâteau ou tapissez-le de papier sulfurisé. Versez-y la pâte et cuisez. Avant de sortir le gâteau du four, assurez-vous qu'il soit bien cuit en enfonceant un objet fin en son centre. S'il ressort sec, le gâteau est prêt. Retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

#### Four conventionnel :

Hauteur dans le four : 2

Type : Four électrique à chaleur de voûte et de sole 175-200 °C, four à gaz : puissance 2-3.

Durée de cuisson : 50 à 60 minutes

Cette recette peut être adaptée selon vos goûts, par exemple en y ajoutant 100 g de raisin, des noisettes ou du chocolat en copeaux. La seule limite est votre imagination.

### Petits pains aux graines de lin Vitesse 1-3

#### Ingrédients :

500-550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin,  $\frac{3}{4}$  l d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g fromage blanc allégé (bien drainé), 1 cuiller à café de sel.

Pour faire dorer : 2 petites cuillères d'eau

#### Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans  $\frac{1}{8}$  l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède ( $\frac{1}{4}$  l) dans le bol à mélanger, émiettez la levure dans l'eau, ajoutez fromage blanc et mélangez bien avec le crochet à pétrir à la vitesse 1. La levure doit entièrement se dissoudre. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez à la vitesse 1, puis passez à la vitesse 3 et continuez de pétrir durant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez la pâte encore une fois, retirez-la du bol et découpez la en 16 petits pains. Garnissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé humide. Positionnez les petits

pains sur la plaque, et laissez-les lever pendant 15 minutes. Couvrez-les d'une petite quantité d'eau et cuisez-les.

#### Four conventionnel :

Hauteur dans le four : 2

Type : Four électrique à chaleur de voûte et de sole 200-220 °C (5 minutes de préchauffage), four à gaz : puissance 2-3

Durée de cuisson : 30 à 40 minutes

### Mousse au chocolat Vitesse 4-5

#### Ingrédients :

200 ml de crème, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 œufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, grains de chocolat.

#### Préparation :

Battez la crème dans le bol jusqu'à obtenir des pics fermes. Retirez-la du bol et conservez-la au frais.

Faites fondre le chocolat en carrés selon les instructions qui l'accompagnent, ou utilisez un four à micro-ondes à 600 W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol à mélanger à vitesse 4 jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez-y le chocolat fondu et mélangez bien à vitesse 4-5. Gardez une petite quantité de crème battue pour la décoration. 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.

## Hachoir à viande

### Notes d'utilisation pour le hachoir à viande

#### AVERTISSEMENT :

#### **Le couteau du hachoir à viande (18) est tranchant !**

Manipulez la lame du hachoir avec toutes les précautions nécessaires pendant l'assemblage et le nettoyage. Il y a un **risque de blessure** !

- Ne broyez pas d'objets durs comme des os ou des coquilles
- Découpez la viande en petits morceaux de 2,5 cm de côté. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ni de nerfs dans la viande.
- Pour hacher grossièrement la viande, utilisez le disque avec les plus gros trous.
- À la seconde étape, sélectionnez le disque avec des trous plus petits, ou un trou au milieu. Cela dépend de la finesse désirée.
- Avant de commencer, huilez légèrement les grilles avec de l'huile végétale.
- Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
- Vous pouvez utiliser l'accessoire « Kebbe » (23) pour former des tubes de viande ou de pâte.

### Faire des saucisses

- Vous pouvez utiliser soit de la peau naturelle soit artificielle.
- Si vous utilisez de la peau naturelle, faites-la tremper dans l'eau pendant un certain temps avant de l'utiliser.
- Faites un nœud à l'extrémité du boyau.
- Enfilez le boyau sur l'accessoire à saucisse.
- Enfoncez la farce à saucisses dans l'accessoire à saucisses et remplissez le boyau de saucisses.
- Veillez à ne pas trop remplir le boyau, car la chair à saucisse se dilate pendant la cuisson, ce qui peut entraîner des déchirures.
- Lorsque la première saucisse attend la longueur demandée, serrez la saucisse à l'extrémité de l'accessoire à saucisses avec vos doigts.
- Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.
- Pour vous entraîner, vous pouvez l'éteindre après chaque longueur de saucisses.

### Modeler des biscuits

- Préparez la surface sur laquelle vous déposerez les biscuits après leur préparation.
- Vous pouvez créer des biscuits de différentes formes avec l'embout à biscuits (25).
- Installez l'accessoire à biscuits (24) sur le boîtier du hachoir. Faites ensuite glisser l'embout sur l'accessoire.
- Sélectionnez la forme que vous désirez.
- Tenez les brins de pâtes à la sortie avec votre main et coupez à la longueur désirée.

### **Préparation**

Consultez les vues d'ensemble de la page 3 et 4.

1. Mettez le bol en place, sans accessoire.
2. L'accès au logement de la vis sans fin est protégé d'un couvercle (1) situé sur l'appareil. Pour retirer le capot, poussez-le doucement vers le haut, puis soulevez-le.
3. Fixez la vis sans fin, d'abord le pignon, sur la partie horizontale du logement de la vis sans fin.

Le montage des accessoires est décrit dans les sections suivantes. Préparez le hachoir selon vos besoins.

### **Monter le hachoir (voir fig. A)**

#### **i NOTE :**

- En fonction de la finesse du hachage, sélectionnez une plaque de hachage plus fine ou plus épaisse.
- Au préalable, recouvrez légèrement la plaque de hachage avec de l'huile de tournesol.

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

4. Fixez la lame (18) sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant orienté vers l'extérieur.
5. Sélectionnez une plaque de hachage (19). Pour cela, utilisez les entailles.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

### **Monter l'accessoire à faire des saucisses (voir fig. B)**

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

4. Tout d'abord, fixez la diviseuse de pâte (21) à l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
5. Fixez l'accessoire à faire des saucisses (22) à la diviseuse de pâte. Pour cela, utilisez les entailles.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

### **Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale (« Kebbe ») (voir fig. C)**

#### **i NOTE :**

Utilisez l'accessoire pour pâtisserie orientale afin de former des petites boules de viande ou de pâte.

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

4. Placez les deux pièces de l'accessoire pour pâtisserie orientale (23) dans l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
5. Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

### **Monter l'accessoire à faire des biscuits (voir fig. D)**

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

4. Tout d'abord, placez la diviseuse de pâte (21) à l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
5. Placez l'accessoire à faire des biscuits (24) sur la diviseuse de pâte. Pour cela, utilisez les entailles.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

### **Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé**

6. Vissez l'écrou à œil (20) dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.
7. Fixez le corps du hachoir préassemblé à l'unité. Placez le boîtier en spirale dans le réglage deux heures dans la conduite en spirale. Faites tourner le boîtier de la spirale dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au maximum. Le bouton de libération (2) se débloque.
8. Placez le plateau de remplissage (15) pour que la base du plateau repose au dessus du bras (3).

### **Utilisation du hachoir à viande**

#### **⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre de moteur du pétrin tourne. Ne mettez pas les doigts près de l'arbre d'entraînement lorsqu'il est en rotation !
  - Installez toujours le bol, pour votre sécurité.
  - Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou des outils dans la cheminée de remplissage !
9. Mettez les morceaux de viande (pâté de viande/chaîr à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans la cheminée de remplissage.

10. Branchez l'adaptateur électrique à une prise murale équipée d'une mise à la terre.
11. Sélectionnez une vitesse de 4 à 6.
12. Si nécessaire, poussez la viande et la pâte avec le poussoir (14).

### **i** NOTE :

**Fonctionnement à court terme :** Ne pas faire fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 10 minutes à la fois. Laissez l'appareil refroidir 10 minutes entre chaque session.

### Le travail terminé

1. Placez la molette en position **OFF**.
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Démontez toutes les pièces du hachoir à viande.
4. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section « Nettoyage ».
5. Couvrez l'entrée du boîtier de la spirale avec le capot (1).

## Nettoyage

### **!** AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche secteur avant le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau pour la nettoyer. Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.
- Le couteau du hachoir à viande est tranchant ! Il y a un **risque de blessure** ! Faites particulièrement attention lorsque vous démontez, nettoyez et assemblez les composants individuels.

### **⚠** ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.

- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

### Boîtier du moteur

Pour nettoyer la surface externe, utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

### Accessoires du pétrin et du hachoir à viande

### **⚠** ATTENTION :

Les ustensiles ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Ces derniers pourraient être déformés ou décolorés par les produits détergents puissants et la chaleur.

- Les accessoires qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Essuyez chaque accessoire avec soin avant de réassembler l'appareil.

### Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une longue période.

### Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez la sortie avec un autre appareil.
	Votre appareil est équipé d' <b>interrupteurs de sécurité</b> . Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que le bras basculant (3) est dans la position correcte.</li> <li>- Placez la molette en position <b>OFF</b>. Sélectionnez le réglage de vitesse que vous souhaitez.</li> </ul>
	La protection anti surchauffe s'est déclenchée. Le moteur est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le rallumer.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente ou un spécialiste.

## Données techniques

Modèle : ..... PC-KM 1151  
Alimentation : ..... 220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
Consommation : ..... 1300 W  
Classe de protection : ..... I  
Poids net (Appareil avec bol à  
mélanger et outil de pétrissage) : ..... environ 6,2 kg

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

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

FRANÇAIS

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



Prenez soin de notre environnement ; les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers.

Rendez-vous dans un point de collecte pour les appareils électriques pour les jeter lorsque vous n'en avez plus l'utilité.

Cela permet de réduire les effets néfastes potentiels d'une élimination incorrecte sur l'environnement et sur la santé humaine.

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

Les informations concernant la mise au rebut des appareils de ce type peuvent être obtenues auprès des autorités locales ou municipales.

## Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

### Símbolos en este manual de instrucciones

La información importante de seguridad está indicada claramente. Rogamos que siga estas advertencias con exactitud para evitar accidentes y daños al aparato:



#### AVISO:

Se avisa de riesgos de salud y se indican posibles riesgos de lesiones.



#### ATENCIÓN:

Se indica posible daño al aparato o a otros objetos.



#### NOTA:

Indica recomendaciones e información para usted.

## Índice

Indicación de los elementos de manejo .....	3
Notas generales .....	30
Indicaciones especiales de seguridad para este aparato .....	30
Uso para el que está destinado.....	32
Desembalado del aparato .....	32
Indicación de los elementos de manejo /	
Contenido en la entrega.....	32
Conexión eléctrica.....	32
Funcionalidad del aparato.....	32
Características de protección .....	32
Encender el aparato.....	32
Apagar el aparato.....	32
Máquina de amasado .....	33
Instalación y manejo de la máquina de amasado .....	33
Tabla de tipos de masa y accesorios.....	33
Interrumpir el funcionamiento .....	33
Finalizar funcionamiento y retirar el bol .....	33
Recetas .....	34
Picadora de carne.....	34
Notas de aplicación de la picadora de carne .....	34
Preparación.....	35
Montaje de la picadora (ver Fig. A).....	35
Montaje del accesorio para salchichas (ver Fig. B).....	35

Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales (ver Fig. C) .....	35
Montaje del accesorio para hacer galletas (ver Fig. D).....	35
Fijar carcasa de espiral premontada .....	35
Funcionamiento de la picadora de carne .....	35
Uso completo .....	36
<b>Limpieza.....</b>	<b>36</b>
Carcasa del motor.....	36
Accesorios de la máquina para amasar y para la picadora de carne .....	36
<b>Almacenamiento .....</b>	<b>36</b>
<b>Resolución de problemas.....</b>	<b>36</b>
<b>Datos técnicos .....</b>	<b>37</b>
<b>Eliminación .....</b>	<b>37</b>
Significado del símbolo "cubo de la basura" .....	37

## Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste junto con la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. Cuando entregue los aparatos a otras personas, asegúrese de que incluye el manual de instrucciones también.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. El aparato no se ha diseñado para uso comercial.
- 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. Desconecte el aparato si ha entrado en contacto con humedad o líquidos.
- El cable de alimentación debe ser inspeccionado con regularidad en busca de daños. Si se observan daños, el dispositivo no podrá seguir usándose.
- Utilice solamente accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje a su alcance material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno, etc.)



#### AVISO:

No deje que los niños jueguen con plásticos. ¡Existe peligro de asfixia!

## Indicaciones especiales de seguridad para este aparato



### AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Previo al reemplazo de accesorios o piezas móviles durante el funcionamiento, el aparato debe estar apagado y desconectado de la toma de corriente.

**⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

- No toque las partes móviles.
- ¡La cuchilla de la picadora de carne está muy afilada!
- 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.
- 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 la unidad.
- Esta unidad puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso seguro de la unidad y comprendan los riesgos implícitos.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

**⚠ ATENCIÓN:**

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.
- Use el dispositivo exclusivamente para procesar alimentos.
- Un mal uso del aparato o para otros fines puede derivar en daños físicos.

## Uso para el que está destinado

Este aparato sirve para

- amasar/batir, hacer cremas, batir clara de huevo;
- picar carne para triturar alimentos. Puede dar forma a pasta o masa con diversos accesorios.

Se ha diseñado para el uso doméstico y aplicaciones similares.

Solo se debe utilizar tal y como se indica en este manual. El aparato no se ha diseñado para uso comercial.

Use el aparato solo como amasadora/batidora o como picadora de carne. No use nunca varias funciones simultáneamente.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

## Desembalado del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

### **i** NOTA:

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

## Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

### Página 3

- 1 Cubierta de la picadora de carne
- 2 Botón de liberación para el accesorio triturador de carne
- 3 Brazo oscilante
- 4 Mando giratorio (P OFF 1-6)
- 5 Luz indicadora de encendido
- 6 Botón de desenganche para bajar/levantar el brazo
- 7 Carcasa del motor
- 8 Bol para batir
- 9 Protector de salpicaduras
- 10 Picadora de carne con bandeja de relleno y aguja
- 11 Batidor
- 12 Gancho para agitar
- 13 Gancho para masa

## Página 4: Montaje de la picadora de carne

- 14 Tubo de empuje (con compartimento para guardar los accesorios)
- 15 Bandeja de rellenador
- 16 Cuello de rellenador de carcasa en espiral
- 17 Molino
- 18 Cuchilla
- 19 3 pantallas (fina, media, gruesa)
- 20 Arandela de cierre
- 21 Divisor de masa
- 22 Accesorio para salchichas
- 23 Accesorio de 2 piezas "Kebbe"
- 24 Accesorio para galletas
- 25 Molde para cortar galletas

## Conexión eléctrica

Compruebe que la tensión eléctrica que vaya a usar coincide con la del aparato. Puede consultar esa información en la placa identificadora.

## Funcionalidad del aparato

### Características de protección

- El aparato está equipado con un disyuntor. El aparato solamente puede usarse si se tiene en cuenta lo siguiente:
  - el brazo oscilante está bloqueado en la posición más baja.
- La regulación de velocidad electrónica impide automáticamente una sobrecarga del motor. Las revoluciones por minuto se regulan automáticamente en caso de sobrecarga.

### Encender el aparato

- Después de haber conectado el aparato a la fuente de alimentación, y si se cierra el disyuntor en el brazo pivoteante, la luz indicadora de encendido se ilumina.
- Gire el mando giratorio en sentido de las agujas del reloj para seleccionar el nivel de velocidad deseado. El aparato comenzará a funcionar. Si no apaga el aparato, se apagará automáticamente tras funcionar durante 10 minutos. Luego coloque el mando en la posición OFF.
- **Funcionamiento de pulso:** Gire el mando en sentido antihorario a la posición P. Mantenga el mando en esta posición sólo poco tiempo.

### Apagar el aparato




1. Coloque el mando en la posición OFF para apagar el aparato.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.



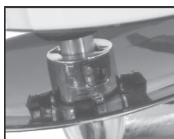
## Máquina de amasado


### Instalación y manejo de la máquina de amasado

Si ha utilizado el triturador de carne previamente, cubra con la cubierta el eje de accionamiento de la carcasa en espiral.

1. **Abra el brazo oscilante:** Empuje el brazo pivotante hacia abajo. Pulse el botón de desenganche (6). Mueva el brazo manualmente hasta la posición más alta.
2. Si necesita el **protector de salpicaduras**, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. Sujete el protector de salpicaduras (9) de modo que la abertura de llenado quede posicionada delante de usted. El símbolo  y el marcador  en el brazo pivotante deben estar alineados entre sí. Gire el protector de salpicaduras hacia  para bloquearlo.
3. **Acoplar accesorios:**

En extremo superior de los accesorios, hay una ranura para el eje motor y la tablilla. Deslice el accesorio por el eje motor. Presione y al mismo tiempo gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj con el fin de entablillar el eje motor para bloquear en el accesorio.



4. **Bol de mezclas:** Coloque el bol de batir en su orificio y en su soporte. Gire el bol hacia  hasta el límite.
5. Coloque los ingredientes en el bol para batir.

#### **NOTA:**

Si amasa una masa densa, no añada todos los ingredientes en el bol simultáneamente. Comience a amasar con harina, azúcar y huevos. Añada gradualmente líquidos mientras amasa.

6. Presione el botón de desenganche (6) para bajar el brazo. Ahora debe presionar sobre el brazo desde arriba hasta que se bloquee en la posición más baja.
7. Enchufe la clavija en una toma de corriente correctamente instalada. La luz indicadora se enciende.
8. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

Tabla de tipos de masa y accesorios

Masas	Accesorio	Niveles	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pastas pequeñas)	Gancho para masa	1-2	máx. 2,5 kg	3-4 minutos
Masas intermedias	Gancho para agitar	3-4	mín. 0,5 kg máx. 3,5 kg	2-4 minutos
Masas claras (masa para gofre o pancake, natillas)	Batidor	4-5	mín. 500 ml máx. 3,5 litro	2-4 minutos
Crema	Batidor	6	mín. 200 ml máx. 1 litro	2,5-5,5 minutos
Claros de huevo batidas	Batidor	6	2-10 claras de huevo	3-5 minutos

#### **NOTA:**

##### Funcionamiento durante un breve período de tiempo:

No utilice el aparato durante más de 5 minutos con masas densas y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.

### Interrumpir el funcionamiento

#### **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

- Coloque el mando en la posición **OFF**.
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- ¡Espere a que el accesorio se quede quieto!

#### **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

- Si activa el botón de desenganche (6) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor. Este interruptor de seguridad también evita que el aparato se encienda después de haber bajado el brazo nuevamente. Para que el aparato vuelva a funcionar, primero ponga el mando en la posición **OFF**. Luego seleccione el ajuste de velocidad que desee.

