

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|---|
| Ciasto przykleja się lub "wspina" na hak do wyrabiania. | Ciasto zawiera wiele jaj lub dużo mąki żytniej. | Składniki te ogólnie powodują, że ciasto jest bardziej kleiste. Dodaj trochę białej mąki lub posmaruj hak do wyrabiania olejem. |
| | Prędkość wyrabiania jest zbyt wysoka. | Użyj maksymalnie 2 stopnia prędkości do wyrabiania. |
| | Wspinanie się ciasta często jest znakiem, że ciasto jest już wystarczająco wymieszane. | Zakończ proces mieszania. |

Gwarancja

Producent udziela gwarancji zgodnie z ustawodawstwem kraju zamieszkania klienta, na minimalny okres 12 miesięcy, począwszy od daty sprzedaży urządzenia końcowemu użytkownikowi. Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe lub produkcyjne i nie ma zastosowania w przypadkach:

- Normalnego zużycia i ścierania
- Nieprawidłowego użycia, np. przeciążenie urządzenia, użycie nieautoryzowanych akcesoriów
- Użycia siły, uszkodzeń spowodowanych przez zewnętrzne wpływy
- Uszkodzeń spowodowanych niezastosowaniem się do instrukcji obsługi, np. podłączenie do nieodpowiedniej sieci elektrycznej lub nieprzestrzeganie instrukcji instalacji
- Urządzenia częściowo lub całkowicie rozebrane

Zgodność

Ten produkt jest zgodny z obowiązującymi dyrektywami CE. Pełną deklarację zgodności można uzyskać za pośrednictwem formularza kontaktowego na naszej stronie internetowej lub kontaktując się z obsługą klienta KLAMER za pośrednictwem adresów e-mail wskazanych w niniejszej instrukcji.

Wskazówki dotyczące utylizacji

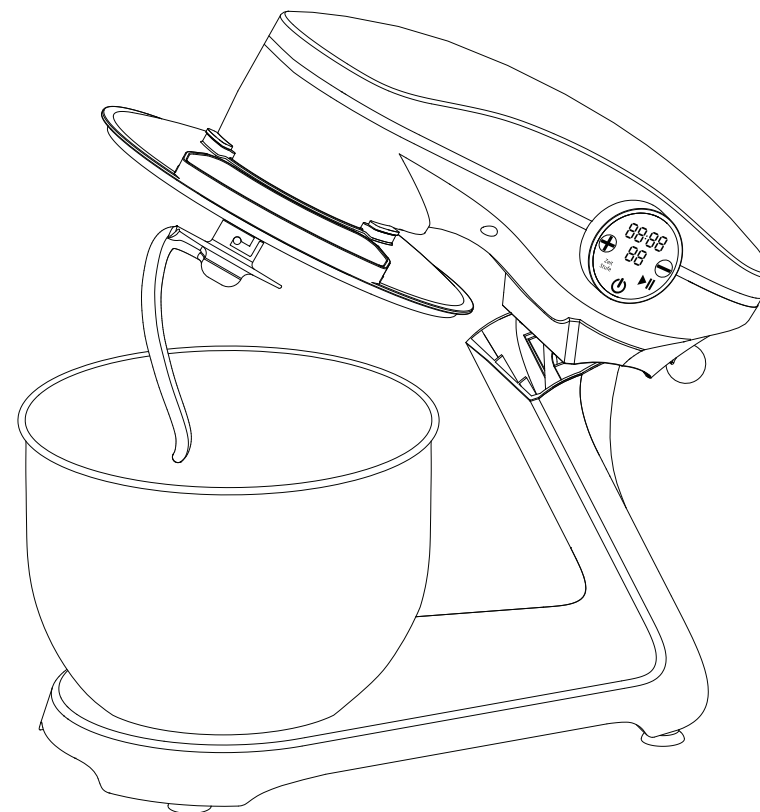
Jeśli na produkcie znajduje się poniższy obrazek (przekreślony kontener na odpady na kołach), obowiązuje Europejska Dyrektywa 2002/96/EC. Produkty te nie mogą być wyrzucane z normalnymi odpadami domowymi. Zapoznaj się z lokalnymi przepisami dotyczącymi oddzielnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Postępuj zgodnie z lokalnymi przepisami i nie wyrzucaj starych urządzeń wraz z odpadami domowymi. Przestrzeganie przepisów dotyczących utylizacji starych urządzeń chroni środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi przed potencjalnie negatywnymi skutkami. Recykling materiałów pomaga zmniejszyć zużycie surowców naturalnych.



KÜCHENMASCHINE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER
Küchenmaschine 1800



Hilfe und Tipps auf
mixer.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

| | |
|--------------|----------------------------|
| Modell | KLAMER Küchenmaschine 1800 |
| Netzspannung | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Leistung | 1.800 W |

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf der KLAMER Küchenmaschine. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie das Gerät benutzen. Die Verwendung dieser Küchenmaschine hat viele Vorteile:

- Ein leistungsstarker Motor mit 1800 W meistert auch anspruchsvollen Teig
- Eine XL Schüssel für bis zu 1,5 kg bzw. 6 Liter Inhalt
- Drei mitgelieferte Rühraufsätze für unterschiedliche Zutaten und Rezepte
- Ein LED Touch Display zur einfachen Bedienung
- Eine integrierte Timer Funktion für präzise und praktische Zubereitung

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker korrekt in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Sollten Sie sich von der Maschine entfernen müssen, schalten sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
6. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern. Kabel, Stecker und Gerät dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

7. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
8. Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt. Berechnen Sie ein, dass das Gerät während der Benutzung durch die Beladung schwerer wird.
9. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
10. Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein.
11. Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, eine Fehlfunktion erfolgt ist oder wenn das Gerät fallen gelassen oder auf eine andere Art beschädigt wurde.
12. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.
13. Ziehen Sie stets den Netzstecker, indem Sie am Stecker anfassen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
14. Benutzen Sie keine Teile von Drittanbietern mit diesem Produkt.
15. ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Wärmeschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
16. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsschalter nicht beeinträchtigt und beschädigt werden.
17. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, bevor Sie nicht alle erforderlichen Zubehörteile installiert haben. Hiermit sind u.a. die Rührschüssel, der Spritzschutz und die Rühraufsätze gemeint.
18. Installieren Sie keine Zubehörteile während das Gerät in Betrieb ist.
19. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist, bevor Sie Zubehörteile vom Gerät entfernen.

