

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

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



Knetmaschine PC-KM 1254

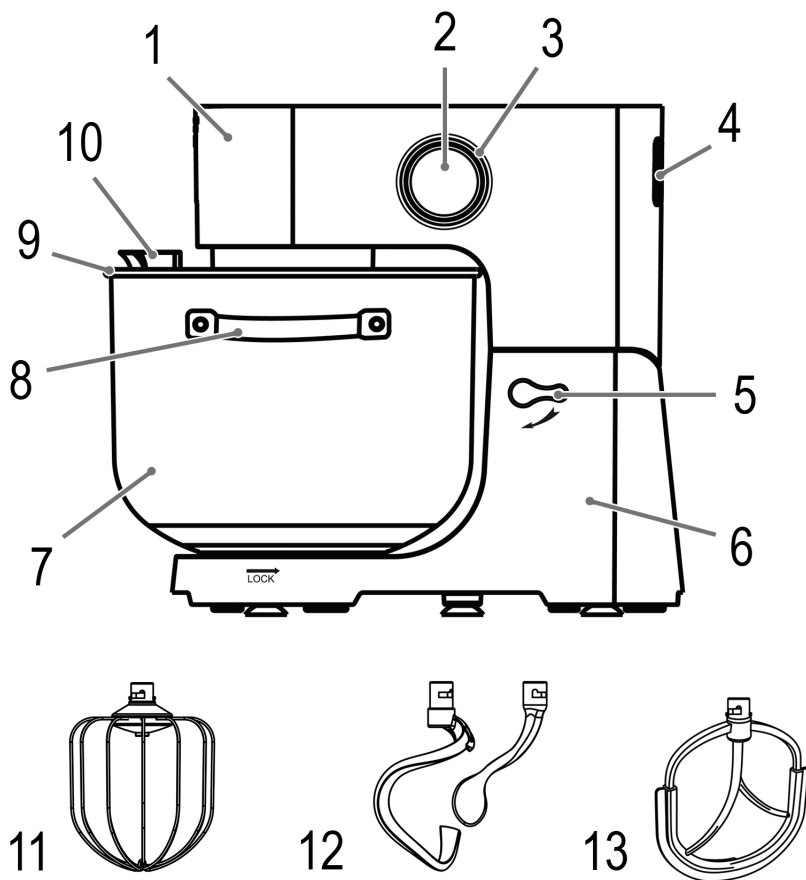
Kneading Machine • Kneedmachine • Machine à pétrir
Máquina de amasado • Macchina impastatrice • Maszyna do zagniatania ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • ماكينة العجن

CE

Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	9	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	14	NETERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	19	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	24	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	29	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	34	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	39	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	44	РУССКИЙ
52 صفحة	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

⚠️ WARNUNG:

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

⚠️ ACHTUNG:

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

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Auspacken des Gerätes	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes	4
Elektrischer Anschluss	4
Funktionsweise dieses Gerätes	5
Montage und Bedienung der Knetmaschine	5
Rezeptvorschläge	6
Reinigung	7
Aufbewahrung	7
Störungsbehebung	7
Technische Daten	8
Entsorgung	8

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

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

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes**⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

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

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 Sicherheitsschalter 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 und der Sicherheitsschalter am Schwenkarm geschlossen wurde, ist das Gerät betriebsbereit.
- Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es erscheint „0“.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Das Gerät startet. Die Beleuchtung am Drehregler leuchtet.

Display

Das Display zeigt Folgendes an:

- Geschwindigkeitsstufe
- Laufzeit
- Werkzeuge (Kneithaken, Rührhaken, Schneebesens)
 - Beachten Sie, dass das Symbol für den Kneithaken ab Stufe 4 erlischt. Verwenden Sie den Kneithaken also nur von Stufe 1–3.

Gerät ausschalten

1. Drehen Sie den Drehregler nach links bis zum Anschlag, um das Gerät auszuschalten. Das Display und die Beleuchtung erlöschen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Montage und Bedienung der Knetmaschine

Schalten Sie das Gerät nur mit montierter Rührschüssel ein!

1. Öffnen des Schwenkarms:


Schwenken Sie den Hebel in Richtung des Pfeils und halten Sie ihn in der Position. Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel los.

2. Wenn Sie den Spritzschutz benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Achten Sie auf einen festen Sitz.

3. Einsatz eines Werkzeuges:

Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und eine Aussparung für den Splint. Schieben Sie das Werkzeug auf eine der Antriebswellen. Wenn Sie die Kneithaken verwenden, nutzen Sie beide Antriebswellen. 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 so in die Halterung, dass das Symbol ▼ auf der Schüssel und das Symbol ▲ am Gehäuse übereinanderstehen. Drehen Sie die Schüssel in die auf dem Gehäuse angegebene Richtung  **LOCK** bis zum Anschlag.

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

6. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler nach links bis zum Anschlag gedreht ist.
7. Halten Sie den Schwenkarm fest. Schwenken Sie den Hebel in Richtung des Pfeiles und halten Sie ihn in der Position. Senken Sie gleichzeitig den Arm langsam mit der Hand ab. Lassen Sie den Hebel los.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
9. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Kneithaken	1–3	max. 6,5 kg	3–10 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	1–12	max. 7,5 Liter	2–10 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesens	1–12	max. 8,5 Liter	2–10 Minuten
Sahne	Schneebesens	12	min. 200 ml max. 5 Liter	3–10 Minuten
Eischnee	Schneebesens	12	5–30 Eiweiß	3–10 Minuten

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Betriebskontrollleuchte.
- Das Gerät schaltet nach 20 Minuten automatisch ab.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb unterbrechen

1. Drehen Sie den Drehregler immer nach ganz links, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
3. Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
 - Sollten Sie während des Betriebs den Hebel betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
4. Senken Sie den Schwenkarm wieder.
 - Im Display blinkt „-“, wenn Sie den Schwenkarm während des Betriebs geöffnet haben. Sonst erscheint „0“.
 - Um das Gerät wieder betreiben zu können, muss der Drehregler zuerst nach links bis zum Anschlag gedreht sein. Wählen Sie anschließend die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

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

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)

Stufe 6–7

Zutaten:

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

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 6, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 7 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe

machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

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

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

Leinsamenbrötchen

Stufe 2–3

Zutaten:

500–550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, ¾ Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in ¼ Liter lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (¼ Liter) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knetgabel auf Stufe 2 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 2 durchkneten, dann auf Stufe 3 schalten und 3–5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45–60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen 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 11–12

Zutaten:

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

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten erhitzen. In der Zwischen-

zeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 11 schaumig schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 11–12 gleichmäßig einrühren. Von der ge-

schlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse geben und kurz auf beliebiger Stufe einrühren. Die Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Reinigung



WARNUNG:

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



ACHTUNG:

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

Motorgehäuse

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

Rührschüssel, Spritzschutz, Knet- und Rührwerkzeuge



ACHTUNG:

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

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

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Der Überhitzungsschutz ist aktiviert. Der Motor ist zu heiß.	Der Schwenkarm ist nicht in der untersten Position eingerastet. Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb.	- Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Schwenkarms. - Stellen Sie den Drehregler nach links bis zum Anschlag. Wählen Sie anschließend die gewünschte Geschwindigkeitsstufe aus.
		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 1254
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....2500 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 11,8 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

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

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

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

Symbols in this Instruction Manual

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

Content

Overview of the Components	3
Unpacking the Appliance	9
Overview of the Components / Scope of Delivery	9
Warnings for the Use of the Appliance	9
Electric Connection	9
Functionality of the Appliance	9
Installation and Operation of the Kneading Machine	10
Recipes	11
Cleaning	12
Storage	12
Troubleshooting	12
Technical Data	12
Disposal	13

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Swivel arm
- 2 Control dial with integrated display
- 3 Operation indicator lamp
- 4 Ventilation slots
- 5 Lever for lowering / raising the arm
- 6 Motor housing
- 7 Mixing bowl
- 8 Mixing bowl handle
- 9 Splash guard
- 10 Filling opening with lid
- 11 Whisk
- 12 Dough hook (2-piece)
- 13 Mixing hook

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING: Danger of Injury!

- Before switching on, make sure that the tool is correctly attached and firmly seated.
- Do not touch moving parts.
- Do not manipulate any of the safety switches.
- Pull the mains plug out of the socket when you want to change the tool.
- Always wait for the tool to come to a standstill!
- If you activate the lever during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.

Electric Connection

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

Functionality of the Appliance

Protective Features

- The appliance is equipped with a safety switch. 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 with the power supply and closed the safety switch on the swivel arm, the appliance is ready for operation.
- All symbols light up briefly in the display and "0" appears.
- Turn the control dial clockwise to select the desired speed level. The appliance starts to operate. The illumination on the control dial lights up.

Display

The display shows the following:

- Speed level
- Running time
- Tools (dough hook, mixing hook, whisk)
 - Note that the symbol for the dough hook goes out from level 4. Therefore, only use the dough hook from level 1–3.

Turning the Appliance Off

1. Turn the control dial to the left as far as it will go to switch off the appliance. The display and the illumination go out.
2. Disconnect the mains plug from the socket.

Installation and Operation of the Kneading Machine

Turn on the appliance with the mixing bowl in place only!

1. **Opening the swivel arm:**
Swivel the lever in the direction of the arrow and hold it in position. Move the swivel arm by hand to the top position and release the lever.
2. If you need the splash guard, attach it now to the swivel arm from below. Make sure that it is firmly seated.
3. **Use of an attachment:**
On the top of the attachment, you can see a recess for the drive shaft and a recess for the splint. Push the tool onto one of the drive shafts. If you use the dough hooks, use both drive shafts. 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 in the holder so that the ▼ symbol on the bowl and the ▲ symbol on the housing are aligned. Turn the bowl in the direction indicated on the housing → **LOCK** as far as it will go.
5. Fill your ingredients into the mixing bowl.
 - 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.
6. Check that the control dial is turned to the left as far as it will go.
7. Hold the swivel arm firmly. Swivel the lever in the direction of the arrow and hold it in position. At the same time, slowly lower the arm with your hand. Release the lever.
8. Insert the power plug into a suitable socket.
9. Select a speed using the table below.