### Finalizar funcionamiento y retirar el bol

1. Coloque el mando en la posición **OFF**. Desconecte el enchufe de la toma.
2. Empuje el brazo pivotante hacia abajo. Presione el botón de desenganche (6) para subir el brazo.

3. Extraiga el accesorio.
4. Gire el bol de mezclar brevemente en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo.
5. Se puede sacar la masa terminada del bol para batir con la ayuda de un rascador para masa.
6. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".

## Recetas

### Masa ligera (receta básica)

Nivel 3-4

#### Ingredientes:

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

#### Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el bol para batir, mezcle con el gancho agitador durante 30 segundos a velocidad 3, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 4. Engrase el molde pastelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Compruebe la cocción antes de sacar del horno: pinche con algo puntiagudo de madera en el centro. El pastel está hecho si la masa no se adhiere. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

#### Horno convencional:

Altura de bandeja: 2

Calentar: horno eléctrico arriba y calor abajo  
175-200 °C,  
horno de gas: posición 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

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

### Panecillos de linaza

Nivel 1-3

#### Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/4 l de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasas (bien seco), 1 cucharadita de sal.

Para la cobertura: 2 cucharadas de agua

#### Preparación:

Linaza empapada en 1/4 l de agua tibia. Llene el resto de agua tibia (1/4 l) en el bol para batir, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con la horquilla de amasar en el ajuste de velocidad 1. La levadura se debe desintegrar completamente. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el bol para batir. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 3 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, sáquela del bol y confeccione 16 rollos. Cubra la bandeja de hornear con

34

papel de horno húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

#### Horno convencional:

Altura de bandeja: 2

Calentar: horno eléctrico: calor arriba y abajo  
200-220 °C (precalentar 5 minutos),  
horno de gas: nivel 2-3

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

### Mus de chocolate

Nivel 4-5

#### Ingredientes:

200 ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g 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 en el microondas a 600 W durante 3 minutos.

Mientras tanto, bata los huevos con azúcar, vainilla, brandy o ron y sal en el bol para batir con el batidor a velocidad 4 hasta que consiga una consistencia espumosa. Añada el chocolate fundido bate homogéneamente a nivel 4-5.

Reserve parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la crema a la masa y mezcle con la función de pulsos. Decore con crema de chocolate y sirva muy frío.

## Picadora de carne

### Notas de aplicación de la picadora de carne

#### AVISO:

¡La cuchilla de la picadora de carne (18) está muy afilada!

¡Maneje la cuchilla con el cuidado necesario durante el montaje y la limpieza! ¡Existe riesgo de lesiones!

- No pique objetos duros como los huesos o las conchas.
- Corte la carne en trozos de 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni nervios en la carne.
- Para cortar la carne en piezas gruesas, use el disco con los agujeros más grandes.
- En un segundo paso, seleccione el disco con los agujeros más finos o centrales, según el tamaño al que quiera picar.
- Antes de empezar, unte levemente las pantallas con grasa vegetal.
- Si está picando carne, ponga un recipiente bajo la salida.
- Con la ayuda del accesorio "Kebbe" (23), se pueden crear tubos de carne o masa.

#### Preparación de salchichas

- Puede utilizar tripa natural o artificial.
- Si opta por tripas naturales, enjuáguelas previamente con agua.

- Haga un nudo al final de la tripa.
- Coloque la tripa sobre el accesorio para salchichas.
- La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para llenar la tripa.
- Asegúrese de que la piel de la salchicha no se llene "del todo", dado que la salchicha se expande al hervirla o freírla y podría romperse la piel.
- Si la primera salchicha llega a la longitud deseada, junte la salchicha en el extremo del accesorio con los dedos.
- Déle una vuelta o dos a la salchicha alrededor de su eje.
- Hasta que desarrolle una rutina, puede apagar el aparato tras cada salchicha.

### Formar galletas

- Prepare una superficie para extender las galletas después.
- Molde para cortar galletas (25) podrá crear distintas formas.
- Cuando haya montado la carcasa del molino con el accesorio para galletas (24) en el aparato, presione el cortador en la máquina de galletas.
- Seleccione la forma de galleta deseada.
- Sostenga las hebras de masa con la mano por la apertura y corte la longitud deseada.

### Preparación

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 4.

1. Montaje del bol sin accesorios.
2. El acceso a la carcasa de espiral está protegido por una tapa (1) en el aparato. Para quitar la cubierta, empújela hacia arriba con suavidad y luego levántela.
3. Coloque primero la rueda dentada en espiral en la sección horizontal de la carcasa de espiral.

El montaje de los accesorios se describe en las siguientes secciones. Prepare la picadora conforme a sus requisitos.

### Montaje de la picadora (ver Fig. A)

#### NOTA:

- En función de lo fino que desee picar, seleccione una placa de picado más gruesa o más fina.
- Aplique previamente una ligera capa de aceite de girasol sobre la placa de picado.

Proceda del modo descrito en "Preparación".

4. Coloque la cuchilla (18) en el eje de la espiral con la cara afilada hacia fuera.
5. Seleccione una placa de picado (19). Para ello, utilice los recesos.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

### Montaje del accesorio para salchichas (ver Fig. B)

Proceda del modo descrito en "Preparación".

4. Primero, coloque el divisor de masa (21) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos.
5. Coloque el accesorio para salchichas (22) en el divisor de masa. Para ello, utilice los recesos.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

### Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales (ver Fig. C)

#### NOTA:

Utilice el accesorio para saquitos de masa orientales para formar saquitos de masa de masa o carne.

Proceda del modo descrito en "Preparación".

4. Coloque el accesorio de 2 piezas para saquitos de masa orientales (23) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos.
5. Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

### Montaje del accesorio para hacer galletas (ver Fig. D)

Proceda del modo descrito en "Preparación".

4. Primero, coloque el divisor de masa (21) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos.
5. Coloque el accesorio para hacer galletas (24) en el divisor de masa. Para ello, utilice los recesos.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

### Fijar carcasa de espiral premontada

6. Enrosque la arandela de cierre (20) en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.
7. Fije la carcasa de espiral premontada al aparato. Ponga el chasis espiral en la posición de las dos del reloj en el motor espiral. Gire la carcasa en espiral en sentido antihorario hasta el tope. El botón de liberación (2) se desengancha.
8. Coloque la bandeja de relleno (15) de forma que el lecho de la bandeja quede por encima del brazo (3).

### Funcionamiento de la picadora de carne

#### AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- En cuanto ponga en marcha el aparato, el eje motor de la amasadora gira. ¡No toque el eje motor en movimiento durante el funcionamiento!
- Coloque siempre el bol por su seguridad.
- Use siempre el émbolo incluido. ¡No ponga nunca sus dedos o utensilios en el cuello de llenado!

9. Ponga los trozos de carne (pasta de carne / carne para salchichas o masa) por la bandeja de llenado y en el cuello de llenado.

10. Conecte el enchufe principal a una toma de pared correctamente instalada.
11. Podrá seleccionar una nivel entre 4 y 6.
12. Rellene, si fuera necesario, la carne y la masa con el rellenedor (14).

**NOTA:**

**Funcionamiento durante un breve período de tiempo:**

No utilice el aparato durante más de 10 minutos y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.

**Uso completo**

1. Coloque el mando en la posición **OFF**.
2. Desconecte el enchufe de la toma.
3. Desmonte todas las piezas de la picadora de carne.
4. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".
5. Cubra la admisión de la carcasa del molino con la cubierta (1).

## Limpieza

**AVISO:**

- Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- Nunca sumerja el aparato en agua para limpiarlo. Podría causar una descarga eléctrica o un incendio.
- ¡La cuchilla de la picadora de carne está muy afilada! **¡Existe riesgo de lesiones!** Tenga cuidado al desmontar, limpiar y montar cada una de las piezas.

**ATENCIÓN:**

- No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- No use agentes limpiadores puntiagudos ni abrasivos.

**Carcasa del motor**

Para limpiar la carcasa, utilice solamente una gamuza húmeda y detergentes suaves.

**Accesorios de la máquina para amasar y para la picadora de carne**

**ATENCIÓN:**

Estos accesorios no están diseñados para el lavavajillas. El calor y los detergentes agresivos provocarán que se deformen y pierdan color.

- Aquellas piezas que hayan entrado en contacto con la comida pueden limpiarse con agua y jabón.
- Deje que las piezas se sequen del todo antes de volver a montarlas.

**Almacenamiento**

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

**Resolución de problemas**

Avería	Posible causa	Solución
El aparato no tiene función.	El aparato no recibe suministro eléctrico.	Compruebe el enchufe con un dispositivo diferente.
	El dispositivo está equipado con <b>conmutadores de seguridad</b> que evitan que el motor se active accidentalmente.	- Compruebe la posición correcta del brazo pivotante (3). - Coloque el mando en la posición <b>OFF</b> . Luego seleccione el ajuste de velocidad que desee.
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento. El motor está demasiado caliente.	Para evitar el sobrecalentamiento, espere al menos 15 minutos antes de encender de nuevo la unidad.
El aparato está defectuoso.		Póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente o con un especialista.

## Datos técnicos

Modelo: ..... PC-KM 1151

Alimentación: ..... 220 - 240 V~, 50 - 60 Hz

Consumo: ..... 1300 W

Clase de la protección: ..... I

Peso neto (aparato básico con el bol de mezclar y la herramienta de amasar): ..... aprox. 6,2 kg

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

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

## Eliminación

### Significado del símbolo “cubo de la basura”



Proteja el medio ambiente; los aparatos eléctricos no son parte de los residuos domésticos.

Utilice los puntos de recogida para desechar equipos eléctricos y electrónicos, y entréguelos allí cuando ya no los utilice.

Ayudará en evitar el impacto potencial que tiene una errónea eliminación de desechos para el medio ambiente y la salud humana.

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

La información sobre cómo se deben eliminar los aparatos puede consultarse en su ayuntamiento o administración municipal.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Le auguriamo di divertirsi con l'apparecchio.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le informazioni importanti sulla sicurezza sono espressamente contrassegnate. Seguire esattamente queste istruzioni al fine di evitare lesioni e danni all'unità:



#### AVVISO:

Avverte di pericoli per la salute ed indica possibili rischi di lesioni.



#### ATTENZIONE:

Indica possibili danni all'unità o ad altri oggetti.



#### NOTA:

Sottolinea consigli e informazioni.

## Indice

Elementi di comando.....	3
Note generali .....	38
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio .....	38
Uso previsto .....	40
Disimballaggio dell'apparecchio .....	40
Elementi di comando/Nella fornitura.....	40
Collegamento elettrico .....	40
Funzionalità del dispositivo.....	40
Caratteristiche protettive .....	40
Accensione del dispositivo .....	40
Spegnimento del dispositivo .....	40
Impastatrice.....	40
Installazione e utilizzo dell'impastatrice .....	40
Tabella degli impasti e degli accessori.....	41
Interruzione dell'utilizzo .....	41
Completamento dell'utilizzo e rimozione del recipiente ..	41
Ricette .....	41
Tritacarne .....	42
Note applicative per il tritacarne.....	42
Preparazione .....	43
Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. A) .....	43

Come assemblare l'accessorio salsicce (vedere Fig. B) .....	43
Come assemblare l'accessorio per sacche impasto (vedi Fig. C) .....	43
Come assemblare l'unità per biscotti (vedere Fig. D) ...	43
Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata .....	43
Uso del tritacarne .....	43
Funzionamento completo .....	44
Pulizia .....	44
Alloggiamento del motore .....	44
Accessori dell'impastatrice e del tritacarne .....	44
Conservazione .....	44
Risoluzione dei problemi .....	44
Dati tecnici .....	45
Smaltimento .....	45
Significato del simbolo "Cassonetto con ruote" .....	45

## Note generali

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

- Usare l'apparecchio solo per uso privato ed esclusivamente per il suo uso previsto. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Tenerlo lontano dal calore, dalla luce solare diretta, dall'umidità (non immergerlo mai in liquidi), e dagli spigoli vivi. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio se è esposto a umidità o liquidi.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio ed il cavo di alimentazione non siano danneggiati. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio.
- Usare esclusivamente accessori originali.
- Nell'interesse della sicurezza dei bambini, non lasciare in giro parti dell'imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo, ecc.)



#### AVVISO:

Non permettere che i bambini piccoli giochino con gli imballaggi. **Pericolo di soffocamento!**

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



### AVVISO: Rischio di lesioni!

- Prima di sostituire gli accessori che si muovono durante il funzionamento, spegnere e scollegare l'apparecchio.
- Non toccare le parti in movimento.

**⚠ AVVISO: Rischio di lesioni!**

- La lama del tritacarne è affilata!
- Prima di accendere la macchina, assicurarsi che l'accessorio sia montato correttamente e sia saldamente fissato in posizione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non permettere ai bambini di usare questo apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza e/o conoscenza se hanno la supervisione o hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro ed hanno compreso i pericoli coinvolti.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

**⚠ ATTENZIONE:**

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

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Usare questa macchina esclusivamente per la lavorazione degli alimenti.
- L'abuso per altre finalità può causare lesioni.

## Uso previsto

Questo apparecchio deve essere impiegato come

- macchina per impastare / miscelare per la preparazione di impasti, creme, chiare d'uovo montate a neve;
- tritacarne per tritare i cibi. È possibile formare un composto o un impasto con accessori diversi.

Deve essere utilizzato in ambiente domestico e applicazioni simili.

Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto nel manuale istruzioni. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

Usare l'apparecchio come impastatrice / macchina per miscelare o tritacarne. Non usare più funzioni simultaneamente.

Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può provocare danni materiali o lesioni personali.

Il produttore non è responsabile per danni causati da uso improprio.

## Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fermacavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. In caso di contenuti mancanti o danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio. Riportarlo immediatamente al rivenditore.

### NOTA:

Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

## Elementi di comando / Nella fornitura

### Pagina 3

- 1 Coperchio per il motore del tritacarne
- 2 Pulsante di rilascio per accessorio tritacarne
- 3 Braccio girevole
- 4 Manopola (P OFF 1-6)
- 5 Spia di alimentazione
- 6 Tasto di rilascio per abbassare / sollevare il braccio
- 7 Alloggiamento del motore
- 8 Recipiente per miscelare
- 9 Paraspruzzi
- 10 Tritacarne con piatto e pestello
- 11 Frusta
- 12 Gancio per miscelare
- 13 Gancio da impasto

## Pagina 4: Montaggio del tritacarne

- 14 Spingitore (con vano portaoggetti per gli accessori)
- 15 Vassoio di riempimento
- 16 Collo di riempimento dell'alloggiamento vite
- 17 Coclea
- 18 Lama
- 19 3 schermi (fine, medio, grossolano)
- 20 Anello di bloccaggio
- 21 Divisore impasto
- 22 Accessorio per salsicce
- 23 Accessorio "Kebbe" in 2 parti
- 24 Accessorio per biscotti
- 25 Forma tagliabiscotti

## Collegamento elettrico

Verificare che l'alimentazione elettrica che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. L'informazione può essere trovata sulla targhetta.

## Funzionalità del dispositivo

### Caratteristiche protettive

- L'apparecchio è dotato di un interruttore di circuito. L'apparecchio può essere utilizzato solo se si osserva quanto segue:
  - Il braccio girevole è bloccato in posizione nella posizione più bassa.
- La regolazione elettronica della velocità previene automaticamente un sovraccarico del motore. I giri al minuto vengono regolati automaticamente in caso di sovraccarico.

### Accensione del dispositivo

- Dopo aver collegato l'apparecchio all'alimentazione, e se l'interruttore di circuito sul braccio girevole è chiuso, la spia di alimentazione si accende.
- Ruotare la manopola girevole per selezionare il livello di velocità desiderato. L'apparecchio inizierà a funzionare. Se il dispositivo non viene spento, si spegnerà automaticamente dopo un tempo di funzionamento di 10 minuti. Successivamente impostare la manopola in posizione **OFF**.
- **Funzionamento a impulsi:** Ruotare la manopola in senso antiorario in posizione **P**. Mantenere la manopola in questa posizione solo per breve tempo.

### Spegnimento del dispositivo




1. Impostare la manopola in posizione **OFF** per spegnere l'apparecchio.
2. Scollegare la spia di alimentazione dalla presa.

## Impastatrice

### Installazione e utilizzo dell'impastatrice

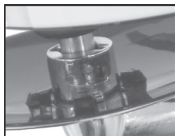
Se il tritacarne è stato usato in precedenza, coprire l'albero motore dell'alloggiamento a spirale con il coperchio.




1. **Aprire il braccio girevole:** Spingere il braccio girevole verso il basso. Premere il tasto di rilascio (6). Muovere manualmente il braccio alla posizione più alta.
2. Se ti serve il **paraspruzzi**, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Tenere il paraspruzzi (9) in modo che l'apertura di riempimento sia rivolta verso di voi. Il simbolo  e l'indicatore  sul braccio girevole devono essere allineati l'uno con l'altro. Girare il paraspruzzi verso  per bloccarlo.

### 3. Attacchi accessori:

Sull'estremità superiore degli accessori è presente uno spazio per l'asse di trasmissione e la stecca. Inserire l'accessorio sull'asse di trasmissione. Premere e girare contemporaneamente l'accessorio in



- senso antiorario in modo che la stecca dell'asse di trasmissione venga bloccata nell'accessorio.
4. **Ciotola del mixer:** Collocare il contenitore miscelatore nel relativo supporto. Girare il contenitore verso  al finecorsa.
5. Versare gli ingredienti nel recipiente per miscelare.

#### **NOTA:**

Se si impastano impasti pesanti, non inserire tutti gli ingredienti in una volta all'interno del recipiente. Iniziare l'impasto con farina, zucchero e uova. Aggiungere i liquidi lentamente mentre s'impasta.

6. Premere il tasto di rilascio (6) per abbassare il braccio. Ora è necessario premere sul braccio da sopra finché scatta in posizione più bassa.
7. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente a norma. La spia di alimentazione è accesa.
8. Selezionare una velocità usando la seguente tabella.

**Tabella degli impasti e degli accessori**

Impasti	Accessorio	Livelli	Quantità	Tempo di funzionamento max
Impasti pesanti (es. pane e pasta frolla)	Gancio per impasto	1-2	max. 2,5 kg	3-4 minuti
Impasti morbidi (es. pastella)	Gancio per miscelare	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 minuti
Impasti leggeri (es. waffle o pastella per pancake, pudding)	Frusta	4-5	min. 500 ml max. 3,5 litro	2-4 minuti
Panna	Frusta	6	min. 200 ml max. 1 litro	2,5-5,5 minuti
Chiare d'uovo montate a neve	Frusta	6	2-10 albumi	3-5 minuti

#### **NOTA:**

**Funzionamento a breve termine:** Utilizzare l'apparecchio con impasti pesanti per non più di 5 minuti e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.