Die ersten Schritte als Video-Anleitung

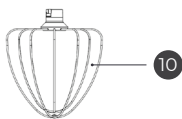
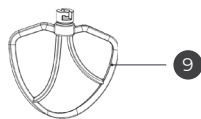
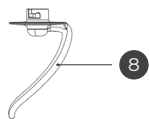
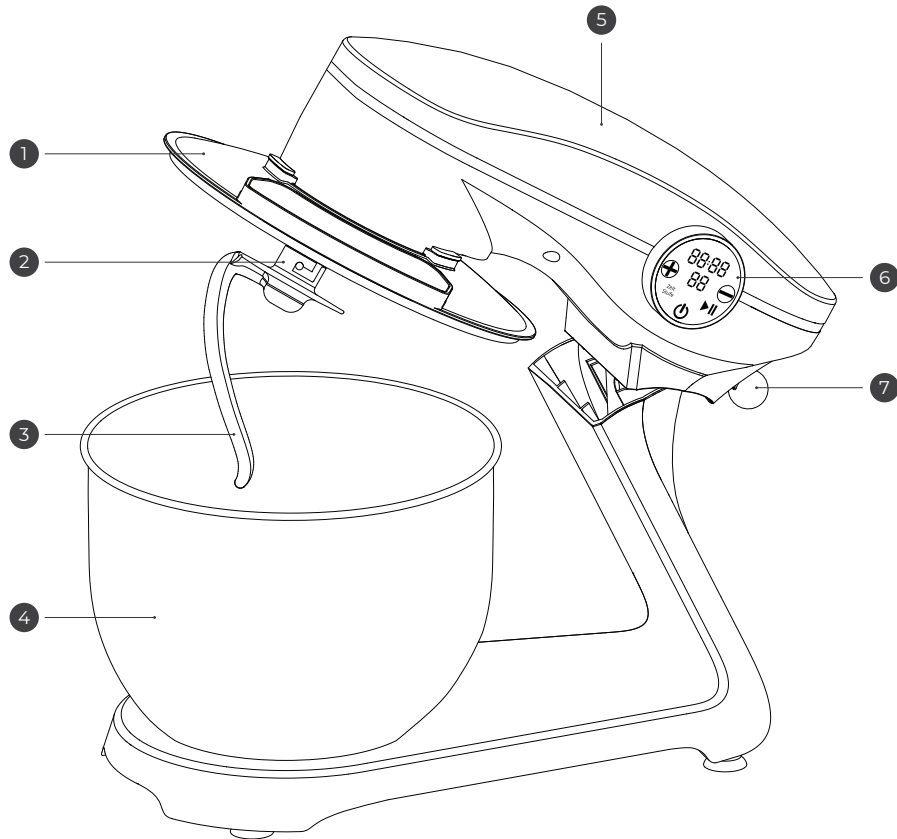
Damit der Start mit Ihrer neuen Küchenmaschine ein voller Erfolg wird haben wir eine Videoanleitung erstellt, welche die Benutzung verständlich veranschaulicht.

Sie finden diese über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code scannen.

mixer.klamer-kitchen.com

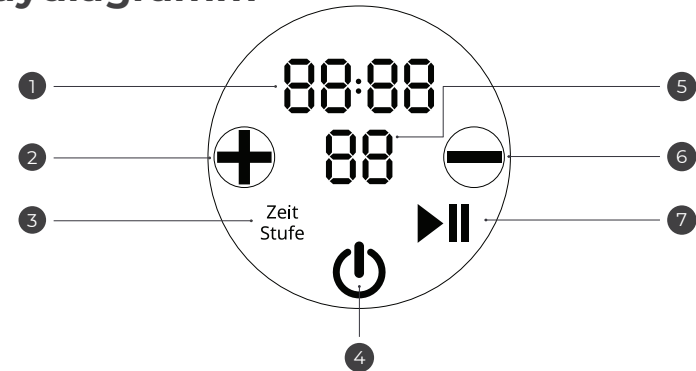


Produktdiagramm



- 1 Spritzschutz mit Einfüllöffnung
- 2 Rührwelle
- 3 Rühraufsatz
- 4 Rührschüssel
- 5 Motorelement
- 6 Display
- 7 Verriegelungshebel
- 8 Knethaken mit Teflon
- 9 Flachrührer mit Teflon
- 10 Schneebesens

Displaydiagramm



- 1 Zeitanzeige
- 2 Plus Taste
- 3 Zeit / Stufe Taste
- 4 An / Aus Taste
- 5 Geschwindigkeitsanzeige
- 6 Minus Taste
- 7 Start / Pause Taste

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden. Reinigen Sie das Gerät danach mit einem leicht feuchten Stofftuch oder einem Schwamm.
2. Spülen Sie die Zubehörteile unter laufendem Wasser ab, wischen Sie sie dann mit einem leicht feuchten Stofftuch oder einem Schwamm ab.

Wichtig

Fabrikneue Motoren müssen oft erst einlaufen, bevor Sie ihren finalen Klang haben. Etwaige höhere Töne bei den ersten Verwendungen, oft nur bei manchen Geschwindigkeitsstufen, sind daher generell nicht problematisch und verschwinden mit der Zeit.

Verwendung des Zubehörs

Dieser Küchenmaschine liegen drei verschiedene Aufsätze bei, welche sich für bestimmte Anwendungen und Lebensmittel besonders eignen.

| Rühraufsatz | Verwendung | Typische Zutaten |
|---------------------|---|--|
| Flachrührer | Normale bis schwere Mischungen | Kuchen, Kekse, Süßwaren, süße Brote, Hackbraten, Kartoffelbrei |
| Knethaken | Mischen und Kneten von Hefeteig | Brot, Pizzateig, Hefekuchen, Brötchen |
| Schneebesens | Schlagen von Mischungen, die Luft enthalten | Eier, Schlagsahne, Mayonnaise, Rührkuchen, Biskuitkuchen |

Der Zusammenbau der Küchenmaschine

Beim Befestigen der einzelnen Zubehörteile an bzw. auf der Küchenmaschine empfehlen wir, in der folgenden Reihenfolge vorzugehen.

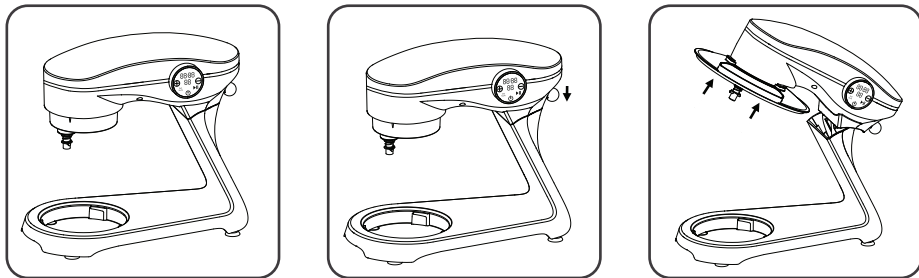
Das Motorelement hochklappen und den Spritzschutz befestigen

1. Legen Sie Ihre Hand oben auf das Motorelement, um ein zu schnelles Öffnen durch den Feder-Sicherheits-Mechanismus zu vermeiden. Lassen Sie sie auf dem Gerät liegen, bis das Motorelement vollständig geöffnet ist.
2. Drücken Sie nun mit der anderen Hand den runden Verriegelungshebel auf der Rückseite der Maschine nach unten. Hierdurch wird die Verriegelung gelöst und der obere Teil der Küchenmaschine klappt von selbst nach oben.
3. Sie können Ihre Hand nun wieder vom Motorelement nehmen.

Der Spritzschutz verhindert, dass Lebensmittel bei flüssigeren Zutaten oder größeren Mengen insbesondere bei höheren Geschwindigkeitsstufen aus dem Rührtopf austreten.

Durch die Einfüllöffnung können während des Rührvorgangs weitere Zutaten hinzugegeben werden. Nachdem Sie das Motorelement hochgeklappt haben, befestigen Sie den Spritzschutz wie folgt:

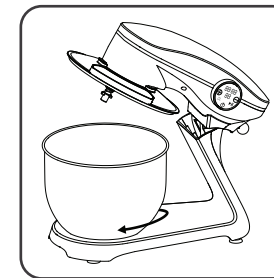
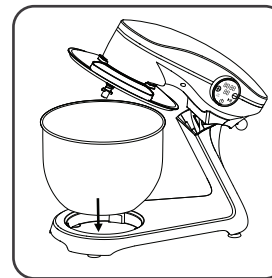
1. Nehmen Sie den Spritzschutz in die Hand und achten Sie darauf, dass die Einfüllöffnung nicht vom Gerät verdeckt ist, sondern seitlich parallel zum Motorelement positioniert ist. Schieben Sie ihn nun mit leichtem Druck von unten auf den Vorsatz des Motorelements, bis er am oberen Ende fest sitzt. Die Gummielemente am Spritzschutz sorgen für die Befestigung, sodass er nicht herunterrutschen kann.