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Attachment	Levels	Quantity	Max. Operating Time
Heavy dough (e.g. bread or short pastry)	Dough hook	1–3	max. 6.5 kg	3–10 minutes
Medium dough (e.g. batter)	Mixing hook	1–12	max. 7.5 litre	2–10 minutes
Light dough (e.g. waffle or crêpes dough, pudding)	Whisk	1–12	max. 8.5 litre	2–10 minutes
Cream	Whisk	12	min. 200 ml max. 5 litre	3–10 minutes
Egg whites	Whisk	12	5–30 egg whites	3–10 minutes

- Once the appliance is turned on, the operation indicator lamp lights up.
- The appliance switches off automatically after 20 minutes.
- **Short time operation:** With heavy dough, do not operate the appliance longer than 10 minutes and then let it cool down for 10 minutes.

Pause Operation

1. Always turn the control dial to the far left when you want to interrupt the work.
2. Pull the mains plug out of the socket when you want to change the tool.
3. Wait for the attachment to come to a complete stop!
 - If you activate the lever during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.

4. Lower the swivel arm again.
 - “-” flashes in the display if you have opened the swivel arm during operation. Otherwise the display shows “0”.
 - To be able to operate the appliance again, the control dial must first be turned to the left as far as it will go. Then select the desired speed level.

End Operation and Remove the Bowl

1. After work, turn the control dial to the left as far as it will go. Pull the power plug.
2. Swivel the lever in the direction of the arrow and hold it in position. Move the swivel arm by hand to the top position and release the lever.
3. Remove the attachment.
4. If you have used the splash guard, remove it.
5. Turn the mixing bowl clockwise a short turn to remove it.
6. You can loosen the finished dough with a scraper and remove it from the mixing bowl.
7. Clean all used components as described in the chapter “Cleaning”.

Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Position 6–7

Ingredients:

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

Preparation:

Place wheat flour with the other ingredients in the mixing bowl, use the mixing hook to mix for 30 seconds at position 6, then approx. 3 minutes at position 7. Grease the form or line it with baking paper, fill in the dough, and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done: With a sharp wooden stick, pierce the centre of the cake. If no dough sticks to it, it's done. Place the cake on a baking grid to let it cool.

Conventional Oven:

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

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

Linseed Rolls

Position 2–3

Ingredients:

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

Preparation:

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

Conventional Oven:

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

Chocolate Cream

Position 11–12

Ingredients:

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

Preparation:

Whip the cream stiff in the mixing bowl with the whisk, remove it from the mixing bowl, and keep it cool. Melt the chocolate according to the instructions on the package or heat it for 3 minutes in the microwave at 600 W. In the meantime, beat eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt with the whisk in the mixing bowl on position 11 until foamy. Add and evenly stir in the molten chocolate coating on position 11–12. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly at any speed. Garnish the chocolate cream and serve it well cooled.

Cleaning

WARNING:

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

CAUTION:

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

Motor Housing

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

Mixing Bowl, Splash Guard, Protective Disk, Kneading and Mixing Attachments

CAUTION:

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

- Parts that have come into contact with food can be rinsed with water.
- Dry all components well before re-attaching them to the appliance.

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or stops operation.	Appliance without power supply.	Check the socket with another appliance.
		Connect the power plug properly.
		Check the fuse.
	The swivel arm is not locked in the lowest position. A safety switch prevents operation.	- Check the proper position of the swivelling arm.
		- Turn the control dial to the left as far as it will go. Then select the desired speed setting.
	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 defective.	Contact our service centre or a specialist.

Technical Data

Model:.....PC-KM 1254
 Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Power consumption:2500 W
 Protection class:.....I
 Net weight:approx. 11.8 kg

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

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

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



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

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

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

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

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

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

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

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

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

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



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Het apparaat uitpakken.....	14
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering.....	14
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat.....	14
Elektrische aansluiting.....	14
Functionaliteit van het apparaat.....	14
Montage en bediening van de kneedmachine.....	15
Recepten.....	16
Reiniging.....	17
Bewaren.....	17
Oplossen van problemen.....	17
Technische gegevens.....	17
Verwijdering.....	18

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

14

5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Zwenkarm
- 2 Bedieningsknop met geïntegreerd display
- 3 Werkingsindicatielampje
- 4 Ventilatiesleuven
- 5 Hendel om de arm omhoog /omlaag te bewegen
- 6 Motorbehuizing
- 7 Mengkom
- 8 Mengkom handvat
- 9 Spatbeveiliging
- 10 Vulopening met deksel
- 11 Klopper
- 12 Kneedhaak (2-delig)
- 13 Menghaak

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat



WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- Controleer voor het inschakelen of het hulpstuk correct is bevestigd en goed vastzit.
- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
- Wacht altijd tot het hulpstuk stilstaat!
- Als u tijdens de werking de hendel beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.

Elektrische aansluiting

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

Functionaliteit van het apparaat

Beschermende eigenschappen

- Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. 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 hebt aangesloten op het elektriciteitsnet en de veiligheidsschakelaar op de zwenkarm hebt gesloten, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Op het display lichten alle symbolen kort op en verschijnt "E".
- Draai de bedieningsknop met de klok mee om de gewenste snelheid te kiezen. Het apparaat begint te werken. De verlichting op de bedieningsknop gaat branden.

Display

Het display toont het volgende:

- Snelheidsniveau
- Looptijd
- Hulpstukken (kneedhaak, menghaak, garde)
 - Het symbool voor de kneedhaak gaat uit vanaf niveau 4. Gebruik de kneedhaak daarom alleen vanaf niveau 1-3.

Het apparaat uitschakelen

1. Draai de bedieningsknop naar links tot aan de aanslag om het apparaat uit te schakelen. Het display en de verlichting gaan uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

Montage en bediening van de kneedmachine

Zet het apparaat alleen aan met de mengkom op zijn plaats!

1. De zwenkarm openen:

Draai de hendel in de richting van de pijl en houd hem op

zijn plaats. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de hendel los.

2. Als u de spatbeveiliging nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. Zorg ervoor dat hij goed vastzit.
3. **Gebruik van een hulpstuk:**
Boven op het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijf-as en een voor de spie. Schuif het hulpstuk op een van de aandrijfassen. Als u de kneedhaken gebruikt, gebruik dan beide aandrijfassen. Duw het accessoire naar beneden en draai het tegelijkertijd linksom, zodat de pen van de aandrijf-as in het accessoire wordt vergrendeld.
4. **Mengkom:**
Plaats de mengkom in de houder zodat het ▼ symbool op de kom en het ▲ symbool op de behuizing op één lijn staan. Draai de kom in de op de behuizing aangegeven richting ➡ **LOCK** zo ver mogelijk.
5. Doe uw ingrediënten in de mengkom.
 - 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.
6. Controleer of de bedieningsknop zo ver mogelijk naar links is gedraaid
7. Houd de zwenkarm stevig vast. Draai de hendel in de richting van de pijl en houd hem in positie. Laat tegelijkertijd de arm langzaam met uw hand zakken. Laat de hendel los.
8. Steek de stekker correct in het stopcontact.
9. Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Niveaus	Aantal	Max. bedrijfsduur
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1-3	max. 6,5 kg	3-10 minuten
Middelzwaar deeg (bijv. beslag)	Menghaak	1-12	max. 7,5 liter	2-10 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekenbeslag, pudding)	Garde	1-12	max. 8,5 liter	2-10 minuten
Slagroom	Garde	12	min. 200 ml max. 5 liter	3-10 minuten
Eiwit	Garde	12	5-30 eiwitten	3-10 minuten

- Als het apparaat is ingeschakeld, gaat het werkingsindicatielampje branden.
- Het apparaat schakelt na 20 minuten automatisch uit.
- **Kort gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten voor zwaar deeg, en laat het daarna 10 minuten afkoelen.

Onderbreken van de werking

1. Draai de bedieningsknop altijd helemaal naar links als u het werk wilt onderbreken.
2. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het hulpstuk wilt verwisselen.

3. Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
 - Als u tijdens de werking de hendel beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.
4. Laat de zwenkarm weer zakken.
 - In het display knippert “-” als u de zwenkarm tijdens het werk hebt geopend. Anders staat er “0” op het display.
 - Om het apparaat weer te kunnen bedienen, moet de bedieningsknop eerst tot aan de aanslag naar links worden gedraaid. Kies vervolgens het gewenste snelheidsniveau.

Bediening stoppen en verwijder de kom

1. Draai na het werk de bedieningsknop naar links tot aan de aanslag. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de hendel in de richting van de pijl en houd hem op zijn plaats. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de hendel los.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Als u de spatbeveiliging hebt gebruikt, verwijdert u deze.
5. Draai de mengkom een korte slag met de klok mee om hem te verwijderen.
6. Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
7. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

Recepten

Gerezen deeg (basisrecept)

Positie 6–7

Ingrediënten:

250 gram zachte boter of margarine, 250 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 snufje zout, 4 eieren, 500 gram tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer ½ liter melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom, gebruik de menghaak gedurende 30 seconden op positie 6, en vervolgens ongeveer 3 minuten op positie 7. Beboter de bakvorm, of doe er bakpapier in, doe er het deeg in, en bak. Voordat de cake uit de oven wordt gehaald controleert u eerst of hij al gaar is: Steek een satéprikker in het midden van de cake. Het deeg is gaar als het er niet meer aan blijft plakken. Plaats op een rooster om te laten afkoelen.

Conventionele oven:

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

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

Lijnzaadbroodjes

Positie 2–3

Ingrediënten:

500–550 gram tarwebloem, 50 gram lijnzaad, ¾ liter water, 1 zakje gist (40 gram), 100 gram kwark (goed uitgelekt), 1 theelepel zout. Voor het afstrijken: 2 eetlepels water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in ¼ liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (¾ liter) in de mengkom, kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en kneed grondig met de kneedhaak op positie 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op positie 2, schakel vervolgens naar positie 3 en kneed nog 3 tot 5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45–60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

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

Chocoladecrème

Positie 11–12

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Klop de slagroom stijf in de mengkom met de menghaak, haal het uit de mengkom en koel het. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of verwarm het 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen in de mengkom met de menghaak de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout op positie 11 tot een schuim. Roer de gesmolten chocolade er gelijkmatig door op positie 11–12. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de resterende room toe aan het romige mengsel en roer kort op een willekeurige snelheid. Garneer de chocoladecrème en serveer goed gekoeld.

Reiniging

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

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

Motorbehuizing

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

Mengkom, spatbeveiliging, beschermerschijf, kneed- en menghulpstukken

LET OP:

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

- Onderdelen die in contact met voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.

