

**Bedienungsanleitung/Garantie**

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Manual de instruções  
Istruzioni per l'uso • Інструкція з експлуатації  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Návod k použití • Használati utasítás  
Руководство по эксплуатации



CE

Knetmaschine  
Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasado • Robô de cozinha  
Impastatrice • Пристрій для замішування тіста • Kneading Machine  
Robot Kuchenny • Hnětač • Dagasztógép • Тестомесильная машина

**KM 3323**

**DEUTSCH****Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente.....	Seite	3
Bedienungsanleitung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	7
Garantiebedingungen.....	Seite	7

**NEDERLANDS****Inhoud**

Locatie van bedieningselementen.....	blz	3
Gebruiksaanwijzing.....	blz	10
Technische specificaties.....	blz	13

**FRANÇAIS****Table des matières**

Situation des commandes.....	page	3
Manuel.....	page	14
Caractéristiques techniques.....	page	17

**ESPAÑOL****Contenidos**

Ubicación de los controles.....	página	3
Manual del usuario.....	página	19
Especificaciones técnicas.....	página	22

**PORTUGUÊS****Índice**

Localização dos controlos.....	página	3
Manual do utilizador.....	página	23
Especificações técnicas.....	página	26

**ITALIANO****Contenuto**

Posizione dei comandi.....	pagina	3
Manuale dell'utente.....	pagina	27
Specifiche tecniche.....	pagina	30

**УКРАЇНСЬКА****Зміст**

Розташування органів керування .....	стор	3
Посібник користувача.....	стор	31
Технічні характеристики.....	стор	34

**ENGLISH****Contents**

Location of Controls.....	page	3
User manual.....	page	35
Technical Specifications.....	page	38

**JĘZYK POLSKI****Spis treści**

Lokalizacja kontrol.....	strona	3
Instrukcja użytkownika.....	strona	39
Techniczne specyfikacje.....	strona	42
Warunki gwarancji.....	strona	42

**ČESKY****Obsah**

Umístění ovladačů.....	strana	3
Návod k obsluze.....	strana	44
Technické specifikace.....	strana	47

**MAGYARUL****Tartalom**

A kezelőszervek elhelyezkedése.....	oldal	3
Használati útmutató.....	oldal	48
Műszaki adatok.....	oldal	51

**РУССКИЙ****Содержание**

Расположение элементов.....	стр.	3
Руководство пользователя.....	стр.	52
Технические характеристики.....	стр.	56

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

УКРАЇНСЬКА

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

## Übersicht der Bedienelemente

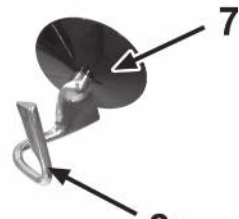
Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes  
Ubicación de los controles • Localização dos controlos  
Posizione dei comandi • Розташування органів керування  
Location of Controls • Lokalizacja kontroltek  
Umístění ovladačů • A Kezelőszervek Elhelyezkedése  
Расположение элементов



8c



8b



8a



9

## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

### Kinder und gebrechliche Personen

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

#### **Warnung!**

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

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

#### **Warnung:**

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

#### **Achtung:**

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

#### **Hinweis:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebs dürfen **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber oder Ihre Hände, die rotierenden Schneebesen bzw. Kneithaken berühren! **Es besteht Verletzungsgefahr!**
- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

### Elektrischer Anschluss

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

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Bedienfeld
- 2 Schwenkbarer Arm
- 3 Drehknopf zum Heben des Arms
- 4 Gerätegehäuse
- 5 Rührschüssel
- 6 Spritzschutz Rührschüssel
- 7 Schutzscheibe
- 8a Kneithaken
- 8b Rührhaken
- 8c Schneebesen
- 9 Schutzabdeckung für Antriebswelle

## Montage des Zubehörs

1. Drehen Sie den Drehknopf (3) in Pfeilrichtung, um den Arm der Maschine zu heben.
2. **Für den Einsatz des Schneebesens (8c)** befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (6): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben.

### **i** Hinweis:

An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen (▼).

Schieben Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen und arretieren ihn durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

### **i** Hinweis:

Bei Zubereitung von Teig mit dem Kneht- oder dem Rührhaken ist der Spritzschutz nicht nötig. Sie erhalten sich damit die Option, während der Teigzubereitung Zutaten zuzufügen.

3. Wenn Sie den **Kneithaken** (8a) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe

(7) auf. Sie verhindert, dass der nach oben steigende Teig mit der Antriebswelle in Berührung kommt.

Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knehtaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um ca. 90° fest.

4. Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle einführen. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in der Antriebswelle arretiert.
5. Setzen Sie die Schüssel in ihre Halterung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
6. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.

### **⚠ Achtung:**

Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatmenge ist 2 kg bzw. 1,5 Liter bei Flüssigkeiten.

7. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er einrastet.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen durch die rote Leuchte angezeigt.
9. Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1/2/3/4) am Bedienfeld (1), um das Gerät anzuschalten. Die gewählte Stufe wird über eine grüne Leuchtdiode angezeigt.

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

Produkt/ Zubereitungsart	max. Menge	Werk- zeug	Stufe	Max. Betriebs- zeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig, Mürbeteig)	2 kg	Kneht- haken	1 - 2	3 min
Mittelschwerer Teig (z.B. Waffel- oder Rührteig)	2 kg	Rühr- haken	2 - 3	5 min
Leichter Teig (z.B. Biskuitteig, Crêpes, Ei- schnee, Sahne, Pudding)	2 kg bzw. 1,5 Liter	Schnee- besen	3 - 4	5 min

Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten.

### **i** Hinweise:

- ▶ Um Zutaten eines schweren Teigs besser zu vermischen, beginnt das Gerät in der Stufe 1 mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Nach ca. 1,5 min Betriebszeit schaltet das Gerät automatisch hoch in die Stufe 2. Die grüne Leuchtdiode zeigt den Vorgang an. Sollten Sie dies nicht wünschen, stellen Sie einfach wieder die Stufe 1 ein.
- ▶ Durch die elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen/min werden innerhalb einer Stufe bei zu hoher Last automatisch verringert. Die Leuchtdioden-Anzeige der gewählten Stufe bleibt erhalten.
- ▶ **Kurzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- ▶ Verwenden Sie bei flüssigen Teigen den Spritzschutz.

10. Sobald sich die Teigmasse bzw. eine Teigkugel gebildet hat, drücken Sie die Taste OFF, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker.
11. Drehen Sie den Drehknopf (3) in Pfeilrichtung, um den Arm der Maschine zu heben.

### **i** Hinweis:

Der Arm ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wird der Arm während des Betriebs hochgeschwenkt, schaltet der Motor sich aus. Nach Senken des Armes kann der Betrieb erst wieder fortgesetzt werden, wenn Sie erneut eine Geschwindigkeitsstufe drücken.

12. Die Rührschüssel lässt sich durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn entnehmen.
13. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Teigschabers lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
14. Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
15. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

## Rezeptvorschläge

### Rührteig (Grundrezept)

Stufe 2 - 3

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 2, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

#### Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

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

Backzeit: 50-60 Minuten

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

### Leinsamenbrötchen

Stufe 1 - 2

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

#### Herkömmlicher Herd:

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

### Reinigung

#### ⚠️ Warnung:

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

#### ⚠️ Achtung:

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

- Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.
- Abnehmbare Teile, die mit Teig in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.

#### ⚠️ Achtung:

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

### Aufbewahrung

Wenn Sie das Gerät ohne Rührschüssel wegstellen, empfehlen wir, die Antriebswelle abzudecken:

Halten Sie die Schutzabdeckung (9) so über die Antriebswelle, dass der weiße Pfeil ▲ unter dem weißen Punkt ● steht. Drehen Sie die Schutzabdeckung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden weißen Pfeile ▼ und ▲ müssen übereinanderstehen.

### Geräuscentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 75 - 85 dB(A) (kein Limit)

### Technische Daten

Modell: .....KM 3323  
 Bemessungsspannung/-frequenz:..... 230V/ 50Hz  
 Leistungsaufnahme: .....1000W  
 Schutzklasse: ..... II  
 KB:..... 10 Minuten  
 Nettogewicht:..... 5,65kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät KM 3323 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.  
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.  
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.  
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf

welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

## Garantieabwicklung

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

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

**hotline@clatronic.de**

oder per Fax

**0 21 52 – 20 06 15 97**

mitteilen.

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

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

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

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

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

Clatronic International GmbH  
Industriering Ost 40  
D-47906 Kempen





## **Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

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

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

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

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

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

## Algemene veiligheidsrichtlijnen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos.

Als u het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigt, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet **onbeheerd** achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Graag het volgende in acht nemen "Speciale veiligheidsaanwijzingen".

### Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.



#### **Waarschuwing!**

Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar!**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor

hun veiligheid.

- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

### Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



#### **Waarschuwing:**

Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.



#### **Let op:**

Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.



#### **Opmerking:**

Duidt op tips en informatie voor u.

## Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Steek de stekker van het apparaat **niet** in het stopcontact voordat alle benodigde accessoires zijn aangebracht.
- Raak geen bewegende delen aan en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Steek als het apparaat in werking is **geen** keukengerei, zoals lepels of spanen, in de mengkom en pak de gardes of kneedhaken niet beet met uw handen! **U loopt risico op letsel!**
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken wisselt!
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten aaneengesloten. Laat het ongeveer 10 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is. Schakel het altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!

### Elektrische aansluiting

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

## Plaats van de onderdelen

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Wartelarm
- 3 Draaiknop voor omhoogdraaien arm
- 4 Behuizing
- 5 Mengkom
- 6 Spatdeksel mengkom
- 7 Beschermschijf
- 8a Kneedhaak
- 8b Menghaak
- 8c Garde
- 9 Beschermkap voor aandrijfvas

## Installeren van accessoires

1. Draai de draaiknop (3) in de richting van de pijl om de arm van de machine omhoog te draaien.
2. Plaats eerst het spatdeksel (6) **voordat u de gardes (8c) gebruikt**: Houd het spatdeksel met de kraag naar boven.

### **i** Opmerking:

Onderaan de arm ziet u twee groeven, links en rechts (▼).

Schuif het spatdeksel met zijn twee uitsteeksels in deze groeven, en vergrendel het door het naar rechts te draaien.

### **i** Opmerking:

Het spatdeksel is niet nodig bij het bereiden van deeg met de deeg- of menghaak. Hierdoor kunt u tijdens het bereiden ingrediënten toevoegen.

3. Gebruik de beschermschijf (7) bij het gebruik van de **kneedhaak** (8a). Hij voorkomt dat het rijzende deeg de aandrijfvas kan raken.  
Houd de schijf net zo vast als een kom.  
Schuif de kneedhaak van beneden door de opening in de schijf en zet hem vast door hem ongeveer 90° te draaien.
4. Bovenaan de hulpstukken bevindt zich een groef voor de aandrijfvas met spie. Monteer het gewenste hulpstuk door het bovenin de aandrijfvas te steken. Druk het hulpstuk naar boven en draai het gelijktijdig naar links om de pen in de aandrijfvas te vergrendelen.

5. Plaats de kom in de houder en draai hem volledig naar rechts tot de blokkering.
6. Doe vervolgens de ingrediënten in de kom.

### **△** Let op:

Doe de kom niet te vol. De maximale hoeveelheid ingrediënten is 2 kg, of 1,5 liter voor vloeistoffen.

7. Doe de arm naar beneden totdat hij op zijn plaats klikt.
8. Steek de stekker in het stopcontact met een spanning van 230V / 50Hz. De rode indicatielamp geeft aan dat het apparaat gereed is voor gebruik.
9. Druk één van de snelheidstoetsen (toetsen 1/2/3/4) op het bedieningspaneel (1) om het apparaat in te schakelen. Een groene LED geeft de gekozen stand aan.

## Kies hulpstukken en snelheid volgens onderstaande tabel:

Product/bereiding	Maximale hoeveelheid	Hulpstuk	Snelheid stand	Maximale werktijd
Zwaar deeg (bijv. kistdeeg, korstdeeg)	2 kg	Kneedhaak	1 - 2	3 min
Middelzwaar deeg (bijv. wafeldeeg of cakebeslag)	2 kg	Menghaak	2 - 3	5 min
Licht deeg (bijv. gerezen deeg, pannenkoekbeslag, geklopte eiwitten, room, custard)	2kg of 1,5 liter	Garde	3 - 4	5 min

Let bij het kiezen van de snelheid ook op de aanwijzingen in de recepten.

**i Opmerking:**

- ▶ Begin voor beter mengen van zwaar deeg met een de lage snelheid, stand 1. Na ongeveer 1,5 minuten schakelt het apparaat automatisch naar stand 2. De groene LED geeft dit aan. Schakel terug naar stand 1 als dit niet gewenst is.
- ▶ De elektronische snelheidsregeling voorkomt overbelasting van de motor. Bij een te hoge belasting wordt het toerental automatisch verlaagd bij een bepaalde stand. De LED voor de gekozen stand blijft deze stand aangeven.
- ▶ **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- ▶ Gebruik het spatdeksel voor beslag.

10. Druk de OFF toets om het apparaat uit te schakelen zodra het deeg of de deegbal is gevormd. Haal de stekker uit het stopcontact.
11. Draai de draaiknop (3) in de richting van de pijl om de arm van de machine omhoog te draaien.