Die Rührschüssel befestigen

Für die Befestigung der Rührschüssel muss das Motorelement hochgeklappt sein. Sie befestigen die Schüssel wie folgt:

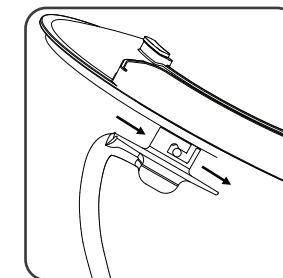
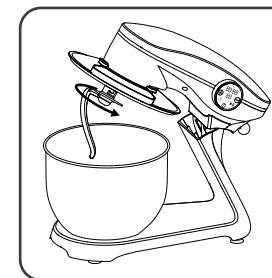
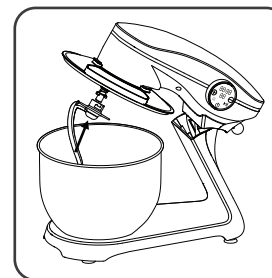
1. Setzen Sie die Schüssel in die Aussparung des Fußelements. Drehen Sie sie vorsichtig im Uhrzeigersinn, bis Sie Widerstand spüren. Stellen Sie durch leichtes hin- und herdrehen an der Schüssel sicher, dass die Schüssel nicht wackelt oder locker sitzt.
2. Zum Entfernen der Schüssel gehen Sie umgekehrt vor: Drehen Sie die Rührschüssel entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie vom Fußelement. Hierfür muss das Motorelement nach oben geklappt sein.



Einen Rühraufsatz befestigen

Auch für die Befestigung oder den Austausch eines Rühraufsatzes muss das Motorelement nach oben geklappt sein. Sie befestigen einen Aufsatz wie folgt:

1. Schieben Sie den Aufsatz von unten auf die Rührwelle, bis er an der Feder anliegt. Achten Sie darauf, dass sich der Stift der Rührwelle über der Aussparung im Rühraufsatz befindet.
2. Drücken Sie den Aufsatz nun von unten gegen die Feder, bis der Stift in der Rührwelle sich gegen den Uhrzeigersinn in die Aussparung im Aufsatz drehen lässt.
3. Drehen Sie den Aufsatz, bis der Stift an der linken Seite der Aussparung anliegt. Sie können den Aufsatz nun loslassen, die Feder sorgt für einen festen Sitz.



4. Sie entfernen oder tauschen die Aufsätze in umgekehrter Reihenfolge: Drücken Sie den Aufsatz leicht nach oben gegen die Feder und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Stift der Rührwelle an der rechten Seite der Aussparung anliegt. Ziehen Sie den Aufsatz nun vorsichtig nach unten ab.
5. Nachdem Sie sich versichert haben, dass der Aufsatz fest sitzt, können Sie das Motorelement wieder herunterklappen. Hierfür müssen Sie erneut den Verriegelungshebel nach unten drücken, um das Motorelement nach unten bewegen zu können.

Die Benutzung der Küchenmaschine

Verbinden Sie das Gerät nach dem Zusammenbau mit einer Stromquelle, um es in Betrieb zu nehmen. Sie bedienen die Küchenmaschine über das digitale Touch Display wie folgt:

Ein- und Ausschalten

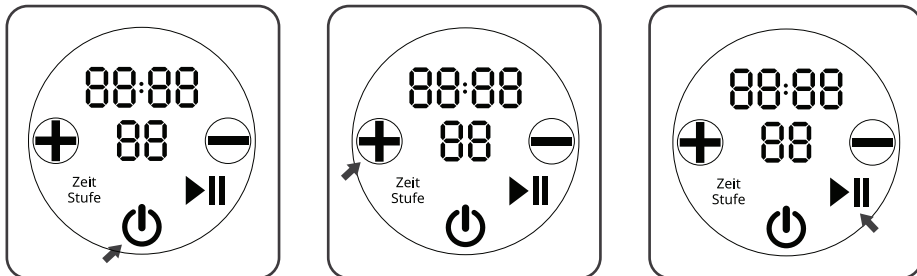
1. Sobald das Gerät mit der Stromquelle verbunden ist, leuchtet die An / Aus Taste.
2. Drücken Sie nun auf die An / Aus Taste, um das Gerät einzuschalten. Nach der Benutzung schalten Sie das Gerät durch Drücken der An / Aus Taste wieder aus.

Hinweis

Auch wenn das Motorelement hochgeklappt ist leuchtet die An / Aus Taste. Die Bedienung des Displays ist aber aus Sicherheitsgründen deaktiviert, solange das Motorelement nicht heruntergeklappt und eingerastet ist. Klappen Sie es daher zuerst herunter, falls noch nicht geschehen, bevor Sie die An / Aus Taste drücken.

Geschwindigkeit einstellen und Rührvorgang starten

1. Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde leuchtet das gesamte Display auf und die Geschwindigkeitsstufe in der Mitte des Displays blinkt.
2. Drücken Sie nun auf die Plus- oder Minus-Taste, um die gewünschte Geschwindigkeitsstufe auszuwählen. Weitere Hinweise zur korrekten Auswahl der Geschwindigkeit finden Sie unter *Hinweise zur Geschwindigkeit* auf Seite 8.
3. Starten Sie den Rührvorgang durch Drücken der Start / Pause Taste, nachdem Sie die gewünschte Stufe ausgewählt haben. Die vergangene Rührdauer wird in der Zeitanzeige oben auf dem Display angezeigt. Erneutes Drücken der Start / Pause Taste pausiert den Rührvorgang.



Wichtig

Befüllen Sie die Rührschüssel nicht mit mehr als 1.5 kg an Zutaten. Nehmen Sie bei der Zubereitung von Hefeteig nie mehr als 1 kg Weizenmehl oder 800g Vollkornmehl.

Timerfunktion einstellen

1. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe ein.
2. Drücken Sie nun die Zeit / Stufe Taste, um zur Zeitauswahl zu wechseln. Die Zeitanzeige am oberen Ende des Displays beginnt zu blinken und die gewünschte Dauer in Minuten / Sekunden kann über die Plus / Minus Tasten eingestellt werden.
3. Starten Sie den Rührvorgang durch Drücken der Start / Pause Taste.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät mehrfach und wechselt in die Geschwindigkeitseinstellung. Wird kein Programm ausgewählt, dann schaltet sich die Küchenmaschine nach kurzer Zeit von selbst aus.

Hinweise zur Geschwindigkeit

In der unten stehenden Tabelle finden Sie zur Orientierung einige typische Geschwindigkeitsstufen für häufige Zubereitungsformen. Diese gelten analog für die jeweils nächst höhere Stufe.

| Stufe | Rührart | Bedeutung |
|-------|----------------------------------|---|
| 1-2 | Langsames Mischen | Stufen 1 und 2 eignen sich zum langsamen Mischen und Vermengen von Zutaten, sowie zum schnelleren Umrühren, Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien. Für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen empfehlen wir ebenso die Geschwindigkeitsstufen 1 und 2. |
| 3-4 | Mischen und Schlagen | Zum Mischen von mittelschweren Teigen wie bspw. Keksteig eignen sich die Stufen 3 und 4 am besten. Das Vermischen von Zucker und Backfett, sowie die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers sind gut auf Geschwindigkeitsstufen 3 & 4 machbar. Es ist die mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen. |
| 5-6 | Verrühren und Schlagen | Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen, sowie dem abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen eignen sich Stufe 5 und 6. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen. |
| 7-8 | Schnelles Verrühren und Schlagen | Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen. |
| 9-10 | Schnelles Schlagen | Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei. |

Wichtig

Bei **Hefeteigen** höchstens **mit Stufe 2** und beim **Kneten von Teig** höchstens **mit Stufe 6** arbeiten, da ansonsten der Motor überlastet und sogar beschädigt werden kann.