Bewaren

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

Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijk oorzaak	Maatregel
Het apparaat kan niet ingeschakeld worden, of stopt.	Apparaat zonder voedingsspanning.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Trek de stekker uit het stopcontact.
		Controleer de stop.
	De zwenkarm staat niet vast in de laagste stand. Een veiligheidschakelaar voorkomt gebruik.	<ul style="list-style-type: none">- Controleer de juiste positie van de draaiende arm.- Draai de bedieningsknop naar links tot aan de aanslag. 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.	Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Technische gegevens

Model:.....PC-KM 1254
Spanningstoever:220–240 V~, 50–60 Hz
Stroomverbruik:.....2500 W
Beschermingsklasse:.....I
Nettogewicht:ong. 11,8 kg

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

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

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

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

IMPORTANT :

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

Mode d'emploi

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

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

Symboles de ce mode d'emploi

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



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

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

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Déballage de l'appareil	19
Liste des différents éléments de commande/	
Contenu de la livraison	19
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	19
Connexion électrique	19
Fonctionnalités de l'appareil	20
Installation et utilisation du pétrin.....	20
Recettes	21
Nettoyage	22
Stockage	22
Dépannage.....	22
Données techniques	23
Élimination.....	23

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.

4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Bras pivotant
- 2 Cadran de commande avec écran intégré
- 3 Indicateur lumineux de fonctionnement
- 4 Fentes d'aération
- 5 Manette pour baisser / lever le bras
- 6 Boîtier du moteur
- 7 Bol de mixage
- 8 Poignée du bol de mixage
- 9 Protection contre les éclaboussures
- 10 Ouverture de remplissage avec couvercle
- 11 Fouet
- 12 Crochet à pétrir (2 pièces)
- 13 Crochet mélangeur

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil



AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que l'outil est correctement fixé et bien en place.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Ne touchez à aucun interrupteur de sécurité.
- Pour changer d'outil, retirez la fiche de la prise de courant.
- Attendez toujours que l'outil soit à l'arrêt !
- Si vous utilisez la manette pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur.

Connexion électrique

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

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 avoir raccordé l'appareil au réseau électrique et fermé l'interrupteur de sécurité sur le bras pivotant, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et « 0 » apparaît.
- Tournez le cadran de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le niveau de vitesse souhaité. L'appareil commence à fonctionner. L'éclairage du cadran de commande s'allume.

Écran

L'écran affiche les éléments suivants :

- Niveau de vitesse
- Durée de fonctionnement
- Outils (crochet à pétrir, crochet mélangeur, fouet)
 - Notez que le symbole du crochet à pétrir disparaît à partir du niveau 4. Par conséquent, n'utilisez le crochet à pétrir qu'à partir du niveau 1-3.

Éteindre l'appareil

1. Tournez le cadran de commande vers la gauche jusqu'à la butée pour éteindre l'appareil. L'écran et l'éclairage s'éteignent.
2. Débranchez la fiche électrique de la prise.

Installation et utilisation du pétrin

N'allumez l'appareil que si le bol de mixage est installé !

1. Ouverture du bras pivotant :

Faites pivoter le levier dans le sens de la flèche et maintenez-le en position. Placez avec une main le bras pivotant en position relevée et relâchez la manette.

2. Si vous avez besoin de protection contre les éclaboussures, fixez-le maintenant au bras pivotant par le dessous. Assurez-vous qu'il est bien en place.

3. Utilisation des accessoires :

En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entraînement et le dispositif d'insertion. Poussez l'outil sur l'un des arbres d'entraînement. Si vous utilisez les crochets à pétrir, utilisez les deux arbres d'entraînement. 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 de mixage :

Placez le bol de mixage dans le support de sorte que le symbole ▼ sur le bol et le symbole ▲ sur le boîtier soient alignés. Tournez le bol dans le sens indiqué sur le boîtier ➡ **LOCK** jusqu'à la butée.

5. Versez vos ingrédients dans le bol de mixage.

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

6. Vérifiez que le cadran de commande est tourné vers la gauche jusqu'à la butée.
7. Tenez fermement le bras pivotant. Faites pivoter le levier dans le sens de la flèche et maintenez-le en position. En même temps, abaissez lentement le bras avec votre main. Relâchez le levier.
8. Insérez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adaptée.
9. Sélectionnez la vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Accessoires	Vitesses	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1-3	max. 6,5 kg	3 à 10 minutes
Pâte moyennement épaisse (par ex. à gâteaux)	Crochet mélangeur	1-12	max. 7,5 litre	2 à 10 minutes
Pâte légère (par ex. à gaufre ou à crêpes, crème-dessert)	Fouet	1-12	max. 8,5 litre	2 à 10 minutes
Crème	Fouet	12	min. 200 ml max. 5 litre	3 à 10 minutes
Blancs en neige	Fouet	12	5-30 blancs d'œuf en neige	3 à 10 minutes

- Une fois l'appareil allumé, l'indicateur lumineux de fonctionnement s'allume.
- L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.
- **Fonctionnement court** : Avec la pâte épaisse, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Mode pause

1. Tournez toujours le cadran de commande vers l'extrême gauche lorsque vous voulez interrompre le travail.
2. Retirez la fiche du secteur de la prise lorsque vous voulez changer d'outil.
3. Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
 - Si vous utilisez la manette pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur.
4. Abaissez à nouveau le bras pivotant.
 - « - - » clignote à l'écran si vous avez ouvert le bras pivotant pendant le travail. Sinon, l'écran affiche « ⏏ ».
 - Pour pouvoir remettre l'appareil en marche, il faut d'abord tourner le cadran de commande vers la gauche jusqu'à la butée. Sélectionnez ensuite le niveau de vitesse souhaité.

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

1. Après le travail, tournez le cadran de commande vers la gauche jusqu'à la butée. Retirez le cordon d'alimentation.
2. Faites pivoter le levier dans le sens de la flèche et maintenez-le en position. Levez le bras pivotant avec une main en position relevée et relâchez la manette.
3. Retirez l'accessoire.
4. Si vous avez utilisé la protection contre les éclaboussures, retirez-la.
5. Tournez le bol de mixage d'un petit tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
6. Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol de mixage.
7. Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Recettes

Génoise (recette simple)

Position 6–7

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ ⅓ litre de lait.

Préparation :

Versez la farine de blé avec les autres ingrédients dans le bol de mixage, en utilisant le crochet mélangeur, mélangez pendant 30 secondes sur la position 6, puis environ 3 mi-

minutes sur la position 7. Huilez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Le gâteau sera cuit si la pâte ne s'accroche pas à la tige. Placez le gâteau sur une grille de cuisson pour le laisser refroidir.

Four conventionnel :

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

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

Petits pains au grain de lin

Position 2–3

Ingrédients :

500 à 550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, ⅓ litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g crème allégée (bien drainée), 1 cuillère à café de sel. Pour le levage : 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Trempez les graines de lin dans ⅓ litre d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (⅓ litre) dans le bol de mixage, émiettez la levure dans l'eau, ajoutez le lait caillé et mélangez bien avec le crochet à pétrir sur la position 2. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol de mixage. Pétrissez sur la position 2, puis passez sur la position 3 et continuez de pétrir pendant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez 16 petits pains. Couvrez un plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les petits pains et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

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

Crème au chocolat

Position 11–12

Ingrédients :

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

Préparation :

Battez la crème dans le bol de mixage avec le fouet, retirez-la du bol et laissez-la refroidir. Mélangez le chocolat selon les instructions de l'emballage ou chauffez-le pendant 3 minutes au four à micro-ondes à 600 W. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum ainsi que le sel avec le fouet dans le

bol de mixage sur la position 11 jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez et mélangez de manière homogène le glaçage de chocolat fondu sur la position 11–12. Mettez de côté un peu de crème fouettée pour la garniture. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux et remuez brièvement à toute vitesse. Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

Boîtier du moteur

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

Bol de mixage, protection contre les éclaboussures, disque de protection, accessoires à pétrir et à mélanger

ATTENTION :

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

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Séchez bien tous les éléments avant de les fixer à nouveau à l'appareil.

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou arrête de fonctionner.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez la prise avec un autre appareil.
		Branchez correctement le cordon d'alimentation.
		Vérifiez le fusible.
	Le bras pivotant n'est pas bloqué dans sa position la plus basse. Un interrupteur de sécurité empêche le fonctionnement.	- Vérifiez que le bras basculant est dans la position correcte. - Tournez le cadran de commande vers la gauche jusqu'à la butée. Sélectionnez le réglage de vitesse que vous souhaitez.
	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 centre de service ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle :PC-KM 1254
Alimentation :220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance électrique :2500 W
Classe de protection :I
Poids net :env. 11,8 kg

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

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

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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



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

IMPORTANTE:

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

Manual de instrucciones

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

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato	24
Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega	24
Advertencias para el uso del aparato	24
Conexión eléctrica	24
Funcionalidad del aparato	25
Instalación y manejo de la máquina de amasado	25
Recetas	26
Limpieza	27
Almacenamiento	27
Solución de problemas	27
Datos técnicos	28
Eliminación	28

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.

4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Brazo oscilante
- 2 Mando giratorio con pantalla integrada
- 3 Luz indicadora de funcionamiento
- 4 Ranuras de ventilación
- 5 Palanca para bajar / levantar el brazo
- 6 Carcasa del motor
- 7 Recipiente de mezcla
- 8 Asa del recipiente de mezcla
- 9 Protector de salpicaduras
- 10 Apertura de llenado con tapa
- 11 Batidor
- 12 Gancho amasador (2 piezas)
- 13 Gancho mezclador

Advertencias para el uso del aparato

AVISO: ¡Peligro de lesiones!

- Antes de encenderla, asegúrese de que la herramienta está correctamente colocada y firmemente asentada.
- No toque las partes móviles.
- No manipule los interruptores de seguridad.
- Extraiga el enchufe de la toma de corriente cuando desee cambiar la herramienta.
- ¡Espere siempre a que la herramienta se detenga!
- Si activa la palanca durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.