### Interruzione dell'utilizzo

#### **AVVISO: Rischio di lesioni!**

- Impostare la manopola in posizione **OFF**.
- Scollegare la spina se si desidera cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio sia completamente fermo!
- Se si usa il tasto di rilascio durante il funzionamento (6) per far ruotare il braccio, un interruttore di sicurezza spegnerà il motore.

L'interruttore di sicurezza impedisce all'apparecchio di accendersi dopo aver abbassato di nuovo il braccio. Per far funzionare di nuovo l'apparecchio, impostare prima la manopola in posizione **OFF**. Poi selezionare l'impostazione di velocità desiderata.

### Completamento dell'utilizzo e rimozione del recipiente

1. Impostare la manopola in posizione **OFF**. Scollegare la spina.
2. Spingere il braccio girevole verso il basso. Premere il tasto di rilascio (6), il braccio si solleva.
3. Rimuovere l'accessorio.
4. Girare brevemente il contenitore miscelatore in senso antiorario per rimuoverlo.
5. L'impasto finito può essere rimosso dal recipiente con l'aiuto di un raschietto.
6. Pulire le parti usate come descritto nella sezione "Pulizia".

## Ricette

### Pastella (ricetta base)

**Livello 3-4**

#### Ingredienti:

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, 1 pacco. Zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, un pizzico di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di bicarbonato, circa  $\frac{1}{2}$  l di latte.

**Preparazione:**

Aggiungere farina di frumento agli altri ingredienti nel recipiente per miscelare, mescolare con il gancio per miscelare per 30 secondi a livello 3, poi 3 minuti a livello 4. Applicare un leggero strato di grasso alla teglia o foderarla con carta da forno, versare la pastella e infornare. Prima di rimuovere il preparato dal forno, controllare che sia pronto: praticare un foro con uno stuzzicadenti al centro del preparato. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Rovesciare la torta su una griglia e lasciarla raffreddare.

**Forno convenzionale:**

Altezza di carico: 2

Riscaldamento: Forno elettrico riscaldamento sopra e sotto 175-200 °C, forno a gas: livello 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

Questa ricetta può essere modificata in base ai vostri gusti, ad es. con 100 g di uva passa, noci o cioccolato grattugiato. Non ci sono limiti alla vostra immaginazione.

**Panini con semi di lino****Livello 1-3****Ingredienti:**

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino,  $\frac{3}{8}$  l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40g), 100 g di cagliata magra (ben spurgata), 1 cucchiaino di sale.

Per glassare: 2 cucchiaini d'acqua.

**Preparazione:**

Lasciare macerare i semi di lino in  $\frac{1}{8}$  l di acqua tiepida. Versare il resto dell'acqua tiepida ( $\frac{1}{4}$  l) nel recipiente per miscelare, sbriciolarvi il lievito, aggiungere la cagliata e mescolare bene con il gancio da impasto a livello 1. Il lievito deve essere completamente sciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorlati e il sale nel recipiente per miscelare. Impastare al livello 1, poi passare al livello 3 ed impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare lievitare in un posto caldo per 45-60 minuti. Impastare di nuovo l'impasto, rimuoverlo dal recipiente e formare 16 panini. Ricoprire una teglia con della carta da forno inumidita. Posizionare i panini sulla teglia, lasciarli lievitare per 15 minuti, bagnarli con acqua tiepida e infornare.

**Forno convenzionale:**

Altezza di carico: 2

Riscaldamento: Forno elettrico, riscaldamento sopra e sotto 200-220 °C (preriscaldare per 5 minuti), forno a gas: livello 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

**Mousse al cioccolato****Livello 4-5****Ingredienti:**

200 ml di panna dolce, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cognac o rum, scaglie di cioccolato.

42

**Preparazione:**

Montare a neve la panna nel recipiente per miscelare con una frusta, rimuoverla dal recipiente e conservarla in un luogo fresco. Sciogliere il cioccolato come indicato nelle istruzioni sulla confezione o nel microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum ed il sale nel recipiente per impastare utilizzando la frusta a livello 4 fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere il cioccolato sciolto e mescolare bene a livello 4-5. Tenere da parte un po' di panna montata per guarnire. Aggiungere il resto della panna sul composto cremoso e mescolare brevemente selezionando la funzione impulsi. Guarnire con crema al cioccolato e servire ben freddo.

**Tritacarne****Note applicative per il tritacarne****AVVISO:****La lama del tritacarne (18) è affilata!**

Maneggiare la lama del tritacarne con la dovuta attenzione durante il montaggio e la pulizia. Vi è il **rischio di lesioni!**

- Non tritare oggetti duri come ossi o gusci.
- Tagliare la carne in pezzi di 2,5 cm. Assicurarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- Per tritare la carne grossolanamente, usare il disco con i fori più grandi.
- In una seconda fase, selezionare il disco con i fori più piccoli o con il foro centrale in base a quanto finemente si desidera tritare la carne.
- Prima di iniziare, rivestire leggermente gli schermi con grasso vegetale.
- Se si trita la carne, posizionare un contenitore sotto l'uscita.
- Con l'aiuto dell'accessorio "Kebbe" (23) è possibile formare tubi di carne o di impasto.

**Fare salsicce**

- Si può usare sia il budello naturale o quello artificiale.
- Se si è scelto il budello naturale, lasciarlo ammorbidire per un po' di tempo in acqua prima di utilizzarlo.
- Fare un nodo all'estremità del budello.
- Premere il budello sull'accessorio per salsicce.
- Inserire la salsiccia attraverso l'accessorio per salsicce e riempire il budello.
- Assicurarsi che la carne sia "sciolta" all'interno del budello poiché la salsiccia aumenta di volume durante la cottura o la frittura e ciò può far scoppiare l'apertura del budello.
- Quando la prima salsiccia raggiunge la lunghezza desiderata, spremere la salsiccia all'estremità dell'accessorio per salsicce con le dita.
- Girare la salsiccia una o due volte su se stessa.

- Finché non avete fatto un po' di pratica, è possibile spegnere l'apparecchio dopo ogni salsiccia.

#### Formare biscotti

- Preparare una superficie sulla quale si possono posare i biscotti successivamente.
- Con la forma tagliabiscotti (25) è possibile creare varie forme di biscotti.
- Dopo aver unito l'alloggiamento della coclea e l'accessorio per biscotti (24) sull'apparecchio, far scorrere la forma tagliabiscotti nell'accessorio per biscotti.
- Selezionare la forma di biscotti desiderata.
- Tenere l'impasto nella mano all'apertura e tagliare la lunghezza desiderata.

#### Preparazione

Fare riferimento alle panoramiche alle pagine 3 e 4.

1. Montare il recipiente senza accessori.
2. L'accesso all'alloggiamento vite è protetto da una protezione (1) sull'apparecchio. Per rimuovere il coperchio, spingerlo verso l'alto delicatamente e poi sollevarlo.
3. Regolare la vite, prima il dente, nella sezione orizzontale dell'alloggiamento della vite.

L'assemblaggio degli accessori è descritto nelle sezioni seguenti. Preparare il tritacarne secondo le esigenze.

#### Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. A)

##### **i** NOTA:

- In base a quanto si desidera tritare, selezionarne il grado con la piastra del tritacarne.
- Passare leggermente la piastra con dell'olio di semi di girasole.

Procedere come descritto in "Preparazione".

4. Regolare il coltello (18) sull'albero della vite con il lato tagliente rivolto verso l'esterno.
5. Selezionare una piastra per tritare (19). Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

#### Come assemblare l'accessorio salsicce (vedere Fig. B)

Procedere come descritto in "Preparazione".

4. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (29) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
5. Regolare l'accessorio per salsicce (22) sul divisore dell'impasto. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

#### Come assemblare l'accessorio per sacche impasto (vedi Fig. C)

##### **i** NOTA:

Usare l'accessorio per le sacche impasto per formare sacche dall'impasto della carne.

Procedere come descritto in "Preparazione".

4. Mettere l'accessorio 2 per le sacche impasto (23) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
5. Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

#### Come assemblare l'unità per biscotti (vedere Fig. D)

Procedere come descritto in "Preparazione".

4. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (21) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
5. Mettere l'unità per biscotti (24) sul divisore impasto. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

#### Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata

6. Avvitare l'anello di bloccaggio (20) in senso orario sull'alloggiamento della coclea.
7. Montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio. Mettere l'alloggiamento a spirale nell'impostazione ore due nella guida a spirale. Ruotare l'alloggiamento a spirale in senso antiorario fino al bloccaggio. Il pulsante di rilascio (2) si sblocca.
8. Posizionare il vassoio (15) in modo che il letto dello stesso sia sopra il braccio (3).

#### Uso del tritacarne

##### **⚠** AVVISO: Rischio di lesioni!

- Una volta che si accende l'apparecchio l'albero motore dell'impastatrice inizia a ruotare. Non toccare l'albero motore girevole durante il funzionamento!
- Per la vostra sicurezza, montare sempre il recipiente.
- Usare sempre il pestello fornito in dotazione. Non mettere mai le dita o utensili nel tubo di alimentazione!

9. Inserire i pezzi di carne (concentrato di carne/tritato o impasto) sul piatto di riempimento e nella bocchetta di riempimento.
10. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa a parete correttamente installata e dotata di messa a terra.
11. E' possibile selezionare una velocità dal livello 4 al 6.
12. Se necessario, premere la carne ed il preparato con il pestello (14).

##### **i** NOTA:

**Funzionamento a breve termine:** Utilizzare l'apparecchio con il tritacarne per non più di 10 minuti e lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

### Funzionamento completo

1. Impostare la manopola in posizione **OFF**.
2. Scollegare la spina.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire le parti usate come descritto in "Pulizia".
5. Coprire la bocca dell'alloggiamento della coclea con il coperchio (1).

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Scollegare sempre la spina prima della pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per pulire. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- La lama del tritacarne è affilata! C'è il **rischio di lesioni!** Procedere con attenzione durante lo smontaggio, la pulizia ed il montaggio delle singole parti.

### **ATTENZIONE:**

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

### Alloggiamento del motore

Per pulire l'alloggiamento, usare esclusivamente un panno umido ed un detergente delicato.

### Accessori dell'impastatrice e del tritacarne

#### **ATTENZIONE:**

I componenti non sono lavabili in lavastoviglie. Potrebbero deformarsi o scolorirsi sotto l'influsso del calore e dei detergenti aggressivi.

- Le parti che sono venute a contatto con gli alimenti possono essere lavate in acqua saponata.
- Lasciare asciugare le parti accuratamente prima di rimontare l'apparecchio.

### Conservazione

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

### Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio è senza funzione.	L'apparecchio non è alimentato.	Controllare la presa inserendovi la spina di un altro apparecchio.
	L'apparecchio è dotato di <b>interruttori di sicurezza</b> . Questi impediscono l'avvio accidentale del motore.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che il braccio girevole stia in posizione corretta (3).</li><li>- Impostare la manopola in posizione <b>OFF</b>.</li></ul> Poi selezionare l'impostazione di velocità desiderata.
	È scattata la termica. Motore troppo caldo.	Lasciar raffreddare il dispositivo per almeno 15 minuti prima di accenderlo di nuovo.
L'apparecchio è difettoso.		Consultare il nostro centro assistenza o un esperto.

## Dati tecnici

Modello:..... PC-KM 1151  
Alimentazione elettrica:.....220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
Consumo di energia:..... 1300 W  
Classe di protezione: .....I  
Peso netto (apparecchio di base  
con recipiente di miscelazione e utensile  
per impastare): .....ca. 6,2 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 “Cassonetto con ruote”



Proteggi l'ambiente; gli apparecchi elettrici non fanno parte dei rifiuti domestici.

Usa i punti di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche e porta le apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate presso questi centri.

Così aiuti a ridurre il potenziale impatto dello smaltimento scorretto sull'ambiente e sulla salute umana.

Contribuite al riciclaggio e ad altre forme di riutilizzo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Le informazioni relative allo smaltimento degli apparecchi sono disponibili presso le autorità locali o municipali.

## Instruction Manual

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

### Symbols in this Instruction Manual

Important safety information is explicitly marked. Please follow these instructions exactly in order to avoid injuries and damages to the appliance:



#### **WARNING:**

Warns against health hazards and indicates possible risks of injury.



#### **CAUTION:**

Indicates possible damage to the appliance or to other objects.



**NOTE:** Highlights tips and information for you.

## Contents

Overview of the Components.....	3
General Notes.....	46
Special Safety Instructions for This Appliance.....	46
Intended Use .....	47
Unpacking the Appliance.....	48
Overview of the Components /Scope of Delivery.....	48
Electrical Connection .....	48
Functionality of the Appliance .....	48
Protective Features.....	48
Turning the Appliance On .....	48
Turning the Appliance Off.....	48
The Kneading Machine.....	48
Installation and Operation of the Kneading Machine .....	48
Table of Dough and Tools .....	49
Interruption of Operation .....	49
Completion of Operation and Removal of the Bowl .....	49
Recipes .....	49
Meat Grinder.....	50
Application Notes for the Meat Grinder .....	50
Preparation .....	50
Assembling the Mincer (See Fig. A) .....	51

Assembling the Sausage Attachment (See Fig. B).....	51
Assembling the Attachment for Oriental Dough Pouches (See Fig. C).....	51
Assembling the Cookie Maker (See Fig. D) .....	51
Attach Preassembled Worm Housing.....	51
Operation of the Meat Grinder .....	51
Complete Operation.....	51
<b>Cleaning</b> .....	<b>51</b>
Motor Housing.....	52
Accessories of the Kneading Machine and the Meat Grinder .....	52
<b>Storage</b> .....	<b>52</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>52</b>
<b>Technical Data</b> .....	<b>52</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>53</b>
Meaning of the Symbol "Dustbin" .....	53

## General Notes

Before operating this appliance, read the operating instructions carefully, and keep them on file, including the warranty receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you pass the appliance on to a third party, please pass on the manual.

- Use the appliance privately and only for its intended purpose. This appliance is not intended for commercial use.
- Do not use the appliance outdoors. Keep it away from heat, direct sunlight, moisture (never dip it into any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. Unplug the appliance if it is exposed to moisture or liquid.
- The appliance and the power cord must be regularly inspected for signs of damage. If damage is detected, the appliance may no longer be used.
- Use only original accessories.
- In the interest of child safety, do not leave any packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) lying around.



#### **WARNING:**

Do not let little children play with foil. **Danger of suffocation!**

## Special Safety Instructions for This Appliance



### **WARNING: Risk of injury!**

- Prior to replacing accessories or attachments that are moved during operation, the appliance must be turned off and unplugged.
- Do not touch any moving parts.

## **WARNING: Risk of injury!**

- The blade of the meat grinder is sharp!
- Before switching on the appliance, make sure that the accessory attachment is mounted correctly and firmly seated.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be operated by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understood the hazards involved.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## **CAUTION:**

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

- Do not manipulate any safety switches.
- Use this appliance only for the processing of food.
- The abuse for any other purposes may result in injury.

### **Intended Use**

This appliance serves as

- kneading / mixing appliance for making dough, creams, cream, whipped egg whites;
- meat grinder for crushing of food. You can form a paste or dough with different attachments.

It is intended for the use in private households and similar applications.

It is only to be used as instructed in this user manual. The appliance is not intended for commercial use.

Use the appliance as either a kneading / mixing appliance or meat grinder. Never use multiple functions simultaneously.

Any other use is considered improper and may result in material damage or even personal injury.

The manufacturer is not liable for damages caused by improper use.

## Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable holders and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Should the package contents be incomplete or damages be found, do not take the appliance into operation. Take it immediately back to the dealer.

### **i** NOTE:

Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under "Cleaning".

## Overview of the Components / Scope of Delivery

### Page 3

- 1 Cover for meat grinder engine
- 2 Release button for meat grinder attachment
- 3 Swivel arm
- 4 Knob (P OFF 1-6)
- 5 Power indicator light
- 6 Release button for lowering / raising the arm
- 7 Motor housing
- 8 Mixing bowl
- 9 Splash guard
- 10 Meat grinder with filling tray and darrer
- 11 Whisk
- 12 Stirring hook
- 13 Dough hook

### Page 4: Assembly of the Meat Grinder

- 14 Pusher (with storage compartment for the accessories)
- 15 Filler tray
- 16 Worm housing filler neck
- 17 Spiral
- 18 Knife
- 19 3 sieves (fine, medium, coarse)
- 20 Locking ring
- 21 Dough divider
- 22 Sausage attachment
- 23 2-part attachment "Kebbe"
- 24 Biscuits attachment
- 25 Biscuits cutter form

## Electrical Connection

Check whether the power supply that you want to use coincides with that of the appliance. The information can be found on the nameplate.

## Functionality of the Appliance

### Protective Features

- The appliance is equipped with a circuit breaker. The appliance can only be operated if the following is observed:
  - the swivel arm is locked in place in the lowest position.
- The electronic speed regulation prohibits a motor drive overload automatically. The revolutions per minute are automatically regulated in the case of an overload.

### Turning the Appliance On

- After you have connected the appliance to the power supply, and if the circuit breaker on the swivelling arm is closed, the power indicator light will light up.
- Turn the rotary knob clockwise to select the desired speed level. The appliance starts to operate. If you do not turn off the appliance, it will turn itself off automatically after an operation time of 10 minutes. Afterwards set the knob into OFF position.
- **Pulse operation:** Turn the knob counter-clockwise to the P position. Hold the knob in this position only for a short time.




### Turning the Appliance Off

1. Set the knob into OFF position to turn the appliance off.
2. Disconnect the mains plug from the socket.

## The Kneading Machine

### Installation and Operation of the Kneading Machine


If you have used the meat grinder previously, cover the drive shaft of the spiral housing with the cover.

1. **Open the swivel arm:** Push the swivelling arm downward. Press the release button (6). Move the arm by hand to the highest position.
2. If you need the **splash guard**, attach it now to the swivel arm from below. Hold the splash guard (9) in such a way that the fill opening is positioned in front of you. The  symbol and the  marker on the swivelling arm must be aligned with one another. Turn the splash guard towards  to lock it.

### 3. Attaching accessories:

On the top end of the accessories, there is a recess for the drive shaft and the splint. Slide the accessory over the drive shaft. Push down and at the same time turn the accessory anticlockwise in order for the splint of the drive shaft to lock into the accessory.



4. **Mixing bowl:** Place the mixing bowl into its holder. Turn the bowl towards  to its limit.
5. Fill your ingredients into the mixing bowl.