Die Zubereitung von Hefeteig

Beim Mischen und Kneten von Hefeteig zum Brotbacken eignet sich insbesondere für Anfänger die **Schnellrühren-Methode**. Hierbei wird die Trockenhefe mit anderen trockenen Zutaten bereits vor der Zugabe von Flüssigkeit vermischt. Bei der traditionellen Methode hingegen wird die Hefe im warmen Wasser aufgelöst. Bei der Zubereitung von Hefeteig gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Geben Sie alle Zutaten bis auf 1-2 Tassen (120 bis 240 g) Mehl in die Rührschüssel. Das überbehaltene Mehl wird erst später hinzugegeben.
2. Befestigen Sie den Knethaken, sofern noch nicht geschehen, und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 aus. Lassen Sie etwa 20 Sekunden lang (bzw. so lange) rühren, bis die Zutaten vermischt sind.
3. Lassen Sie die Küchenmaschine bei Geschwindigkeitsstufe 2 für 90 bis 120 Sekunden weiter rühren und geben Sie nach und nach die flüssigen Zutaten der Mehlmischung hinzu.

Hinweis

Wenn die Flüssigzutaten zu schnell zugegeben werden, sammeln sie sich um den Knethaken und verzögern den Rührvorgang.

4. Bei Geschwindigkeitsstufe 2 vorsichtig das restliche Mehl in Portionen von jeweils 1/2 Tasse (entspricht 60 g) zugeben. Den Rührvorgang fortsetzen, bis sich der Teig nach etwa 2 Minuten von der Rührschüsselwand löst.
5. Wenn der Teig am Haken haftet, lassen Sie die Maschine 2 Minuten lang bei Geschwindigkeit 2 (oder bis der Teig gleichmäßig und elastisch ist) kneten.
6. Beenden Sie den Rührvorgang, entnehmen Sie den Teig und entfernen Sie anklebenden Teig vom Knethaken. Der Teig ist fertig und Sie können die Rezeptanweisungen zum Aufgehen, Formen und Backen befolgen.

Die Zubereitung von Eiweiß / Eischnee

Diese Küchenmaschine eignet sich hervorragend für das Mixen von Eiweiß und Eischnee. Geben Sie hierzu die zimmertemperierten Eiweiße in die saubere, trockene Rührschüssel und befestigen Sie den Schneebesen an der Küchenmaschine. Sie sollten mindestens 3 Eiweiße hinzugeben.

Erhöhen Sie die Rührgeschwindigkeit **langsam** bis auf maximal Stufe 8, um Spritzen zu vermeiden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Zubereitung von Schlagsahne

Diese Küchenmaschine eignet sich hervorragend für das Schlagen von Schlagsahne. Geben Sie hierfür die kalte Schlagsahne in die saubere, trockene Rührschüssel und befestigen Sie den Schneebesen an der Küchenmaschine.

Erhöhen Sie die Rührgeschwindigkeit langsam, um Spritzen zu vermeiden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

| Menge an Flüssigkeit | Geschwindigkeit |
|----------------------|---|
| 1/4 Tasse (~60ml) | Langsam bis auf Stufe 10 erhöhen |
| 1/2 Tasse (~120ml) | Langsam bis auf Stufe 10 erhöhen |
| 1 Tasse (~240ml) | Langsam bis auf Stufe 8 erhöhen |
| 1 Pint (~480 ml) | Langsam bis auf Stufe 8 erhöhen |

Weitere generelle Hinweise

Anpassung Ihres Rezepts für die Küchenmaschine

Die Empfehlungen in diesem Handbuch dienen bei Rezepten als Orientierung, können aber Erfahrung in der Zubereitung und das Beobachten von Teig während des Rührvorgangs nicht ersetzen.

Reihenfolge der Zugabe von Zutaten

Generell sind beim Rühren der meisten Teige wie Kuchen- und Keksteig die Zutaten in folgender Reihenfolge zuzugeben:

1/3 trockene Zutaten, dann 1/2 flüssige Zutaten

1/3 trockene Zutaten, dann 1/2 flüssige Zutaten

Restliche 1/3 der trockenen Zutaten

Hierbei ist es empfehlenswert, mit Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 zu rühren, bis die Zutaten gemischt sind. Danach kann langsam auf die Sollgeschwindigkeit erhöht werden (siehe Tabelle auf Seite 8).

Die Zutaten sollten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben werden. Der Spritzschutz erleichtert hierbei die Zugabe der Zutaten.

Zubereitung von Fertigmischungen

Bei der Verarbeitung von Kuchen-Fertigmischungen wählen Sie am besten Geschwindigkeitsstufe 4 oder 6. Achten Sie darauf, die auf der Packung angegebene Rührzeit einzuhalten.

Kneten von Hefeteig

IMMER den Knethaken zum Rühren und Kneten von Hefeteig verwenden. Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Nehmen Sie nie mehr als 1kg Weizenmehl oder 800g Vollkornmehl, wenn Hefeteig zubereitet wird, passen Sie ggf. Ihr Rezept an.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder Früchten

Feste Zutaten wie Nüsse, Rosinen oder ähnliche sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 zugesetzt werden. Der Teig muss hierbei bereits so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden absinken können.

Mischen von Flüssigkeiten

Das Umrühren großer Mengen flüssiger Zutaten sollte bei niedrigen Geschwindigkeiten erfolgen, um ein Verspritzen zu vermeiden. Die Geschwindigkeit erst erhöhen, wenn die Mischung eingedickt ist.

Reinigung

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. **NIEMALS** sollte die Elektronik im Motorelement in Kontakt mit Wasser kommen. Sie reinigen das Gerät wie folgt:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dies nicht bereits geschehen ist.
2. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, um die Außenseite der Küchenmaschine zu reinigen. Trocknen Sie sie anschließend ab. Stellen Sie die Küchenmaschine niemals unter laufendes Wasser. Spülen Sie sie auch nicht mit Wasser aus.
3. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
4. Die Rührschüssel ist spülmaschinenfest und kann alternativ auch mit warmem Wasser mit Zusatz von Spülmitteln gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.
5. Die Rühraufsätze sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie sie daher entweder in der Spülmaschine, oder für längere Lebensdauer per Hand mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach mit einem weichen Tuch ab.

Hinweis

Die rotierende Rührwelle kann aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der ständigen Reibung leichte schwarze Spuren hinterlassen. Reinigen Sie sie bitte umgehend nach jedem Gebrauch.

Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, sofern noch nicht geschehen.
2. Versichern Sie sich, dass die Küchenmaschine sauber und trocken ist. Insbesondere sollten die Rührwelle, die Rührschüssel sowie die Aufsätze sauber und trocken sein. Ansonsten richten Sie sich nach den Vorgaben im Abschnitt Reinigung.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich für **Ersatz-Zubehör** oder **Fragen** oder **Unklarheiten** an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Problembeseitigung