**i Opmerking:**

De arm is uitgerust met een veiligheidschakelaar. De motor schakelt uit wanneer de arm omhoog wordt gedraaid wanneer het apparaat in werking is. Nadat de arm weer naar beneden is gedraaid, wordt de werking pas weer hervat als op de snelheidstoets wordt gedrukt.

12. Verwijder de mengkom door hem naar links te draaien.
13. Maak het deeg los m.b.v. een spatel en neem het uit de kom.
14. Druk het hulpstuk omhoog en draai het gelijktijdig naar rechts, om het los te maken uit de aandrijfjas. Het kan nu eenvoudig uitgenomen worden.
15. Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reinigen".

## Aanbevolen recepten

### Gerezen Deeg (Basisrecept)

**Snelheid stand 2 - 3**

**Ingrediënten:**

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

**Bereiding:**

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom. Meng met de menghaak gedurende 30 seconden op stand 2, en vervolgens ongeveer 3 minuten op stand 3. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

**Conventionele oven:**

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

Baktijd: 50-60 minuten

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

### Lijnzaadrolletjes Snelheid stand 1 - 2

**Ingrediënten:**

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

**Bereiding:**

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

laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

**Conventionele oven:**

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

**Reinigen**

**⚠ Waarschuwing:**

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

**⚠ Let op:**

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

- Gebruik een vochtige doek voor het schoonmaken van de behuizing.
- Reinig alle afneembare accessoires in de vaatwasser.

**⚠ Let op:**  
 De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

**Opslag**

Wijn bevelen aan om de aandrijfas af te bedekken als de machine wordt opgeborgen zonder mengkom:  
 Houd de afdekking (9) over de aandrijfas, zodat de witte pijl ▲ onder de witte punt ● staat. Draai de afdekking naar rechts tot aan de blokkering. De twee witten pijlen ▼ en ▲ dienen tegenover elkaar te staan.

**Geluidsniveau**

Het geluidsniveau was gemeten aan het oor van een gebruiker (LpA) in overeenstemming met DIN EN ISO 3744.

Vastgesteld geluidsniveau: 75 - 85 dB(A) (geen limiet)

**Technische specificaties**

Model: .....KM 3323  
 Opgegeven spanning /frequentie: .... 230V/ 50Hz  
 Opgenomen vermogen: .....1000W  
 Beveiligingsklasse: ..... II  
 Kortstondige werking: ..... 10 minuten  
 Netto gewicht: ..... 5,65 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

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



**Betekenis van het vuilnisbak-symbool**

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale. Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez pas l'appareil **sans surveillance** lorsqu'il est en marche. Eteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez que les composants originales.
- Veuillez respecter les "Instructions spéciales de sécurité" présentées ci-après.

### Enfants et personnes invalides

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

#### **Avertissement!**

Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement!**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent d'une personne responsable de leur sécurité des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### Symboles utilisés dans ce manuel

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

#### **Avertissement:**

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

#### **Attention:**

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

#### **Note:**

Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

## Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- Ne branchez **pas** l'appareil à l'alimentation sur secteur avant d'y avoir fixé tous les accessoires nécessaires.
- Ne touchez pas les éléments mobiles et attendez que l'appareil soit à l'arrêt.
- N'insérez **pas** d'ustensiles comme des cuillers ou spatules et ne tentez pas de saisir les fouets battants ou le crochet à pétrir avec vos mains lorsque l'appareil est en marche!

### **Risque de blessure!**

- Eteignez l'appareil et déconnectez-le de l'alimentation sur secteur avant de changer les accessoires!
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 10 minutes. Laissez-le refroidir durant environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains!

## Connexion Electrique

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

## Situation des commandes

- 1 Tableau de commandes
- 2 Bras pivotant
- 3 Molette pour lever le bras
- 4 Socle
- 5 Bol de mixage
- 6 Protection anti-éclaboussures du bol de mixage
- 7 Disque de protection
- 8a Crochet à pétrir
- 8b Crochet mélangeur
- 8c Fouet
- 9 Protection de l'axe

## Installation des accessoires

1. Faites tourner la molette (3) en suivant le sens de la flèche pour lever le bras de la machine.
2. **Pour utiliser le fouet (8c)**, attachez d'abord la protection anti-éclaboussures (6): Maintenez la protection avec le collier dirigé vers le haut.

### **i** Note:

Vous pouvez voir deux rainures au bas du bras, à gauche et à droite (▼).

Faites coulisser la protection anti-éclaboussures avec sa languette dans ces rainures et verrouillez en faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

### **i** Note:

La protection anti-éclaboussures n'est pas nécessaire lorsque vous préparez de la pâte à pain avec le crochet à pétrir ou le mélangeur. Ceci vous permet d'ajouter des ingrédients au cours de la préparation de la pâte.

3. Fixez le disque de protection (7) lorsque vous vous servez du **crochet à pétrir** (8a). Il permet d'empêcher que la pâte ne touche l'axe lorsqu'elle monte.  
Maintenez le disque comme si vous teniez un bol. Faites coulisser le crochet à pétrir

pas l'ouverture du disque et resserrez en le tournant d'environ 90°.

4. A l'extrémité supérieure de l'ustensile, vous pouvez voir une rainure pour l'axe et une goupille fendue. Montez l'ustensile de votre choix en insérant son extrémité supérieure dans l'axe. Enfoncez et faites simultanément tourner l'ustensile dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'il se verrouille sur l'axe.
5. Placez le bol sur son siège et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Versez maintenant vos ingrédients.

### **⚠** Attention:

Ne remplissez pas trop l'appareil, la quantité maximale d'ingrédients est de 2 kg ou de 1,5 litre pour les liquides.

7. Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
8. Branchez la fiche d'alimentation sur secteur sur une prise murale correctement installée de 230V / 50Hz. Le voyant lumineux rouge indique que l'appareil est en mode de veille.
9. Appuyez sur l'une des touches de vitesse (touches 1/2/3/4) du tableau de commandes (1) pour mettre l'appareil en marche. Un voyant lumineux vert indique la vitesse sélectionnée.

## Choisissez l'ustensile et la vitesse en fonction des indications du tableau:

Produit / préparation	Quantité max.	Ustensile	Position vitesse	Temps de fonctionnement maximal
Pâte épaisse (ex. pâte levée, pâte sucrée)	2 kg	Crochet à pétrir	1 - 2	3 min
Pâte moyenne (ex. pâte à gauffres ou à gâteaux)	2 kg	Crochet mélangeur	2 - 3	5 min
Pâte légère (ex. mixture sponge, crêpe, blancs en neige, crème, crème anglaise)	2kg ou 1,5 litres	Fouet	3 - 4	5 min

Lorsque vous sélectionnez la vitesse, consultez également les références présentes dans la recette.

**i Note:**

- ▶ Pour un meilleur mélange de la pâte épaisse, l'appareil commence avec la vitesse 1, plus faible. Après environ 1,5 minutes, il passe automatiquement à la vitesse 2. Le voyant vert indique cet état. Revenez à la vitesse 1 si vous ne désirez pas suivre cette procédure.
- ▶ Le contrôle électronique de la vitesse évite la surcharge du moteur. Avec une charge trop élevée, le régime est automatiquement réduit d'une valeur. Le voyant indiquant la vitesse sélectionnée reste le même.
- ▶ **Fonctionnement court:** Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une pâte épaisse durant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir durant 10 minutes après cela.
- ▶ Utilisez la protection anti-éclaboussure pour les pâtes liquides.

10. Appuyez sur la touche OFF pour éteindre l'appareil dès que la pâte ou qu'une boule de pâte s'est formée. Déconnectez l'appareil de la prise de courant.
11. Tournez la molette (3) dans le sens de la flèche pour relever le bras de l'appareil.

**i Note:**

Le bras est équipé d'un interrupteur de sécurité. Le moteur s'éteint si le bras est relevé au cours de l'utilisation. Une fois que le bras est rabaissé, le fonctionnement reprend lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton de sélection de la vitesse.

12. Retirez le bol de mixage en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
13. Remuez la pâte à l'aide avec un spatule et retirez-la du bol de mixage.
14. Pour libérer l'ustensile de l'axe, soulevez-le et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Il se retire alors facilement.
15. Nettoyez les éléments dont vous vous êtes servi en procédant de la façon décrite dans "Nettoyage".

**Recettes recommandées**
**Mixture Songe (Recette simple)**  
**Réglage de vitesse 2 - 3**
**Ingrédients:**

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

**Préparation:**

Placez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol de mixage et mixez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 2, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Graissez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four: piquez au centre avec un ustensile en bois. Si la pâte colle, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

**Four conventionnel:**

Supports: 2  
Chaleur: Four électrique: chaleur provenant du haut et du bas 175-200°, Four à gaz: réglage 2-3

Temps de cuisson: 50-60 minutes

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

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

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

Pour le levage: 2 cuiller à soupe d'eau

**Préparation:**

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



age. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez en 16 rouleaux de pains. Couvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les rouleaux et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

#### Four conventionnel:

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

Temps de cuisson: 30-40 minutes

## Nettoyage

### ⚠ Avertissement:

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

### ⚠ Attention:

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

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces externes.
- Nettoyez tous les accessoires amovibles dans un lave-vaisselle.

### ⚠ Attention:

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

## Rangement

Nous vous recommandons de recouvrir l'axe si l'appareil est stocké sans son bol de mixage: Maintenez le couvercle de protection (9) au-dessus de l'axe de façon à ce que la flèche blanche ▲ se trouve sous le point blanc ●. Faites tourner le couvercle de protection dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque en bout de course. Les deux flèches blanches ▼ et ▲ doivent se trouver face à face.

## Emission de bruit

Le niveau de pression sonore a été mesuré au niveau de l'oreille d'un utilisateur (LpA) en conformité avec la norme DIN EN ISO 3744. Niveau de pression sonore déterminé: 75 - 85 dB(A) (pas de limite)

## Caractéristiques techniques

Modèle:.....KM 3323  
 Tension/fréquence mesurées: ..... 230V/ 50Hz  
 Consommation électrique:.....1000W  
 Classe de protection: ..... II  
 Fonctionnement courte durée:..... 10 minutes  
 Poids net:..... 5,65kg

Sujet à changement sans avertissement préalable!

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



## Signification du symbole de "Poubelle à roulettes"

### FRANÇAIS

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

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

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

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

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

## Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.  
No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento**. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

### Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

#### ¡Atención!

No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia**.

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.

- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

### Símbolos en este manual del usuario

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

#### **Advertencia:**

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

#### **Precaución:**

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

#### **Nota:**

Indica recomendaciones e información para usted.

## Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- **No** conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- **No** introduzca utensilios como cucharas o espátulas ni agarre con las manos el batidor giratorio ni el gancho de amasado durante el uso. **Riesgo de heridas.**
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 10 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

### Conexión eléctrica

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

## Ubicación de los controles

- 1 Panel de control
- 2 Brazo oscilante
- 3 Mando giratorio para alzar el brazo
- 4 Chasis
- 5 Recipiente de mezcla
- 6 Protección contra salpicaduras del recipiente de mezcla
- 7 Disco protector
- 8a Gancho de amasado
- 8b Gancho de mezcla
- 8c Batidor
- 9 Cubierta protectora para el eje motor

## Instalación de accesorios

1. Gire el mando giratorio (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.
2. **Para usar el batidor (8c)** acople primero la protección contra salpicaduras (6): Sujete la protección contra salpicaduras con el cuello hacia arriba.

### ¡Nota:

En la parte inferior del brazo puede ver dos muescas a izquierda y derecha (▼).

Deslice la protección contra salpicaduras con la pestaña en estas muescas y encájela girándola hacia la derecha.

### ¡Nota:

La protección contra salpicaduras no es necesaria cuando prepara masas con los ganchos de amasado o mezcla. Esto le permite añadir ingredientes durante la preparación de la masa.

3. Acople el disco protector (7) cuando use el **gancho de amasado (8a)**. Evitará que la masa, al elevarse, entre en contacto con el eje motor. Aguante el disco como lo haría con un bol. Deslice el gancho de amasado desde abajo por la apertura del disco y apriételo girándolo aprox. 90°.

4. En el extremo superior de la herramienta puede verse una muesca para el eje motor y el pin de sujeción. Monte la herramienta deseada introduciendo su extremo superior en el eje motor. Al mismo tiempo, presione y gire la herramienta hacia la izquierda para encajar el pin en el eje motor.
5. Ponga el recipiente en su lugar y gírelo hacia la derecha hasta que se detenga.
6. Ponga ahora los ingredientes.

### ⚠ Precaución:

No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg, o 1,5 litros de líquidos.

7. Presione el brazo hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
8. Conecte el enchufe a una toma adecuada instalada de 230V / 50 Hz. El testigo rojo indicará el modo espera.
9. Pulse uno de los botones de velocidad (botones 1/2/3/4) en el panel de control (1) para encender el aparato. Un LED verde mostrará la velocidad seleccionada.

## Seleccione la herramienta y velocidad según la tabla siguiente:

Producto/preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Velocidad	Tiempo máximo de funcionamiento
Masa pesada (p.ej., masa con levadura, pastelería)	2 kg	Gancho de amasado	1 - 2	3 min
Masa media (p. ej., masa de gofres o mezcla pastelera)	2 kg	Gancho de mezcla	2 - 3	5 min
Masa ligera (p.ej., mezcla esponjosa, crep, claras batidas, nata, natillas)	2kg o 1,5 litros	Batidor	3 - 4	5 min

Cuando elija la velocidad observe también las referencias de las recetas.