**i NOTE:**

If you knead heavy doughs, do not put all the ingredients at once into the mixing bowl. Start the kneading with flour, sugar and eggs. Add fluids slowly during the kneading.

- Press the release button (6) to lower the arm. You now need to press on the arm from above until it snaps into the lowest position.
- Plug the power cord into an approved mains socket. The power indicator light is on.
- Select a speed using the following table.

**Table of Dough and Tools**

Doughs	Tool	Levels	Quantity	Max. Operating Time
Heavy doughs (e.g. bread or short pastry)	Dough hook	1-2	max. 2.5 kg	3-4 minutes
Moderate doughs (e.g. cake mix)	Stirring hook	3-4	min. 0.5 kg max. 3.5 kg	2-4 minutes
Light doughs (e.g. waffle or crêpe batter, pudding)	Whisk	4-5	min. 500 ml max. 3.5 litre	2-4 minutes
Cream	Whisk	6	min. 200 ml max. 1 litre	2.5-5.5 minutes
Beaten egg whites	Whisk	6	2-10 egg white	3-5 minutes

**i NOTE:**

**Short-term operation:** Operate the appliance with heavy doughs no longer than 5 minutes, and allow the appliance to cool down for 10 minutes.

**Interruption of Operation****⚠ WARNING: Risk of injury!**

- Set the knob in the **OFF** position.
- Disconnect the power plug if you want to change the tool.
- Wait for the standstill of the tool!
- If you use the release button during operation (6) to pivot up the arm, a safety switch will shut off the motor. This safety switch also prevents the appliance from being turned on after you have lowered the arm again. To get the appliance working again, set the knob first in the **OFF** position. Then select the desired speed setting.

**Completion of Operation and Removal of the Bowl**

- Set the knob in the **OFF** position. Disconnect the power plug.
- Push the swivelling arm downward. Press the release button (6), the arm raises.
- Remove the tool.
- Turn the mixing bowl briefly anticlockwise to remove it.
- The finished dough can be removed from the mixing bowl with the help of a dough scraper.
- Clean the parts used as described under "Cleaning".

**Recipes****Cake Mix (Basic Recipe)****Level 3-4****Ingredients:**

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 pack. Vanilla sugar or 1 sachet lemon flavour, a pinch of salt, 4 eggs, 500 g flour, 1 sachet baking soda, about 1/8 l milk.

**Preparation:**

Add wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl, stir with the stirring hook for 30 seconds at level 3, then 3 minutes at level 4. Apply a thin layer of grease to the baking tin or line it with baking paper, pour in the batter and bake it. Before removing the pastry from the oven, perform a readiness test: pierce with a pointed wooden stick in the centre of the pastry. If no dough sticks to it, the cake is done. Overthrow the cake on a wire rack and let it cool.

**Conventional Oven:**

Loading height: 2

Heating: electric oven top and bottom heat  
175-200 °C, gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

This recipe can be modified depending on your taste, e.g. with 100 g raisins, nuts, or grated chocolate. There are no limits to your imagination.

**Flaxseed Bread Rolls****Level 1-3****Ingredients:**

500-550 g wheat flour, 50 g flaxseed, 3/8 l of water, 1 cube of yeast (40 g), 100 g low-fat cheese (well drained), 1 teaspoon salt.

To glaze: 2 tablespoons water

**Preparation:**

Soak flaxseed in  $\frac{1}{6}$  l lukewarm water. Fill the remaining lukewarm water ( $\frac{1}{4}$  l) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with the dough hook at level 1. The yeast should be completely dissolved. Add the flour with the soaked flaxseeds and salt to the mixing bowl. Knead at level 1, then switch to level 3 and knead for another 3-5 minutes. Cover the dough, and let it rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead the dough once again, remove it from the bowl and shape it into 16 rolls. Line a baking sheet with wet baking paper. Position the rolls on the sheet, let them rise for 15 minutes, sprinkle them with lukewarm water and bake them.

**Conventional Oven:**

Loading height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat  
200-220 °C (5 minutes preheating),  
gas oven: level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

**Chocolate Mousse****Level 4-5****Ingredients:**

200 ml whipping cream, 150 g semisweet chocolate couverture, 3 eggs, 50-60 g sugar, a pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate leaves.

**Preparation:**

Whip the cream in the mixing bowl with a whisk to stiff peaks, remove it from the bowl and store it in a cool place. Melt the chocolate couverture according to package instructions, or in the microwave at 600 W for 3 minutes. In the meantime, beat eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk at level 4 until it is foamy. Add the melted chocolate couverture and stir it well at level 4-5. Set aside some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream on the creamy mass and stir briefly by selecting the pulse function. Garnish with chocolate cream garnish and serve well chilled.

**Meat Grinder****Application Notes for the Meat Grinder****⚠ WARNING:**

**The blade of the meat grinder (18) is sharp!**

Handle the knife of the meat grinder with the necessary care during assembly and cleaning. There is a **risk of injury!**

- Do not mince any hard objects, such as bones or shells.
- Cut the meat into 2.5 cm pieces. Ensure that there are no bones or tendons in the meat.
- To shred the meat coarsely, use the disc with the largest holes.

- In a second step, select the disc with the finer or centre holes. Depending on how finely you want to shred the meat.
- Before you start, lightly coat the sieves with vegetable fat.
- If you mince meat, place a container under the outlet.
- With the help of the "Kebbe" attachment (23) tubes of meat or dough can be formed.

**Making Sausage**

- You can use both natural and synthetic casings.
- If you have opted for a natural casing, soak this casing some time in water before using it.
- Tie a knot at one end of the casing.
- Slide the casing over the sausage attachment.
- Feed the sausage meat through the sausage attachment and fill the sausage casing.
- Make sure that the sausage meat is "loosely" stuffed into the casing as the sausage expands in volume during cooking or frying and may cause the casing to burst open.
- When the first sausage reaches the desired length, squeeze the sausage at the end of the sausage attachment together with your fingers.
- Turn the sausage once or twice around its own axis.
- Until you have established some exercise routine, you can turn off the appliance after each sausage length.

**Shaping Biscuits**

- Prepare a surface on which you can lay the cookies afterwards.
- With the cookie cutter form (25) you can create different cookie shapes.
- After having mounted the spiral housing with the cookie attachment (24) onto the appliance, slide the cookie cutter form into the cookie attachment.
- Select the desired cookie form.
- Hold the dough strand in your hand at the opening and cut off the desired length.

**Preparation**

Please refer to our overviews on page 3 and 4.

1. Assemble the bowl without tools.
2. The access to the worm housing is protected by a cover (1) on the appliance. To remove the cover, push it upwards gently and then lift it off.
3. Set the worm, sprocket first, into the horizontal section of the worm housing.

Assembly of the accessories is described by the following sections. Prepare the mincer according to your requirements.

### Assembling the Mincer (See Fig. A)

#### NOTE:

- Depending on how fine you want to mince, select a finer or a coarser mincing plate.
- Lightly coat the mincing plate beforehand with vegetable oil.

Proceed as described under "Preparation".

4. Set the knife (18) onto the shaft of the worm with the sharp side facing outwards.
5. Select a mincing plate (19). Use the recesses to do so.

More details can be found under "Attach Preassembled Worm Housing".

### Assembling the Sausage Attachment (See Fig. B)

Proceed as described under "Preparation".

4. First, set the dough divider (21) onto the shaft of the worm. Use the recesses to do so.
5. Set the sausage attachment (22) onto the dough divider. Use the recesses to do so.

More details can be found under "Attach Preassembled Worm Housing".

### Assembling the Attachment for Oriental Dough Pouches (See Fig. C)

#### NOTE:

Use the attachment for oriental dough pouches to form pouches from meat or dough paste.

Proceed as described under "Preparation".

4. Place the 2 part attachment for oriental dough pouches (23) onto the shaft of the worm. Use the recesses to do so.
5. More details can be found under "Attach Preassembled Worm Housing".

### Assembling the Cookie Maker (See Fig. D)

Proceed as described under "Preparation".

4. First place the dough divider (21) onto the shaft of the worm. Use the recesses to do so.
5. Place the cookie maker (24) onto the dough divider. Use the recesses to do so.

More details can be found under "Attach Preassembled Worm Housing".

### Attach Preassembled Worm Housing

6. Screw the locking ring (20) clockwise onto the spiral housing.
7. Attach the pre-assembled worm housing to the appliance. Place the spiral housing in the two o'clock setting into the spiral drive. Turn the spiral housing counter-clockwise up to the stop. The release button (2) unlatches.
8. Position the filler tray (15) so that the bed of the tray lies above the arm (3).

### Operation of the Meat Grinder

#### WARNING: Risk of injury!

- Once you turn on the appliance, the drive shaft of the kneading machine starts rotating. Do not reach into the rotating drive shaft during operation!
- Always mount the bowl for your safety.
- Always use the supplied pusher. Never put fingers or tools into the filler neck!

9. Put the pieces of meat (meat paste / sausage mass or dough) on the filling tray and into the filler neck.
10. Plug the power cord into a properly installed earthed socket.
11. You can select a speed from level 4 to 6.
12. Stuff, if necessary, the meat respectively the dough with the stuffer (14).

#### NOTE:

**Short-term operation:** Operate the appliance with the meat grinder no longer than 10 minutes and allow the appliance to cool down for 10 minutes.

### Complete Operation

1. Set the knob in the **OFF** position.
2. Disconnect the power plug.
3. Disassemble all parts of the meat grinder.
4. Clean the parts used as described under "Cleaning".
5. Cover the uptake for the spiral housing with the cover (1).

## Cleaning



### WARNING:

- Always disconnect the power plug before cleaning.



## WARNING:

- Never immerse the appliance in water for cleaning. It could cause an electric shock or fire.
- The blade of the meat grinder is sharp! There is a **risk of injury!** Proceed carefully when disassembling, cleaning and assembling the individual parts.

### CAUTION:

- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

### Motor Housing

For cleaning of the housing, only use a damp cloth and mild detergents.

### Accessories of the Kneading Machine and the Meat Grinder

#### CAUTION:

The components are not suitable for cleaning in the dishwasher. Under the influence of heat and strong detergents, they could deform or discolour.

- Components that have come into contact with food, can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before assembling the appliance again.

### Storage

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

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working.	The appliance has no power supply.	Check the outlet with a different appliance.
	Your appliance is equipped with <b>safety switches</b> . They prevent accidental starting of the motor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the proper position of the swivelling arm (3).</li> <li>- Set the knob in the <b>OFF</b> position. Then select the desired speed setting.</li> </ul>
	The overheating protection has been activated. The motor is too hot.	Let the appliance cool down for at least 15 minutes before switching it on again.
The appliance is defect.		Consult our service department or an expert.

## Technical Data

Model:.....PC-KM 1151  
 Power supply:.....220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
 Power consumption: ..... 1300 W  
 Protection class: ..... I  
 Net weight (basic appliance with mixing bowl and kneading tool): ..... approx. 6.2 kg

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

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

## Disposal

### Meaning of the Symbol “Dustbin”



Protect our environment; electrical appliances do not belong in household waste.

Use the collection points for the disposal of electrical equipment and submit your electrical and electronic equipment to these points that you will no longer use.

You help reduce the potential impact of incorrect disposal on the environment and human health.

You contribute to recycling, and other forms of recycling of electrical and electronic equipment.

Information concerning the disposal of appliances can be obtained from your local or municipal authorities.

## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Życzymy zadowolenia z użytkowania urządzenia.

### Symbole użyte w instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie oznakowane. Należy postępować ściśle z tymi instrukcjami w celu uniknięcia obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia:

#### OSTRZEŻENIE:

Słowo to ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na istnienie ryzyka uszkodzenia ciała.

#### UWAGA:

Wskazuje na niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAZÓWKA:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

## Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	3
Ogólne uwagi .....	54
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia .....	55
Przeznaczenie .....	56
Rozpakowanie urządzenia .....	56
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....	56
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	56
Użytkowanie urządzenia .....	56
Cechy ochronne.....	56
Włączanie / wyłączenie urządzenia.....	56
Wyłączanie urządzenia .....	57
Urządzenie do wyrabiania ciasta .....	57
Instalacja i działanie zagniataarki .....	57
Tabela ciast i narzędzi.....	57
Przerwanie pracy .....	57
Zakończenie pracy i demontaż miski.....	57
Przepisy .....	58
Maszynka do mielenia mięsa.....	58
Uwagi praktyczne dotyczące maszyny do mielenia mięsa .....	58
Przygotowanie.....	59
Montaż maszyny (patrz rys. A).....	59
Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B) .....	59
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego (patrz rys. C).....	59
Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D).....	59
Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej ....	59
Praca maszyny do mielenia mięsa .....	60
Zakończenie pracy.....	60

Czyszczenie .....	60
Obudowa silnika.....	60
Akcesoria zagniataarki i maszyny do mielenia mięsa ....	60
Przechowywanie .....	61
Eliminowanie usterek i zakłóceń .....	61
Dane techniczne.....	61
Warunki gwarancji .....	61
Usuwanie .....	62
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” .....	62

## Ogólne uwagi

Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją pod ręką, łącznie z gwarancją odbioru i, jeśli to możliwe, w pudełku z opakowania. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie, należy je przekazać wraz z tą instrukcją.

- Urządzenie użytkować tylko prywatnie, zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Urządzenie przechowywać z dala od ciepła, bezpośrednich promieni słonecznych, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, jeśli jest ono narażone na działanie wilgoci czy cieczy.
- Urządzenie i przewód zasilający należy sprawdzać regularnie pod kątem występowania śladów uszkodzenia. Jeżeli uszkodzenia są widoczne, urządzenia nie należy już dalej użytkować.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie zostawiać żadnych elementów opakowania (plastikowych toreb, kartonów, elementów polistyrenowych itp.), leżącego w pobliżu.

#### OSTRZEŻENIE:

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

## Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które przesunęły się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykać żadnych części ruchomych.
- Nożyk maszynki do mielenia mięsa jest ostry!
- Przed włączeniem maszyny upewnić się, że mocowanie akcesoriów jest prawidłowo przeprowadzone i mocno osadzone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie mogą użytkować osoby z ograniczeniami fizycznymi, ruchowymi czy umysłowymi, z brakiem wiedzy czy doświadczenia, o ile są one pod nadzorem lub instruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

### **UWAGA:**

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

- Prosimy nie manipulować wyłącznikami bezpieczeństwa.
- Używać tego urządzenia tylko do przetwarzania żywności.
- Nieuprawnione używanie do innych celów może spowodować obrażenia ciała.

### Przeznaczenie

Urządzenie to służy jako

- zagniatarka ciasta/mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, ubijania śmietany czy piany z białek;
- maszynka do mielenia mięsa do rozdrabniania składników pożywienia. Można je wykorzystać do formowania makaronu lub ciasta przy użyciu różnych akcesoriów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach.

Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Urządzenie użytkować jako zagniatarkę/mieszadło lub maszynkę do mielenia mięsa. Nigdy nie używać kilku funkcji jednocześnie.

Wszelkie inne sposoby użytkowania są niewłaściwe i mogą prowadzić do uszkodzenia czy nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

### Przepakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tekstura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

#### **i** WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umyć części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

### Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

#### Strona 3

- 1 Pokrywa napędu maszynki do mielenia mięsa
- 2 Przycisk zwalniający do przystawki do mielenia mięsa
- 3 Ramię odchyłane
- 4 Pokrętko (P OFF 1-6)
- 5 Kontrolka zasilania
- 6 Przycisk zwalniający do opuszczania/podnoszenia ramienia

56

- 7 Obudowa silnika
- 8 Miska do mieszania
- 9 Osłona przeciw rozbryzgowi
- 10 Maszynka do mielenia mięsa wraz z tacką do napelniania i popychaczem
- 11 Trzepaczka
- 12 Mieszadło hakowe
- 13 Hak do ciasta

#### Strona 4: Montaż maszynki do mielenia mięsa

- 14 Popychacz (z schowkiem na akcesoria)
- 15 Tacka przy wlewie
- 16 Szyjka wlewu na obudowie ślimaka
- 17 Ślimak
- 18 Nożyk
- 19 3 sitka (drobne, średnie, grube)
- 20 Pierścień blokujący
- 21 Rozdzielacz do ciasta
- 22 Zestaw do napychania kielbas
- 23 2-częściowa przystawka do sporządzania „Kebbe”
- 24 Przystawka do formowania ciastek
- 25 Forma do wycinania ciastek

### Podłączenie do sieci elektrycznej

Sprawdzić, czy napięcie miejscowej sieci zasilania elektrycznego jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia. Informacja ta jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia.

### Użytkowanie urządzenia

#### Cechy ochronne

- Urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
  - ramię obrotowe jest zablokowane w najniższym położeniu.
- Elektroniczna regulacja prędkości automatycznie blokuje przeciążenie silnika. Obroty na minutę są automatycznie regulowane w przypadku przeciążenia.

#### Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania i jeśli wyłącznik na uchylnym ramieniu zostanie zamknięty, zaświeci się kontrolka zasilania.
- Przekręć pokrętko w prawo, aby wybrać żądaną prędkość. Urządzenie zacznie pracować. Jeśli nie wyłączysz



urządzenia, wyłączy się ono automatycznie po 10 minutach pracy. Następnie ustaw pokrętko w pozycji **OFF**.

- **Działanie impulsowe:** Obróć pokrętko w lewo do pozycji **P**. Przytrzymaj pokrętko w tej pozycji tylko przez krótki czas.




### Wyłączanie urządzenia


1. Ustaw pokrętko w pozycji **OFF**, aby wyłączyć urządzenie.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

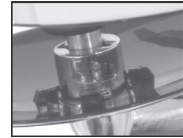
## Urządzenie do wyrabiania ciasta

### Instalacja i działanie zagniatarki

Jeśli wcześniej korzystano z maszyny do mięsa, przykryj wałek napędowy spiralnej obudowy.

1. **Otworzyć ramię odchylane:** Popchnij uchylne ramię w dół. Wcisnąć przycisk zwalnający (6). Przesunąć ręką do najwyższego położenia.
2. Jeśli potrzebujesz **osłony przed chlapaniem**, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj osłonę przed rozchlapaniem (9) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Symbol  i znacznik  na uchylnym ramieniu muszą być ze sobą wyrównane. Obróć osłonę w kierunku , aby ją zablokować.

3. **Montaż nasadek:** Na górnym końcu nasadek, znajduje się wgłębienie na wałek napędowy i szynę. Nasuń nasadkę na wałek napędowy. Wciśnij i jednocześnie przekręć nasadkę w lewo, aby szyny wałka napędowego ją zablokowały.
4. **Misa do mieszania:** Umieść miskę w jej uchwycie. Przekręć miskę do końca w kierunku .
5. Włożyć składniki do miski do mieszania.