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Die Maschine kann nicht angeschaltet werden, obwohl ich auf die Start Taste drücke. | Das Gerät hat keinen Strom. | Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Strom. |
| | Das Motorelement ist hochgeklappt. | Klappen Sie das Motorelement vollständig herunter. |
| Übermäßiger Lärm oder hoher Geräushton beim Betrieb der Maschine | Das Gerät arbeitet auf einer hohen Geschwindigkeitsstufe lauter. | Passen Sie die Geschwindigkeit den Zutaten an. Hilfestellung finden Sie in diesem Handbuch. |
| | Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung des Geräts führt. | Vergewissern Sie sich, dass Sie die 1,5 kg Grenze nicht überschreiten und beachten Sie die Hinweise zu Hefeteig. |
| | Die Betriebszeit ist zu lang. | Stoppen Sie den Rührvorgang und lassen Sie das Gerät abkühlen. |
| | Die Maschine ist neu und der Motor muss eine gewisse Zeit einlaufen. | Der ungewöhnliche Ton verschwindet nach einer Weile von allein. |
| Der Teig lässt sich nicht richtig kneten, besonders wenn der Teig schwer ist. | Es ist der falsche Rühraufsatz montiert oder die Zutatenmenge ist zu groß. | Prüfen Sie anhand der vorstehenden Tabellen, ob Sie Rühraufsatz und Geschwindigkeit korrekt ausgewählt haben. Vergewissern Sie sich, dass Sie die 1,5 kg Grenze nicht überschreiten und beachten Sie die Hinweise zu Hefeteig. |
| Der Teig klebt beim Knetvorgang an der Rührschüssel. | Die Rührschüssel oder der Knetaufsatz sind nicht ausreichend gereinigt, sodass Teig leicht haftet. | Reinigen Sie Schüssel und Aufsatz regelmäßig und wie im Abschnitt Reinigung beschrieben. |
| Die Zubehörteile (insbesondere die Rühraufsätze) verfärben sich. | Die Zubehörteile sollten nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln gereinigt werden. | Waschen Sie die Maschine und die Zubehörteile nicht mit Mitteln, die dafür nicht vorgesehen sind. |
| Das Knetzubehör schleift an der Rührschüssel. | Die Schüssel ist nicht korrekt festgedreht. | Drehen Sie die Schüssel fest. |
| | Die Küchenmaschine ist defekt. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Der Teig klebt bzw. "klettert" am Knethaken hoch. | Der Teig enthält viele Eier oder viel Roggenmehl. | Diese Zutaten sorgen generell für klebrigeren Teig. Fügen Sie etwas weißes Mehl hinzu oder reiben Sie den Knethaken mit Öl ein. |
| | Die Knetgeschwindigkeit ist zu hoch. | Verwenden Sie maximal Stufe 2 zum Kneten. |
| | Hochklettern ist oft ein Zeichen, dass der Teig fertig gerührt ist. | Beenden Sie den Rührvorgang. |

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

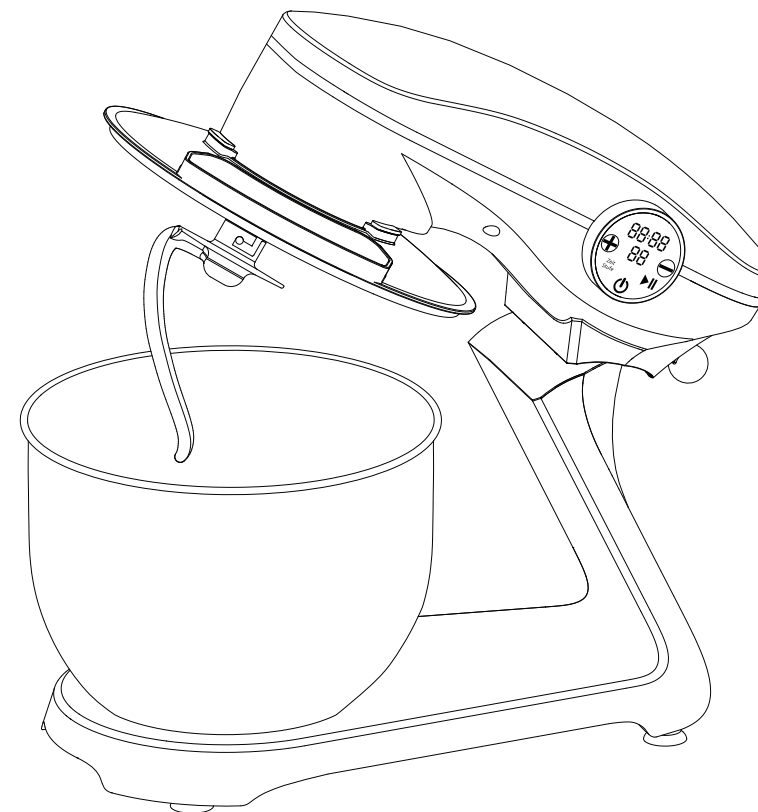
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>. Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

STAND MIXER USER MANUAL

Read this user manual carefully before using the machine and keep it safe for future reference

KLAMER
Stand Mixer 1800



Find help and advice at
mixer.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specifications

| | |
|---------------|-------------------------|
| Model | KLAMER Stand Mixer 1800 |
| Rated Voltage | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Rated Power | 1800 W |

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER stand mixer. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the appliance. Using this stand mixer has many advantages:

- A powerful motor with 1800 W masters even the most challenging dough
- An XL bowl with up to 1.5 kg or 6 liters offers capacity for large quantities
- Three included mixing attachments for different ingredients and recipes
- An LED touch display for easy operation
- An integrated timer function for precise and convenient preparation

Important Safeguards

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local power outlet voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
5. Do not leave the machine in operation without supervision. If you need to move away from the machine, turn it off and disconnect it from the power source.
6. Do not let the cable hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquids.

7. Do not use this appliance for purposes other than its intended use. This appliance is intended for household use.
8. The device must be placed on a flat, level surface during operation. There must be no danger of the unit falling. There must be no danger of the unit falling down. Allow for the fact that the unit will become heavier during use due to loading.
9. Before connecting the appliance to the power outlet, check that the power supply in the household corresponds to the specifications on the rating plate.
10. Before cleaning, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
11. Do not use the stand mixer if the power plug or power cord is damaged, a malfunction has occurred, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
12. If the power cord is damaged, the appliance must be disconnected from the power supply. If the power cord is damaged, contact the manufacturer's customer service department.
13. Always unplug the power cord by grasping the plug. Do not pull on the power cord.
14. Do not use third party parts with this product.
15. CAUTION: To avoid a hazard from accidental reset of the thermal circuit breaker, do not power this unit from an external switching device, such as a timer, or connect it to a circuit that is regularly turned on and off by the utility company.
16. Take care not to interfere with or damage the safety switches.
17. Do not plug the unit's power cord into the wall outlet until you have installed all required accessories. This refers in particular to the mixing bowl, the splash guard and the mixing attachments.
18. Do not install any accessories while the appliance is in operation.
19. Make sure that the machine is switched off before removing any accessories from the machine.

First steps as video tutorial

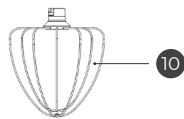
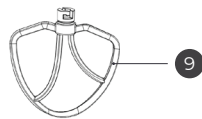
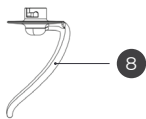
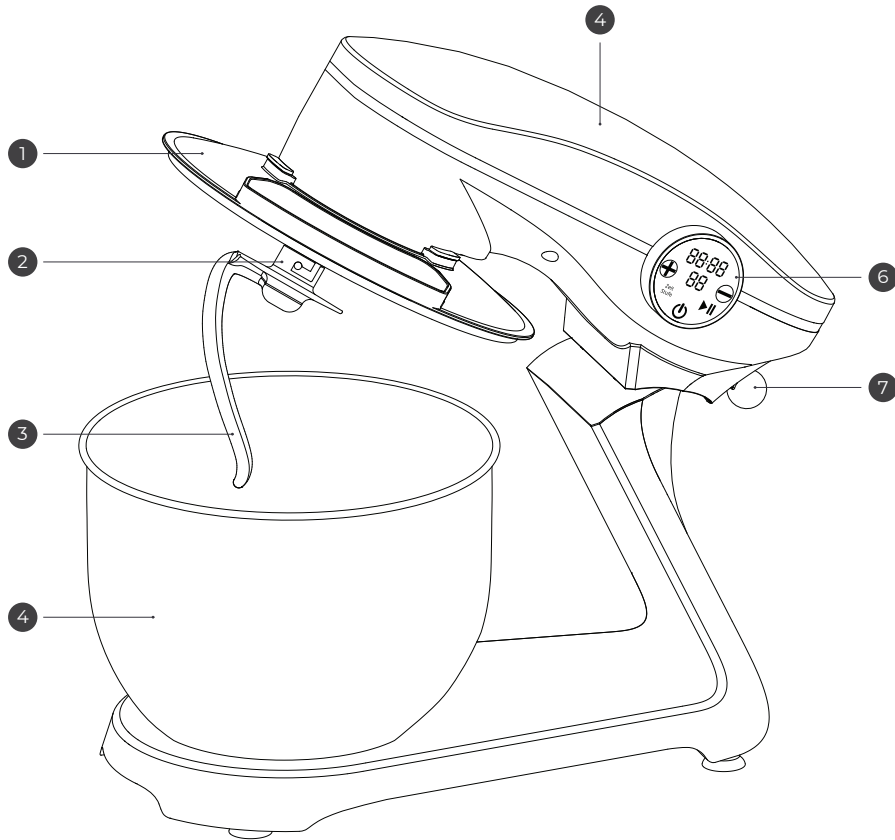
To make the start with your new kitchen machine a complete success, we have created a video tutorial, which illustrates the use of the machine in an understandable.