### **i** Nota:

- ▶ Para mezclar mejor masas pesadas el aparato arranca con la velocidad 1, baja velocidad. Pasados aprox. 1,5 minutos de funcionamiento, cambia automáticamente a la velocidad 2. El LED verde indica este proceso. Vuelva a la velocidad 1 si no desea el cambio.
- ▶ El control electrónico de velocidad evita las sobrecargas del motor. Con una carga excesiva las RPM se reducen automáticamente en una configuración de velocidad. La indicación LED de la velocidad seleccionada se conserva.
- ▶ **Uso en periodos breves:** No use el aparato para amasar masas densas durante más de 10 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos a continuación.
- ▶ Use la protección contra salpicaduras para masas líquidas.

10. Pulse el botón OFF para apagar el aparato en cuanto la masa o bola de masa se haya formado. Desconecte el aparato de la alimentación.
11. Gire el mando giratorio (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.

### **i** Nota:

El brazo incluye un conmutador de seguridad. El motor se apaga si el brazo se eleva durante el funcionamiento. Después de bajar el brazo sólo se continúa el funcionamiento después de pulsar de nuevo el botón de velocidad.

12. Saque el recipiente de mezcla girándolo hacia la izquierda.
13. Suelte la masa con una espátula y sáquela del recipiente de mezcla.
14. Para liberar la herramienta del eje motor, presiónela hacia arriba y gírela hacia la derecha. Ahora podrá sacarla con facilidad.
15. Limpie las piezas usadas como se describe en "Limpieza".

## Recetas recomendadas

### Mezcla esponjosa (receta básica)

Velocidad 2 – 3

#### Ingredientes:

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

#### Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 2, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde pasadero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

#### Horno convencional:

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

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

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

### Rollos de linaza

Velocidad 1 – 2

#### Ingredientes:

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

Para la cobertura: 2 cucharadas de agua

#### Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 1. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros

3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

**Horno convencional:**

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

**Limpieza**

**⚠ Advertencia:**

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

**⚠ Precaución:**

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

- Use un trapo húmedo para limpiar el chasis.
- Limpie todos los accesorios extraíbles en el lavavajillas.

**⚠ Precaución:**

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

**Almacenamiento**

Recomendamos cubrir el eje motor si se guarda la máquina sin el recipiente de mezcla: Aguante la tapa protectora (9) sobre el eje motor, de forma que la flecha blanca ▲ quede bajo el punto blanco ●. Gire la tapa protectora hacia la derecha hasta que se detenga. Las dos flechas blancas ▼ y ▲ deben estar enfrentadas.

**Emisiones sonoras**

El nivel de presión sonora se ha medido en oído del usuario (LpA) en cumplimiento con DIN EN ISO 3744.

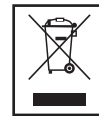
Presión sonora determinada: 75 - 85 dB(A) (sin límite)

**Especificaciones técnicas**

Modelo:.....KM 3323  
 Tensión/frecuencia nominal: .....230V/ 50Hz  
 Consumo: .....1000W  
 Clase de protección: ..... II  
 Uso en periodos breves:..... 10 minutos  
 Peso neto: ..... 5,65kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

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



**Significado del símbolo  
 “cubo de basura”**

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## Directrizes gerais de segurança

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente este manual do utilizador e guarde-o juntamente com o Certificado de Garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem original com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também o manual do utilizador.

- Utilize o dispositivo para uso privado e apenas para os fins a que se destina. O dispositivo não se destina a uso comercial.  
Não utilize o aparelho no exterior. Proteja-o do calor, da luz solar directa, da humidade (nunca o mergulhe em líquidos) e de extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar, desligue-o imediatamente da corrente.
- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da corrente (puxe pela ficha, não pelo cabo) quando não o utilizar ou quando estiver a fixar acessórios, durante a limpeza ou em caso de avaria.
- Não deixe o dispositivo **desacompanhado** enquanto estiver em operação. Desligue sempre o dispositivo quando sair do quarto. Desligue o dispositivo.
- Verifique regularmente o dispositivo e o cabo em busca de quaisquer sinais de dano. Não continue a operar o dispositivo em caso de dano.
- Não realize reparações no dispositivo por si próprio. Por favor, contacte o pessoal autorizado. A fim de evitar riscos, um cabo danificado deve ser substituído por um cabo equivalente produzido pelo fabricante, o nosso serviço de apoio a clientes ou qualquer outro especialista qualificado.
- Utilize apenas peças originais.
- Por favor observe o que se encontra determinado em "Instruções especiais de segurança".

### Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

#### **Aviso!**

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este dispositivo não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com redução capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e / ou conhecimentos a menos que tenham recebido supervisão ou instruções respeitantes ao uso do dispositivo por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não tocam o aparelho.

### Símbolos neste manual do utilizador

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho.

#### **Aviso:**

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

#### **Atenção:**

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

#### **Indicação:**

Realça sugestões e informações para si.

## Precauções de segurança especiais deste aparelho

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, nivelada e resistente.
- **Não** ligue o aparelho à rede eléctrica antes de montar todos os acessórios necessários.
- Não toque nas peças rotativas e aguarde até que o aparelho pare.
- **Não** insira utensílios como colheres ou espátulas ou segure mesmo com as mãos o gancho rotativo ou o gancho de amassar durante o funcionamento! **Perigo de ferimento!**
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de mudar os acessórios!
- Amasse só alimentos com este aparelho.
- Não coloque o aparelho em funcionamento durante mais de 10 minutos. Deixe-o arrefecer durante acerca de 10 minutos antes de o utilizar outra vez.
- Não movimente o aparelho durante o seu funcionamento; desligue-o sempre em primeiro lugar e retire a ficha da tomada eléctrica. Transporte sempre o aparelho com as duas mãos!

**Ligação eléctrica**

Assegure-se de que a sua rede eléctrica corresponde às especificações na placa de especificações.

**Localização dos controlos**

- 1 Painel de controlo
- 2 Braço oscilante
- 3 Botão rotativo para elevar o braço
- 4 Corpo
- 5 Taça misturadora
- 6 Resguardo de salpicos da taça misturadora
- 7 Disco de protecção
- 8a Gancho de amassar
- 8b Gancho de misturar
- 8c Batedor
- 9 Tampa de protecção do eixo rotativo

**Instalar os acessórios**

1. Rode o botão rotativo (3) no sentido da seta para elevar o braço da máquina.
2. **Para utilizar o batedor (8c)** em primeiro lugar monte o resguardo de salpicos (6): segure o resguardo de salpicos com o pescoço para cima.

**Indicação:**

No fundo do braço pode ver duas ranhuras: uma direita e outra esquerda (▼).

Deslize o resguardo de salpicos com a sua lingueta no sentido destas ranhuras e fixe-o rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

**Indicação:**

O resguardo de salpicos não é necessário quando preparar massa com o gancho de mistura ou com o gancho de amassar. Isto permite-lhe adicionar ingredientes durante a preparação da massa.

3. Monte o disco de protecção (7) quando utilizar o **gancho de amassar (8a)**, isto impede que o gancho de amassar toque no eixo rotativo.  
Segure o disco como se estivesse a segurar uma taça. Deslize o gancho de amassar desde o fundo até à abertura do disco e fixe-o rodando-o cerca de 90°.

4. Na extremidade superior do utensílio pode encontrar uma ranhura do eixo rotativo e um contrapino. Monte o utensílio que deseje inserindo a sua extremidade superior no eixo rotativo. Pressione simultaneamente e rode o utensílio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fixar o pino no eixo rotativo.
5. Coloque a taça na sua base e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixada.
6. Agora coloque os ingredientes.

**Atenção:**

Não coloque demasiados ingredientes na taça misturadora; a quantidade máxima de ingredientes é de 2 kg ou de 1,5 litros respectivamente para líquidos.

7. Pressione o braço para o baixar até que fique fixado.
8. Ligue a ficha eléctrica a uma tomada de parede instalada adequadamente de 230 Volts / 50 Hz. A luz indicadora vermelha indica o modo de espera.
9. Pressione um dos botões da velocidade (botões 1/2/3/4) no painel de controlo (1) para ligar o aparelho. Uma luz LED verde apresenta a velocidade seleccionada.

**Seleccionar o utensílio e a velocidade de acordo com a tabela seguinte:**

Produto / preparação	Quantidade máxima	Utensílio	Definição da velocidade	Tempo de funcionamento máximo
Massa de pão grossa (por ex. massa de pão com fermento, massa folhada fina)	2 kg	Gancho de amassar	1 - 2	3 min
Massa de pão média (por ex. massa para bolos ou bolo fofo)	2 kg	Gancho de misturar	2 - 3	5 min
Massa de pão fina (por ex. bolo fofo, crepes, claras de ovos batidas, creme, creme de ovos)	2 kg ou 1,5 litros	Batedor	3 - 4	5 min



Quando seleccionar a velocidade observe também as referências das receitas.

### **i** Indicação:

- ▶ Para misturar melhor a massa de pão grossa o aparelho começa com a velocidade 1 a uma velocidade baixa. Passados cerca de 1,5 minutos a velocidade passa automaticamente para a velocidade 2. A luz LED verde apresenta este processo. Volte à velocidade 1 se esta não for a velocidade que deseja.
- ▶ O botão da velocidade electrónica evita a sobrecarga do motor. Com uma carga elevada as rpm (rotações por minuto) são automaticamente reduzidas numa definição da velocidade. A luz do LED da definição da velocidade seleccionada mantém-se.
- ▶ **Funcionamento de curta duração:** não coloque o aparelho em funcionamento com massa de pão grossa durante mais de 10 minutos e deixe-o arrefecer durante 10 minutos depois.
- ▶ Utilize o resguardo de salpicos para a massa líquida.

10. Pressione o botão OFF para desligar o aparelho assim que a bola de massa ou a massa de pão estiver formada. Desligue da rede eléctrica.
11. Rode o botão rotativo (3) no sentido da seta para elevar o braço da máquina.

### **i** Indicação:

O braço está equipado com um interruptor de segurança. O motor desliga se o braço é inclinado durante o funcionamento. Depois de baixar o braço o funcionamento só reinicia após pressionar o botão da velocidade outra vez.

12. Retire a taça misturadora rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
13. Solte a massa de pão com um espátula e retire-a da taça misturadora.
14. Para soltar o utensílio do eixo rotativo pressione-o para cima e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio. Agora é fácil de o retirar.
15. Limpe as peças utilizadas conforme descrito em "Limpeza".

## Receitas recomendadas

### Bolo fofo (receita básica)

#### Definição da velocidade 2 - 3

#### Ingredientes:

250g de manteiga ou margarina, 250g de açúcar, 1 saqueta de açúcar de baunilha ou 1 saqueta de Citro-Back, 1 pitada de sal, 4 ovos, 500g de farinha, 1 saqueta de fermento e cerca de 1/8 litros de leite.

#### Preparação:

Coloque a farinha com os outros ingredientes na taça misturadora, misture com o gancho durante 30 segundos na velocidade 2, depois cerca de 3 minutos na velocidade 3. Unte uma forma com margarina ou coloque papel vegetal, deite aí a massa e leve a cozer. Depois de retirar o bolo do forno, confirme se está pronto. Espete um palito no centro do bolo. Se a massa não sair agarrada ao palito o bolo está pronto. Coloque o bolo sobre uma grelha e deixe-o arrefecer.

#### Forno convencional:

Botão interruptor: 2

Aquecimento: Forno eléctrico: aquecimento partes superior e inferior 175-200°, Forno a gás: definição 2-3

Tempo de cozedura: 50 a 60 minutos

Pode modificar esta receita ao seu gosto, por ex. com 100g de uvas passas ou 100g de nozes ou 100g de chocolate ralado. A sua imaginação não tem limites.

### Pão de sementes

#### Definição da velocidade 1 - 2

#### Ingredientes:

500-550g de farinha, 50g de sementes, 3/8 litros de água e 1 cubo de fermento (40g), 100g de requeijão meio gordo, bem escoado e 1 colher de chá de sal.

Para pincelar: 2 colheres de sopa de água.

#### Preparação:

Mergulhe as sementes em 1/8 litros de água morna. Coloque a água morna restante (1/4 litros) na taça misturadora, desfaça o fermento na mistura, adicione o requeijão e misture bem com o gancho de amassar na definição da velocidade 1. O fermento deve ser completamente dissolvido. Coloque a farinha com as sementes húmedas e o sal na taça misturadora. Amasse

na velocidade 1, depois mude para a velocidade 2 e amasse durante mais 3 a 5 minutos. Cubra a massa de pão e deixe levedar num local morno durante 45 a 60 minutos. Amasse outra vez, retire a taça misturadora e molde 16 pãezinhos a partir da massa. Cubra a forma com papel vegetal humedecido. Coloque os pãezinhos aí, deixe-os levedar durante 15 minutos, pincele-os com água morna e leve-os a cozer.

#### Forno convencional:

Botão interruptor: 2  
 Aquecimento: Forno eléctrico: aquecimento partes superior e inferior 200-220° (Pré-aquecer durante 5 minutos),  
 Forno a gás: definição 2-3  
 Tempo de cozedura: 30 a 40 minutos

### Limpeza

#### ⚠ Aviso:

- ▶ Desligue da rede eléctrica antes de limpar.
- ▶ Não mergulhe o aparelho em água. Isto pode causar choque eléctrico ou incêndio.