### **i** WSKAZÓWKA:

W przypadku wyrabiania ciężkiego ciasta, nie wysypywać do miski wszystkich składników na raz. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj. W trakcie zagniatania wolno dodawać płyny.

6. Wcisnąć przycisk zwalniania (6), aby opuścić ramię. Należy docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
7. Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego. Zaświeci się kontrolka zasilania.
8. Wybrać prędkość, posługując się poniższą tabelą.

Tabela ciast i narzędzi

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1-2	maks. 2,5 kg	3-4 minuty
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omeletowe)	Mieszadło hakowe	3-4	min. 0,5 kg maks. 3,5 kg	2-4 minuty
Ciasta lekkie (np. wafłowe, omeletowe, budyniowe)	Trzepaczka	4-5	min. 500 ml maks. 3,5 litr	2-4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 1 litr	2,5-5,5 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	6	2-10 białek kurzych	3-5 minuty

### **i** WSKAZÓWKA:

**Działanie krótkotrwałe:** Operować urządzeniem w przypadku ciężkich ciast nie dłużej niż 5 minuty, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

### Przerwanie pracy

#### **⚠** OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Obróć pokrętko w lewo do pozycji **OFF**.
- Przed zmianą narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia!

#### **⚠** OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- W przypadku naciśnięcia przycisku zwalnającego w trakcie pracy urządzenia (6), aby odchylić ramię, wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik. Ten wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega również włączeniu urządzenia po ponownym opuszczeniu ramienia. Aby ponownie uruchomić urządzenie, najpierw ustaw pokrętko w pozycji **OFF**. Następnie wybierz żądane ustawienie prędkości.

### Zakończenie pracy i demontaż miski

1. Obróć pokrętko w lewo do pozycji **OFF**. Odłączyć wtyczkę zasilania.
2. Popchnij uchylne ramię w dół. Wcisnąć przycisk zwalniania (6), aby unieść ramię.
3. Wyjąć nasadkę.

- Przekręć miskę w lewo, aby ją zdjąć.
- Gotowe ciasto można wyjąć z miski do mieszania, postępując się skrobakiem do ciasta.
- Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.

## Przepisy

### Rzadkie ciasto (przepis podstawowy)

Poziom 3-4

#### Składniki:

250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie. Cukier waniliowy lub 1 szaszka aromatu cytrynowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki, 1 torebka proszku do pieczenia soda, ok. ¼ ły mleka.

#### Przygotowanie:

Do miski do mieszania wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami, mieszać przez 30 sekund hakiem do mieszania przy ustawieniu na poziomie 3, a następnie przez 3 minuty na poziomie 4. Na blachę do pieczenia nałożyć cienką warstwę tłuszczu lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, włożyć do niej ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdzić, czy ciasto się upiekło: Przekłuć je ostro zakończonym drewnianym patyczkiem pośrodku ciasta. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, oznacza to, że jest upieczone. Ciasto przewrócić, wykładając je na drucianą podstawkę i pozostawić do ostygnięcia.

#### Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika: 2

Grzanie: góra i dół piekarnika elektrycznego: 175-200 °C, piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

Ten przepis można modyfikować w zależności od upodobań, np. dodając 100 g rodzynek, orzechów lub startej czekolady. Nie istnieją żadne granice Twojej wyobraźni.

### Bułki z siemieniem lnianym

Poziom 1-3

#### Składniki:

500-550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ¾ ły wody, 1 kostka drożdży (40g), 100g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. W celu nadania połysku: 2 łyżki wody.

#### Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć ¼ ły letniej wody. Pozostałą część letniej wody (¼ ły) włożyć do miski do mieszania, wsypać do niej pokruszone drożdże, dodać twaróg i dobrze wymieszać, używając do tego mieszadła hakowego do ciasta, przy prędkości obrotowej ustawionej na poziomie 1. Teraz cała zawartość powinna być rozpuszczona. Dodać mąkę wraz z namoczonym siemieniem lnianym oraz sól. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 3 i ugniatać 58

jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, na 45-60 minut. Zagnieść ciasto jeszcze raz, wyjąć je z iski i uformować z niego 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Ułożyć bułki na arkuszu, pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut, następnie skropić je letnią wodą i upiec.

#### Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika: 2

Grzanie: piekarnik elektryczny: ogrzewanie górne i dolne 200-220 °C (nagrzewać wstępnie przez około 5 minut), piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia: 30-40 minut

### Pianka czekoladowa:

Poziom 4-5

#### Składniki:

200 ml słodkiej 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:

Śmietanę ubić w misce do mieszania trzepaczką do sztywności, usunąć z miski i przechować w chłodnym miejscu. Czekoladę stopić według instrukcji na jej opakowaniu lub w mikrofalówce, nastawiając na moc 600 W i na okres 3 minut. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum wraz z solą w misce, używając trzepaczki i ustawiając obroty urządzenia na poziomie 4, aż do uzyskania piany. Dodać roztopioną czekoladę w postaci kuwertyry i wymieszać dobrze z prędkością ustawioną na poziomie 4-5. Odłożyć nieco bitej śmietany do ozdoby. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Przybrać kremem czekoladowym. Deser podawać dobrze schłodzony.

## Maszynka do mielenia mięsa

Uwagi praktyczne dotyczące maszyny do mielenia mięsa

#### OSTRZEŻENIE:

**Nożyk maszyny do mielenia mięsa (18) jest ostry!**

Obchodzić się z nożykiem do mielenia mięsa z niezbędną ostrożnością, szczególnie podczas montażu i czyszczenia maszyny do mielenia mięsa. Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!**

- Nie używać do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości czy muszle.
- Mięso pokroić na kawałki o długości około 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości czy ścięgien.
- Do zgrubnego rozdrabniania mięsa użyć sitka o największych otworach.

- W drugim kroku założyć sitko o mniejszych otworach. Zależy to od tego, jak drobno ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy sitka maszynki lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszynki umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe” (23) można formować rurki mięsne lub z ciasta.

#### Formowanie kielbas

- Można użyć zarówno prawdziwych flaków jak i sztucznych osłonek.
- Jeśli zdecydowaliśmy się na naturalne jelita, przed użyciem należy je przez pewien czas namoczyć w wodzie.
- Zawiązać węzeł na końcu flaka.
- Nasunąć flak na przystawkę do wyrobu kielbas.
- Gdy kielbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwycić palcami tuż przy przystawce i raz lub dwa razy obrócić wokół jej osi.
- Sprawdzić, czy mięso kielbasy jest „luźno” nadziane w jej flaku, gdyż podczas gotowania lub pieczenia zwiększy swoją objętość, co może spowodować rozerwanie flaka czy oslonki.
- Jeśli pierwsza kielbasa osiągnie wymaganą długość, ścisnąć palcami kielbasę na końcu przystawki do sporządzenia kielbas.
- Raz lub dwa razy okręcić kielbasę wokół jej własnej osi.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, po osiągnięciu żądanej długości formowanej kielbasy urządzenie można wyłączyć.

#### Formowanie ciastek

- Najpierw przygotować powierzchnię, na której będą układane uformowane ciastka.
- Za pomocą nożyka do wycinania ciastek (25) można wyrybiać różne ich kształty.
- Po złożeniu obudowy ślimaka wraz z przystawką do formowania ciastek (24), do przystawki wsunąć nożyk do wycinania ciastek.
- Wybrać żądaną formę ciastka.
- Przytrzymać dłońmi wstęgę ciastka przy wylocie i odetnij ją po uzyskaniu odpowiedniej długości.

#### **Przygotowanie**

Prosimy zapoznać się z naszymi uwagami ogólnymi na stronie 3 i 4.

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Dostęp do obudowy ślimaka jest chroniony pokrywą (1) na urządzeniu. Aby zdjąć pokrywę, delikatnie popchnij ją do góry, a następnie podnieś.
3. Ustawić najpierw zębatkę ślimaka w części poziomej obudowy ślimaka.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Przygotować maszynkę zgodnie z wymaganiami.

#### **Montaż maszynki (patrz rys. A)**

##### **WSKAZÓWKA:**

- Zależnie od tego, jak drobno chcemy mielić, należy wybrać płytę do mielenia drobnego lub grubszego.
- Wcześniej należy delikatnie natłuścić płytę do mielenia olejem słonecznikowym.

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Ustawić nóż (18) na wałku ślimaka ostrą stroną na zewnątrz.
5. Wybrać płytę do mielenia (19). Użyć zagłębień, aby to wykonać.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

#### **Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)**

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Najpierw ułożyć rozdzielacz do ciasta (21) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Ustawić końcówkę do kielbasy (22) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień, aby to wykonać.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

#### **Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientального (patrz rys. C)**

##### **WSKAZÓWKA:**

Użyć końcówki do kulek z ciasta orientального w celu wykonania kulek z mięsa lub ciasta.

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Ustawić końcówkę 2 części na kuleczki z ciasta orientального (23) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

#### **Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)**

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Najpierw umieścić rozdzielacz do ciasta (21) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Ustawić urządzenie do ciastek (24) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień, aby to wykonać.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

#### **Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej**

6. Zakręcić pierścień blokujący (20) w prawo na obudowie ślimaka.
7. Zamontować na urządzeniu wstępnie złożoną obudowę ślimakową. Ustawić spiralną obudowę na ustawieniu na drugiej godzinie na napędzie spiralnym. Obróć spiralną obudowę w lewo do oporu. Przycisk blokady (2) zwolni się.

8. Ustawić tackę wlewu (15), tak aby wgłębienie tacki znajdowało się powyżej ramienia (3).

#### Praca maszynki do mielenia mięsa

##### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Natychmiast po włączeniu urządzenia, wałek silnika maszyny do urabiania ciasta zaczyna się obracać. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
  - Dla bezpieczeństwa zawsze mocować miskę.
  - Zawsze korzystać z dołączonego popychacza. Nigdy nie wkładać palców ani narzędzi do szyjki podajnika.
9. Kawalki mięsa (paszтет/ mięso do kielbasy lub ciasto) wkładać na tackę napelniania i następnie do w szyjki zasypowej.
  10. Kabel zasilania podłączyć do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.

11. Prędkość obrotową można wybrać w zakresie od poziomu 4 do 6.
12. Napelnić, jeśli konieczne, mięsem lub wygniatać ciasto ślimakiem (14).

##### **WSKAZÓWKA:**

**Działanie krótkotrwałe:** Operować urządzeniem w konfiguracji maszyny do mielenia mięsa nie dłużej niż 10 minut, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

#### Zakończenie pracy

1. Obróć pokrętko w lewo do pozycji **OFF**.
2. Odłączyć wtyczkę zasilania.
3. Rozmontować wszystkie części maszyny do mielenia mięsa.
4. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
5. Przykryć przykrywką (1) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.

## Czyszczenie

### **OSTRZEŻENIE:**

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Mogłoby to być przyczyną porażenia prądem lub pożaru.
- Nożyk maszyny do mielenia mięsa jest ostry! Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!** Postępować ostrożnie podczas demontażu, czyszczenia i montażu poszczególnych elementów.

### **UWAGA:**

- Nie stosować czyszczyków drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie należy używać ostrych narzędzi ani silnie ściernych środków czyszczących.

#### Obudowa silnika

Do czyszczenia obudowy używać tylko wilgotnej ściereki i łagodnych detergentów.

#### Aksesoria zagniatarki i maszyny do mielenia mięsa

##### **UWAGA:**

Części składowych nie należy myć w zmywarce do naczyń. Pod wpływem ciepła i silnych środków powierzchniowo czynnych mogą ulec deformacji lub odbarwieniu.

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

## Przechowywanie

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

## Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje.	Brak zasilania urządzenia.	Sprawdzić wyjście za pomocą innego urządzenia.
	Urządzenie jest wyposażone w <b>wyłączniki bezpieczeństwa</b> . Zapobiega to przypadkowemu włączeniu silnika.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprawdź prawidłowe położenie uchylonego ramienia (3).</li> <li>- Obróć pokrętko w lewo do pozycji <b>OFF</b>.</li> </ul> Następnie wybierz żądane ustawienie prędkości.
	Uruchomiona została ochrona przed przegrzaniem. Silnik jest zbyt gorący.	Przed ponownym włączeniem odstaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.
Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z działem sprzedaży lub specjalistą.	

## Dane techniczne

Model:.....PC-KM 1151  
 Zasilanie:.....220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
 Pobór mocy: .....1300 W  
 Stopień ochrony: .....I  
 Masa netto (podstawowe urządzenie z misą mieszającą i narzędziem do ciasta):.....ok. 6,2 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika 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 pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

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

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

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

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

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

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. Reméljük, sok örömet lel a termék használatában.

### A használati útmutatóban található jelzések

A fontos biztonsági információk kifejezetten meg vannak különböztetve. Pontosan kövesse ezeket az utasításokat, hogy elkerülje a sérüléseket és a készülék károsodását:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyekre figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyt.

#### VIGYÁZAT:

A készülék vagy más tárgy lehetséges sérülésének lehetőségét jelzi.

#### MEGJEGYZÉS:

Javaslatokat, információt közöl.

## Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	3
Általános megjegyzések .....	63
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok .....	63
Rendeltetészerű használat .....	65
A készülék kicsomagolása .....	65
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek .....	65
Csatlakoztatás a hálózatra .....	65
A készülék működése .....	65
Védelmi funkciók .....	65
A készülék bekapcsolása .....	65
A készülék kikapcsolása .....	65
A dagasztógép .....	66
A dagasztógép összeszerelése és használata .....	66
Tészatípusok és eszközök táblázata .....	66
A használat megszakítása .....	66
A használat befejezése és az edény eltávolítása .....	66
Receptek .....	67
Húsdaráló .....	67
Használati megjegyzések a húsdarálóval kapcsolatban .....	67
Előkészítés .....	68

A húsdaráló összeszerelése (lásd A. ábra) .....	68
A kolbászfeltét összeszerelése (lásd B. ábra) .....	68
A keleti téstazacsok elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése (lásd C. ábra) .....	68
A süteménykészítő összeszerelése (lásd D. ábra) .....	68
Előszereelt csiga ház felszerelése .....	68
A húsdaráló használata .....	68
A használat befejezése .....	69
<b>Tisztítás .....</b>	<b>69</b>
A motor burkolata .....	69
A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai .....	69
<b>Tárolás .....</b>	<b>69</b>
<b>Hibaelhárítás .....</b>	<b>69</b>
<b>Műszaki adatok .....</b>	<b>70</b>
<b>Selejtezés .....</b>	<b>70</b>
A „kuka” piktogram jelentése .....	70

## Általános megjegyzések

A készülék használata előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Ha egy harmadik félnek adja a készüléket, adja át a használati utasítást is.

- A készüléket személyes célra és csak rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- A készülék nem alkalmas kültéri használatra. 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! Húzza ki a készüléket, ha nedvesség vagy folyadék érte.
- A készüléket és a tápkábelt sérülések jeleit keresve rendszeresen ellenőrizni kell. Ha sérülést észlel, ne használja a készüléket.
- Csak eredeti kiegészítőket használjon.
- A gyerek biztonsága érdekében ne hagyja szét a csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, kartonpapír, polisztirol stb.).

#### FIGYELMEZTETÉS:

Ne engedje, hogy a kisgyerekek játsszanak a fóliával.  
**Fulladásveszély!**

## A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

### FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mielőtt lecserélné a működés közben mozgó feltéteket vagy tartozékokat, a készüléket kapcsolja ki, és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.

## **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- A húsdaráló kése éles!
- 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.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és/vagy tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha megtanították őket a biztonságos használatra vagy aközben felügyelik őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

## **VIGYÁZAT:**

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

- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolókat.
- A készüléket csak élelmiszer-feldolgozásra használja.
- Bármilyen más célra való felhasználás sérülést eredményezhet.



## Rendeltetésszerű használat

A készülék felhasználási területe

- dagasztó- /keverőgépként tészta, krémekek, tejszín, felvert tojásfehérje elkészítésére;
- húsdaráló élelmiszerek darálásához. Galuska és tészta formázása a különféle feltétekkel.

Háztartásbéli és hasonló felhasználásra készült.

Csak az ebben a használati utasításban leírtak szerint használható. A készülék nem alkalmas ipari használatra.

Használja a készüléket dagasztó- /keverőgépként vagy húsdarálóként. Ne használjon egyszerre több funkciót.

Minden más használat nem rendeltetésszerűnek minősül, és anyagi kárt vagy akár személyi sérülést is eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

## A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. Ha a csomag tartalma nem teljes vagy sérülések találhatók, ne vegye használatba a készüléket. Azonnal vigye vissza az értékesítőhöz.

### **i** MEGJEGYZÉS:

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

## A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

### 3. oldal

- 1 Fedél a húsdaráló motorra
- 2 Húsdaráló tartozék kioldó gombja
- 3 Forgókar
- 4 Gomb (P OFF 1-6)
- 5 Áramellátás jelzőlámpa
- 6 Kioldógomb a kar felemelésére /leeresztésére
- 7 Motor burkolata
- 8 Keverőtál
- 9 Fröccsenésvédő
- 10 Húsdaráló töltőtálcával és tömővel
- 11 Habverő
- 12 Keverőhorog
- 13 Tésztahorog

### 4. oldal: A húsdaráló összeszerelése

- 14 Tolórúd (tárolórekeszsel a tartozékok számára)
- 15 Betöltő tálca
- 16 Csiga burkolatának betöltőnyaka
- 17 Csiga
- 18 Kés
- 19 3 rostély (finom, közepes, durva)
- 20 Rögzítőgyűrű
- 21 Tésztaelválasztó
- 22 Kolbász feltét
- 23 2-részes „Kebbe” tartozék
- 24 Süteményformázó feltét
- 25 Süteményvágó forma

## Csatlakoztatás a hálózatra

Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati áram feszültsége megfelel a készüléken feltüntetett értéknek. Az információ megtalálható a készülék adattábláján.

## A készülék működése

### Védelmi funkciók

- A készülékben biztonsági megszakító található. A készülék csak akkor működethető, ha betartja a következő utasításokat:
  - a forgókar a helyére van rögzítve a legalacsonyabb állásban.
- Az elektronikus sebességszabályozó automatikusan megakadályozza a motor esetleges túlterhelését. A funkció automatikusan szabályozza a fordulatszámot túlterhelés esetén.