You can find it on the website below or even easier by scanning the QR code.

mixer.klamer-kitchen.com



Product diagram



- 1 Splash guard with opening
- 2 Stirring shaft
- 3 Stirring attachment
- 4 Mixing bowl
- 5 Motor element
- 6 Display
- 7 Locking lever
- 8 Dough hook with Teflon coating
- 9 Flat beater with Teflon coating
- 10 Whisk

Display diagram



- 1 Time display
- 2 Plus button
- 3 Time / Speed button
- 4 On / Off button
- 5 Speed display
- 6 Minus button
- 7 Start / Pause button

Before first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device. Then clean the device with a slightly damp cloth or sponge.
2. Rinse the accessories under running water, then wipe them with a slightly damp cloth or sponge.

Important

Factory new engines often need to be run in before they have their final sound. Any higher tones during initial use, often only at some speed levels, are therefore generally not problematic and will disappear over time.

Using the stirring attachments

This food processor comes with three different attachments, which are particularly suitable for certain uses and foods. These are:

| Stirring attachment | Used for | Common ingredients |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| Flat beater | Normal and heavy mixtures | Cakes, cookies, confectionery, sweet breads, meatloaf, mashed potatoes |
| Dough hook | Mixing and kneading yeast dough | Bread, pizza dough, yeast cakes, rolls |
| Whisk | Beating mixtures that contain air | Eggs, whipped cream, mayonnaise, sponge cake, sponge cake |

Assembly of the food processor

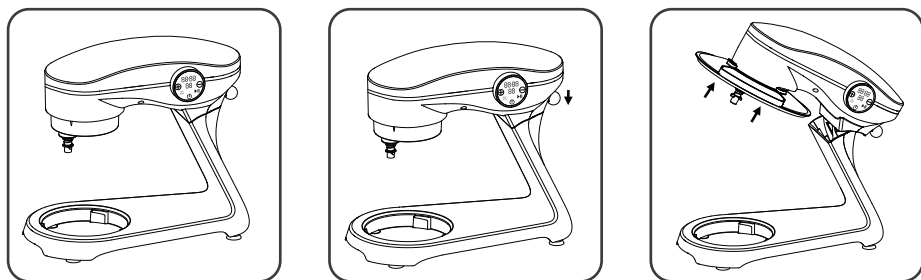
When attaching the individual accessories to or on the food processor, we recommend proceeding in the following order. To attach the accessories and the mixing bowl, the motor element must first be folded upwards. To do this, proceed as follows:

Fold up the motor element and fasten the splash guard

1. Place your hand on top of the motor element to prevent the spring mechanism from opening too quickly. Leave it on the machine until the motor element is fully open.
2. Now press down the round locking lever on the back of the machine with your other hand. This will release the lock and the upper part of the food processor will flip up by itself.
3. You can now remove your hand from the motor element again.

The splash guard prevents food from escaping from the mixing bowl when using more liquid ingredients or larger quantities, especially at higher speed settings. Additional ingredients can be added through the filling opening during the mixing process. After you have folded up the motor element, attach the splash guard as follows:

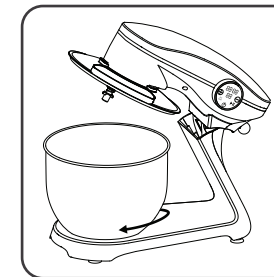
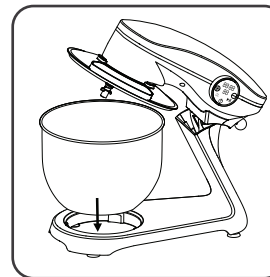
1. Take the splash guard in your hand and make sure that the filling opening is not covered by the unit, but is positioned laterally parallel to the motor element. Now push it onto the attachment of the motor element with slight pressure from below until it is firmly seated at the upper end. The rubber elements on the splash guard ensure that it is fixed in place so that it cannot slip off.



Attach the mixing bowl

To attach the mixing bowl, the motor element must be folded up. You attach the bowl as follows:

1. Place the bowl in the recess of the foot element. Carefully turn it clockwise until you feel resistance. Make sure that the bowl does not wobble or sit loosely by gently turning it back and forth.

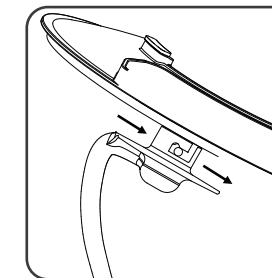
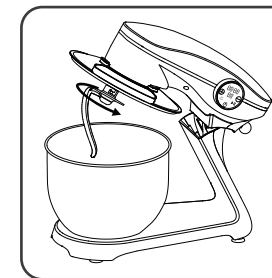
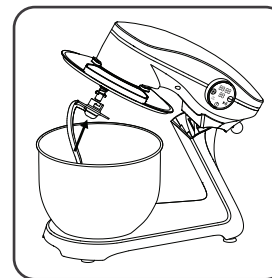


2. To remove the bowl, proceed in reverse: Turn the mixing bowl counter-clockwise and remove it from the base element. For this purpose, the motor element must be folded upwards.

Attaching a mixing attachment

The motor element must also be folded up for attaching or replacing a stirring attachment. You attach an attachment as follows:

1. Push the attachment onto the stirring shaft from below until it rests against the spring. Make sure that the pin of the stirrer shaft is located above the recess in the stirrer attachment.
2. Now press the attachment from below against the spring until the pin in the stirring shaft can be turned counterclockwise into the recess in the attachment.
3. Turn the attachment until the pin rests against the left side of the recess. You can now release the attachment, the spring ensures a tight fit.



4. You remove or replace the attachments in reverse order: Press the attachment slightly upwards against the spring and turn it clockwise until the pin of the stirring shaft rests against the right side of the recess. Now carefully pull the attachment off in a downward direction.
5. After you have made sure that the attachment is firmly in place, you can fold down the motor element again. To do this, you must press the locking lever down again to be able to move the motor element.

Using the stand mixer

After assembly, connect the appliance to a power source to put it into operation. You operate the stand mixer via the digital touch display as follows:

Turning the device on and off

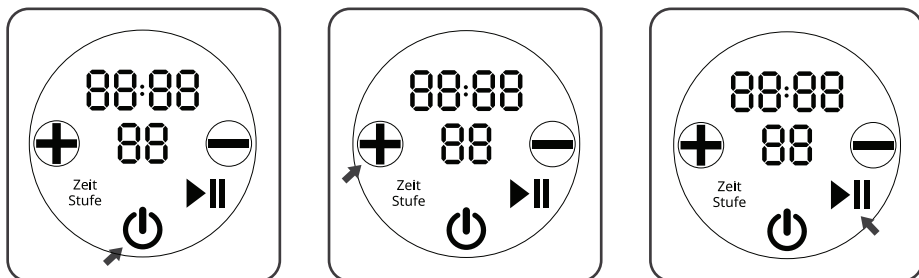
1. As soon as the device is connected to the power source, the On / Off button lights up.
2. Now press the On / Off button to switch the device on. After use, switch the device off again by pressing the On / Off button.