#### ⚠ Atenção:

- ▶ Não utilize esfregões ou outros utensílios abrasivos para limpar.
- ▶ Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou agressivos.

- Utilize um pano humedecido para limpar o corpo.
- Lave todos os acessórios desmontáveis no lava-loiça.

#### ⚠ Atenção:

Os acessórios não devem ser lavados na máquina de lavar. O aquecimento e os agentes de limpeza agressivos podem deformar ou desbotar a cor das peças.

### Armazenagem

Recomendamos que proteja o eixo rotativo se a máquina for armazenada sem a taça misturadora:

Segure a tampa de protecção (9) sobre o eixo rotativo, para que a seta branca ▲ fique abaixo do ponto branco ●. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixa. As duas setas brancas ▼ e ▲ devem ficar em posições contrárias uma da outra.

### Emissão de ruído

O nível de pressão do ruído foi medido através da audição humana (LpA) de acordo com a norma DIN EN ISO 3744.

Nível de pressão do ruído determinado: 75 - 85 dB (A) (sem limite)

### Especificações Técnicas

Modelo:.....KM 3323  
 Tensão nominal/frequência:.....230 Volts/50 Hz  
 Consumo da alimentação:.....1000 Watts  
 Classe de protecção:.....II  
 Funcionamento de curta duração:.....10 minutos  
 Peso líquido:.....5,65 kg

Reserva-se o direito de alterações!

Este aparelho está em conformidade com todas as actuais directivas da CEE, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições de segurança técnica.



### Significado do símbolo “contentor do lixo”

Poupe o nosso ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Elimine os aparelhos eléctricos usados ou aviados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos no ambiente e na saúde através da eliminação incorrecta de resíduos.

Desta forma, poderá contribuir para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

A sua autarquia oferece informações sobre os pontos de recolha.

## Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi commerciali.  
Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnere sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "istruzioni speciali di sicurezza".

### Bambini e persone disabili

- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **Avvertenza!**

Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui (compresi bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/conoscenza insufficiente

dell'apparecchio, se non dietro supervisione oppure istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

### Simboli nel manuale dell'utente

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

#### **Avvertenza:**

Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

#### **Attenzione:**

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

#### **Nota:**

Sottolinea consigli e informazioni.

## Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- **Non** collegare l'apparecchio all'alimentazione prima di aver inserito gli accessori.
- Non toccare le parti in movimento e attendere finché l'apparecchio non è completamente fermo.
- **Non** inserire utensili come cucchiaini o spatole né tenere ferme gli sbattitori rotanti o il gancio d'impasto quando l'apparecchio è in funzione.  
**Pericolo di lesioni.**
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutive. Lasciarlo raffreddare per circa 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

### Collegamento elettrico

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

## Ubicazione dei comandi

- 1 Pannello di comando
- 2 Braccio girevole
- 3 Volantino rotante per braccio di sollevamento
- 4 Alloggiamento
- 5 Mixer
- 6 Protezione mixer
- 7 Disco protettivo
- 8a Gancio impasto
- 8b Gancio mixer
- 8c Sbattitore
- 9 Coperchio protettivo per albero guida

## Installazione accessori

1. Girare il volantino rotante (3) nella direzione della freccia per sollevare il braccio della macchina.
2. **Per utilizzare lo sbattitore (8c):** montare la protezione (6): tenere la protezione con il bordo verso l'alto.

### Nota:

Sul fondo del braccio è possibile vedere due alloggiamenti: destro e sinistro (▼).

Sistemare le linguette della protezione negli alloggiamenti e bloccarle agendo in senso orario.

### Nota:

La protezione non è necessaria quando si prepara l'impasto con il gancio impasto o mixer. In questo modo è possibile aggiungere ingredienti durante la preparazione dell'impasto.

3. Fissare il disco protettivo (7) quando si utilizza il **gancio impasto** (8a). In questo modo l'impasto non tocca l'albero guida. Tenere il disco come si terrebbe una ciotola. Inserire il gancio impasto dal basso attraverso l'apertura del disco e serrarlo girandolo a circa 90°.
4. All'estremità superiore dell'attrezzo è possibile trovare un alloggiamento per l'albero guida e una coppiglia. Installare l'attrezzo desiderato inserendo l'estremità superiore nell'albero guida. Premere contemporaneamente e girare l'attrezzo in senso anti-orario per bloccare il perno nell'albero guida.

5. Collocare la ciotola nell'alloggiamento e girarla in senso orario fino al fine-corsa.
6. Riempire la ciotola con gli ingredienti.

### Attenzione:

Non riempire eccessivamente il contenitore; il peso max degli ingredienti è 2kg o 1,5 l se si tratta di liquidi.

7. Premere il braccio finché non si blocca in posizione.
8. Collegare la spina a una presa correttamente installata da 230 V / 50 Hz. La spia rossa indica il modo Standby.
9. Premere uno dei tasti velocità (tasti 1/2/3/4) sul pannello di comando (1) per accendere l'apparecchio. Un LED verde mostra la velocità selezionata.

## Selezionare attrezzo e velocità secondo la seguente tabella:

Prodotto/ preparazione	Qtà. max	Attrezzo	Imp. ve- locità	Tempo di es. max
Impasto duro (come impasto con lievito, pasticceria piccola)	2 kg	Gancio impasto	1 - 2	3 min
Impasto medio (cialde e dolci al cucchiaino)	2 kg	Gancio mixer	2 - 3	5 min
Impasto leggero (impasto al cu- cchiaino, crepe, albumi montati a neve, panna, crema)	2 kg o 1,5 l	Sbat- titore	3 - 4	5 min

Quando si seleziona la velocità, controllare anche le istruzioni riportate nelle ricette.

### **i** Nota:

- ▶ Per una miscelazione migliore dell'impasto duro, avviare l'apparecchio a velocità 1 a bassa velocità. Dopo circa 1,5 min, la velocità passa automaticamente a 2. Il LED verde mostra il processo. Tornare alla velocità 1 se non si desidera utilizzare la nuova impostazione.
- ▶ Il comando di velocità elettronico scongiura sovraccarichi del motore. Con un carico troppo alti il regime viene automaticamente ridotto all'impostazione velocità predefinita. Viene mantenuta il display LED display dell'impostazione velocità selezionata.
- ▶ **Funzionamento a breve termine:** non far funzionare l'apparecchio nel modo impasto duro per più di 10 minuti. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti dopo lo spegnimento.
- ▶ Utilizzare la protezione se si lavora con impasti liquidi.

10. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Premere il tasto OFF per spegnere l'apparecchio non appena si è formato l'impasto o la palla d'impasto. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
11. Girare il volantino girevole (3) in direzione della freccia per sollevare il braccio della macchina.

### **i** Nota:

Il braccio è dotato d'interruttore di sicurezza. Il motore si spegne se il braccio viene ribaltato durante il funzionamento. Dopo aver abbassato il braccio, il funzionamento riprende soltanto quando si preme nuovamente il tasto velocità.

12. Rimuovere la ciotola mixer girandola in senso anti-orario.
13. Staccare l'impasto con un spatola e rimuoverlo dalla ciotola mixer.
14. Per staccare l'attrezzo dall'albero guida, spostarlo verso l'alto e girarlo in senso orario. A questo punto è facile rimuoverlo.
15. Pulire le parti usate come descritto nella sezione "Pulizia".

## Ricette consigliate

### Impasto al cucchiaino (Ricetta base) Impostazione velocità 2 - 3

#### Ingredienti:

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

#### Preparazione:

Mettere la farina con gli altri ingredienti nella ciotola mixer, mescolare con il gancio mixer per 30 secondi a velocità 2, quindi circa 3 minuti a velocità 3. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

#### Forno convenzionale:

Velocità: 2

Calore: Forno elettrico: calore sopra e sotto  
175-200°, forno a gas: impostazione  
2-3

Durata: 50-60 minuti

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

### Involtni ai semi di lino Impostazione velocità 1 - 2

#### Ingredienti:

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

Per la rifinitura: 2 cucchiaini d'acqua.

#### Preparazione:

Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella ciotola mixer, aggiungere il lievito, la cagliata e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 1. Il lievito deve sciogliersi completamente, Mettere la farina con i semi di lino ammorlati e il sale nella ciotola mixer. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2

e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e informare.

#### Forno convenzionale:

Velocità: 2

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

Durata: 30-40 minuti

### Pulizia

#### ⚠ Avvertenza:

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

#### ⚠ Attenzione:

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

- Pulire l'alloggiamento con un panno umido.
- Lavare tutti gli accessori amovibili in lavastoviglie.

#### ⚠ Attenzione:

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

### Conservazione

Si consiglia di coprire l'albero guida se l'apparecchio viene messo via senza la ciotola mixer:

Tenere il coperchio protettivo (9) sull'albero guida in modo che la freccia bianca ▲ si trovi sotto il puntino bianco ●. Girare il coperchio protettivo in senso orario fino al fine-corsa. Le due fecce bianche ▼ e ▲ devono trovarsi una opposta all'altra.

### Emissioni acustiche

Il livello di pressione acustica è stato misurato all'orecchio di un utente (LpA) secondo la norma DIN EN ISO 3744.

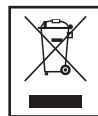
Livello di pressione acustica determinato: 75 - 85 dB(A) (senza limiti)

### Specifiche tecniche

Modello: .....KM 3323  
Tensione/frequenza nominale: ..... 230 V/ 50 Hz  
Consumo energetico: .....1000 W  
Classe di protezione: ..... II  
Funzionamento a breve termine: ..... 10 minuti  
Peso netto: ..... 5,65 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



### Significato del simbolo “Cassonetto con ruote”

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

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

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

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

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

## Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Перш ніж використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його, а також гарантію, чек і, якщо можливо, оригінальну упаковку разом із внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте пристрій третій особі, додайте також цей посібник користувача.

- Використовуйте цей пристрій для приватних цілей і за призначенням. Пристрій не призначений для комерційного використання. Не використовуйте цей пристрій на вулиці. Захищайте пристрій від тепла, прямих сонячних променів, вологи (за жодних обставин не занурюйте пристрій у рідини) і гострих країв. Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас вологі руки. Якщо пристрій намокне, негайно від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте пристрій і від'єднуйте від мережі (тягніть за штекер, а не за кабель), якщо пристрій не використовується або коли під'єднуєте приладдя, під час чищення чи у разі неналежної роботи пристрою.
- Не залишайте пристрій **без нагляду під час роботи**. Залишаючи кімнату, завжди вимикайте пристрій. Від'єднуйте пристрій від мережі.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Не вмикайте пристрій, якщо виявлено пошкодження.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.
- Використовуйте лише оригінальні деталі.
- Дотримуйтесь поданих далі у розділі про спеціальні вказівки з техніки безпеки.

### Діти і особи з особливими потребами

- Задля безпеки ваших дітей зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, скоби, пінопласт тощо) у місцях, недоступних для дітей.



#### Попередження!

Не дозволяйте малим дітям бавитися фольгою, **існує небезпека задушення!**

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та/або знань, якщо за ними не ведеться нагляд чи їм не були надані відповідні вказівки стосовно використання пристрою особою, яка несе відповідальність за їхню безпеку.
- Стежте, щоб діти не бавились пристроєм.

### Символи у цьому посібнику

Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою.

#### Попередження.

Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливий ризик травмування.

#### Увага.

Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

#### Примітка.

Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

## Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

- Встановлюйте пристрій на пласку рівну і стійку поверхню.
- **Не** від'єднуйте пристрій до джерела живлення, доки не прикріпите все необхідне приладдя.
- Не торкайтесь частин, що рухаються, і зачекайте, доки пристрій не зупиниться.
- **Не** вставляйте посуд, наприклад ложки чи лопатки, та не утримуйте руками віничок, який обертається, або гачок для замішування під час їх роботи! **Існує небезпека травмування!**
- Вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі живлення, перед тим як змінити приладдя!
- Цей пристрій призначений тільки для приготування харчових продуктів.
- Не слід залишати пристрій працювати безперервно більше 10 хвилин. Дайте йому охолонути приблизно впродовж 10 хвилин, перед тим як використовувати його знову.
- Не переміщуйте пристрій під час його роботи; завжди спочатку вимикайте його і від'єднуйте від мережі живлення. Завжди переносьте пристрій, тримаючи його двома руками!



## Під'єднання до електромережі

Перевірте, чи живлення відповідає характеристикам, зазначеним на спеціальній наліпці.

## Розташування органів керування

- 1 Панель керування
- 2 Поворотна ручка
- 3 Поворотний перемикач для піднімання ручки
- 4 Корпус
- 5 Ємність для змішування
- 6 Захист від бризок ємності для змішування
- 7 Захисний диск
- 8a Гачок для замішування
- 8b Гачок для змішування
- 8c Віничок
- 9 Захисна кришка валу приводу

## Встановлення приладдя

1. Поверніть поворотний перемикач (3) у напрямку, вказаному стрілкою, щоб підняти ручку пристрою.
2. **Щоб використовувати віничок (8с),** спочатку прикріпіть захист від бризок (6): Тримайте захист від бризок муфтою догори.

### і Примітка.

У нижній частині ручки є два пази зліва та справа (▼).