### A készülék bekapcsolása

- Miután csatlakoztatta a készüléket az elektromos hálózatra és a felhajtható karon található megszakító zárt állapotban van, felgyullad az áramellátás jelzőlámpa.
- A kívánt sebességszint kiválasztásához fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával megegyező irányban. A készülék elkezd működni. Ha nem kapcsolja ki a készüléket, körülbelül 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol. Ezt követően állítsa a kapcsolót OFF állásba.
- **Impulzus üzemmód:** Fordítsa a gombot az óra járásával ellentétes irányba az 1 állásba. A kapcsolót rövid ideig tartsa ebben az állásban.

### A készülék kikapcsolása

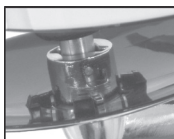
1. A készülék kikapcsolásához fordítsa a kapcsolót az OFF állásba.
2. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

## A dagasztógép

### A dagasztógép összeszerelése és használata

Ha korábban használta a készüléket, fedje le a csigaház hajtótengelyét az erre szolgáló fedőelemmel.

- A forgókar felhajtása:** Nyomja le a felhajtható kart. Nyomja meg a kioldógombot (6). Mozgassa a kart kez-zel a legmagasabb állásba.
- Ha használni szeretné a **fröccsenésvédőt**, most rögzítse alulról a forgókarra. Tartsa a fröccsenésgátlót (9) úgy, hogy a betöltőnyílás Ön felé nézzen. Az **h** szimbólumnak és felhajtható karon található **h** jelzésnek egyvonalban kell lennie. A rögzítéshez fordítsa a fröccsenésgátlót a **h** felirat irányába.
- Tartozékok felhelyezése:**  
A tartozékok felső végén található egy bemetszés a hajtótengely és az ék számára. Csúsztassa a tartozékot a hajtótengelyre. Nyomja be és ezzel egy időben fordítsuk el a tartozékot az óra járásával ellentétes irányba, hogy a hajtótengely ékje rögzüljön a tartozékon.



- Keverőedény:** Helyezze a keverőedényt a tartójába. Fordítsa el az edényt véghelyzetig a **h** felirat irányába.
- Töltse be az összetevőket a keverőedénybe.

#### **i** MEGJEGYZÉS:

Ha nehéz tésztát dagaszt, ne helyezze az keverőtálba egyszerre az összes összetevőt. A dagasztást a liszttel, cukorral és tojásokkal kezdje. A dagasztás során lassan adja hozzá a folyadékokat.

- A kar leeresztéséhez nyomja meg a kioldógombot (6). Most felülről le kell nyomni a kart, amíg a legalsó helyzetbe nem kattan.
- Dugja be a tápkábelt egy jóváhagyott hálózati aljzatba. Az áramellátás jelzőlámpája világít.
- A következő táblázat alapján válasszon egy fordulatszámot.

### Tésztatípusok és eszközök táblázata

Tészta	Eszköz	Szint	Mennyiség	Max. működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy édestészta)	Tésztahorog	1-2	max. 2,5 kg	3-4 perc
Közepes tészta (pl. palacsintatészta)	Keverőhorog	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 perc
Könnyű tészta (pl. ostya vagy palacsintatészta, puding)	Habverő	4-5	min. 500 ml max. 3,5 liter	2-4 perc
Tejszín	Habverő	6	min. 200 ml max. 1 liter	2,5-5,5 perc
Felvert tojásfehérje	Habverő	6	2-10 tojásfehérje	3-5 perc

#### **i** MEGJEGYZÉS:

**Rövid idejű használat:** Nehéz tészta dagasztása esetén ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja lehűlni a készüléket.

#### **⚠** FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Ha a gép működése közben használja a kioldógombot (6) a kar felhajtására, a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.  
Ez a biztonsági kapcsoló megelőzi továbbá azt, hogy a készülék bekapcsolódjon a kar lezárása után. A készülék újbóli elindításához a kapcsolót állítsa az **OFF** állásba. Ezt követően állítsa be a kívánt sebességfokozatot.

### A használat megszakítása

#### **⚠** FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Fordítsa a gombot az **OFF** állásba.
- Húzza ki a tápkábelt, ha le szeretné cserélni az eszközt.
- Várja meg, amíg megáll az eszköz!

### A használat befejezése és az edény eltávolítása

- Fordítsa a gombot az **OFF** állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Nyomja le a felhajtható kart. Nyomja meg a kioldógombot (6), a kar felemelkedik.
- Távolítsa el az eszközt.

4. Fordítsa el a keverőedényt az óra járásával ellentétes irányba.
5. Az elkészült tészta a keverőedényből egy tésztakaparó segítségével távolítható el.
6. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.

## Receptek

### Palacsintatészta (alarecept) 3-4 szint

#### Összetevők:

250 g puha vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 cs. Vaníliás cukor vagy 1 csomag citromaroma, egy csipet só, 4 tojás, 500 g liszt, 1 csomag sütőpor, kb. ½ l tej.

#### Előkészítés:

Tegye a lisztet a többi összetevővel a keverőedénybe, keverje a keverőhoroggal 30 másodpercig 3. fokozaton, majd 3 percig 4. fokozaton. A sütőtepsi aljára vigye fel vékony réteg zsírt vagy terítse be sütőpapírral, öntse bele a tésztát, és süsse ki. A tészta a sütőből való eltávolítása előtt, végezze el a készültségi tesztet: egy fatűvel szúrjon bele a tészta közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá, a sütemény kész. Fordítsa ki a süteményt egy rácsra, és hagyja kihűlni.

#### Hagyományos sütő:

Sütőhely: 2  
 Hevítés: elektromos sütő, alsó és felső sütés  
 175-200 °C, gázsütő: 2-3. fokozat  
 Sütési idő: 50-60 perc

A recept saját ízlés szerint módosítható, pl. 100 g mazsolával,ogyoróval vagy reszelt csokoládéval. A képzeletének nincsenek határai.

### Lenmagos kenyértekercek 1-3 szint

#### Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, ¾ l víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej (jól lecsepegtetve), 1 teáskanál só.

A kenéshez: 2 evőkanál víz

#### Előkészítés:

Áztassa be a lenmagot ¼ l langyos vízbe. A maradék langyos vizet (¼ l) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a tésztahoroggal 1. fokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Keverje 1. fokozaton, majd váltson 3. fokozatra és keverje újabb 3-5 percig. Fedje le a tésztát, és 45-60 percig meleg helyen hagyja kelni. Keverje meg újra a tésztát, vegye ki az edényből, és formázzon belőle 16 tekercsset. A sütőlapot vonja be nedves sütőpapírral. Helyezze a tekercsket a lapra, hagyja kelni 15 percig, fröcskölje le langyos vízzel, és süsse ki.

#### Hagyományos sütő:

Sütőhely: 2  
 Hevítés: elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 200-220 °C (5 perc előmelegítés), gázsütő: 2-3. fokozat  
 Sütési idő: 30-40 perc

### Csokoládéhab

### 4-5 fokozat

#### Összetevők:

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

#### Előkészítés:

A keverőedénybe a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki az edényből, és tegye hűvös helyre. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassa fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőedényben a habverővel 4. fokozaton verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sót. Adja hozzá az olvasztott csokoládémasszát, és alaposan keverje el 4-5 fokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához, és rövid ideig keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémrel, és jól lehűtve tálalja.

## Húsdaráló

### Használati megjegyzések a húsdarálóval kapcsolatban

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

#### A húsdaráló (18) kése éles!

Összeszerelés és tisztítás során a szükséges körültekintéssel kezelje a húsdaráló kését! Fokozott **sérülésveszélyt** jelentenek!

- Ne daráljon semmilyen kemény tárgyat, pl. csontot, héjakat.
- Vágja össze a húst 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy ne legyen csont vagy ín a húsban.
- Hús durva darabokra darálásához használja a legnagyobb nyílásokkal rendelkező rostélyt.
- A második lépésben válassza ki a finomabb vagy központi furatú rostélyt. Attól függ, hogy mennyire finomra akarja darálni a húst.
- A darálás előtt kenje meg a rostélyokat étolajjal.
- Ha húst darál, helyezzen egy edényt a kimenet alá.
- A „Kebbe” feltét (23) segítségével hús vagy tésztahengerek formázhatók.

#### Kolbásztöltés

- Ehhez használhat természetes- vagy akár műbelet is.
- Ha a természetes bél mellett döntött, felhasználás előtt áztassa vízbe a belet.
- Kössön csomót a bél egyik végére.

- Csúsztassa rá a belet a kolbászöltő feltételre.
- Adagolja a kolbászúst a kolbászfeltéten keresztül, és töltse be a kolbászbélbe.
- Ügyeljen rá, hogy a kolbászúst lazán legyen a bélbe töltve, mivel a kolbász térfogata sütés vagy főzés közben megnő, és a bél kirepedését okozhatja.
- Amikor az első kolbász eléri a kívánt hosszúságot, az ujjaival nyomja össze a kolbászt a kolbászfeltét végén.
- Forgassa el a kolbászt egyszer vagy kétszer a saját tengelye körül.
- Amíg némi tapasztalatot nem szerez, kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után.

#### Sütemények formázása

- Készítsen elő egy felületet, amire a süteményeket fogja kiteríteni.
- A süteményvágó formával (25) különböző süteményformákat tud kialakítani.
- A csigaház a sütemény feltéttel (24) a készülékre való felszerelése után csúsztassa be a süteményvágó formát a sütemény feltétbe.
- Válassza ki a kívánt süteményformát.
- Az egyik kezével tartsa a kimeneti nyílásnál, és vágja a kívánt hosszúságúra.

#### **Előkészítés**

Tekintse meg áttekintést a 3. és 4. oldalon.

1. Helyezze fel a keverőtálat eszközök nélkül.
2. A csiga házához való hozzáférést egy fedél (1) gátolja a készüléken. A fedél eltávolításához nyomja azt enyhén felfelé, majd emelje le.
3. Először helyezze a csigát és a fogaskereket a csiga házához vízszintes részébe.

A tartozékok összeszerelése a következő részben van részletezve. Az igényeinek megfelelően készítse elő a húsdarálót.

#### **A húsdaráló összeszerelése (lásd A. ábra)**

##### **i** MEGJEGYZÉS:

- Attól függően, hogy milyen finomra szeretne darálni az élelmiszert, válasszon finomabb vagy durvább rostélyt.
- Először enyhén kenje be napraforgóolajjal a rostélyt.

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

4. Helyezze a kést (18) a csiga tengelyére, az éles oldalával kifelé.
5. Válasszon egy rostélyt (19). Használja a bemélyedéseket.

További részletek a „Előszerezelt csiga ház felszerelése” részben találhatóak.

#### **A kolbászfeltét összeszerelése (lásd B. ábra)**

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

4. Először helyezze fel a tesztalválasztót (21) a csiga tengelyére. Használja a bemélyedéseket.
5. Helyezze a kolbászfeltét (22) a tesztalválasztóra. Használja a bemélyedéseket.

További részletek a „Előszerezelt csiga ház felszerelése” részben találhatóak.

#### **A keleti tesztzacskók elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése (lásd C. ábra)**

##### **i** MEGJEGYZÉS:

Használja a keleti tesztzacskók elkészítésére szolgáló feltétet hús vagy tesztatáskák formálásához.

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

4. Helyezze a keleti tesztatáskákhoz való 2 részes tartozékot (23) a csiga tengelyére. Használja a bemélyedéseket.
5. További részletek a „Előszerezelt csiga ház felszerelése” részben találhatóak.

#### **A süteménykészítő összeszerelése (lásd D. ábra)**

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

4. Először helyezze fel a tesztalválasztót (21) a csiga tengelyére. Használja a bemélyedéseket.
5. Helyezze fel a süteménykészítőt (24) a tesztalválasztóra. Használja a bemélyedéseket.

További részletek a „Előszerezelt csiga ház felszerelése” részben találhatóak.

#### **Előszerezelt csiga ház felszerelése**

6. Csavarja a rögzítőgyűrűt (20) az óramutató járásával ellentétes irányba a csigaházra.
7. Szerelje fel az előszerezelt csiga házat a készülékre. Tegye a csigaházat két óras tájolásban beállítva a csiga hajtóműbe. Fordítsa el a csigaház burkolatát az óra járásával ellentétes irányba, amíg el nem éri a véghelyzetet. A kioldó gomb (2) kinyílik.
8. Helyezze fel a betöltőtálcát (15), hogy a tálcá ágya a kar (3) felé kerüljön.

#### **A húsdaráló használata**

##### **⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép hajtótengelye elkezd forgani. Ne nyúljon bele működés közben a forgó hajtótengelyhez!
- A biztonsága érdekében mindig helyezze fel az edényt.
- Mindig használja a mellékelt tolórudat. Ne dugja bele az ujjait vagy más eszközt az adagolónyakba!

9. Adagolja a húsdarabokat (húspép / kolbászmassza vagy teszta) a töltőtálcára és a töltőnyakba.

10. Dugja be tápkábelt egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.
11. Válasszon egy fokozatot 4 és 6 között.
12. Ha szükséges, a tolóruddal nyomja (14) le a húst és a tésztát.

### **i** MEGJEGYZÉS:

**Rövid idejű használat:** Húsdarálás esetén ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja lehűlni a készüléket.

### A használat befejezése

1. Fordítsa a gombot az **OFF** állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
3. Szerelje szét a húsdaráló részeit.
4. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.
5. Zárja le a csigaház nyílását a fedéllel (1).

## Tisztítás

### **!** FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati kábelt.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket, ha tisztítja. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- A húsdaráló kése éles! Fokozott **sérülésveszélyt** jelentenek! Az egyedi részek szétszerelésekor, tisztításkor vagy felszereléséskor legyen óvatos.

### **!** VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon semmilyen éles vagy karcoló tisztítószereket.

### A motor burkolata

A burkolat tisztításához egy nedves ruhát és enyhe tisztítószert használjon.

### A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai

### **!** VIGYÁZAT:

A tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra. Hő és erős tisztítószerek hatására deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.

- Azon összetevők, melyek az étellel érintkeznek, szappanos vízben is tisztíthatók.
- A készülék újbóli összeszerelése előtt hagyja alaposan megszáradni az alkatrészeket.

### Tárolás

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

### Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze a konnektort egy másik készülékkel.
	A készülék <b>biztonsági kapcsolókkal</b> van ellátva. Ezek megakadályozzák a motor véletlenszerű elindulását.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ellenőrizze, hogy a felnyitható kar (3) megfelelő helyzetben áll-e.</li> <li>- Fordítsa a gombot az <b>OFF</b> állásba. Ezt követően állítsa be a kívánt sebességfokozatot.</li> </ul>
	A túlmelegedés elleni védelem aktiválódott. A motor túl meleg.	A készüléket az újbóli bekapcsolás előtt legalább 15 percig hagyja lehűlni.
	A készülék elromlott.	Lépjen kapcsolatba a szervizhálózatunkkal vagy egy szakemberrel.

## Műszaki adatok

Modell:..... PC-KM 1151  
Áramellátás: .....220 - 240 V~, 50 - 60 Hz  
Teljesítményfelvétel:..... 1300 W  
Védelmi osztály:..... I  
Nettó súly (alapkészülék keverőtál és  
dagasztólapát nélkül):..... kb. 6,2 kg

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

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

## Selejtezés

### 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 вас за выбор нашей продукции. Надеемся, что вы получите максимум приятных впечатлений при использовании данного прибора.

### Символы в данном руководстве по эксплуатации

Важная информация о безопасности обозначена специальными знаками. Во избежание травмирования и повреждения устройства строго следуйте инструкциям:



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Предупреждает об угрозе здоровью и возможном риске получения травм.



#### **ВНИМАНИЕ:**

Предупреждает об опасности повреждения устройства или других предметов.



#### **ПРИМЕЧАНИЯ:** Дает советы и информацию.

## Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Общая информация .....	71
Специальные указания по безопасности для этого устройства.....	72
Предназначение .....	73
Распаковка устройства.....	73
Обзор деталей прибора/Комплект поставки .....	73
Подключение .....	73
Возможности прибора .....	74
Средства защиты .....	74
Включение прибора .....	74
Выключение прибора.....	74
Тестомешалка .....	74
Установка и эксплуатация тестомешалки .....	74
Таблица типов теста и используемых насадок .....	74
Прерывание работы с устройством .....	75
Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания .....	75
Рецепты .....	75
Мясорубка.....	76
Замечания по использованию мясорубки .....	76
Подготовка .....	76
Сборка мясорубки (см. рис. А).....	76
Сборка насадки для колбасок (см. рис. В).....	76
Сборка насадки для клецок (см. рис. С).....	77
Сборка насадки для печени (см. рис. D).....	77
Установка собранного кожуха червячной передачи .....	77
Работа с мясорубкой .....	77
Завершение работы.....	77

Очистка.....	77
Корпус двигателя .....	77
Принадлежности тестомешалки и мясорубки.....	78
Хранение .....	78
Решение проблем .....	78
Технические данные .....	78

## Общая информация

Перед работой с устройством внимательно прочтите руководство по эксплуатации, сохраните его вместе с гарантийным талоном и, если возможно, с упаковкой. При передаче устройства другим лицам, приложите к нему руководство по эксплуатации.

- Используйте устройство бережно и только для целевого назначения. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство вне помещения. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых предметов. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство подверглось воздействию жидкости, отключите его от сети.
- Устройство и шнур питания следует регулярно проверять на наличие повреждений. При обнаружении повреждения, запрещается в дальнейшем использовать устройство.
- Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями.
- В целях обеспечения безопасности не оставляйте вокруг упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т.п.), если в помещение имеют доступ дети.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

## Специальные указания по безопасности для этого устройства

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

- Перед заменой вспомогательных вращающихся во время работы приспособлений и насадок необходимо выключать устройство и выдергивать шнур из розетки.
- Запрещается прикасаться к любым вращающимся частям.
- Нож мясорубки очень острый!
- Перед включением устройства убедитесь, что принадлежности и насадки установлены правильно и закреплены.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Дети не должны играть с устройством.
- Устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.



## ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Очистка».

- Не манипулируйте выключателями блокировки.
- Данное устройство предназначено только для приготовления пищи.
- Применение его в других целях может привести к травме.

### Предназначение

Это устройство имеет следующее назначение:

- перемешивание теста / смешивание продуктов для приготовления теста, кремов, взбивания яичных белков;
- мясорубка для измельчения пищи. При помощи разных принадлежностей можно формовать пасту или тесто.

Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных применений.

Прибор должен использоваться в соответствии с инструкциями в этом руководстве. Он не предназначен для коммерческого применения.