Note

Even when the motor element is folded up, the On / Off button is illuminated. However, for safety reasons, operation of the display is deactivated as long as the motor element is not folded down and locked in place. Therefore, fold it down first, if you have not already done so, before pressing the On / Off button.

Set speed and start stirring process

1. After the unit is turned on, the entire display lights up and the speed level in the center of the display flashes.
2. Now press the plus or minus button to select the desired speed level. For more information on the correct selection of the speed, see the notes on setting the speed on page 20.
3. Start the stirring process by pressing the Start / Pause button after you have selected the desired level. The elapsed stirring time is shown on the time display at the top of the display. Pressing the Start / Pause button again pauses the stirring process.



Important

Do not fill the mixing bowl with more than 1.5 kg of ingredients. Never use more than 1kg of wheat flour or 800g of wholemeal flour when preparing yeast dough.

Setting the timer

1. Switch on the device and set the speed level using the plus and minus buttons.

2. Now press the time / step button to switch to the time selection. The time display at the top of the display starts to flash and the desired duration in minutes / seconds can be set using the plus / minus buttons.
3. Start the stirring process by pressing the Start / Pause button.
4. After the set time has elapsed, the device beeps several times and switches to the speed setting. If no input is made, then the stand mixer switches itself off after a short time.

Recommended speed settings

In the table below, you will find some typical speed levels for common types of preparation for orientation purposes. These apply analogously to the next higher level in each case.

| Setting | Stirring type | Meaning |
|---------|----------------------------|---|
| 1-2 | Slow mixing | Speed levels 1 and 2 are suitable for slow mixing and blending of ingredients, as well as for faster stirring, mixing and kneading of yeast dough, heavy doughs and masses for confectionery, for making mashed potatoes or other vegetable porridges. For adding mixing thin or liquid doughs, we also recommend speed level 1 or 2. |
| 3-4 | Mixing and beating | Speed 3 & 4 are best suited for mixing medium-weight doughs such as cookie dough. Mixing sugar and shortening, as well as adding sugar to egg whites for making meringues, can be done well on speed 3 or 4. It is the medium speed for cake ready mixes. |
| 5-6 | Stirring and beating | For medium-fast mixing (foaming) or beating, as well as final mixing of cake batter, doughnut batter and other doughs, level 5 and 6 are suitable. High speed for cake ready mixes. |
| 7-8 | Quick whisking and beating | For beating whipped cream, egg whites and boiled sugar castings. |
| 9-10 | Fast beating | For whipping small amounts of whipped cream, egg whites or for final stirring of mashed potatoes. |

Note

For yeast doughs, use level 2 at most, otherwise there is a risk of damaging the cake machine or the motor.

The preparation of yeast dough

When mixing and kneading yeast dough for bread baking, the quick stir method is particularly suitable for beginners. Here, the dry yeast is mixed with other dry ingredients even before adding liquid. In the traditional method, on the other hand, the yeast is dissolved in warm water. When preparing yeast dough, proceed as follows:

1. Place all ingredients except 1-2 cups (120 to 240 g) of flour in the mixing bowl. The remaining flour is added later.
2. Attach the dough hook, if not already done, and switch on the appliance. Select speed level 2. Stir for about 20 seconds (or until the ingredients are mixed).
3. Continue to run the stand mixer on speed 2 for 90 to 120 seconds, gradually adding the liquid ingredients to the flour mixture.

Note

If the liquid ingredients are added too quickly, they will collect around the dough hook and delay the mixing process.

4. With the mixer on speed 2, carefully add the remaining flour in 1/2 cup portions (equivalent to 60 g). Continue mixing until the dough separates from the sides of the mixing bowl after about 2 minutes.
5. If the dough sticks to the hook, allow the machine to knead at speed 2 (or until the dough is uniform and elastic) for 2 minutes.
6. Stop mixing, remove the dough, and remove any sticking dough from the dough hook. The dough is ready and you can follow the recipe instructions for rising, shaping and baking.

Preparation of egg whites / beaten egg whites

This stand mixer is ideal for mixing egg whites and beaten egg whites. To do this, place the room temperature egg whites in the clean, dry mixing bowl and attach the whisk to the stand mixer. You should at least use 3 egg whites.

Slowly increase the mixing speed to avoid splashing until the desired consistency is reached.

The preparation of whipped cream

This stand mixer is excellent for whipping whipped cream. To do this, place the cold whipped cream in the clean, dry mixing bowl and attach the whisk to the stand mixer.

Slowly increase the mixing speed to avoid splashing until the desired consistency is reached.

| Amount of liquid | Speed setting |
|------------------|------------------------------------|
| 1/4 Cup (~60ml) | Slowly increase to level 10 |
| 1/2 Cup (~120ml) | Slowly increase to level 10 |
| 1 Cup (~240ml) | Slowly increase to level 8 |
| 1 Pint (~480 ml) | Slowly increase to level 8 |

Further general information

Adapting your recipe for the food processor

The recommendations in this manual are provided as a guide for recipes, but are no substitute for experience in preparing and observing dough during mixing.

Order of addition of ingredients

In general, when mixing most doughs such as cake and cookie dough, add ingredients in the following order:

1/3 dry ingredients, then 1/2 liquid ingredients

1/3 dry ingredients, then 1/2 liquid ingredients

Remaining 1/3 of dry ingredients

Here it is recommended to mix at speed level 1 or 2 until the ingredients are mixed. After that, you can slowly increase to the target speed.

The ingredients should always be added as close as possible to the edge of the bowl. The splash guard facilitates the addition of the ingredients here.

Preparation of ready-mixes

When processing ready-made cake mixes, it is best to select speed level 4 or 6. Make sure to adhere to the mixing time indicated on the package.

Kneading yeast dough

ALWAYS use the dough hook for mixing and kneading yeast dough. Use speed 2 for kneading and mixing yeast dough. Never use more than 1kg of wheat flour or 800g of whole wheat flour when preparing yeast dough, adjust your recipe if necessary.

Adding nuts, raisins or fruit

Solid ingredients such as nuts, raisins or similar should only be added in the last seconds of the mixing process at speed level 1 or 2. The dough must already be thick enough to prevent the nuts or fruit from sinking to the bottom during baking.

Mixing liquids

Stirring large quantities of liquid ingredients should be done at low speeds to avoid splashing. Do not increase the speed until the mixture has thickened.

Cleaning

Please always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. NEVER allow the electronics in the motor element to come into contact with water. You clean the device as follows:

1. Unplug the power cord from the wall outlet if you have not already done so.
2. Use a slightly damp cloth to clean the outside of the food processor. Dry it afterwards. Never place the food processor under running water. Do not rinse it with water either.
3. Do not clean the appliance with aggressive cleaners or abrasives to avoid damaging the surface.
4. The mixing bowl is dishwasher safe and can alternaticly be cleaned with warm water with added detergent and then dried with a soft cloth.
5. The stirring attachments are dishwasher safe. Therefore, clean them either in the dishwasher or by hand with lukewarm water and a little detergent. Dry them afterwards with a soft cloth.

Note

The rotating stirring shaft may leave slight black marks due to the high speed and constant friction. Please clean it immediately after each use.