Встановіть захист від бризок так, щоб виступи потрапили в ці пази, і заблокуйте його, повернувши за годинниковою стрілкою.

### і Примітка.

Захист від бризок не потрібний під час приготування тіста за допомогою гачка для замішування або змішування. Це дозволяє додавати інгредієнти під час приготування тіста.

3. Прикріпіть захисний диск (7) під час використання **гачка для замішування (8a)**. Він запобігає присипанню тіста, що підіймається, до валу приводу. Тримайте диск так, як ви тримаєте ємність. Просуньте гачок для замішування знизу крізь отвір в диску і затягніть, повертаючи приблизно на 90°.

4. У верхньому кінці приладдя є паз для валу приводу і шплінта. Прикріпіть потрібне приладдя, вставивши його верхньою частиною у вал приводу. Одночасно натисніть і поверніть приладдя проти годинникової стрілки, щоб заблокувати шплінт на валі приводу.
5. Встановіть ємність на місце і поверніть за годинниковою стрілкою до кінця.
6. Тепер можна заповнювати ємність інгредієнтами.

### ⚠ Увага.

Не переповнюйте пристрій, максимальна кількість інгредієнтів – 2 кг або 1,5 літра рідини.

7. Натисніть ручку донизу, доки вона не заблокується на місці.
8. Під'єдняйте штекер живлення до належно встановленої настінної розетки 230 В / 50 Гц. Засвітиться червоною індикатор, вказуючи на те, що увімкнено режим очікування.
9. Щоб увімкнути пристрій, натисніть одну з кнопок швидкості (кнопки 1/2/3/4) на панелі керування (1). Вибрану швидкість буде позначено зеленим індикатором.

## Виберіть приладдя і швидкість відповідно до даних у поданій далі таблиці.

Продукт/приготування	Макс. кількість	Приладдя	Налаштування швидкості	Макс. час роботи
Густе тісто (наприклад, дріжджове тісто, листкове тісто)	2 кг	Гачок для замішування	1 - 2	3 хв.
Тісто середньої густини (наприклад, тісто для вафель чи суміш для пирога)	2 кг	Гачок для змішування	2 - 3	5 хв.
Негусте тісто (наприклад, пориста суміш, тісто для тонких млинців, збиті білки, вершки, заварний крем)	2 кг або 1,5 л	Віничок	3 - 4	5 хв.



Під час вибору швидкості також враховуйте рецепт.

### **і Примітка.**

- ▶ Для кращого замішування густого тіста пристрій запускається із найнижчої швидкості 1. Після приблизно 1,5 хв. роботи швидкість автоматично зміниться на швидкість 2. На це вкаже зелений індикатор. Якщо це не потрібно, переключіть пристрій на швидкість 1.
- ▶ Електронний контроль швидкості запобігає перевантаженню двигуна. Чим більше навантаження, тим відповідно меншою стає кількість обертів на хвилину (швидкість). Це автоматичний процес. Індикатор буде відображати вибрану швидкість.
- ▶ **Короткотермінова робота.** Не залишайте пристрій працювати з густим тістом більше 10 хвилин. Після роботи дайте пристрою охолонути впродовж 10 хвилин.
- ▶ Для рідкого тіста використовуйте захист від бризок.

10. Вимкніть пристрій за допомогою кнопки OFF, як тільки буде замішано тісто або кулю з тіста. Від'єднайте пристрій від мережі.
11. Поверніть поворотний перемикач (3) у напрямку, вказаному стрілкою, щоб підняти ручку пристрою.

### **і Примітка.**

Ручку обладнано запобіжним вимикачем. Двигун вимкнеться, якщо під час роботи підняти ручку. Щоб відновити роботу, слід опустити ручку і натиснути кнопку вибору швидкості.

12. Вийміть ємність для змішування, повернувши її проти годинникової стрілки.
13. Розрухайте тісто за допомогою лопатки і вийміть його з ємності для змішування.
14. Щоб зняти приладдя з вала приводу, натисніть його догори і поверніть за годинниковою стрілкою. Тепер його легко вийняти.
15. Почистіть частини, що використовувались, як описано в розділі "Чищення".

## **Рекомендовані рецепти**

### **Пориста суміш (базовий рецепт) Налаштування швидкості 2-3**

#### **Інгредієнти.**

250 г м'якого масла або маргарину, 250 г цукру, 1 пакет ванільного цукру або 1 пакет лимонного порошку, 1 пучка солі, 4 яйця, 500 г пшеничної муки, 1 пакет соди для випічки, приблизно 1/8 літра молока.

#### **Приготування.**

Всипте пшеничну муку разом з іншими інгредієнтами в ємність для змішування, розмішуйте за допомогою гачка для змішування приблизно 30 секунд на швидкості 2, тоді на швидкості 3 приблизно 3 хвилини. Змажте посудину для випічки або розкладіть папір для випікання, викладіть тісто і випечіть. Спробуйте пиріг, перед тим як вийняти страву з духовки. Проколіть пиріг по центру кінцем дерев'яної палички. Якщо тісто не пристає до палички, пиріг готовий. Переверніть пиріг на сітку для випікання і дайте йому охолонути.

#### **Вимоги до духовки.**

Рівень: 2  
Нагрівання: електродуховка: температура зверху і знизу 175-200°, газова духовка: налаштування 2-3

Час випікання: 50-60 хвилин

Цей рецепт можна змінити, виходячи з власного досвіду, наприклад додати 100 г родзинок або 100 г горіхів чи 100 г тертого шоколаду. Немає обмежень для вашої фантазії.

### **Булочки з зернами льону Налаштування швидкості 1-2**

#### **Інгредієнти.**

500-550 г пшеничної муки, 50 г зерен льону, 3/8 літра води, 1 кубик дріжджів (40 г), 100 г нежирного сухого сиру, 1 чайна ложка солі.

Для змочування: 2 столові ложки води

#### **Приготування.**

Замочіть зерна льону в 1/8 літра теплої води. Залийте решту теплої води (1/4 літра) в ємність для змішування, висипте в неї дріжджі, додайте сир і добре вимішайте за допомогою гачка для змішування на швидкості 1. Дріжджі мають повністю

розчинитися. Висипте муку із вимоченими зернами льону і сіллю в ємність для змішування. Замішайте тісто на швидкості 1, тоді змініть швидкість на швидкість 2 і замішуйте тісто ще 3-5 хвилин. Накрийте тісто і залиште в теплому місці на 45-60 хвилин. Замішайте тісто знову, вийміть його з ємності для змішування і зробіть 16 булочок. Накрийте лоток для випікання вологим папером для випікання. Покладіть на нього булочки, залиште на 15 хвилин, змочіть теплою водою і випікайте.

#### Вимоги до духовки.

Рівень: 2  
 Нагрівання: електродуховка: температура зверху і знизу 200-220°  
 (попередньо розігрівати протягом 5 хвилин),  
 газова духовка: налаштування 2-3

Час випікання: 30-40 хвилин

### Чищення

#### Попередження.

- ▶ Перед тим як очистити пристрій, від'єднайте його від мережі живлення.
- ▶ Не занурюйте пристрій у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

#### Увага.

- ▶ Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- ▶ Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

- Для чищення корпусу використовуйте вологу ганчірку.
- Всі знімні приладдя можна мити у посудомийній машині.

#### Увага.

Насадки не можна мити в посудомийній машині. Гарячі і агресивні засоби для чищення можуть деформувати або знебарвити насадки.

### Зберігання

Ми рекомендуємо накривати вал приводу, якщо пристрій зберігається без ємності для змішування.

Встановіть захисну кришку (9) на вал приводу так, щоб біла стрілка ▲ була під білою крапкою ●. Поверніть захисну кришку за годинниковою стрілкою до кінця. Дві білі стрілки ▼ і ▲ мають бути одна навпроти одної.

### Створення шуму

Рівень дії шуму на слух користувача (LpA) відповідає нормам DIN EN ISO 3744.  
 Встановлений рівень шумів: 75 - 85 дБ(А) (без обмежень)

### Технічні характеристики

Модель: ..... KM 3323  
 Номінальна напруга/частота: ..... 230 В/ 50 Гц  
 Споживання живлення: ..... 1000 Вт  
 Клас захисту: ..... II  
 Короткотермінова робота: ..... 10 хвилин  
 Вага нетто: ..... 5,65 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЕ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

## General Safety Guidelines

Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.

- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.  
Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device **unattended** during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- Do only use original parts.
- Please observe the following "Special safety instructions".

### Children and disabled persons

- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

#### **Warning!**

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

- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person responsible for their safety.

- Supervise children to ensure they do not play with the device.

### Symbols in this user manual

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

#### **Warning:**

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

#### **Caution:**

Indicates potential dangers for the device or other objects.

#### **Note:**

Highlights tips and information for you.

## Special Safety Precautions for this Device

- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Do **not** connect the device to mains power supply before attaching all necessary accessories.
- Do not touch moving parts and wait until the appliances come to a standstill.
- Do **not** insert utensils such as spoons or spatulas or even take hold with your hands of the rotating whisk or kneading hook during operation! **Danger of injury!**
- Turn the appliance off and disconnect from mains power supply before changing accessories!
- Only process foodstuffs with this device.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes. Let it cool down for approx. 10 minutes before using it again.
- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

### Electric Connection

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

## Location of Controls

- 1 Control panel
- 2 Swivel arm
- 3 Rotary knob to lift arm
- 4 Casing
- 5 Mixing bowl
- 6 Splashguard mixing bowl
- 7 Protective disc
- 8a Kneading hook
- 8b Mixing hook
- 8c Whisk
- 9 Protective cover for driveshaft

## Install Accessories

1. Turn the rotary knob (3) in direction of arrow to lift the arm of the machine.
2. **For using the whisk (8c)** first attach splashguard (6): Hold splashguard with collar upward.

### **i** Note:

At the bottom of the arm you can see two grooves left and right (▼).

Slide splashguard with its tab into these grooves and lock by turning clockwise.

### **i** Note:

The splashguard is not necessary when preparing dough with the kneading or mixing hook. This allows you to add ingredients during dough preparation.

3. Attach the protective disc (7) when using the **kneading hook (8a)**. It stops the rising dough from touching the driveshaft. Hold the disc like you would hold a bowl. Slide the kneading hook from below through the opening in the disc and tighten by turning it approx. 90°.
4. At the upper end of the tool you can find a groove for driveshaft and cotter pin. Mount the desired tool by inserting its upper end into the driveshaft. Simultaneously press and turn the tool anti-clockwise to lock the pin to the driveshaft.
5. Place the bowl in its seat and turn clockwise all the way to the stop.
6. Now fill in your ingredients.

### **⚠** Caution:

Do not overfill the appliance, the max. amount of ingredients is 2kg or 1.5 litres respectively for liquids.

7. Press the arm down until it locks in place.
8. Connect the mains plug to a properly installed 230V / 50Hz wall outlet. The red indicator light signals standby mode.
9. Press one of the speed buttons (buttons 1/2/3/4) on the control panel (1) to turn the appliance on. A green LED displays the selected speed.

### Select tool and speed according to the following table:

Product/preparation	Max. amount	Tool	Speed setting	Max. operating time
Heavy dough (e.g. yeast dough, short pastry)	2 kg	Kneading hook	1 - 2	3 min
Medium dough (e.g. waffles dough or cake mixture)	2 kg	Mixing hook	2 - 3	5 min
Light dough (e.g. sponge mixture, crêpe, whipped egg whites, cream, custard)	2kg or 1.5 litres	Whisk	3 - 4	5 min

When selecting the speed also observe the references in the recipes.

### **i** Note:

- ▶ For better mixing of heavy dough the appliance starts with speed 1 at a low speed. After approx. 1.5 min operation it automatically changes to speed 2. The green LED displays this process. Return to speed 1 if this is not desired.
- ▶ The electronic speed control avoids motor overload. With a too high load the rpm is automatically reduced within a speed setting. The LED display of the selected speed setting is kept.
- ▶ **Short-term operation:** Do not operate the appliance to operate with heavy dough for more than 10 minutes and allow it to cool down for 10 minutes afterwards.
- ▶ Use the splashguard for liquid dough.

10. Press the OFF button to turn the appliance off as soon as the dough or dough ball has formed. Disconnect from mains power supply.
11. Turn the rotary knob (3) in direction of the arrow to lift the arm of the machine.

**Note:**

The arm is equipped with a safety switch. The motor turns off if the arm is tilted up during operation. After lowering the arm operation only resumes after pressing the speed button again.

12. Remove the mixing bowl by turning it anti-clockwise.
13. Loosen the dough with a spatula and remove from mixing bowl.
14. To release the tool from the driveshaft press it upward and turn clockwise. Now it is easy to remove.
15. Clean the used parts as described under "Cleaning".

## Recommended Recipes

### Sponge Mixture (Basic Recipe)

Speed setting 2 - 3

**Ingredients:**

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

**Preparation:**

Place wheat flour with the other ingredients in mixing bowl, mix with mixing hook for 30 seconds at speed 2, then approx. 3 minutes at speed 3. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

**Conventional Oven:**

Slide: 2  
Heat: Electric oven: top and bottom heat 175-200°, gas oven: setting 2-3

Baking time: 50-60 minutes

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

## Linseed Rolls

Speed setting 1 - 2

**Ingredients:**

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

For brushing: 2 tablespoons water

**Preparation:**

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

**Conventional Oven:**

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

## Cleaning

**Warning:**

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

**Caution:**

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

- Use a damp cloth to clean the casing.
- Clean all detachable accessories in dishwasher.