Используйте устройство только в качестве тестомешалки / смесителя или мясорубки. Никогда не используйте несколько функций одновременно.

Использование в других целях считается использованием не по назначению и может привести к повреждениям или травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

### Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Очистка».

### Обзор деталей прибора / Комплект поставки

#### Стр. 3

- 1 Крышка двигателя мясорубки
- 2 Кнопка деблокировки для подсоединения мясорубки
- 3 Поворотный рукав
- 4 Поворотный регулятор (P OFF 1-6)
- 5 Индикаторная лампочка электропитания
- 6 Кнопка для опускания / поднятия рукава
- 7 Корпус двигателя
- 8 Чаша для смешивания
- 9 Защитная крышка от разбрызгивания
- 10 Мясорубка с лотком и толкателем
- 11 Венчик-взбивалка
- 12 Мешалка
- 13 Насадка для взбивания теста

#### Стр. 4 Сборка мясорубки

- 14 Толкатель (с отсеком для хранения принадлежностей)
- 15 Лоток
- 16 Шейка воронки кожуха червячной передачи
- 17 Шнек
- 18 Нож
- 19 3 сетчатые насадки (мелкая, средняя, грубая)
- 20 Прижимная гайка
- 21 Делитель теста
- 22 Насадка для приготовления колбасок
- 23 Насадка для кеббе, состоящая из двух частей
- 24 Насадка для приготовления печенья
- 25 Насадка для разрезания печенья

### Подключение

Проверьте, что напряжение в сети соответствует указанному на устройстве. Информацию о рабочем напряжении можно найти на паспортной табличке.

## Возможности прибора

### Средства защиты

- Аппарат оснащен автоматическим прерывателем. Прибор можно эксплуатировать только при соблюдении следующих условий:
  - откидная часть закреплена в нижнем положении.
- Система электронной регулировки скорости автоматически запрещает работу двигателя с перегрузкой. Частота вращения регулируется автоматически в зависимости от нагрузки.

### Включение прибора

- После того, как вы подсоединили аппарат к источнику питания, и если автоматический прерыватель на поворотном блоке закрыт, загорится индикаторная лампочка электропитания.
- Вращая регулятор по часовой стрелке, выберите уровень скорости. Прибор начинает работу. Если прибор не выключать, он автоматически выключится через 10 минут работы. Затем установите кнопку в положение **OFF**.
- **Импульсный режим:** Поверните кнопку против часовой стрелки в положение **P**. Кратковременно удерживайте кнопку в этом положении.

### Выключение прибора

1. Установите кнопку в положение **OFF**, чтобы выключить аппарат.
2. Извлеките вилку из розетки.

## Тестомешалка

### Установка и эксплуатация тестомешалки

Если вы ранее использовали мясорубку, закройте приводной вал винтообразного корпуса.

### Таблица типов теста и используемых насадок

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Насадка для взбивания теста	1-2	не более 2,5 кг	3-4 минуты
Тесто средней плотности (например, тесто для кекса)	Мешалка	3-4	не менее 0,5 кг не более 3,5 кг	2-4 минуты
Легкое тесто (например, тесто для вафель, блинчиков, пудинг)	Венчик-взбивалка	4-5	не менее 500 мл не более 3,5 л	2-4 минуты
Взбитые сливки	Венчик-взбивалка	6	не менее 200 мл не более 1 л	2,5-5,5 минуты
Взбитые яичные белки	Венчик-взбивалка	6	2-10 яичных белков	3-5 минуты

1. **Откройте поворотный рукав:** Опустите поворотный блок вниз. Нажмите кнопку (6). Поднимите рукав на максимальную высоту.
2. Если нужен **брызговик**, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Удерживайте брызговик (9) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. Символ **U** и маркер **I** поворотного блока должны совпадать друг с другом. Поверните щит против брызг в направлении **A** для его фиксации.
3. **Установка насадок:**  
На верхнем крае насадок находится углубление для приводного вала и фиксатор. Установите насадку на приводной вал. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.
4. **Емкость для смешивания:** Установите миску для смешивания на ее держатель. Поверните миску в направлении **B** до предела.
5. Наполните чашу для смешивания ингредиентами.

### И ПРИМЕЧАНИЯ:

При замешивании вязкого теста не закладывайте в чашу для смешивания сразу все ингредиенты. Начните замешивание с муки, сахара и яиц. Медленно добавляйте жидкость в процессе смешивания.

6. Для опускания рукава нажмите кнопку фиксатора (6). Нажимайте на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
7. Вставьте вилку сетевого шнура в подходящую сетевую розетку. Индикатор электропитания загорается.
8. Выберите скоростной режим с помощью таблицы.

## **i** ПРИМЕЧАНИЯ:

**Кратковременная работа:** При замешивании тяжелого теста используйте устройство не более 5 минут, после чего дайте ему остыть в течение 10 минут.

## Прерывание работы с устройством

### **⚠** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

#### **Опасность получения травмы!**

- Установите кнопку в положение **OFF**.
- При замене насадки следует отключать штепсель устройства от электрической сети.
- Дождитесь полной остановки насадки!
- При нажатии во время работы кнопки фиксатора (6) для поднятия рукава, защитный выключатель остановит двигатель. Этот аварийный выключатель предотвращает включение аппарата, если вы снова опустите поворотный блок вниз. Чтобы снова использовать аппарат, сначала установите кнопку в положение **OFF**. Затем выберите установку необходимой скорости.

## Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания

1. Установите кнопку в положение **OFF**. Выдерните штепсель из розетки.
2. Опустите поворотный блок вниз. Нажмите на кнопку фиксатора (6), рукав поднимется.
3. Снимите насадку.
4. Резко поверните миску для смешивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.
5. Готовое тесто можно извлечь из чаши для смешивания с помощью скребка для теста.
6. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе «Очистка».

## Рецепты

### **Кекс (основной рецепт)**

**Режим 3-4**

#### **Ингредиенты:**

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, щепотка соли, 4 яйца, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, около 1/4 л молока.

#### **Готовка:**

Поместите ингредиенты в чашу для смешивания и замешивайте в течение 30 секунд с помощью мешалки на скорости 3, затем 3 минуты на скорости 4. Смажьте форму тонким слоем масла или выстелите ее пекарской бумагой, выложите тесто и выпекайте. Перед тем, как вынуть блюдо из духовки, проверьте его готовность с помощью деревянной палочки: воткните ее в центр выпечки. Если тесто не прилипает к палочке, блюдо

готово. Поставьте противень на решетку и дайте блюду остыть.

#### **Стандартная духовка:**

Высота загрузки: 2

Нагрев: Электрическая духовка с верхним и нижним подогревом 175-200 °С, газовая духовка: режим 2-3

Время выпекания: 50-60 минут

Рецепт можно изменять по желанию, например, можно добавить 100 г изюма, орехов или тертого шоколада. Все ограничено только вашим воображением.

### **Льняные рогаики**

**Режим 1-3**

#### **Ингредиенты:**

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 1/4 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г хорошо просушенной (нежирной сычужной закваски), 1 чайная ложка соли. Для глазировки: 2 столовые ложки воды

#### **Готовка:**

Замочите семена льна в 1/4 стакана теплой воды. Вылейте остальную теплую воду (1/4 литра) в чашу для смешивания, высыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте насадкой для теста на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в чашу для смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем установите скорость 3 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Перемешайте тесто еще раз, выложите его из чаши для смешивания и сформируйте 16 рогаиков. Постелите на противень влажную пекарскую бумагу. Выложите рогаики на противень, дайте им подняться в течение 15 минут, сбрызните теплой водой и выпекайте.

#### **Стандартная духовка:**

Высота загрузки: 2

Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220 °С (5 минут предварительный нагрев), газовая духовка: режим 2-3

Время выпекания: 30-40 минут

### **Шоколадный крем**

**Режим 4-5**

#### **Ингредиенты:**

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

#### **Готовка:**

Взбейте сливки в чаше для смешивания с помощью венчика до максимального уровня, вылейте их из чаши

для смешивания и поставьте в прохладное место. Расплавьте шоколадную глазурь руководствуясь инструкцией, либо поместите ее на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Пока глазурь будет плавиться, взбейте в чаше для смешивания с помощью венчика яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль на скорости 4 до образования пены. Добавьте расплавленную глазурь и тщательно перемешайте на скорости 4-5. Оставьте немного взбитых сливок для украшения. Оставшиеся сливки добавьте к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Украсьте шоколадный крем взбитыми сливками. Подавайте к столу охлажденным.

## Мясорубка

### Замечания по использованию мясорубки

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

#### Нож мясорубки (18) очень острый!

Во время сборки и очистки мясорубки обращайтесь с ножом с внимательностью. Опасность **получения травмы!**

- Никогда не пропускайте через мясорубку твердые предметы, такие как кости или скорлупу.
- Нарезайте мясо кубиками примерно по 2,5 см. Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- Для грубой рубки мяса используйте диск с самыми большими отверстиями.
- На втором этапе выберите диск с меньшими отверстиями или с отверстиями в центре. В зависимости от того, как мелко вы хотите нарубить мясо.
- Перед началом слегка смажьте сетчатые насадки подсолнечным маслом.
- При пропуски мяса через мясорубку, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
- С помощью насадки для кеббе (23) можно формовать трубочки из мяса или теста.

### Изготовление колбасок

- Вы можете использовать натуральную или искусственную оболочку.
- При использовании натуральной оболочки, замочите ее в воде перед началом работы.
- Завяжите узел на конце оболочки.
- Наденьте оболочку на насадку для колбасок.
- Заполните оболочку фаршем через соответствующую насадку.
- Убедитесь, что фарш заполняет оболочку не плотно, поскольку при приготовлении колбасок он увеличится в объеме и может разорвать оболочку.
- Если первая колбаска достигла требуемой длины, сожмите ее пальцами на конце насадки.
- Закрутите колбаску вокруг своей оси один или два раза.

- Пока вы не получили определенный навык приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

### Формовка печенья

- Подготовьте поверхность, на которую будете выкладывать печенье.
- С помощью насадки для разрезания печенья (25) вы можете готовить печенье разной формы.
- После установки насадки для приготовления печенья (24) на корпус шнека, надвиньте на нее насадку для разрезания печенья.
- Выберите желаемую форму печенья.
- Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарежьте печенье нужной длины.

### Подготовка

См. общую информацию на странице 3 и 4.

1. Соберите чашу для смешивания без насадок.
2. Доступ к кожуху червячной передачи закрыт крышкой (1) устройства. чтобы снять крышку, осторожно передвиньте ее вверх и затем поднимите.
3. Сначала установите червячную передачу и звездочку в горизонтальную секцию кожуха червячной передачи.

Сборка аксессуаров описана в последующих секциях. Подготовьте мясорубку в соответствии со своими нуждами.

### Сборка мясорубки (см. рис. А)

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- В зависимости от того, как мелко должна нарезать мясорубка, выберите меньшую или большую решетку мясорубки.
- Слегка смажьте покрытие решетки мясорубки подсолнечным маслом.

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Насадите нож (18) на вал червячной передачи, острой стороной наружу.
5. Установите решетку мясорубки (19). Чтобы сделать это, используйте углубления.

Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

### Сборка насадки для колбасок (см. рис. В)

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Сначала установите делитель теста (21) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
5. Установите насадку для колбасок (22) на делитель теста. Чтобы сделать это, используйте углубления.

Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

## Сборка насадки для клецок (см. рис. С)

### ПРИМЕЧАНИЯ:

Используйте насадку для клецок, чтобы формировать клецки из мяса или теста.

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Установите насадку для клецок, состоящую из двух частей, (23) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
5. Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

## Сборка насадки для печенья (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Сначала установите делитель теста (21) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
5. Установите насадку для печенья (24) на делитель теста. Чтобы сделать это, используйте углубления.

Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

## Установка собранного кожуха червячной передачи

6. Навинтите прижимную гайку (20) на корпус шнека по часовой стрелке.
7. Установите собранный кожух червячной передачи на устройство. Вставьте блок шнека в положении «на 2 часа» в привод шнека. Поверните винтообразный корпус против часовой стрелки до его остановки. Кнопка деблокировки (2) освобождается.
8. Установите лоток (15) так, чтобы его основание лежало над кронштейном (3).

## Работа с мясорубкой

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

#### Опасность получения травмы!

- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.
- Всегда пользуйтесь толкателем из комплекта поставки. Ни в коем проталкивайте продукты в горловину пальцами!

9. Положите кусочки мяса (мясной массы / фарша для колбасок или тесто) в лоток или в воронку.
10. Подключите шнур питания к правильно установленной розетке с заземлением.
11. Выберите скорость от 4 до 6.
12. При необходимости уплотняйте мясо и тесто толкателем (14).

### ПРИМЕЧАНИЯ:

**Кратковременная работа:** Используйте мясорубку не более 10 минут, после чего дайте устройству остыть в течение 10 минут.

## Завершение работы

1. Установите кнопку в положение **OFF**.
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Разберите все части мясорубки.
4. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе «Очистка».
5. Закройте подающий канал корпуса шнека крышкой (1).

# Очистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Не опускайте устройство в воду для очистки. Это может вызвать поражение электрическим током или пожар.
- Нож мясорубки очень острый! Опасность **получения травмы!** Разборку, очистку и сборку отдельных узлов выполняйте с вниманием.

### ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не применяйте едкие или абразивные чистящие средства.

## Корпус двигателя

Для очистки корпуса используйте только мягкую ткань и щадящие чистящие вещества.

## Принадлежности тестомешалки и мясорубки

### ВНИМАНИЕ:

Принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине. Под действием высокой температуры или сильнодействующих чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.

- Части устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно очищать в мыльной воде.
- Дайте принадлежностям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство.

## Хранение

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

## Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не функционирует.	Нет подачи питания.	Проверьте розетку включением другого устройства.
	Прибор оборудован <b>защитными выключателями</b> . Они предотвращают случайный запуск двигателя.	- Проверьте правильность положения поворотного блока (3). - Установите кнопку в положение <b>OFF</b> . Затем выберите установку необходимой скорости.
	Защита от перегрева была активирована. Двигатель перегрелся.	Дайте прибору остыть в течение 15 минут, прежде чем использовать его снова.
	Прибор неисправен.	Свяжитесь с сервисным центром или пригласите специалиста.

## Технические данные

Модель: ..... PC-KM 1151  
Подача напряжения: ..... 220 - 240 В~, 50 - 60 Гц  
Мощность на входе: ..... 1300 ватт  
Класс защиты: ..... I  
Вес нетто (само устройство с емкостью для смешивания и насадкой для замеса): .... прибл. 6,2 кг  
Мы сохраняем право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

### ⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرش سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.

### مبيت المحرك

تنظيف المبيت، استخدام فقط قطعة قماش مبللة ومنظفات معتدلة.

### ملحقات ماكينة العجن ومفرمة اللحم

### ⚠ تنبيه:

المكونات ليست ملائمة للتنظيف في غسالة الأطباق. تحت تأثير الحرارة والمنظفات القوية، يمكن أن تتشوه المكونات أو يتغير لونها.

- يمكن تنظيف المكونات التي تلامس الأغذية بماء وصابون.
- اترك الأجزاء تجف تمامًا قبل إعادة تجميع الجهاز.

### التخزين

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

### استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الخلل	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
	الجهاز الخاص بك مزود بمفاتيح أمان. تمنع هذه المفاتيح تشغيل المحرك.	- تحقق من الوضع المناسب لذراع الدوران (3). - اضبط المقبض على الوضع OFF ثم حدد إعداد السرعة المطلوب.
	تم تنشيط حماية التسخين الزائد. المحرك ساخن للغاية.	دع الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل تشغيله مرة أخرى.
	يوجد خلل بالجهاز.	اتصل بقسم الخدمة لدينا أو بمختص.

### البيانات الفنية

الطراز: PC-KM 1151 .....  
مصدر إمداد الطاقة: 220 - 240 فولت تيار متردد، 50 - 60 هرتز  
استهلاك الطاقة: .....  
فئة الحماية: I .....  
الوزن الصافي (الجهاز الأساسي مع وعاء الخلط والعجان): .....  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.  
تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

## تركيب المفرفة (انظر الشكل A)

### ملاحظة:

- وتبعاً لدرجة نعومة الفرم التي تريدها، حدد أداة التنعيم أو وعاء الفرم السريع.
- امسح شفرة الفرم بزيت عباد الشمس قبل البدء.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

4. ثبت السكين (18) في عمود الترس الملولب واجعل جانبا الحاد موجهاً للخارج.
5. اختر طبق المفرفة (19). استخدم التجويفات للقيام بذلك.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً".

## تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنفاق (انظر الشكل B)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

4. أولاً ثبت مجزئ العجين (21) في عمود الترس الملولب. استخدم التجويفات للقيام بذلك.
5. ثبت الأداة الملحقة الخاصة بالنفاق (22) في مجزئ العجين. استخدم التجويفات للقيام بذلك.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً".

## تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية (انظر الشكل C)

### ملاحظة:

استخدم ملحق تشكيل العجائن الشرقية لتشكيل اللحم أو العجين.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

4. ضع ملحق تشكيل العجائن الشرقية ذو الجزئين (23) على عمود الترس الملولب. استخدم التجويفات للقيام بذلك.
5. يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً".

## تركيب أداة صنع الكعك (انظر الشكل D)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

4. ضع مجزئ العجين (21) في عمود الترس الملولب. استخدم التجويفات للقيام بذلك.
5. ضع أداة صنع الكعك (24) في مجزئ العجين. استخدم التجويفات للقيام بذلك.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً".

## تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً

6. اربط صامولة الإغلاق (20) باتجاه عقارب الساعة في مبيت العمود الدوار.

7. اربط مبيت الترس الملولب المركب مسبقاً في الماكينة. ضع المبيت اللولبي على الإعداد الساعة 2 على المشغل اللولبي. أدر المبيت اللولبي عكس اتجاه عقارب الساعة حتى التوقف. وارفع مزلاج زر التحرير (2).
8. ضع وعاء التعبئة (15) بحيث يكون قاع الوعاء فوق الذراع (3).

## تشغيل مفرفة اللحم

### تحذير: خطر الإصابة!

- بمجرد تشغيل الجهاز، يبدأ عمود التدوير في الدوران. لا تلمس عمود التدوير المتحرك أثناء التشغيل!
- قم دائماً بتثبيت الوعاء حفاظاً على سلامتك.
- استخدم دائماً وحدة دفع الطعام المزودة. لا تدخل أصابعك أو أي أدوات أخرى داخل عنق التعبئة!