Conexión eléctrica

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

Funcionalidad del aparato

Características de protección

- El aparato está equipado con un interruptor de seguridad. 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

- Una vez que haya conectado el aparato a la red eléctrica y cerrado el interruptor de seguridad del brazo giratorio, el aparato estará listo para funcionar.
- Todos los símbolos se encienden brevemente en la pantalla y aparece "U".
- Gire el mando giratorio en sentido de las agujas del reloj para seleccionar el nivel de velocidad deseado. El aparato comenzará a funcionar. Se enciende la iluminación del mando giratorio.

Pantalla

La pantalla muestra lo siguiente:

- Nivel de velocidad
- Tiempo de funcionamiento
- Herramientas (gancho amasador, gancho mezclador, batidor)
 - Tenga en cuenta que el símbolo del gancho amasador se apaga a partir del nivel 4. Por lo tanto, utilice el gancho amasador sólo a partir del nivel 1-3.

Apagar el aparato

1. Gire el mando giratorio hacia la izquierda hasta el tope para apagar el aparato. La pantalla y la iluminación se apagan.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorio	Niveles	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pasta quebrada)	Gancho amasador	1-3	máx. 6,5 kg	3-10 minutos
Masa media (como masa pastelera)	Gancho mezclador	1-12	máx. 7,5 litro	2-10 minutos
Masa ligera (como masa de gofres o crep, budín)	Batidor	1-12	máx. 8,5 litro	2-10 minutos
Nata	Batidor	12	mín. 200 ml máx. 5 litro	3-10 minutos
Claras de huevo	Batidor	12	5-30 claras de huevo	3-10 minutos

Instalación y manejo de la máquina de amasado

¡Encienda el aparato solo si el recipiente de mezcla está colocado en su lugar!

1. Abrir el brazo oscilante:

Gire la palanca en la dirección de la flecha y manténgala en posición. Mueva el brazo oscilante con la mano hasta la posición superior y suelte la palanca.

2. Si necesita el protector de salpicaduras, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. Asegúrese de que quede firmemente asentada.

3. Uso de un accesorio:

En la parte superior del accesorio, puede ver un hueco para el eje de transmisión y otro para la férula. Empuje la herramienta sobre uno de los ejes de accionamiento. Si utiliza los ganchos amasadores, utilice ambos ejes de transmisión. Empuje hacia abajo y al mismo tiempo gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj para que la férula de eje de transmisión se bloquee en el accesorio.

4. Recipiente de mezcla:

Coloque el recipiente de mezcla en el soporte de modo que el símbolo ▼ del recipiente y el símbolo ▲ de la carcasa queden alineados. Gire el bol en la dirección indicada en el símbolo ► **LOCK** de la carcasa hasta el tope.

5. Introduzca los ingredientes en el recipiente de mezcla.
 - Si amasa una masa densa, no añada todos los ingredientes en el recipiente de mezcla simultáneamente. Comience a amasar con harina, azúcar y huevos. Añada gradualmente líquidos mientras amasa.
6. Compruebe que el mando giratorio esté girado hacia la izquierda hasta el tope.
7. Sujete firmemente el brazo giratorio. Gire la palanca en la dirección de la flecha y manténgala en esa posición. Al mismo tiempo, baje lentamente el brazo con la mano. Suelte la palanca.
8. Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada.
9. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

- Una vez que se enciende el aparato, la luz indicadora de funcionamiento se enciende.
- El aparato se apaga automáticamente transcurridos 20 minutos.
- **Funcionamiento a corto plazo:** Con masa densa, no use el aparato más de 10 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Operación de pausa

1. Gire siempre el mando giratorio hacia el extremo izquierdo cuando desee interrumpir el trabajo.
2. Extraiga el enchufe de la toma de corriente cuando desee cambiar la herramienta.
3. ¡Espere a que el accesorio se detenga por completo!
 - Si activa la palanca durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
4. Vuelva a bajar el brazo giratorio.
 - “-” parpadea en la pantalla si ha abierto el brazo giratorio durante el trabajo. De lo contrario, la pantalla muestra “0”.
 - Para poder volver a utilizar el aparato, gire primero el mando giratorio hacia la izquierda hasta el tope. A continuación, seleccione el nivel de velocidad deseado.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

1. Después del trabajo, gire el mando giratorio hacia la izquierda hasta el tope. Desconecte el enchufe.
2. Gire la palanca en la dirección de la flecha y manténgala en posición. Mueva el brazo oscilante con la mano hasta la posición superior y suelte la palanca.
3. Saque el accesorio.
4. Si ha utilizado el protector de salpicaduras, retírelo.
5. Gire el recipiente de mezcla una vuelta corta en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.
6. Puede soltar la masa terminada con una espátula y sacarla del recipiente de mezcla.
7. Limpie todos los componentes usados como se describe en la sección “Limpieza”.

Recetas

Mezcla esponjosa (receta básica) Posición 6–7

Ingredientes:

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

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, use el gancho mezclador durante 30 segundos en la posición 6, y luego unos tres minutos en la posición 7. Engrase el molde o cúbralo con papel para hornear, llénelo con la masa y cuézala. Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está hecho: Con un palillo de madera puntiagudo, perfóre el centro del pastel. Estará hecho si la masa no se adhiere. Coloque el pastel en una rejilla para dejarlo enfriar.

Horno convencional:

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

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

Rollos de linaza

Posición 2–3

Ingredientes:

500–550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/4 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasas (bien escurrido), 1 cucharadita de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/4 de litro de agua tibia. Vierta el resto de agua tibia (3/4 litro) en el recipiente de mezcla, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con el gancho amasador en la posición 2. La levadura debe disolverse por completo. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la posición 2 y, luego, cambie a la posición 3 y amase de nuevo entre 3 y 5 minutos. Cubra la masa y deje para que suba durante 45–60 minutos en un lugar caliente. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente de mezcla y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para hornear húmedo. Ponga los rollos encima, déjelos subir durante 15 minutos, unte con agua tibia y hornéelos.

Horno convencional:

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

Crema de chocolate

Posición 11–12

Ingredientes:

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

Preparación:

Bata la nata y móntela en el recipiente de mezcla con el batidor, sáquela del recipiente de mezcla y guárdela en frío. Funda el chocolate según las instrucciones de su paquete

o caliéntelo 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado, el brandy o el ron y la sal con el batidor de huevos en el recipiente de mezcla en la posición 11 hasta que la mezcla esté espumosa. Añada y mezcle uniformemente el chocolate fundido en la posición 11–12. Guarde parte de la nata montada para decorar. Añadir el resto de la nata a la mezcla cremosa y remover brevemente a cualquier velocidad. Decore la crema de chocolate y sívala bien fría.

Limpieza



AVISO:

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



ATENCIÓN:

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

Carcasa del motor

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

Recipiente de mezcla, protector de salpicaduras, disco protector, accesorios de amasado y mezcla



ATENCIÓN:

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

- Las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Seque bien todos los componentes antes de volver a instalarlos en el aparato.

Almacenamiento

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

Solución de problemas

Problema	Posible cause	Solución
El aparato no puede encenderse o deja de funcionar.	El aparato no tiene alimentación.	Compruebe la toma con otro aparato. Conecte el enchufe correctamente. Compruebe el fusible.
	El brazo oscilante no está bloqueado en la posición más baja. Un interruptor de seguridad impide el funcionamiento.	- Compruebe la posición correcta del brazo pivotante. - Gire el mando giratorio hacia la izquierda hasta el tope. 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.	Contacte con nuestro centro de servicio o un especialista.	

Datos técnicos

Modelo:PC-KM 1254

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

Consumo:.....2500 W

Clase de protección:I

Clase de protección:aprox. 11,8 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

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

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



AVVISO:

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



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando	3
Disimballaggio dell'apparecchio	29
Elementi di comando / Nella fornitura	29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio	29
Collegamento elettrico	29
Funzionalità del dispositivo	30
Installazione e utilizzo dell'impastatrice	30
Ricette	31
Pulizia	32
Conservazione	32
Risoluzione di problemi	32
Dati tecnici	33
Smaltimento	33

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.

4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Braccio girevole
- 2 Manopola di comando con display integrato
- 3 Spia di funzionamento
- 4 Fessure di ventilazione
- 5 Leva per il sollevamento / abbassamento del braccio
- 6 Alloggiamento del motore
- 7 Recipiente per miscelare
- 8 Impugnatura del recipiente per miscelare
- 9 Paraspruzzi
- 10 Apertura di riempimento con coperchio
- 11 Frusta
- 12 Gancio per impasto (2 pezzi)
- 13 Frusta a foglia

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio



AVVISO: Pericolo di ferimento!

- Prima dell'accensione, accertarsi che l'utensile sia fissato correttamente e ben saldo.
- Non toccare le parti rotanti.
- Non toccare i tasti di sicurezza!
- Estrarre la spina dalla presa di corrente quando si desidera sostituire l'utensile.
- Attendere sempre che l'utensile si arresti!
- Se si attiva la leva durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.

Collegamento elettrico

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

Funzionalità del dispositivo

Caratteristiche protettive

- L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. 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 elettrica e aver chiuso l'interruttore di sicurezza sul braccio girevole, l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Tutti i simboli si accendono brevemente sul display e appare "U".
- Ruotare la manopola girevole per selezionare il livello di velocità desiderato. L'apparecchio inizia a funzionare. L'illuminazione sulla manopola di controllo si accende.

Display

Il display mostra quanto segue:

- Livello di velocità
- Tempo di funzionamento
- Utensili (gancio per impasto, frusta a foglia, frusta)
 - Si noti che il simbolo del gancio per impasto si spegne a partire dal livello 4. Pertanto, utilizzare il gancio per impasto solo dal livello 1–3.

Spegnimento del dispositivo

1. Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola di comando verso sinistra fino all'arresto. Il display e l'illuminazione si spengono.
2. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

Installazione e utilizzo dell'impastatrice

Accendere l'apparecchio solo con il recipiente per miscelare in posizione!

1. Aprire il braccio girevole:

Ruotare la leva nella direzione della freccia e tenerla in posizione. Spostare il braccio girevole manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva.

2. Se ti serve il paraspruzzi, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Assicurarsi che sia ben salda.

3. Uso di un accessorio:

Sulla parte superiore dell'attacco si nota un incavo per l'albero di trasmissione e un incavo per la stecca. Spingere l'utensile su uno degli alberi di trasmissione. Se si utilizzano i ganci per impasto, utilizzare entrambi gli alberi di trasmissione. Spingere verso il basso e contemporaneamente ruotare l'accessorio in senso antiorario per far sì che la stecca dell'albero motore si blocchi nell'accessorio.