**Caution:**

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

## Storage

We recommend covering the drive shaft if the machine is stored without mixing bowl:  
Hold the protective cover (9) over the driveshaft, so that the white arrow ▲ stands below the white dot ●. Turn the protective cover clockwise all the way to the stop. The two white arrows ▼ and ▲ must stand opposite each other.

## Noise Emission

The sound pressure level was measured at the ear of a user (LpA) in compliance with DIN EN ISO 3744.  
Determined sound pressure level: 75 - 85 dB(A) (no limit)

## Technical Specifications

Model: .....KM 3323  
Rated voltage/frequency: ..... 230V/ 50Hz  
Power consumption: ..... 1000W  
Protection class: ..... II  
Short-term operation: ..... 10 minutes  
Net weight: ..... 5.65kg

Subject to change without prior notice!

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



## Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

## Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkownika.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.

Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.

- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- Nie należy zostawiać włączonego urządzenia **bez nadzoru**. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Regularnie sprawdzać czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Należy przestrzegać poniższych „Specjalnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa“.

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

#### Ostrzeżenie!

Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu na **niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Urządzenia nie powinny używać osoby (także dzieci), które mają ograniczone możliwości

fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo osoba ta przedstawiła im instrukcje dotyczące używania urządzenia.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

### Symbole użyte w instrukcji użytkownika

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

#### Ostrzeżenie:

Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

#### Uwaga:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

#### Wskazówka:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

## Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- **Nie** podłączać urządzenia do zasilania przed zamocowaniem wszystkich potrzebnych akcesoriów.
- Nie dotykać części będących w ruchu; zaczekać, aż wszystkie elementy przestaną się poruszać.
- **Nie** wkładać przyborów takich, jak łyżki czy łopatkę do trzepaczki lub końcówki ugniatającej, gdy są w ruchu, a także nie przytrzymywać ich ręką! **Niebezpieczeństwo zranienia!**
- Przed zmianą końcówek należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania!
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 10 minut. Przed ponownym uruchomieniem należy pozostawić je do ostygnięcia na ok. 10 minut.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!



## Połączenie Elektryczne

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

## Lokalizacja Kontroltek

- 1 Panel kontrolny
- 2 Obrotowe ramię
- 3 Pokrętko do unoszenia ramienia
- 4 Obudowa
- 5 Miska
- 6 Pokrywa miski
- 7 Tarcza ochronna
- 8a Końcówka do ugniatania
- 8b Końcówka do mieszania
- 8c Trzepaczka
- 9 Pokrywa ochronna wału napędowego

## Instalacja Akcesoriów

1. Przekręcić pokrętko (3) w kierunku wskazanym przez strzałkę, aby unieść ramię maszyny.
2. **Aby użyć trzepaczki (8c)**, należy najpierw zamontować pokrywę miski (6): Trzymać pokrywę kołnierzem w górę.

### ! Wskazówka:

W dolnej części ramienia widoczne są dwa rowki – lewy i prawy (▼).

Wsunąć pokrywę miski w rowki i zablokować, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

### ! Wskazówka:

Pokrywa miski nie jest potrzebna podczas używania końcówek do ugniatania lub mieszania. Dzięki temu podczas ugniatania/mieszania można dodawać składniki.

3. Zamontować tarczę ochronną (7), w celu zastosowania **końcówki do ugniatania (8a)**. Tarcza chroni wał napędowy przed kontaktem z ciastem.  
Chwyć tarczę w taki sposób, jak miskę. Przełożyć końcówkę do ugniatania przez otwór w tarczy i dokręcić ją obracając o ok. 90°.
4. Przy górnej końcówce narzędzia znajduje się rowek na wał napędowy i sworzeń. Przymocować potrzebną końcówkę umieszczając jej górny koniec w wale

napędowym. Jednocześnie wcisnąć i przekręcić końcówkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, blokując sworzeń w wale napędu.

5. Umieścić miskę na miejscu i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do momentu zablokowania.
6. Włożyć do niej składniki.

### ⚠ Uwaga:

Nie należy przepełniać miski. Maksymalna ilość składników to 2 kg lub 1,5 litra w przypadku płynów.

7. Wcisnąć ramię w dół, do momentu zablokowania.
8. Włożyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka ściennego 230V~50Hz. Czerwona lampka wskaźnikowa sygnalizuje tryb gotowości.
9. Wcisnąć jeden z przycisków prędkości (przyciski 1/2/3/4) znajdujących się na panelu kontrolnym (1), aby włączyć urządzenie. Zielona dioda LED podświetla wybrany przycisk prędkości.

## Wybór końcówki i prędkości ułatwi poniższa tabela:

Produkt / sposób przygotowania	Maks. ilość	Końcówka	Poziom prędkości	Maks. czas pracy
Ciasto twarde (np. ciasto drożdżowe, ciasto kruche)	2 kg	Końcówka do ugniatania	1 - 2	3 min
Ciasto średnio-twarde (np. ciasto na gofry lub ciasto ucierane)	2 kg	Końcówka do mieszania	2 - 3	5 min
Ciasto lekkie (np. ciasto biszkoptowe, ciasto naleśnikowe, piana z białek, śmietana, sos custard)	2 kg lub 1,5 litra	Końcówka do ubijania	3 - 4	5 min

Wybierając prędkość, należy również brać pod uwagę wskazówki podane w przepisie.



### **i Wskazówka:**

- ▶ W przypadku mieszania ciężkiego ciasta, urządzenie rozpoczyna pracę z prędkością 1. Po ok. 1,5 minuty przełącza się automatycznie do prędkości 2. Zielona dioda LED wskazuje ten proces. Jeśli jest on niepożądany, powrócić do prędkości 1.
- ▶ Elektroniczna kontrola prędkości chroni silnik przed przeciążeniem. Przy zbyt dużym obciążeniu prędkość obrotów silnika zostaje automatycznie zredukowana. Dioda LED nadal podświetla wybrany poziom prędkości.
- ▶ **Czas eksploatacji:** Przygotowując ciasto twarde, nie uruchamiać urządzenia na dłużej niż 10 minut. Następnie pozostawić je na 10 minut do ostygnięcia.
- ▶ Przygotowując ciasto płynne, używać pokrywki miski.

10. Wcisnąć przycisk OFF wyłączający urządzenie, gdy tylko ciasto zostanie uformowane. Odłączyć od zasilania sieciowego.
11. Przekręcić pokrętkę (3) w kierunku wskazanym przez strzałkę, aby unieść ramię maszyny.

### **i Wskazówka:**

Ramię jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Silnik wyłączy się, jeśli ramię zostanie podniesione podczas pracy urządzenia. Po opuszczeniu ramienia, urządzenie powróci do pracy po wciśnięciu przycisku prędkości.

12. Wyjąć miskę obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
13. Za pomocą łopatki wyjąć ciasto z miski.
14. Aby wyjąć końcówkę z wału napędu, docisnąć ją w górę i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Można ją teraz wyjąć.
15. Wyczyścić używane części zgodnie ze wskazówkami zawartymi w części „Czyszczenie”.

## Proponowane Przepisy

### **Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)** **Poziom prędkości 2 - 3**

#### **Składniki:**

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

#### **Przygotowanie:**

Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 2, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

#### **Piekarnik tradycyjny:**

Poziom: 2  
Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

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

### **Buleczki z siemieniem lnianym** **Poziom prędkości 1 - 2**

#### **Składniki:**

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

#### **Przygotowanie:**

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

odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczone papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

#### **Piekarnik tradycyjny:**

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

Czas pieczenia: 30-40 minut

### **Czyszczenie**

#### **⚠ Ostrzeżenie:**

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

#### **⚠ Uwaga:**

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

- Obudowę czyścić wilgotną szmatką.
- Akcesoria zdejmowane można myć w wodzie.

#### **⚠ Uwaga:**

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

### **Przechowywanie**

Jeśli urządzenie jest przechowywane bez miski, zalecamy zakrycie wału napędowego: Przytrzymać pokrywę ochronną (9) nad wałem napędowym w taki sposób, aby biała strzałka ▲ znalazła się pod białą kropką ●. Przekręcić pokrywę ochronną w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do momentu zablokowania. Dwie białe strzałki ▼ i ▲ powinny znaleźć się naprzeciwko siebie.

### **Poziom Hałasu**

Poziom ciśnienia akustycznego mierzony przy uchu użytkownika (LpA) jest zgodny z normą DIN EN ISO 3744.

Określony poziom ciśnienia akustycznego: 75 - 85 dB(A) (bez ograniczeń)

### **Techniczne specyfikacje**

Model: .....KM 3323  
Napięcie znamionowe/częstotliwość: ..... 230V/ 50Hz  
Pobór mocy: .....1000W  
Klasa ochrony: ..... II  
Czas eksploatacji:..... 10 minut  
Waga netto: ..... 5,65kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

### **WARUNKI GWARANCJI**

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

### Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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



### Znaczenie symbolu „kubła na kółkach“

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

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

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

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

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

## Obecné bezpečnostní směrnice

Před použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento Návod k obsluze a uchovejte ho společně se Záručním listem, pokladní stvrzenkou a je-li to možné s originálním obalem včetně všech vnitřních částí tohoto obalu. Jestliže prodáte zařízení třetí osobě, přiložte i tento Návod k obsluze.

- Zařízení používejte pouze pro soukromé účely a činnosti, pro které je zařízení určeno. Zařízení není určeno pro komerční použití. Zařízení nepoužívejte venku. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním světlem, vlhkostí (neponořujte jej za žádných okolností do tekutin) a ostrými hranami. Zařízení nepoužívejte, pokud máte vlhké ruce. Pokud zařízení navlhne, okamžitě jej vytáhněte ze zásuvky.
- Zařízení vždy vypněte a vytáhněte ze zásuvky (tahejte za zástrčku, ne za kabel) když zařízení nepoužíváte nebo když připojujete doplňky, během čištění nebo při poruše.
- Při provozu nenechávejte zařízení **bez dozoru**. Zařízení vždy vypněte, když odcházíte z místnosti. Vytáhněte zařízení ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte zařízení a kabel, zda nemají známky poškození. Nepokračujte v provozu zařízení, pokud došlo k poškození.
- Zařízení sami neopravujte. Kontaktujte prosím oprávněnou osobu. Za účelem vyhnout se rizikům, poškozený rozvodový kabel musí být výrobcem, našim zákaznickým servisem nebo nějakým jiným odborníkem nahrazen rovnocenným kabelem.
- Používejte pouze originální díly.
- Povšimněte si prosím následujících "Speciálních bezpečnostních informací".

### Děti a hendikepované osoby

- Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí skladujte veškeré části obalu (plastikové sáčky a fólie, polystyrenové díly atd.) mimo dosah dětí.

#### **Výstraha!**

Nedovolte, aby si malé děti hrály s fóliemi z plastů. **Hrozí jim nebezpečí udušení!**

- Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní způsobilostí nebo nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud nemají dohled nebo pokyny, které se vztahují k používání zařízení, od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

- Dohlížejte na děti, aby jste se ujistili, že si se zařízením nehrají.

### Symbyly v tomto Návodu k obsluze

Poznámky důležité pro vaši bezpečnost jsou zvýrazněny. Věnujte jim absolutní pozornost, abyste předešli zranění, nehodám nebo poškození zařízení.

#### **Výstraha!**

Varuje vás o nebezpečí, které hrozí vašemu zdraví nebo indikuje potenciální nebezpečí zranění.

#### **Pozor:**

Indikuje potenciální nebezpečí, které hrozí zařízení nebo jiným předmětům.

#### **Poznámka:**

Zvýrazňuje tipy a informace.

## Speciální bezpečnostní opatření pro toto zařízení

- Toto zařízení umístěte na rovný a pevný povrch.
- Zařízení **nepřipojujte** k elektrické síti, dokud nenasadíte veškeré potřebné nástavce.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí a počkejte, dokud hnětač nezůstane v klidu.
- **Nevkládejte** náčiní jako lžice nebo vařečky nebo dokonce své ruce do mísy, když je hnětací nebo šlehač hák v pohybu!  
**Nebezpečí poranění!**
- Vypněte hnětač a odpojte ho od elektrické sítě, jestliže chcete vyměnit příslušenství!
- Tímto hnětačem zpracovávejte pouze potraviny.
- Nenechejte hnětač běžet déle jak 10 minut. Po 10 minutách ho nechejte dalších cca 10 minut vychladnout než ho použijete znovu.
- Během činnosti hnětač nepřenášejte, vždy ho vypněte a odpojte od elektrické sítě. Přenášejte hnětač vždy oběma rukama!

### Elektrické připojení

Zajistěte, aby napětí v elektrické síti odpovídalo napětí specifikovanému na výrobním štítku.

## Umístění ovladačů

- 1 Ovládací panel
- 2 Natáčecí rameno
- 3 Otáčecí knoflík pro zvednutí ramene
- 4 Plášť
- 5 Mísící nádoba
- 6 Ochranný kryt mísící nádoby proti stříkání
- 7 Ochranný disk
- 8a Hnětací hák
- 8b Mísící hák
- 8c Šlehač
- 9 Ochranný kryt pro hnací hřídel

## Instalace nástavců

1. Otočte knoflíkem (3) ve směru šipky, abyste zvedli rameno hnětače.
2. **Pokud použijete šlehač (8c),** nejprve připojte ochranný kryt proti šplíchání (6): Držte ochranný kryt za krček směrem nahoru.