9. ضع قطع اللحم (للحم المفروم / لحم النفاق أو العجين) في صينية التعبئة داخل عنق التعبئة.
10. أدخل كبل الطاقة في مقبس مؤرض ومثبت جيداً.
11. يمكنك اختيار سرعة من المستوى 4 - 6.
12. إذا لزم الأمر، قم بتقليم اللحم والعجين باستخدام أداة الحشو (14).

### ملاحظة:

التشغيل لفترة قصيرة: قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفرفة اللحم لفترة لا تزيد عن 10 دقيقة، واترك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.

## التشغيل الكامل

1. اضبط المقبض على الوضع **OFF**.
2. أفضل قابس الطاقة.
3. قم بتفكيك جميع أجزاء مفرفة اللحم.
4. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".
5. قم بتغطية عمود التدوير بالغطاء (1).

## التنظيف

### تحذير: ⚠️

- افضل قابس التيار الرئيسي دائماً قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء لتنظيفه. قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو اندلاع حريق.
- شفرة مفرفة اللحم حادة! ثمة خطر حدوث إصابة! تقدم بحذر عند تفكيك وتنظيف وتجميع الأجزاء الفردية.



5. يمكن إزالة العجينة المكمتة من وعاء الخلط بمساعدة مكشطة العجين.  
6. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".

## الوصفات

### المستوى 3 - 4

#### عجين البيض والبن (الوصفة الأساسية)

المكونات:

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

الإعداد:

أضف دقيق القمح مع باقي المكونات في وعاء الخلط، ثم قم بتقليبها باستخدام خطاف التقليب لمدة 30 ثانية على السرعة 4، ثم على السرعة 3 لمدة 4 دقائق تقريباً. ضع طبقة رقيقة من السمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، صب الخليط وقم بخرجه. قبل إزالة العجين من الفرن، قم بإجراة اختبار نضج: قم بغرس عصا خشبية مدببة في وسط العجين. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على الرف الشبكي واتركها حتى تبرد.

الفرن التقليدي:

ارتفاع التحمیل: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العليا والمنخفضة 175 - 200 °C،  
فرن الغاز: السرعة 2 - 3

وقت الخبز: 50 - 60 دقيقة

يمكن تعديل هذه الوصفة حسب ذوقك، على سبيل المثال، باستخدام 100 جرام من الزبيب والمكسرات، أو الشوكولاته المبشورة، لن تكون هناك حدود لخيالك.

### المستوى 1 - 3

#### لنائف خبز بذور الكتان

المكونات:

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

الإعداد:

اغمر بذور الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الكمية المتبقية من الماء الفاتر (4/1 لتر) في وعاء الخلط ثم اخلط الخميرة ثم أضف القشدة واخلط جيداً باستخدام خطاف العجين على إعداد السرعة 1. يجب أن تذوب الخميرة تماماً، أضف الدقيق إلى بذور الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 3 وتابع عملية العجن لمدة 5 - 3 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين واتركها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45 - 60 دقيقة. اعجن العجينة مرة أخرى ثم أخرجها من الوعاء وشكل منها 16 لفافة خبز. ضع اللفائف في صينية الخبز على ورق الخبز المبلل. ضع لفائف الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

ارتفاع التحمیل: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة حرارة العلوية والسفلية 200 - 220 °C (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)، فرن الغاز: الإعداد على 2 - 3

وقت الخبز: 30 - 40 دقيقة

### المستوى 4 - 5

#### موس الشوكولاتة

المكونات:

200 ملي كريمة حلوة، 150 جرام شوكولاتة خام للتزين، 3 بيضات، 50 - 60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة كبيرة من البراندي أو الرم، ورفائق الشوكولاتة.

الإعداد:

اخفق الكريمة في وعاء الخلط باستخدام مخفقة حتى تتماسك، ثم قم بإزالتها من الوعاء واتركها لتبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقاً للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها

لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في أثناء ذلك، قم بخفق البيض، والسكر، وفانيليا السكر، البراندي أو الروم، والملح في وعاء الخلط مع جعل المخفقة بسرعة 4 حتى تكوین رغوة. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة وقم بتقليبها جيداً باستخدام إعداد السرعة 4 - 5. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمة وقلبها قليلاً عن طريق اختيار وظيفة النبض. زينها بكريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

## مفكرة اللحم

### ملاحظات استخدام مفكرة اللحم



تحذير:

شفرة مفكرة اللحم (18 حادة)!

استخدم سكين مفكرة اللحم مع الرعاية اللازمة أثناء التجمّع والتنظيف. ثمة خطر حدوث إصابة!

- لا تحاول فرم الأشياء الصلبة مثل العظام أو المحارة.
- قطع اللحم لقطع حجمها 2,5 سم. تأكد أنه ليس هناك عظم أو أوتار في اللحم.
- لتقطيع اللحوم إلى قطع خشنة، استخدم قرص الثقوب الكبيرة.
- في الخطوة الثانية، حدد قرص الثقوب الأنعم أو المتوسطة، يعتمد ذلك على درجة تقطيع اللحم التي تريدها.
- قبل أن تبدأ، قم بتغطية المصفاة بدهن نباتي.
- إذا كنت تقوم بفرم اللحم، ضع وعاء أسفل المخرج.
- مساعدة أداة "الكرة" (23) يمكن تشكيل أنابيب أو عجين اللحم.

### عمل للتفانيق

- يمكنك استخدام أغلفة حقيقية وصناعية.
- إذا كنت قد اختارت الغلاف الطبيعي، انقع هذا الغلاف لبعض الوقت في الماء قبل استخدامه.
- أضغ عقدة في إحدى نهايتي الغلاف.
- ادفع الغلاف فوق الأداة الملحقة لعمل التفانيق.
- اضغط عجينة التفانيق داخل ملحق عمل التفانيق وأملأ غلاف التفانيق.
- تأكد من أن اللحوم التفانيق محشوة بدرجة "فضفاضة" في الغلاف حيث تتوسع التفانيق في الحجم أثناء الطبخ أو القلي ويمكن أن يتسبب ذلك في انفجار الغلاف وفتحه.
- إذا بلغت أول قطعة تفانيق الطول المطلوب، اضغطها عند نهاية أداة التفانيق بأصابعك.
- قم بتدوير التفانيق مرة أو مرتين حول نفسها.
- بعد أن تمارس بعض الخبرة، بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من التفانيق.

### تشكيل الكعك

- قم بإعداد سطح يمكنك وضع الكعك عليه بعد ذلك.
- باستخدام شكل تقطيع الكعك (25)، يمكنك عمل أشكال كعك مختلفة.
- بعد تثبيت مبيت العمامود الملولب مع ملحق الكعك (24) على الجهاز، أدخل شكل تقطيع الكعك في ملحق الكعك.
- اختر شكل تقطيع الكعك المطلوب.
- تحكم في طول العجين بيدك ثم اقطعها عند بلوغ الطول المرغوب.

### الإعداد

- يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و 4.
- 1. قم بتجميع الوعاء بدون أدوات.
- 2. تتم حماية عملية الوصول إلى مبيت الترس الملولب عن طريق غطاء (1) مزود به الجهاز. لإزالة الغطاء، ادفعه للأعلى برفق ثم ارفعه.
- 3. ثبت أسنان الترس الملولب أولاً في الجزء الأفقي لمبيت الترس الملولب.
- يتم وصف تركيب الملحقات في الأجزاء التالية: جهاز المفكرة تبعاً لمطالباتك.

## التوصيل الكهربائي

تحقق من أن مصدر الطاقة الذي تريد استخدامه يتوافق مع الخاص بالجهاز. يمكن العثور على التفاصيل على لوحة الاسم.

## تشغيل الجهاز

### ميزات الحماية

- هذا الجهاز مزود بمفتاح قطع الدائرة. يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا لاحظت:
  - الذراع الدوار مثبت بإحكام في أدنى وضع.
- تمنع وظيفة التحكم في السرعة إلكترونيًا زيادة الحمل على الموتور تلقائيًا. ويتم تنظيم عدد الدورات في الدقيقة تلقائيًا في حالة الحمل الزائد.

### تشغيل الجهاز

- بعد اتصال الجهاز بمصدر الإمداد بالطاقة، وإذا تم غلق مفتاح قطع الدائرة في ذراع الدوران، سوف يضيء مصباح مؤشر الطاقة.
- أدر المقبض الدوار في اتجاه حركة عقارب الساعة لتحديد مستوى السرعة المطلوب. ويبدأ الجهاز في العمل، وإذا لم يُوقف تشغيل الجهاز، يتوقف تشغيله تلقائيًا بعد التشغيل لمدة 10 دقائق. اضبط بعد ذلك المقبض على الوضع **OFF**.
- التشغيل بالطاقة النبضية: أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع **P** وارك المقبض في هذا الوضع لفترة وجيزة.

### إيقاف تشغيل الجهاز

- اضبط المقبض على الوضع **OFF** لإيقاف تشغيل الجهاز.
- افصل قابس الكبل الرئيس من المقبس.

## جدول العجين والأدوات

العجائن	الأداة	المستوى	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجائن شديدة التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجين	2-1	2,5 كجم بحد أقصى	4-3 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف التقليب	4-3	0,5 كجم بحد أدنى 3,5 كجم بحد أقصى	4-2 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل، الفطائر، حلوى البودنج)	مضرب البيض	5-4	500 مل بحد أدنى 3,5 لتر بحد أقصى	4-2 دقائق
قشدة	مضرب البيض	6	200 مل بحد أدنى 1 لتر بحد أقصى	2,5-5,5 دقائق
بياض البيض المخفوق	مضرب البيض	6	10-2 بياض البيض	3-5 دقائق

### ملاحظة:

التشغيل لفترة قصيرة: قم بتشغيل الجهاز مع العجائن شديدة التماسك لفترة لا تزيد عن 5 دقائق، وارك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.

### مقاطعة التشغيل

### تحذير: خطر الإصابة!

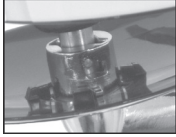
- اضبط المقبض على الوضع **OFF**.
- افصل التيار الكهربائي إذا كنت ترغب في تغيير الأداة.
- انتظر حتى التوقف التام للأداة!

## ماكينة العجن

### تركيب وتشغيل ماكينة العجن

إذا استخدمت مفرمة اللحم في السابق، قم بتغطية عمود التدوير الموجود في المبيت اللولبي بالغطاء.

- فتح الذراع الدوار: اضغط على ذراع الدوران إلى الأسفل. اضغط على زر التحرير (6). حرك الذراع باليد إلى أعلى موضع.
- إذا كنت بحاجة إلى وافي التناثر، قم بتكبيته الآن في وضع غطاء الحماية (9) بطريقة تكون فتحة الماء أمامك. يجب أن يكون رمز **⚠** وعلامة **!** على ذراع الدوران محاذيان لبعضهما بعضًا. أدر الغطاء في الاتجاه **⬅** لتثبيته.
- الإكسسوار المرفق: في أعلى الإكسسوار يوجد مكان للارتداد لعمود التدوير و شريحة الوصل. قم بتحريك الإكسسوار بشكل انزلاقي فوق عمود التدوير. اضغط إلى الأسفل وفي الوقت نفسه أدر الإكسسوار عكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه شريحة الوصل حتى يتم تثبيت الإكسسوار.
- وعاء الخلط: ضع إناء المزج على الحامل الخاص به، و قم بتدويره إلى الاتجاه **⬅** حتى يتم إحكام غلقه.
- قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.



### ملاحظة:

في حالة عجن العجائن شديدة التماسك، لا تضع كل المكونات في وقت واحد في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بإضافة الدقيق، السكر ثم البيض. أضف السوائل ببطء أثناء العجن.

- اضغط على زر التحرير (6) لخفض الذراع. يجب أن تضغط على الذراع من أعلى حتى يستقر في الموضع السفلي.
- أدخل كبل الطاقة في مقبس حائط معتمد. يضيء مصباح مؤشر الطاقة.
- قم باختيار سرعة باستخدام الجدول التالي.

### تحذير: خطر الإصابة!

- إذا كنت تستخدم زر التحرير أثناء التشغيل (6) لتمرير الذراع، سيقيم مفتاح السلامة بإغلاق المحرك.
- يمنع مفتاح الأمان أيضًا الجهاز من التشغيل بعد خفض الذراع مرة أخرى. ولتشغيل الجهاز مرة أخرى، اضبط المقبض أولاً على الوضع **OFF**. ثم حدد إعداد السرعة المطلوب.

### الانتباه من التشغيل وإزالة الوعاء

- اضبط المقبض على الوضع **OFF**. افصل قابس الطاقة.
- اضغط على ذراع الدوران إلى الأسفل. اضغط على زر التحرير (6)، يرتفع الذراع.
- قم بإزالة الأداة.
- قم بتدوير حاوية الخلط بمقدار لفة واحدة قصير عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها.

## ⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يمكن تشغيل الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة و/أو المعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.
- لا تصلح الجهاز بنفسك، يُرجى الاتصال بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفًا، فيجب استبداله عن طريق المصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

## ⚠️ تنبيه:

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

- لا تتلاعب في أي من محولات الأمان.
- استخدام هذا الجهاز فقط لتجهيز الطعام.
- إساءة الاستخدام في أية أغراض أخرى قد تؤدي إلى وقوع إصابات.

### نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 غطاء محرك مفرمة اللحم
- 2 زر تحرير ملحق مفرمة اللحم
- 3 ذراع دوار
- 4 مفتاح (P) (OFF) (1) (6)
- 5 مصباح مؤشر الطاقة
- 6 زر تحرير لخفض /رفع الذراع
- 7 مبيت المحرك
- 8 وعاء الخلط
- 9 واقي التناثر
- 10 مفرمة اللحم مع صينية التعبئة ورائق
- 11 مضرب البيض
- 12 خطاف التقليل
- 13 خطاف العجين

### الصفحة 4: تجميع مفرمة اللحم

- 14 الضاغط (مزود بحجرة تخزين ملحقات)
- 15 وعاء التعبئة
- 16 عنق مبيت الترس الملولب
- 17 العمود الملولب
- 18 الشفرة
- 19 3 مصافي (ناعمة، متوسطة، خشنة)
- 20 حلقة إغلاق
- 21 مجزئ العجين
- 22 ملحق النفاث
- 23 ملحق من قطعتين "كبة"
- 24 ملحق الكعك
- 25 شكل تقطيع الكعك

### غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا الجهاز
- كما كينة عجن /خلط لتحضير العجين، والكريمة، والقشدة، وبيض البيض المخفوق؛
  - كمفرمة لحم لسحق المواد الغذائية. يمكنك تشكيل المكرونة أو العجائن باستخدام ملحقات مختلفة.
- ليستخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية وما شابه.
- ويجب استخدام الجهاز كما هو منصوص عليه في دليل الاستخدام. لا تستخدم الجهاز في الأغراض التجارية.
- استخدم الجهاز إما كآلة عجن /ماكينه خلط أو مطحنة لحم. لا تستخدم وظائف متعددة في وقت واحد.
- لا تستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار للمواد أو إصابات شخصية.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

### تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.

### ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

81	مفرفة اللحم.....
81	ملاحظات استخدام مفرفة اللحم.....
81	الإعداد.....
80	تركيب المفرفة (انظر الشكل A).....
80	تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنقائق (انظر الشكل B).....
80	تركيب الأداة الملحقة في آكياس العجين العادية (انظر الشكل C).....
80	تركيب أداة صنع الكعك (انظر الشكل D).....
80	تركيب مبيت الترس الملولب الملحق والمركب مسبقاً.....
80	تشغيل مفرفة اللحم.....
80	التشغيل الكامل.....
80	التنظيف.....
79	مبيت المحرك.....
79	ملحقات ماكينة العجن ومفرفة اللحم.....
79	التخزين.....
79	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
79	البيانات الفنية.....

### ملاحظات عامة

قبل تشغيل هذا الجهاز، اقرأ تعليمات التشغيل بعناية، واحتفظ بها للرجوع إليها، بما في ذلك إيصال الضمان، وصندوق التعبئة الداخلية، إن أمكن. إذا أعطيت هذا الجهاز لطرفٍ ثالث، أعطه الدليل أيضًا.

- استخدام الجهاز فقط وحصرها في الغرض المخصص له. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احتفظ بالجهاز بعيدًا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمر الجهاز أبدًا في أي سائل) والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلئين. أفضل الجهاز إذا تعرض للرطوبة أو للسائل.
- يجب فحص الجهاز وكبل الطاقة بانتظام للتحقق من عدم وجود علامات التلف. إذا تم العثور على تلف، ربما لم يعد من الممكن استخدام الجهاز.
- لا تستخدم سوى قطع الملحقات الأصلية.
- حرصاً على سلامة الطفل، لا تترك أي مكون من مكونات التعبئة والتغليف (أكياس البلاستيك والكرتون والبوليسترين، الخ) حول الجهاز.



تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

### دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

معنى الرموز الواردة بدليل التعليمات هذا

يتم تعليم معلومات السلامة الهامة بوضوح. يرجى اتباع التعليمات بدقة من أجل تجنب الإصابات والأضرار التي تلحق بالوحدة:

تحذير: يحذر من المخاطر الصحية ويشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

تنبيه: يشير إلى التلف المحتمل للوحدة أو غيرها من الأشياء.

ملاحظة: يلقى هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

### المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
84	ملاحظات عامة.....
84	تعليمات السلامة الخاصة لهذا الجهاز.....
83	غرض الاستخدام.....
83	تفريغ محتويات العبوة.....
83	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
82	التوصيل الكهربائي.....
82	تشغيل الجهاز.....
82	ميزات الحماية.....
82	تشغيل الجهاز.....
82	إيقاف تشغيل الجهاز.....
82	ماكينة العجن.....
82	تركيب وتشغيل ماكينة العجن.....
82	جدول العجين والأدوات.....
82	مقاطعة التشغيل.....
82	الانتهاء من التشغيل وإزالة الوعاء.....
81	الوصفات.....

## تعليمات السلامة الخاصة لهذا الجهاز

### ⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الأجزاء أو الملحقات المتحركة أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تلمس أي أجزاء متحركة.
- شفرة مفرفة اللحم حادة!
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن الأداة المرفقة مثبتة بشكل صحيح ومستقرة بإحكام.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر إمداد الطاقة عند تركه دون رقابة وقبل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.



## 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 • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-KM 1151

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 garantía, 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 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačna 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 • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً 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, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وجمد التواقيع والتواقيع

  
**PROFI COOK®**  
[www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

  
**PROFI COOK®**

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)  
Made in P.R.C.

Stand 12/2017