4. Recipiente per miscelare:

Posizionare il recipiente per miscelare nel supporto in modo che il simbolo ▼ sul recipiente e il simbolo ▲ sull'alloggiamento siano allineati. Ruotare la vasca nella direzione indicata sull'alloggiamento ➡ LOCK fino all'arresto.

5. Versare gli ingredienti nel recipiente per miscelare.

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

6. Verificare che la manopola di comando sia ruotata verso sinistra fino all'arresto.

7. Tenere saldamente il braccio girevole. Ruotare la leva nella direzione della freccia e mantenerla in posizione. Contemporaneamente, abbassare lentamente il braccio con la mano. Rilasciare la leva.

8. Inserire la spina in una presa appropriata.

9. Seleziona la velocità usando lo schema in basso.

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Accessori	Livelli	Quantità	Tempo di utilizzo max.
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1–3	max. 6,5 kg	3–10 minuti
Impasto medio (ad es. pastella)	Frusta a foglia	1–12	max. 7,5 litro	2–10 minuti
Impasto leggero (ad es. impasto per waffle o crepe o pudding)	Frusta	1–12	max. 8,5 litro	2–10 minuti
Panna	Frusta	12	min. 200 ml max. 5 litro	3–10 minuti
Bianco d'uovo	Frusta	12	5–30 albumi	3–10 minuti

- Una volta acceso l'apparecchio, la spia di funzionamento si accende.
- L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 20 minuti.
- **Funzionamento breve:** Con l'impasto pesante, non usare l'apparecchio per più di 10 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.

Funzionamento con pausa

1. Ruotare sempre la manopola di comando verso l'estrema sinistra quando si vuole interrompere il lavoro.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente quando si desidera sostituire l'utensile.
3. Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
 - Se si attiva la leva durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
4. Abbassare nuovamente il braccio girevole.
 - “-” lampeggia sul display se il braccio girevole è stato aperto durante il lavoro. Altrimenti il display visualizza “0”.
 - Per poter utilizzare nuovamente l'apparecchio, è necessario ruotare la manopola di comando verso sinistra fino all'arresto. Selezionare quindi il livello di velocità desiderato.

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Dopo il lavoro, ruotare la manopola di comando verso sinistra fino all'arresto. Estrarre la spina.
2. Ruotare la leva nella direzione della freccia e tenerla in posizione. Spostare il braccio girevole manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva.
3. Rimuovere l'accessorio.
4. Se è stato utilizzato il paraspruzzi, rimuoverlo.
5. Ruotare brevemente il recipiente per miscelare in senso orario per rimuoverlo.
6. Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dal recipiente per miscelare.
7. Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo “Pulizia”.

Ricette

Impasto al cucchiaino

(Ricetta base)

Posizione 6–7

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/3 litro di latte.

Preparazione:

Mettere la farina di grano con gli altri ingredienti nel recipiente per miscelare, usare il frusta a foglia per mescolare per 30 secondi alla posizione 6, poi circa 3 minuti alla posizione 7. Ungere lo stampo o stendere la carta forno, disporre l'impasto e cuocere. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto: infilare uno stuzzicadenti di legno al centro. La torta è pronta se l'impasto non si attacca. Mettere la torta su una griglia da cottura per farla raffreddare.

Forno convenzionale:

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

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

Rotoli di lino

Posizione 2–3

Ingredienti:

500–550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/4 litro d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra (ben spurcata), 1 cucchiaino da tè di sale. Per spennellare: 2 cucchiaini d'acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/2 litro di acqua tiepida. Mettere l'acqua tiepida rimanente (1/4 litro) nel recipiente per miscelare, sbriaciolare il lievito dentro quest'ultimo, aggiungere la cagliata e mescolare bene con il gancio per impasto nella posizione 2. Il lievito deve essere completamente disciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammolati e il sale nel recipiente per miscelare. Impastare in posizione 2, quindi passare in posizione 3 e impastare per altri 3–5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45–60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dal recipiente per miscelare e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da forno umida. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, spennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

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

Crema al cioccolato

Posizione 11–12

Ingredienti:

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

Preparazione:

Montare la panna a neve ferma nel recipiente per miscelare con la frusta, rimuoverla dal recipiente per miscelare e tenerla al fresco. Sciogliere il cioccolato secondo le istruzioni

sulla confezione, o riscaldarlo per 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o il rum e salare con la frusta nel recipiente per miscelare in posizione 11 fino ad ottenere una schiuma. Aggiungere e mescolare uniformemente la copertura di cioccolato fuso in posizione 11–12. Tenere da parte un po' di panna montata per la decorazione. Aggiungere la panna rimanente al composto cremoso e mescolare brevemente a qualsiasi velocità. Decorare la crema al cioccolato e servire ben fredda.

Pulizia

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai la base in acqua per pulire. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

ATTENZIONE:

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

Alloggiamento del motore

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

Recipiente per miscelare, paraspruzzi, disco protettivo, accessori per impastare e mescolare

ATTENZIONE:

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

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Asciugare tutti i componenti per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Conservazione

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

Risoluzione di problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non può essere acceso o smette di funzionare.	Dispositivo senza alimentazione di corrente.	Controllare la presa con un altro apparecchio.
		Estrarre la spina correttamente.
		Controllare il fusibile.
	Il braccio rotante non è bloccato nella posizione più bassa. Un interruttore di sicurezza impedisce l'utilizzo.	- Verificare che il braccio girevole stia in posizione corretta. - Ruotare la manopola di comando verso sinistra fino all'arresto. 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.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Dati tecnici

Modello:.....PC-KM 1254
Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo energetico:.....2500 W
Classe di protezione:I
Peso netto:ca. 11,8 kg

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


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

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



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

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

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

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

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

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Rozpakowanie urządzenia	34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	34
Podłączenie elektryczne	34
Użytkowanie urządzenia	35
Instalacja i działanie zagniataarki	35
Przepisy.....	36
Czyszczenie	37
Przechowywanie	37
Eliminowanie usterek i zakłóceń.....	37
Dane techniczne	38
Warunki gwarancji.....	38
Ustawianie	38

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.

3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Obrótowe ramię
- 2 Pokrętko w prawo z wbudowanym wyświetlaczem
- 3 Lampka kontrolna
- 4 Szczeliny wentylacyjne
- 5 Dźwignia opuszczania / podnoszenia ramienia
- 6 Obudowa silnika
- 7 Miska do mieszania
- 8 Uchwyt misy do mieszania
- 9 Oslona przeciwozbryzgowa
- 10 Otwór do napełniania z pokrywą
- 11 Trzepaczka
- 12 Hak do ciasta (2-częściowy)
- 13 Hak do mieszania

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed włączeniem należy upewnić się, że narzędzie jest prawidłowo założone i mocno osadzone.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Gdy chcesz zmienić narzędzie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Zawsze należy odczekać, aż narzędzie się zatrzyma!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.

Podłączenie elektryczne

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

Użytkowanie urządzenia

Cechy ochronne

- Urządzenie jest wyposażone w 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 urządzenia

- Po podłączeniu urządzenia do zasilania i zamknięciu wyłącznika bezpieczeństwa na ramieniu obrotowym, urządzenie jest gotowe do pracy.
- Na wyświetlaczu zapalają się na krótko wszystkie symbole i pojawia się „0”.
- Przekręć pokrętkę w prawo, aby wybrać żądaną prędkość. Urządzenie zacznie pracować. Kontrolka na pokrętkę regulującym zaświeci się.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:

- Poziom prędkości
- Czas pracy
- Narzędzia (hak do ciasta, hak do mieszania, trzepaczka)
 - Należy pamiętać, że symbol haka do ciasta gaśnie od poziomu 4. Dlatego hak do ciasta należy używać tylko z poziomu 1 – 3.

Wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętkę w prawo do oporu w lewo, aby wyłączyć urządzenie. Wyświetlacz i podświetlenie gasną.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Rodzaje i narzędzia do produkcji ciasta stołowego

Rodzaj ciasta	Nasadka	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1–3	maks. 6,5 kg	3–10 minuty
Ciasto średniej gęstości (np. ciasto naleśnikowe)	Hak do mieszania	1–12	maks. 7,5 litr	2–10 minuty
Lekkie ciasta (np. do gofra lub naleśników, pudding)	Trzepaczka	1–12	maks. 8,5 litr	2–10 minuty
Śmietana	Trzepaczka	12	min. 200 ml maks. 5 litr	3–10 minuty
Białka jajek	Trzepaczka	12	5–30 jajek	3–10 minuty

- Po włączeniu urządzenia zapali się lampka kontrolna.
- Urządzenie wyłącza się automatycznie po 20 minutach.
- **Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkownik urządzenia nie dłużej niż 10 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.

Instalacja i działanie zagniatarki

Włącz urządzenie tylko z miską do mieszania na miejscu!

1. Odchylenie ramienia obrotowego:

Obróć dźwignię w kierunku strzałki i przytrzymaj ją w miejscu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.

2. Jeśli potrzebujesz osłony przeciwbryzgowej, przyciśnij ją teraz do ramienia obrotowego od dołu. Upewnij się, że jest ona mocno osadzona.

3. Użytkowanie akcesoriów:

W górnej części osprzętu widać wgłębienie na walek napędowy i wgłębienie na zawleczkę. Wsunąć narzędzie na jeden z wałków napędowych. Jeśli używasz haków do ciasta, użyj obu wałków napędowych. Nacisnąć w dół i jednocześnie obrócić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby klinga wału napędowego zablokowała się w przystawce.

4. Miska do mieszania:

Umieść miskę do mieszania w uchwycie tak, aby symbol ▼ na misce i symbol ▲ na obudowie były wyrównane. Obróć misę w kierunku wskazanym na obudowie
➡ LOCK do oporu.

5. Włożyć składniki do miski do mieszania.

- Jeśli wyrabiasz ciężkie ciasta, nie wkładaj wszystkich składników naraz do miski do mieszania. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj. W trakcie zagniatania wolno dodawać płyny.

6. Sprawdzić, czy pokrętkę w prawie jest obrócone do oporu w lewo.
7. Mocno przytrzymać ramię obrotowe. Obrócić dźwignię w kierunku wskazanym przez strzałkę i przytrzymać ją w tej pozycji. W tym samym czasie powoli opuść ramię ręką. Zwolnić dźwignię.
8. Wsunąć wtyczkę do gniazda sieciowego.
9. Wybrać prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Przerwanie pracy

1. Zawsze obracać pokrętkę w prawo w skrajnie lewą stronę, gdy chcesz przerwać pracę.
2. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazda, gdy chcesz zmienić narzędzie.

3. Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
 - Jeśli uruchamiamy dźwignię) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
4. Ponownie opuścić ramię uchylnie.
 - Na wyświetlaczu miga „- -”, jeśli podczas pracy otworzyli Państwo ramię obrotowe. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się „E”.
 - Aby móc ponownie obsługiwać urządzenie, należy najpierw obrócić pokrętkę w prawo do oporu w lewo. Następnie wybrać żądany poziom prędkości.

Koniec pracy i wyjęcie misy

1. Po pracy obróć pokrętkę w prawo do oporu w lewo. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
2. Obróć dźwignię w kierunku strzałki i przytrzymaj ją w miejscu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
3. Wyjąć końcówkę mieszadła.
4. Jeśli używałeś osłony przeciwozobryzgowej, usunąć ją.
5. Gotowe ciasto można poluzować skrobaczką i wyjąć z miski do mieszania.
6. Posługując się skrobakiem lub łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
7. Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Pozycja 6–7

Składniki:

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

Przygotowanie:

Mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami umieścić w misce do mieszania, za pomocą haka miksującego mieszać przez 30 sekund w pozycji 6, następnie ok. 3 minuty w pozycji 7. Przesmarować formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, włączyć do niej ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest upieczone: Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykalczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

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

Czas pieczenia: 50–60 minut

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

Bułki z siemieniem lnianym

Pozycja 2–3

Składniki:

500–550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/4 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do szczotkowania: 2 łyżeczki wody

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w 1/4 litra letniej wody. Pozostałą część letniej wody (3/4 litra) wlej do miski do mieszania, wsyp pokruszone drożdże, dodaj twaróg i dobrze wymieszaj, używając do tego haka do mieszania ciasta w pozycji 2 Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Do miski do mieszania dodać mąkę z namoczonymi nasionami lnu i solą. Wyrabiaj w pozycji 2, następnie zmienić na 3 i wyrabiaj jeszcze przez 3 do 5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45–60 minut, aby urosło. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczoną papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, aby urosły, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny: Górne i dolne ogrzewanie 200–220 °C (wstępne nagrzewanie przez 5 minut), piekarnik gazowy: Prędkość 2–3
Czas pieczenia: 30–40 minut

Krem czekoladowy

Pozycja 11–12

Składniki:

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

Przygotowanie:

Ubić śmietaną na sztywno w misce do mieszania trzepaczką, wyjąć z misy i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie w misce do mieszania na pozycji 11 ubić trzepaczką jajka, cukier, cukier wanilinowy, brandy lub rum i sól, aż do uzyskania piany. Dodaj i równomiernie wymieszaj stopioną czekoladową powłokę na pozycji 11–12. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Do kremowej masy dodajemy pozostałą śmietankę i krótko mieszamy na dowolnych obrotach. Udekorować kremem czekoladowym i podawać dobrze schłodzone.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

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

Obudowa silnika

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

Miska do mieszania, osłona przeciwbryzgowa, tarcza ochronna, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

UWAGA:

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

- Części, które miały styczność z jedzeniem po umyciu należy opłukać wodą.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

Przechowywanie

- 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	Co należy zrobić
Urządzenia nie można włączyć lub przestaje działać.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdź gniazdko za pomocą innego urządzenia. Podłącz prawidłowo wtyczkę. Sprawdź bezpieczniki.
	Ramię obrotowe nie jest zablokowane w swoim najniższym położeniu. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia działanie.	- Sprawdź prawidłowe położenie uchylonego ramienia. - Przekręć pokrętkę w prawo do oporu w lewo. 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 uszkodzone.		Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....PC-KM 1254
Napięcie zasilania:220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:2500 W
Stożenie ochrony:I
Waga netto:ok. 11,8 kg

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

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

A használati útmutatóban található szimbólumok

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



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

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

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	39
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	39
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	39
Elektromos csatlakozás	39
A készülék működése	40
A dagasztógép összeszerelése és használata	40
Receptek	41
Tisztítás	42
Tárolás	42
Hibaelhárítás	42
Műszaki adatok	42
Hulladékkezelés	43

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.

4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Forgókar
- 2 Vezérlőtárcsa beépített kijelzővel
- 3 Működésjelző lámpa
- 4 Szellőzőnyílások
- 5 A kar leengedésére /felemelésére szolgáló vezérlőkar
- 6 Motorburkolat
- 7 Keverőtál
- 8 Keverőtál fogantyú
- 9 Fröccsenésvédő
- 10 Töltőnyílás fedéllel
- 11 Habverő
- 12 Tésztakampó (2 darab)
- 13 Keverőkampó

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések



FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a szerzőszám megfelelően fel van-e szerelve és szilárdan ül-e.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból, ha a szerzőszámot ki akarja cserélni.
- Mindig várja meg, amíg a szerzőszám megáll!
- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.

Elektromos csatlakozás

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

A készülék működése

Védelmi funkciók

- A készülék biztonsági kapcsolóval van felszerelve. A készülék csak akkor működtethető, 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 a tápegységhez, és bezárta a biztonsági kapcsolót a forgatókaron, a készülék üzemkész.
- A kijelzőn rövid ideig minden szimbólum világít, és megjelenik az „U”.
- A kívánt sebességszint kiválasztásához fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával megegyező irányban. A készülék elkezd működni. A lámpa a vezérlőgombon kigyullad.

Megjelenítés

A kijelző a következőket mutatja:

- Sebességszint
- Futási idő
- Eszközök (tésztakampó, keverőkampó, habverő)
 - Vegye figyelembe, hogy a tésztakampó szimbóluma az 4 színtről kialszik. Ezért a tésztakampót csak az 1–3 szinttől használja.

A készülék kikapcsolása

- A készülék kikapcsolásához fordítsa a vezérlőtárcsát balra, ameddig csak lehet. A kijelző és a világítás kialszik.
- Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Felhelyezhető szerszámok	Szint	Mennyiség	Maximális működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy péksütemény)	Tésztakampó	1–3	max. 6,5 kg	3–10 perc
Közepes tészta (pl. palacsintatészta)	Keverőkampó	1–12	max. 7,5 liter	2–10 perc
Könnyű tészta (pl. gofri vagy crepes tészta, puding)	Habverő	1–12	max. 8,5 liter	2–10 perc
Tejszín	Habverő	12	min. 200 ml max. 5 liter	3–10 perc
Tojásfehérje	Habverő	12	5–30 tojásfehérje	3–10 perc

- Amint bekapcsolja a készüléket, kigyullad a működésjelző lámpa.
- A készülék 20 perc után automatikusan kikapcsol.
- Rövid idejű használat:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percig.

A dagasztógép összeszerelése és használata

Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a keverőtálat felhelyezte!

1. A forgókar kinyitása:

Forgassa a kart a nyíl irányába, és tartsa a helyén. Mozgassa forgókart kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart.

- Ha használni szeretné a fröccsenésvédőt, most rögzítse alulról a forgókarra. Győződjön meg róla, hogy szilárdan ül.

3. Feltét használata:

A feltét felső végén egy bemélyedést láthat a hajtótengely és a sin részére. Nyomja a szerszámot az egyik hajtótengelyre. Ha a tésztakampókat használja, használja mindkét hajtótengelyt. Nyomja be és ezzel egy időben fordítsuk el a tartozékot az óra járásával ellentétes irányba, hogy a hajtótengely ékje rögzüljön a tartozékon.

4. Keverőtál:

Helyezze a keverőtálat a tartóba úgy, hogy a tálon lévő ▼ szimbólum és a házon lévő ▲ szimbólum egy vonalban legyen. Forgassa a tálat a házon ► LOCK jelzett irányba, ameddig csak lehet.

- Töltse az összetevőket a keverőedénybe.

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

- Ellenőrizze, hogy a vezérlőtárcsa balra van-e elforgatva, ameddig csak lehet.
- Tartsa erősen a forgókart. Forgassa el a kart a nyíl irányába, és tartsa a helyén. Ezzel egyidejűleg lassan engedje le a kart a kezével. Engedje el a kart.
- Csatlakoztassa a készülék tápcsatlakozóját egy megfelelő konnektorból.
- Az alábbi táblázat alapján válassza ki a fordulatszámot.

Használat szüneteltetése

- Mindig fordítsa a vezérlőtárcsát a bal szélső értékre, ha meg akarja szakítani a munkát.
- Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból, ha szerszámot akar cserélni.

- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
 - Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.
- Engedje le ismét a lengőkart.
 - „-” villog a kijelzőn, ha működés közben kinyitotta a forgatókart. Ellenkező esetben a kijelzőn „□” jelenik meg.
 - Ahhoz, hogy a készüléket ismét működtetni tudja, először a vezérlőtárcsát balra kell fordítani, ameddig csak lehet. Ezután válassza ki a kívánt sebességfokozatot.

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- Munka után fordítsa a vezérlőtárcsát balra, ameddig csak lehet. Húzza ki a tápcsatlakozót.
- Forgassa a kart a nyíl irányába, és tartsa a helyén. Mozgassa forgókart kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart.
- Vegye le a feltétet.
- Ha használta a fröccsenésgátót, távolítsa el azt.
- A keverőtálat az óramutató járásával megegyező irányba egy rövid fordulatot elforgatva vegye le.
- Az elkészült tésztát kilizithatja egy kaparóval, majd távolítsa el a keverőtáliból.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Receptek

Kovász (alaprecept)

Pozíció 6–7

Összetevők:

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

Elkészítés:

Tegye a búzalisztet a többi hozzávalóval együtt a keverőtálba, keverje a keverőhoroggal 30 másodpercig a 6. pozícióban, majd kb. 3 percig a 7. pozícióban. Kenje ki a sütőformát vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki: Egy fatűvel szúrjon bele a sütemény közepébe. A sütemény elkészült, ha a tűszta nem ragad hozzá. Tegye hűlni a süteményt egy sütőrácsra.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalat: 2
 Melegítés: Elektromos sütő felső és alsó melegítés 175–200 °C, gázsütő: Sebességbeállítás 2–3
 Sütési idő: 50–60 perc

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

Lenmagos tekeres

Pozíció 2–3

Összetevők:

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

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be ¾ liter langyos vízbe. Tegye a maradék langyos vizet (¼ liter) a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá a túrót, és jól keverje össze a tésztakampóval az 2-es fokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Dagassza az 2. pozícióban, majd kapcsolja a gombot 3. pozícióba és dagassza újabb 3–5 percig. Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kelni 45–60 percig. Dagassza újra, vegye ki a keverőtáliból, és formáljon belőle 16 tekerceset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekerceseket, 15 percig hagyja kelni, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalat: 2
 Melegítés: Elektromos sütő: Felső és alsó melegítés 200–220 °C (5 perces előmelegítés), gázsütő: Sebességbeállítás 2–3
 Sütési idő: 30–40 perc

Csokoládékrém

Pozíció 11–12

Összetevők:

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

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a táliból és tartsa hűvösen. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládét, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Közben a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a söt habverővel a keverőtálba a 11-es fokozaton habosra verjük. Adja hozzá és a 11–12. pozícióban egyenletesen keverje bele az olvasztott tortabevonót. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. Adja hozzá a maradék tejszínt a krémes keverékhez, és rövid ideig keverje bármilyen sebességgel. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

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

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más karcoló tárgyakat a tisztításhoz.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket.