### **i** Poznámka:

Na spodku ramene můžete vidět dvě drážky, levou a pravou (▼).

Zasuňte ochranný kryt proti šplíchání jezdcem do těchto drážek a zablokujte otočením ve směru hodinových ručiček.

### **i** Poznámka:

Ochranný kryt proti šplíchání není zapotřebí, když připravujete těsto hnětacími nebo mísícími nástavci. Toto vám dovolí přidávat suroviny během přípravy těsta.

3. Připojte ochranný disk (7), když použijete **hnětací hák (8a)**. Nedovolí, aby se zvedající těsto dotýkalo hnací hřídele. Držte disk, jak byste drželi mísu. Posuňte hnětací hák zespod skrze otvor do disku a dotáhněte ho otočením asi o 90°.
4. Na horní části hnětače naleznete drážku pro hnací hřídel a kuželový kolík. Namontujte požadovaný nástroj vložení jeho horního konce do hnací hřídele. Zároveň stiskněte a otočte nástrojem proti směru hodinových ručiček, abyste zablokovali kolík k hnací hřídeli.

5. Umístěte mísu do jejího podstavce a otáčejte ve směru hodinových ručiček až se zastaví.
6. Nyní do ní vložte suroviny.

### **⚠** Pozor:

Nepřeplňujte hnětač, maximální množství suroviny je 2kg nebo 1,5l pro tekutiny.

7. Stiskněte rameno dolů, dokud nezapadne na svém místě.
8. Připojte k elektrické síti do správně instalované elektrické zásuvky 230V / 50Hz. Červený indikátor LED signalizuje pohotovostní režim.
9. Stiskněte jedno z tlačítek rychlosti (tlačítka 1/2/3/4) na ovládacím panelu (1), abyste hnětač zapnuli. Zelený indikátor LED indikuje vybranou rychlost.

## Vybírejte nástavec a rychlost podle následující tabulky:

Výrobek/příprava	Max. množství	Nástavec	Nastavení rychlosti	Max. doba činnosti
Těžké těsto (např. kynuté těsto, tukové pečivo)	2 kg	Hnětací hák	1 - 2	3 minuty
Středně těžké těsto (např. třené nebo piškotové těsto)	2 kg	Mísící hák	2 - 3	5 minuty
Lehké těsto (např. piškotové těsto, sníh z bílků, šlehačka, majonéza)	2kg nebo 1,5 litru	šlehač	3 - 4	5 minuty

Když vybíráte rychlost, nahlédněte také do receptů.

**i Poznámka:**

- ▶ Pro lepší míchání těžkého těsta hnětač začne rychlostí 1 při pomalé rychlosti. Po asi 1,5 minutě činnosti se automaticky změní na rychlost 2. Zelená LED upozorní na tento proces. Vraťte se na rychlost 1, jestliže to nepožadujete.
- ▶ Elektronické řízení rychlosti předchází přetížení motoru. Při příliš vysokém zatížení se otáčky automaticky sníží v rámci nastavené rychlosti. Zůstane však svítit zelená LED rychlosti, která je nastavená.
- ▶ **Krátkodobá činnost:** Nenechejte hnětač běžet s těžkým těstem déle, jak 10 minut a nechejte ho potom vychladnout po dalších 10 minut.
- ▶ Pro tekutá těsta používejte kryt proti šplíchání.

10. Odpojte od elektrické sítě. Stiskněte tlačítko OFF, abyste hnětač vypnuli, jakmile je těsto dobře uhnětené/ušlehané. Odpojte od elektrické sítě.
11. Otočte knoflíkem (3) ve směru šipky, abyste zvedli rameno hnětače.

**i Poznámka:**

Rameno je vybaveno bezpečnostním spínačem. Motor se vypne, jestliže se rameno zvedne během mísení. Po spuštění ramene se činnost obnoví pouhým stisknutím tlačítka rychlosti.

12. Mísicí nádobu vysuňte otáčením proti směru hodinových ručiček.
13. Uvolněte těsto pomocí stěrky a vyndejte je z mísicí nádoby.
14. Abyste uvolnili nástavec od hnací hřídele, stiskněte ho nahoru a otočte ve směru hodinových ručiček. Nyní je snadné ho vysunout.
15. Umyjte použité části, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

**Doporučené recepty****Třené těsto (základní recept)****Nastavení rychlosti 2 - 3****Suroviny:**

250g měkkého másla nebo tuku na pečení, 250g cukru, 1 vanilkový cukr nebo trochu citrónové kúry, trochu soli, 4 vejce, 500g mouky, 1 prášek do pečiva, asi 1/8l mléka.

**Příprava:**

Vložte mouku a další přísady do mísicí nádoby, zamíchejte je mísicím hákem při rychlosti 2 po 30 sekund, potom asi 3 minuty při rychlosti 3. Vymažte pekáč nebo položte pečící papír, nalijte těsto a pečte. Vyzkoušejte před vytažením pekáče z trouby: propíchněte koláč špejlí uprostřed. Jestliže se těsto nelepí, koláč je upečený. Vyklepte koláč na pečící mřížku a nechejte vychladnout.

**Konvenční trouba:**

Stupeň: 2  
Teplota: Elektrická trouba: spodní a horní pečení při 175-200°C, plynová trouba: nastavení 2-3

Doba pečení: 50-60 minut

Recept lze upravit podle vaší chuti, např. přidat 100g rozinek nebo 100g ořechů nebo 100g strouhané čokolády. Nic neomezuje vaši představivost.

**Rohlíky se lněným semínkem****Nastavení rychlosti 1-2****Suroviny:**

500-550g mouky, 50g lněného semínka, 3/8-litru vody, 1 kostka kvasnic (40g), 100g nízkotučného tvarohu, dobře odvodněného, 1 čajová lžička soli.

Na potírání: 2 lžice vody

**Příprava:**

Namočte lněné semínko v 1/8 litru vlažné vody. Zbytek vlažné vody nalijte do mísicí nádoby (1/4-litru), rozdrobte do ní kvasnice, přidejte tvaroh a dobře promíchejte hnětacím hákem při nastavení rychlosti 1. Kvasnice se musí kompletně rozmíchat. Mouku a namočené lněné semínko vložte se solí do mísicí nádoby. Míchejte těsto hnětacím hákem při rychlosti 1, potom změňte na 2 a míchejte dalších 3-5 minut. Přikryjte těsto a nechejte vykynout na teplém místě 45-60 minut. Znovu zamíchejte, vyjměte z mísy a

vyválnějte z něho 16 chlebových rohlíků. Pečící plech přikryjte vlhkým pečícím papírem. Na něj vložte rohlíky, nechejte stát 15 minut, potom je potřete vlažnou vodou a dejte péci.

#### Konvenční trouba:

Stupeň: 2  
Teplota: Elektrická trouba: spodní a horní pečení při 200-220°C (předehřejte na 5 minut),  
Plynová trouba: nastavení 2-3  
Doba pečení: 30-40 minut

### Čištění

#### **Výstraha!**

- ▶ Před čištěním odpojte hnětač od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj neponořujte do vody. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

#### **Pozor:**

- ▶ Nepoužívejte k čištění drátěný kartáč nebo jiné ostré náčiní.
- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- K čištění pláště používejte vlhkou hadru.
- Veškeré oddělitelné nástavce, které přijdou do styku s těstem myjte ve vodě s přípravkem na mytí nádobí.

#### **Pozor:**

Nástavce nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Horké a agresivní čisticí prostředky mohou deformovat nebo odbarvit nástavce.

### Skladování

Jestliže je hnětač uložen bez mísící nádoby, doporučujeme přikrýt hnací hřídel: Podržte ochranný kryt (9) nad hnací hřídel tak, aby bílá šipka ▲ stála nad bílou tečkou ●. Otáčejte ochranným krytem ve směru hodinových ručiček až se zastaví. Dvě bílé šipky ▼ a ▲ musí stát naproti sobě.

### Hlukové emise

Úroveň akustického tlaku byla měřena v uchu uživatele (LpA) podle normy DIN EN ISO 3744. Stanovená úroveň akustického tlaku: 75 - 85 dB(A) (bez omezení)

### Technické specifikace

Model: .....KM 3323  
Jmenovité napětí/frekvence: ..... 230V/ 50Hz  
Příkon: .....1000W  
Třída krytí: ..... II  
Krátkodobá činnost: ..... 10 minut  
Čistá hmotnost: ..... 5,65kg

Předmětem změny bez předchozího upozornění!

Toto zařízení vyhovuje všem současným směrnici CE jako jsou elektromagnetická kompatibilita a směrnice o nízkém napětí a je vyrobeno podle nejposlednějších bezpečnostních směrnic.



### Význam symbolu “Přeškrtnutá popelnice“

Pečujte o naše životní prostředí, nelikvidujte elektrické přístroje společně s domácím odpadem.

Dále nepoužívané nebo vadné elektrické přístroje likvidujte prostřednictvím lokálních sběrných míst.

Prosím pomozte chránit životní prostředí správnou likvidací odpadu a předejít tak nežádoucím dopadům na životní prostředí a zdraví nás všech.

Přispějete tak k recyklaci a dalším formám využití starých elektrických a elektronických zařízení.

Vaše místní samospráva vám poskytne bližší informace o sběrných místech.



## Általános Biztonsági Rendszabályok

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült. Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben ne hagyja **felügyelet nélkül** a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Tartsa be a következő "Speciális biztonsági óvintézkedések" részben leírtakat.

### Gyermekek És Fogyatékkal Élő Személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.

#### **Figyelmeztetés!**

Vigyázzon, hogy a kisgyermekek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt jelenthet!**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős

személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.

- Figyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

### A Használati Útmutatóban Található Jelzések

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

#### **Figyelmeztetés:**

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

#### **Vigyázat:**

A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

#### **Megjegyzés:**

Javaslatokat, információt közöl.

## Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

- A készüléket lapos, vízszintes és csúszásmentes felületen helyezze el.
- **Ne** csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, amíg fel nem helyezte az összes szükséges tartozékot.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez, és várja meg, amíg a készülék teljesen meg nem áll.
- **Ne** helyezzen bele konyhai eszközöket, úgymint kanalakat vagy spatulákat, és a kezével se próbálja megfogni a forgó habverőt vagy keverőlapátot! **Sérülésveszély!**
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos hálózatból a tartozékok cseréje előtt.
- Csak élelmiszereket dolgozzon fel a készülékkel.
- Ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. Újbóli használat előtt kb. 10 percig hagyja lehűlni.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben; először mindig kapcsolja ki, és húzza ki az elektromos hálózatból. Mindig két kézzel fogva szállítsa a készüléket.

### Elektromos csatlakozás

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



## A kezelőszervek elhelyezkedése

- 1 Kezelőpanel
- 2 Forgókar
- 3 Forgógomb a kar felemeléséhez
- 4 Burkolat
- 5 Keverőtál
- 6 Keverőtál fedele
- 7 Védőlemez
- 8a Dagasztólapát
- 8b Keverőlapát
- 8c Habverő
- 9 Hajtótengely védőburkolata

## A tartozékok felhelyezése

1. Fordítsa el a forgógombot (3) a nyíl irányába a gép karjának felemeléséhez.
2. **A habverő** (8c) használatához először illessze fel a fedelet (6): A fedelet peremmel felfelé tartsa.

### ! Megjegyzés:

A kar alsó részén két rovátkát láthat balra és jobbra (▼).

Csúsztassa a fedél füleit a rovátkákhoz, és rögzítse az óramutató járásának irányba elforgatva.

### ! Megjegyzés:

A fedél nem szükséges, ha a dagasztó- vagy keverőlapátot használja. Így lehetősége van hozzáadni az összetevőket a tészta elkészítése közben.

3. Helyezze fel a védőlemezt (7) a **dagasztólapát** (8a) **használatakor**. Ez megakadályozza, hogy a dagadó tészta hozzáérjen a hajtótengelyhez.  
Úgy tartsa a lemezt, ahogy a tálat tartaná. Alulról csúsztassa át a lemez nyílásán a dagasztólapátot és kb. 90°-ban elforgatva rögzítse azt.
4. Az eszköz felső végén található egy hornyot a hajtótengely és a keresztcsap számára. Helyezze fel a kívánt eszközt úgy, hogy a felső végét becsúsztatja a hajtótengelybe. Egyszerre nyomja be és forgassa el az eszközt az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a csap rögzüljön a hajtótengelyben.
5. Tegye a helyére a tálat, és ütközésig fordítsa el az óramutató járásának irányába.

6. Most helyezze be az összetevőket.

### ⚠ Vigyázat!

Ne töltse túl a készüléket. Az összetevők max. mennyisége 2 kg vagy 1,5 liter, ha folyadékot tölt bele.

7. Nyomja le a kart, amíg nem rögzül a helyén.
8. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt 230 V / 50 Hz fali csatlakozóba. A piros jelzőfény a készenléti módot jelzi.
9. Nyomja meg az egyik sebességgombot (1/2/3/4 gombok) a kezelőpanelen (1) a készülék bekapcsolásához. A zöld színű LED mutatja a kiválasztott sebességfokozatot.

Válassza ki az eszközt és a sebességet a következő táblázatnak megfelelően:

Termék/ elkészítés	Max. mennyiség	Eszköz	Sebesség-beállítás	Max. működési idő
Sűrű tészta (pl. élesztős tészta, édes tészta)	2 kg	Dagasztólapát	1 - 2	3 perc
Közepes tészta (pl. osztátészta vagy torta)	2 kg	Keverőlapát	2 - 3	5 perc
Könnnyű tészta (pl. kovász, palacsinta, felvert tojásfehérje, krém, sodó)	2kg vagy 1,5 liter	Habverő	3 - 4	5 perc

A sebességfokozat kiválasztásakor vegye figyelembe a recept előírásait is.

### ! Megjegyzés:

- ▶ Sűrű tészta készítésekor a jobb keverése érdekében a készülék az 1. sebességfokozaton indul, alacsony fordulatszámon. Kb. 1,5 percnyi működés után automatikusan a 2. sebességfokozatba vált. A zöld LED jelzi a folyamatot. Állítsa vissza 1. sebességfokozatba, ha ez nem megfelelő.
- ▶ Az elektronikus sebességszabályozó megóvja a motort a túlterheléstől. Túl nagy terhelésnél a fordulatszám automatikusan csökken az adott sebesség-beállításon belül. A kiválasztott sebesség-beállítás LED kijelzése ekkor nem változik.
- ▶ **Rövid idejű használat:** Ne működtesse a készüléket sűrű tészta keverésekor 10 percnél tovább. Ezután hagyja lehűlni a készüléket 10 percre.

### **i** Megjegyzés:

- ▶ Folyékony massa keverésekor használja a fedelet.

10. Azonnal nyomja meg az OFF gombot a készülék kikapcsolásához, amint a tészta vagy a tésztagömb elkészült. Húzza ki a hálózati aljzatból.
11. Fordítsa el a forgatógombot (3) a nyíl irányába a gép karjának felemeléséhez.

### **i** Megjegyzés:

A kar biztonsági kapcsolóval van felszerelve. A motor kikapcsol, ha a kart működés közben felemelik. A kar leengedése után a gép csak a sebességgomb újbóli megnyomásakor indul be ismét.

12. Az óramutató járásával ellentétes irányába forgatva távolítsa el a keverőtálat.
13. Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és vegye ki a keverőtáliból.
14. Nyomja felfelé és forgassa el az óramutató járásának irányába az eszközt a kioldáshoz. Most már könnyen eltávolítható.
15. Tisztítsa meg a készülék részeit a "Tisztítás" részben leírtak szerint.

## Ajánlott receptek

### Kovász (alaprecept)

**Sebesség-beállítás: 2 - 3**

#### Összetevők:

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

#### Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 2. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süssse ki. Ellenőrizze, mielőtt kivénné a tepsit a sütőből: egy fatűvel szúrjon bele a közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá a tűhöz, a sütemény kész. Helyezze a süteményt egy sütőrácsra és hagyja kihűlni.

### Hagyományos sütő

Tálca: 2  
Hőmérséklet: Elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 175-200°, gázsütő: 2-3 fokozat.

Sütési idő: 50-60 perc  
Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g mogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Semmi sem szab határt a képzeletének.

### Lenmagos tekercs

**Sebesség-beállítás: 1 - 2**

#### Összetevők:

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

#### Elkészítés:

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

### Hagyományos sütő:

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

## Tisztítás

### ⚠ Figyelmeztetés:

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

### ⚠ Vigyázat:

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

- A készülékház tisztításához nedves ruhát használjon.
- Mosogatógépben tisztítsa meg az összes levehető tartozékot.

### ⚠ Vigyázat!

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

## Tárolás

Ajánljuk a hajtótengely letakarását, ha a gépet a keverőtál nélkül tárolják:

Tartsa a hajtótengely felett a védőburkolatot (9), úgy hogy a fehér nyíl ▲ a fehér pont ● alatt legyen. Fordítsa az óramutató járásának irányába a védőburkolatot ütközésig. A két fehér nyílnek ▼ és ▲ egymással szemben kell állnia.

## Zajkibocsátás

A felhasználó fülénél mért hangnyomásszint (LpA) a DIN EN ISO 3744 szabványnak megfelelően lett meghatározva.

Méret hangnyomásszint: 75 - 85 dB(A) (nincs korlátozva)

## Műszaki adatok

Típus:.....KM 3323  
Névleges feszültség/frekvencia: ..... 230 V/ 50 Hz  
Energiafogyasztás: .....1000 W  
Védelmi osztály: ..... II  
Rövid idejű használat: ..... 10 perc  
Nettó tömeg: ..... 5,65 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

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



## A "Kerek Szeméttároló" Szimbólum Jelentése

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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

## Общие правила техники безопасности

Перед использованием прибором внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Сохраните его, а также гарантийный талон, кассовый чек и по возможности оригинальную упаковку, включая ее внутренние элементы. В случае передачи прибора третьим лицам к нему должно прилагаться данное руководство.

- Допускается использование прибора только в быту и по назначению. Устройство не предназначено для коммерческого использования.  
Не используйте устройство на открытом воздухе. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых краев. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство намочило, немедленно отсоедините его от сети.
- Обязательно отключайте устройство (тяните за вилку, но не за шнур), если устройство не используется, если вы устанавливаете дополнительные принадлежности, а также во время очистки или в случае неисправности.
- Не оставляйте устройство **без надзора** во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на признаки повреждений. Прекратите пользование устройством при наличии повреждений.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Соблюдайте описанные ниже “Дополнительные меры безопасности”.

### Дети и люди с ограниченными возможностями

- Из соображений детской безопасности храните все элементы упаковки (пластиковые пакеты, картонные и изоляционные материалы и т.п.) в недоступных для детей местах.

### Предупреждение!

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

- Данное устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с ослабленными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда за ними наблюдает ответственный за их безопасность персонал или они получили инструкции по использованию устройства.
- Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не используют прибор в качестве игрушки.

### Символы в данном руководстве пользователя

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

### Предупреждение:

Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

### Внимание:

Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

### Примечания:

Советы и информация для вас.

## Особые меры безопасности для данного устройства

- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- **Не** подключайте устройство к электропитанию от сети до того, как вы установите все необходимые элементы.
- Не прикасайтесь к подвижным элементам и подождите, пока приборы не остановятся.
- **Не** вставляйте кухонные принадлежности, такие как ложки, и не хватайтесь руками за вращающийся венчик или крючок для замеса во время работы устройства!  
**Опасность травм!**
- Выключите устройство и отключите его от электропитания от сети перед заменой комплектующих!

- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Не используйте устройство на протяжении более 10 минут. Подождите, пока оно остынет на протяжении примерно 10 минут перед тем, как использовать его снова.
- Не двигайте устройство во время его работы; всегда сначала выключайте его из сети. Всегда переносите устройство двумя руками!

### Электрическая сеть

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

### Расположение элементов

- 1 Панель управления
- 2 Поворотный рукав
- 3 Поворотная кнопка для подъема рукава
- 4 Корпус
- 5 Дежа
- 6 Крышка дежи
- 7 Защитный диск
- 8a Крючок для замеса
- 8b Крючок для смешивания
- 8c Венчик
- 9 Защитная крышка для ведущего вала

### Установка комплектующих

1. Поверните поворотную кнопку (3) в направлении стрелки для подъема рукава машины.
2. **Для использования венчика (8c)** сначала присоедините крышку дежи (6): держите крышку дежи кольцом вверх.

#### i Примечания:

Внизу рукава вы увидите два паза – правый и левый (▼).

Протяните крышку дежи ушками через пазы и защелкните ее, повернув по часовой стрелке.

#### i Примечания:

Крышка дежи не нужна при приготовлении теста с помощью крючка для замеса или крючка для смешивания. Это даст вам возможность добавлять ингредиенты во время приготовления теста.

3. Присоедините защитный диск (7) при использовании **крючка для замеса (8a)**. Он предотвратит, чтобы поднимающееся тесто не соприкоснулось с ведущим валом.  
Держите диск так, как бы вы держали дежу. Протяните крючок для замеса снизу через отверстие в диске и закрепите, повернув его примерно на 90°.
4. В верхней части инструмента вы можете увидеть паз для ведущего вала и шплинта. Установите нужный инструмент, вставив его верхний конец в ведущий вал. Одновременно нажмите и поверните инструмент против часовой стрелки для закрепления шплинта в ведущем валу.
5. Поместите дежу на место и поверните по часовой стрелке до упора.
6. Теперь положите ингредиенты.

#### ⚠ Внимание:

Не помещайте слишком много ингредиентов, их максимальное количество составляет 2 кг или 1,5 литра для жидкостей соответственно.

7. Нажмите на рукав вниз до тех пор, пока он не защелкнется.
8. Подключите шнур питания к правильно установленной настенной розетке 230 В / 50 Гц. Загоревший красный индикатор говорит о режиме ожидания.
9. Нажмите одну из кнопок скорости (кнопки 1/2/3/4) на панели управления (1) для включения устройства. Зеленый светодиодный индикатор показывает выбранную скорость.

**Выберите инструмент и скорость в соответствии со следующей таблицей:**

Продукт/приготовление	Макс. кол-во	Инструмент	Установка скорости	Макс. время работы
Густое тесто (например, дрожжевое тесто, песочное тесто)	2 кг	Крючок для замеса	1 - 2	3 мин
Тесто средней густоты (например, тесто для вафель или смесь для бисквитов)	2 кг	Крючок для смешивания	2 - 3	5 мин
Воздушное тесто (например, смесь для бисквитов, блины, взбитые яичные белки, крем, жидкий заварной крем)	2 кг или 1,5 литра	Венчик	3 - 4	5 мин

При выборе скорости также соблюдайте указания в рецептах.

#### **Примечания:**

- ▶ Для лучшего смешивания густого теста устройство запускается при скорости 1 с низкой скоростью. По истечении примерно 1,5 минут работы оно автоматически меняет скорость на скорость 2. Зеленый светодиодный индикатор отражает этот процесс. Вернитесь к скорости 1 если это не нужно.
- ▶ Электронное устройство регулирования скорости предотвращает перегрузку двигателя. При слишком высокой нагрузке количество оборотов в минуту автоматически понижается в рамках установленной скорости. Показание светодиода выбранной скорости сохраняется.
- ▶ **Краткосрочная работа:** Не используйте устройство для приготовления густого теста на протяжении более 10 минут и подождите, пока оно не остынет после приготовления на протяжении 10 минут.
- ▶ Используйте крышку дежи для жидкого теста.

10. Нажмите кнопку OFF для выключения устройства, как только сформировалось тесто или комок теста. Отключите устройство от сети питания.
11. Поверните поворотную кнопку (3) в направлении стрелки для поднятия рукава машины.

#### **Примечания:**

Рукав оснащен защитным выключателем. Двигатель отключается, если рукав поднимается во время работы. После опускания рукава работа устройства возобновится только после повторного нажатия кнопки скорости.

12. Снимите дежу, повернув ее против часовой стрелки.
13. Отсоедините готовое тесто при помощи лопаточки и выньте его из дежи.
14. Чтобы вынуть инструмент из ведущего вала, нажмите на него по направлению вверх и поверните по часовой стрелке. Теперь его легко снять.
15. Помойте использованные элементы согласно инструкции раздела "Очистка".

### **Рекомендуемые рецепты**

#### **Смесь для бисквитов (Основной рецепт) Установка скорости 2 - 3**

##### **Ингредиенты:**

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

##### **Приготовление:**

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 2, затем примерно 3 минуты на скорости 3. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

### Стандартная духовка:

Установка: 2  
Нагрев: Электрическая духовка:  
верхний и нижний нагрев  
175-200°, газовая духовка:  
установки 2-3

Время запекания: 50-60 минут

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

### Булочки с семенами льна

#### Установка скорости 1 - 2

#### Ингредиенты:

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

Для смачивания: 2 столовые ложки воды

#### Приготовление:

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

### Стандартная духовка:

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

Время запекания: 30-40 минут

## Очистка

#### Предупреждение:

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

#### Внимание:

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

- Используйте влажную тканевую салфетку для очистки корпуса.
- Мойте съемные элементы под струей воды в раковине.

#### Внимание:

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

### Хранение

Рекомендуется накрывать ведущий вал, если машина хранится без дежи:

Удерживайте защитную крышку (9) над ведущим валом таким образом, чтобы белая стрелка ▲ находилась под белой точкой ●. Поверните защитную крышку по часовой стрелке до упора. Две белые стрелки ▼ и ▲ должны находиться друг напротив друга.

## Шум

Уровень звукового давления был измерен для уха пользователя устройства (лПа) на соответствие стандарту DIN EN ISO 3744. Установленный уровень звукового давления: 75 - 85 дБ(А) (без ограничения)

## Технические характеристики

Модель: .....КМ 3323  
Номинальное напряжение/частота:  
.....230 В/ 50 Гц  
Энергопотребление: ..... 1000 Вт  
Класс защиты: ..... II  
Краткосрочная работа: ..... 10 минут  
Вес нетто: ..... 5,65 кг

Изменения могут вноситься без  
предварительного уведомления!

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





## GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie  
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia  
Cartão de garantia • Guarantee card  
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna  
Záručni list • Garancia lap • Гарантийная карточка

**KM 3323**

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément a la declaration de garantie • 24 meses de garantia segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiacę gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási datum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись



**CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen



**CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany • Industriering Ost 40

Internet: <http://www.clatronic.de> • email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)