Motorburkolata

Csak nedves ruhával és pici mosószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Kevertál, fröccsenésvédő, védőlemez, dagasztó és keverő feltétek

VIGYÁZAT:

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

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- Alaposan szárítsa meg a feltéteket, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékre.

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 ok	Megoldás
A készülék nem kapcsolható be vagy a működése leáll.	A készülék nincs áramellátás alatt.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Csatlakoztassa megfelelően a tápcsatlakozót.
		Ellenőrizze a biztosítékokat.
A forgókar nem a legalsó pozícióban van rögzítve. A biztonsági kapcsoló megakadályozza a működést.	A túlmelegedés elleni védelem aktiválódott. A motor túl meleg.	- Ellenőrizze, hogy a felnyitható kar megfelelő helyzetben áll-e. - Fordítsa a vezérlőtárcsát balra, ameddig csak lehet. Ezt követően állítsa be a kívánt sebességfokozatot.
		A készüléket az újbóli bekapcsolás előtt legalább 15 percig hagyja lehűlni.
A készülék meghibásodott.		Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-KM 1254
Áramellátás:220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:.....2500 W
Védelmi osztály:.....I
Nettó súly:kb. 11,8 kg

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

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

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

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

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Распаковка устройства	44
Обзор деталей прибора / Комплект поставки	44
Предупреждения по использованию устройства	44
Электрическое соединение	45
Возможности прибора	45
Установка и эксплуатация тестомесильной машины ...	45
Рецепты	46
Чистка	47
Хранение	47
Устранение неисправностей	47
Технические данные	48
Утилизация	48

Распаковка устройства

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

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Поворотное плечо
- 2 Циферблат управления со встроенным дисплеем
- 3 Индикаторная лампочка работы
- 4 Вентиляционные отверстия
- 5 Рычаг опускания / подъема плеча
- 6 Кожух мотора
- 7 Кувшин смешивания
- 8 Ручка чаши для смешивания
- 9 Защитная крышка от разбрызгивания
- 10 Загрузочное отверстие с крышкой
- 11 Венчик
- 12 Крюк для теста (2-шт.)
- 13 Крюк для смешивания

Предупреждения по использованию устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Перед включением убедитесь, что инструмент правильно закреплен и надежно зафиксирован.
- Запрещается прикасаться к движущимся частям.
- Не меняйте состояние защитных переключателей.
- Вытаскивайте сетевую вилку из розетки, когда хотите сменить инструмент.
- Всегда дожидайтесь остановки инструмента!
- Если активировать рычаг во время работы устройства, чтобы поднять плечо, защитный переключатель отключит мотор.

Электрическое соединение

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

Возможности прибора

Средства защиты

- Прибор оснащен предохранительным выключателем. 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 подключения прибора к электросети и замыкания предохранительного выключателя на поворотном кронштейне прибор готов к работе.
- На дисплее кратковременно загораются все символы и появляется «0».
- Вращая регулятор по часовой стрелке, выберите уровень скорости. Прибор начинает работу. При этом загорается индикатор на ручке управления.

Дисплей

На дисплее отображается следующее:

- Уровень скорости
- Время работы
- Инструменты (крюк для теста, крюк для смешивания, венчик)
 - Обратите внимание, что символ крюка для теста гаснет, начиная с уровня 4. Поэтому используйте крюк для теста только на уровне 1–3.

Выключение прибора

1. Поверните диск управления влево до упора, чтобы выключить прибор. Дисплей и подсветка погаснут.
2. Извлеките вилку из розетки.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк для теста	1–3	макс. 6,5 кг	3–10 минуты
Тесто средней плотности (например, взбитое тесто для торта)	Крюк для смешивания	1–12	макс. 7,5 литр	2–10 минуты
Легкое тесто (например, вафли или пончики, пудинг)	Венчик	1–12	макс. 8,5 литр	2–10 минуты
Крем	Венчик	12	мин. 200 мл макс. 5 литр	3–10 минуты
Яичные белки	Венчик	12	5–30 яичных белков	3–10 минуты

Установка и эксплуатация тестомесильной машины

Включайте устройство только с установленным на место кувшином смешивания!

1. Открытие поворотного плеча:

Поверните рычаг в направлении стрелки и удерживайте его в нужном положении. Рукой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.

2. Если нужен брызговик, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Убедитесь, что он надежно зафиксирован.

3. Применение приспособления:

На верхней части приспособления можно увидеть углубление для приводного вала и углубление для шплинта. Насадите инструмент на один из приводных валов. Если вы используете крюки для теста, используйте оба приводных вала. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.

4. Кувшин смешивания:

Установите чашу для смешивания в держатель так, чтобы символ ▼ на чаше и символ ▲ на корпусе были совмещены. Поверните чашу в направлении, указанном на корпусе ➡ **LOCK**, до упора.

5. Наполните кувшин смешивания продуктами.

- 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. Убедитесь, что диск управления повернут влево до упора.
7. Крепко держите поворотный рычаг. Поверните рычаг в направлении, указанном стрелкой, и удерживайте его в этом положении. Одновременно медленно опустите рычаг рукой. Отпустите рычаг.
8. Вставьте вилку питания в подходящую розетку.
9. Выберите скорость по таблице ниже.

- После включения прибора загорится индикаторная лампочка работы.
- Прибор автоматически выключается через 20 минут.
- **Кратковременная работа Короткое время работы:** Если тесто тяжелое, не используйте прибор более 10 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.

Импульсный режим

1. Всегда поворачивайте диск управления в крайнее левое положение, когда хотите прервать работу.
2. Вытащите сетевую вилку из розетки, когда хотите заменить инструмент.
3. Дождитесь, пока насадка полностью остановится!
 - Если активировать рычаг во время работы устройства, чтобы поднять плечо, защитный переключатель отключит мотор.
4. Снова опустите поворотный рычаг.
 - На дисплее мигает «- -», если во время работы вы открыли поворотный рычаг. В противном случае на дисплее отображается «Ѕ».
 - Чтобы прибор снова мог работать, необходимо сначала повернуть диск управления влево до упора. Затем выберите нужный уровень скорости.

Завершение работы и снятие кувшина для смешивания

1. После работы поверните диск управления влево до упора. Извлеките вилку питания.
2. Поверните рычаг в направлении стрелки и удерживайте его в нужном положении. Рукой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
3. Снимите насадку.
4. Если вы использовали защиту от брызг, снимите ее.
5. Поверните миксерную чашу по часовой стрелке на короткий оборот, чтобы снять ее.
6. Используя лопатку, извлеките приготовленное тесто из кувшина для смешивания.
7. Очистите все использовавшиеся компоненты, как указано в разделе «Чистка».

Рецепты

Смесь для бисквитов (основной рецепт)

Положение 6–7

Ингредиенты:

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

Готовка:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в миксерную чашу, используйте крюк для смешивания в течение 30 секунд в положении 6, затем около 3 минут в положении 7. Смажьте форму или выложите ее кулинарной бумагой, заполните тестом и выпекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните заостренной деревянной палочкой в центре. Если на палочке нет теста, значит выпечка готова. Уложите выпечку на кухонную решетку для остывания.

Обычная духовка:

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

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

Булочки с льняными семечками

Положение 2–3

Ингредиенты:

500–550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, ¾ литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски (хорошо просушенной), 1 чайная ложка соли.
 Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Готовка:

Замочите семена льна в ¼ литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (¼ литра) в миску для смешивания, раскрошите в нее дрожжи, добавьте творог и хорошо перемешайте с помощью крюка для теста в положении 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в кувшин смешивания. Замешивайте в положении 2, затем переключитесь в положение 3 и замешивайте еще от 3 до 5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45–60 минут. Снова замешивайте, извлеките из кувшина смешивания и разделите на 16 булочек. Уложите в противень кулинарную бумагу. Поместите на нее булочки, дайте им 15 минут, чтобы подняться, смажьте теплой водой и выпекайте.

Обычная духовка:

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

Шоколадный крем

Положение 11–12

Ингредиенты:

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

Готовка:

Взбивайте ингредиенты в кувшине смешивания венчиком, извлеките их из кувшина и храните на холоде. Растопите шоколад согласно инструкции на упаковке

или нагревайте его 3 минуты в микроволновой печи при 600 Вт. Тем временем, взбейте в кувшине для смешивания в положении 11 до появления пены яйца, сахар, ванильный сахар, соль, коньяк или ром. Добавьте и равномерно перемешайте растопленную шоколадную глазурь в положении 11–12. Оставьте некоторое количество взбитого крема для украшения. Добавьте оставшиеся сливки в сливочную смесь и недолго помешивайте на любой скорости. Украсьте шоколадным кремом и подавайте охлажденным.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

ВНИМАНИЕ:

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

Кожух мотора

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

Кувшин смешивания, защитная крышка от разбрызгивания, защитный диск, насадки для взбивания и смешивания

ВНИМАНИЕ:

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

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Хорошо просушите все компоненты перед повторным подключением к прибору.

Хранение

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

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Действие
Прибор не включается или прекращает работу.	Нет электропитания прибора.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно подключите вилку питания.
		Проверьте предохранитель.
Поворотное плечо не фиксируется в самом нижнем положении. Защитный переключатель предотвращает работу.	-	Проверьте правильность положения поворотного блока.
		Поверните диск управления влево до упора. 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.		Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель:PC-KM 1254
Электропитание: 220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 2500 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прикл. 11,8 кг

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

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

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

التخزين

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

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



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

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

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

استكشاف الأخطاء وتصحيحها

الخلل	السبب المحتمل	الحل
لا يمكن تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	الجهاز لا يوجد به مصدر إمداد بالطاقة.	تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
		قم بتوصيل قابس التيار بشكل صحيح.
		افحص المنصهر.
	الذراع الدوار غير محكم في الموضع السفلي.	- تحقق من الوضع المناسب لذراع الدوران. - أدر قرص التحكم الدوار إلى اليسار لأبعد مسافة ممكنة.
	تم تنشيط حماية التسخين الزائد، المحرك ساخن للغاية.	ثم حدد إعداد السرعة المطلوب.
	الجهاز به عيب.	دع الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل تشغيله مرة أخرى.
		اتصل بمركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.

البيانات الفنية

الطراز: PC-KM 1254
 مصدر الطاقة: 220-240 فولت، ~، 50-60 هرتز
 استهلاك الطاقة: 2500 واط
 فئة الحماية: I
 الوزن الصافي: حوالي 11.8 كيلو جرام

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

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

المكونات:

200 ملي كريمة حلوة، 150 جرام شوكولاتة داكنة، 3 بيضات، 50-60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من البراندي أو الريم، ورقائق الشوكولاتة.

الإعداد:

اخفق الكريمة المتماسكة في وعاء الخلط باستخدام المخفقة، ثم قم بإزالتها من الوعاء، واتركها لتبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقاً للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في هذه الأثناء، أخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والبراندي أو الريم والملح بمضرب البيض في وعاء الخلط على الوضع 11 لحين تكوين رغوي. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة و قم بخلطها بشكل موحد باستخدام إعداد السرعة 11-12. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى الخليط الكريمي وقلّب لفترة وجيزة بأي سرعة. زين كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

التنظيف



تحذير:

- احرص دائماً على فصل القابس الرئيسي من المقبس قبل التنظيف.
- لا تعمر الجهاز أبداً في الماء لتنظيفه.
- وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.



تنبيه:

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

مبيت المحرك

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

حاوية الخلط، واقي التناثر، قرص واقي، أدوات العجن والخلط الملحقة



تنبيه:

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

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء.
- جفف كل المكونات جيداً قبل إعادة تركيبها على الجهاز.

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية)

الوضع 6-7

المكونات:

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

الإعداد:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في وعاء الخلط، واستخدم خطاف الخلط للخلط لمدة 30 ثانية على الوضع 6، ثم على الوضع 7 لمدة 3 دقائق تقريباً. قم بمسح قالب بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعه في الفرن لخبزها. قم بتدقيق الكيك قبل إخراجها من الفرن لثري إذا كان تم الانتهاء من خبزها: قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك، إذا لم يلتصق به العجين، فهذا يعني اكتمال الطهي. ضع الكيك على شبكة الخبز حتي يبرد.

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية: 2

التسخين: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي 175-200 درجة مئوية، فرن الغاز: إعداد السرعة 2-3

وقت الخبز: 50-60 دقيقة

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

لحائف بذر الكتان

الوضع 3-2

المكونات:

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

الإعداد:

انقع بذر الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الماء الفاتر المتبقي (4/1 لتر) في وعاء الخلط، وضع فيه الخميرة، وأضف خثارة اللبن وامزج جيداً باستخدام خطاف العجن في الوضع 2. يجب أن تذوب الخميرة تماماً. أضف الدقيق إلي بذر الكتان المنتقوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن على الوضع 2، ثم غير السرعة إلى الوضع 3 وتابع عملية العجن لمدة من 3 إلى 5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين وتركها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط و قم بتشكيل 16 لفة منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها وتركها لمدة 15 دقيقة و قم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي 200-220 درجة مئوية (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)، فرن الغاز: إعداد السرعة 2-3

وقت الخبز: 30-40 دقيقة

الشاشة

يظهر على الشاشة الآتي:

- مستوى السرعة
- مدة التشغيل
- الأدوات (خطاف العجن، خطاف الخلط، مخفقة)
- لاحظ أن رمز خطاف العجن يختفي عند المستوى 4. لذا، يمكنك استخدام خطاف العجن فقط من المستوى 1 إلى 3.

إيقاف تشغيل الجهاز

1. أدر قرص التحكم الدوار إلى اليسار لأبعد مسافة ممكنة لإيقاف تشغيل الجهاز. تطفئ الشاشة والإضاءة.
2. أفضل قابس الكبل الرئيس من المقبس.

تركيب وتشغيل ماكينة العجن

شغّل الجهاز المزود بوعاء خلط في موضعه فقط!

1. فتح الذراع الدوار:
أدر المقبض في اتجاه السهم ووثبه في موضعه. رك الذراع الدوار باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة.
2. إذا كنت بحاجة إلى وافي التناثر، قم بتركيبه الآن في. تأكد من تثبيته بإحكام.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة الملحقة	المستوى	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	3-1	6,5 كجم بحد أقصى	3-10 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف الخلط	12-1	7,5 كجم بحد أقصى	2-10 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل أو الكريب، حلوى البودنج)	لمخفقة	12-1	8,5 كجم بحد أقصى	2-10 دقائق
قشدة	لمخفقة	12	200 مل بحد أدنى 5 لتر بحد أقصى	3-10 دقائق
بياض البيض	لمخفقة	12	بياض 5-30 بيضات	3-10 دقائق

إنهاء التشغيل وإزالة الوعاء

1. بعد التشغيل، أدر قرص التحكم الدوار إلى اليسار لأبعد مسافة ممكنة. اسحب قابس التيار.
2. أدر المقبض في اتجاه السهم ووثبه في موضعه. حرك الذراع الدوار باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة.
3. أزل الملحق.
4. إذا استخدمت وافي تناثر السوائل، فقم بإزالته.
5. أدر وعاء الخلط في اتجاه عقارب الساعة قليلاً لإزالته.
6. يمكنك تخفيف تماسك العجين المكتمل الإعداد بمكشطة ثم قم بإزالته من حاوية الخلط.
7. قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم «التنظيف».

- بمجرد تشغيل الجهاز، نضيء لمبة مؤشر التشغيل.
- يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً بعد 20 دقيقة.
- التشغيل لمدة قصيرة: مع العجين شديد التماسك، لا تقم بتشغيل الجهاز مدة تزيد عن 10 دقائق ثم اتركه يبرد لمدة 10 دقائق.

إيقاف التشغيل مؤقتاً

1. أدر قرص التحكم الدوار دائماً إلى أقصى اليسار عندما تريد إيقاف التشغيل.
2. اسحب القابض الرئيسي من المقبس عندما تريد تغيير الأداة.
3. انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماماً!
- يتم تشغيل المحرك مرة أخرى في أقرب وقت من خفض الذراع الدوار مرة ثانية!
4. اخفض الذراع الدوار مجدداً.
- «» يومض على الشاشة إذا رفعت الذراع الدوار في أثناء التشغيل. وإلا فستظهر الشاشة «م».
- لتتمكن من تشغيل الجهاز مجدداً، يجب أولاً تدوير قرص التحكم الدوار إلى اليسار لأبعد مسافة ممكنة. ثم حدد مستوى السرعة المطلوب.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات/ نطاق التسليم

- 1 ذراع دوار
- 2 قرص تحكم دوار مع شاشة مضمنة
- 3 لمبة مؤشر التشغيل
- 4 فتحات تهوية
- 5 رافعة لخفض/رفع الذراع
- 6 مبيت المحرك
- 7 حاوية الخلط
- 8 مقبض لوعاء الخلط
- 9 واقي التناثر
- 10 فتحة تعبئة مزودة بغطاء
- 11 المخفقة
- 12 خطاف العجن (قطعتان)
- 13 خطاف الخلط

تحذيرات لاستخدام الجهاز

- تحذير: خطر التعرض للجروح!**
- قبل التشغيل، تأكد من توصيل الأداة بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.
 - لا تلمس الأجزاء المتحركة.
 - لا تتلاعب في أي من محاولات الأمان.
 - اسحب القابس الرئيسي من المقبس عندما تريد تغيير الأداة.
 - انتظر دائماً حتى تتوقف الأداة!
 - إذا قمت بتنشيط الرافعة أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك.

التوصيل الكهربائي

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

تشغيل الجهاز

مميزات الحماية

- الجهاز مزود بمفتاح أمان. يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا لاحظت:
 - الذراع الدوار مثبت بإحكام في أدنى وضع.
- تتمتع وظيفة التحكم في السرعة إلكترونياً بزيادة الحمل على الموتور تلقائياً. ويتم تنظيم عدد الدورات في الدقيقة تلقائياً في حالة الحمل الزائد.

تشغيل الجهاز

- بعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة وإغلاق مفتاح الأمان الموجود على الذراع الدوار، يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل.
- تضيء جميع الرموز لفترة وجيزة على الشاشة ويظهر «تم».
- أدر المقبض الدوار في اتجاه حركة عقارب الساعة لتحديد مستوى السرعة المطلوب. ويبدأ الجهاز في العمل. يضيء المصباح الموجود في مقبض التحكم.

دليل التعليمات

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

رموز تعليمات الاستخدام

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

تحذير: ⚠

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

تنبيه: ⚠

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

المحتويات

- 3 نظرة عامة على المكونات
- 52 تفريغ محتويات العبوة.....
- 52 نظرة عامة على المكونات/ نطاق التسليم.....
- 52 تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
- 52 التوصيل الكهربائي.....
- 52 تشغيل الجهاز.....
- 51 تركيب وتشغيل ماكينة العجن
- 50 الوصفات.....
- 50 التنظيف.....
- 49 التخزين.....
- 49 استكشاف الأخطاء وتصليحه.....
- 49 البيانات الفنية.....
- 49 التخلص من الجهاز.....

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.

GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

PC-KM 1254

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-mesečná 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 заявленим 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, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávajcu, podpis • datum nákupu, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الترتيب، و عدد الترخيص المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Start: 01/2023