Storage

1. First unplug the power cord from the wall outlet
2. Make sure that the stand mixer is clean and dry. In particular, the mixing shaft, mixing bowl and attachments should be clean and dry. Otherwise, follow the instructions in the Cleaning section.
3. Store the appliance in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging.

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have **any questions or problems** or require new / additional equipment. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Problem solving

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|--|
| The machine cannot be turned on even though I press the start button. | The plug is not in the socket or the socket has no power. | Make sure that the plug is inserted into a power outlet. |
| | The motor element is folded up. | Fold down the motor element completely. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| Excessive noise or high pitched sound during operation of the machine | The device operates louder at a high speed level. | Adjust the speed to the ingredients. You will find assistance in this manual. |
| | The amount of food stirred is too large, which leads to overloading of the device. | Reduce the amount of ingredients. |
| | The operating time is too long. | Stop the stirring process and let the device cool down. |
| | The machine is new and the engine needs some time to run smoothly. | The unusual sound disappears by itself after a while. |
| The dough does not knead properly, especially if the dough is heavy. | The wrong stirring attachment is mounted or the quantity of ingredients is too large | Use the above tables to check whether you have selected the mixing attachment and speed correctly. Make sure you do not exceed the 1.5kg limit and follow the instructions for yeast dough. |
| The dough sticks to the mixing bowl during the kneading process. | The mixing bowl or kneading attachment are not sufficiently cleaned so that dough sticks easily. | Clean the bowl and attachment regularly and as described in the Cleaning section. |
| The accessories (especially the stirring attachments) become discolored. | The accessories should not be cleaned with aggressive cleaning agents. | Be careful not to wash the machine and accessories with agents that are not designed for this purpose. |
| The accessories (especially the stirring attachments) become discolored. | The accessories should not be cleaned with aggressive cleaning agents. | Be careful not to wash the machine and accessories with agents that are not designed for this purpose. |
| | The amount of food stirred is too large, which leads to overloading of the device. | Reduce the amount of ingredients. |
| The kneading accessory grinds against the mixing bowl. | The bowl is not tightened correctly. | Turn the bowl and secure it tightly. |
| | The food processor is defective. | Contact the customer support team. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The dough sticks or "climbs" up the dough hook. | The dough contains many eggs or a lot of rye flour. | These ingredients generally make for stickier dough. Add a little white flour or rub the dough hook with oil. |
| | The kneading speed is too high. | Use level 2 or lower for kneading. |
| | Climbing up is often a sign that the dough is done. | Stop the stirring process. |

Warranty

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances.

Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full declaration of conformity can be requested via the contact form on our website or the KLAMER customer service through the email addresses mentioned in this manual.

Disposal Information

If the icon below (crossed-out trashcan on wheels) is found on the product, the European directive 2002/96/EG applies. These products may not be disposed of in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.

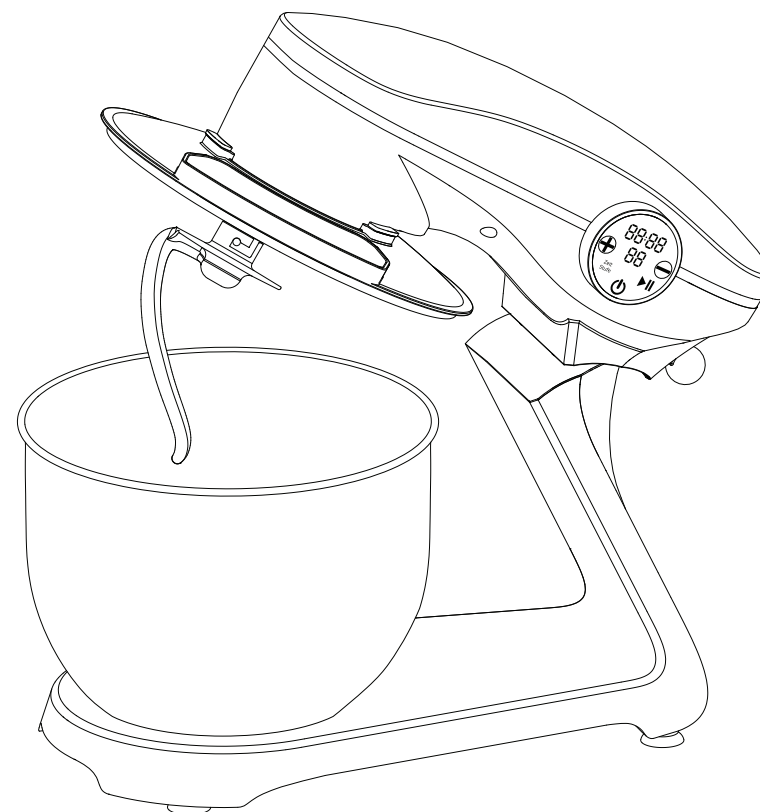


ROBOT DE CUISINE MANUEL D'UTILISATION

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

KLAMER

Robot de Cuisine 1800



Vous trouverez de l'aide et des conseils sur mixer.klamer-kitchen.com ou scannez le code QR

KLAMER

Spécifications

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Modèle | KLAMER Stand Mixer 1800 |
| Voltage nominal | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Puissance nominale | 1800 W |

Remarque

Veillez contacter l'équipe d'assistance à la clientèle de KLAMER si vous avez des questions ou des problèmes. Vous pouvez nous joindre via hello@klamer-kitchen.com. Nous sommes heureux de vous aider !

Caractéristiques

Nous vous remercions d'avoir acheté le batteur sur socle KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser l'appareil. L'utilisation de ce batteur sur socle présente de nombreux avantages :

- Un moteur puissant de 1800 W maîtrise même les pâtes les plus difficiles.
- Un bol XL 1,5 kg ou 6 litres offre une capacité pour les grandes quantités
- Trois accessoires de mélange inclus pour différents ingrédients et recettes.
- Un écran tactile LED pour une utilisation facile
- Une fonction minuterie intégrée pour une préparation précise et pratique.

Important Safeguards

Warning

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de la prise de courant locale avant de brancher l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Si vous devez vous éloigner de la machine, éteignez-la et débranchez-la de la source d'alimentation.
6. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique.

8. L'appareil doit être placé sur une surface plane et horizontale pendant son fonctionnement. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Tenez compte du fait que l'appareil deviendra plus lourd pendant l'utilisation en raison du chargement.
9. Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifiez que l'alimentation électrique du foyer correspond aux spécifications de la plaque signalétique.
10. Avant le nettoyage, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique.
11. N'utilisez pas le batteur sur socle si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, si un dysfonctionnement s'est produit ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de toute autre manière.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le service clientèle du fabricant.
13. Débranchez toujours le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. N'utilisez pas de pièces tierces avec ce produit.
15. ATTENTION : Pour éviter tout risque de réenclenchement accidentel du disjoncteur thermique, n'alimentez pas cet appareil à partir d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, et ne le connectez pas à un circuit régulièrement allumé et éteint par la compagnie d'électricité.
16. Veillez à ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité ni à les endommager.
17. Ne branchez pas le cordon d'alimentation de l'appareil dans la prise murale avant d'avoir installé tous les accessoires requis. Il s'agit en particulier du bol de mixage, de la protection contre les éclaboussures et des accessoires de mixage.
18. N'installez aucun accessoire pendant que l'appareil est en fonctionnement.
19. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer tout accessoire de l'appareil.

Premiers pas en tant que tutoriel vidéo

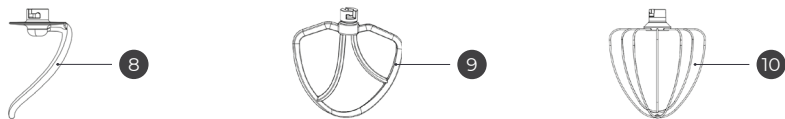
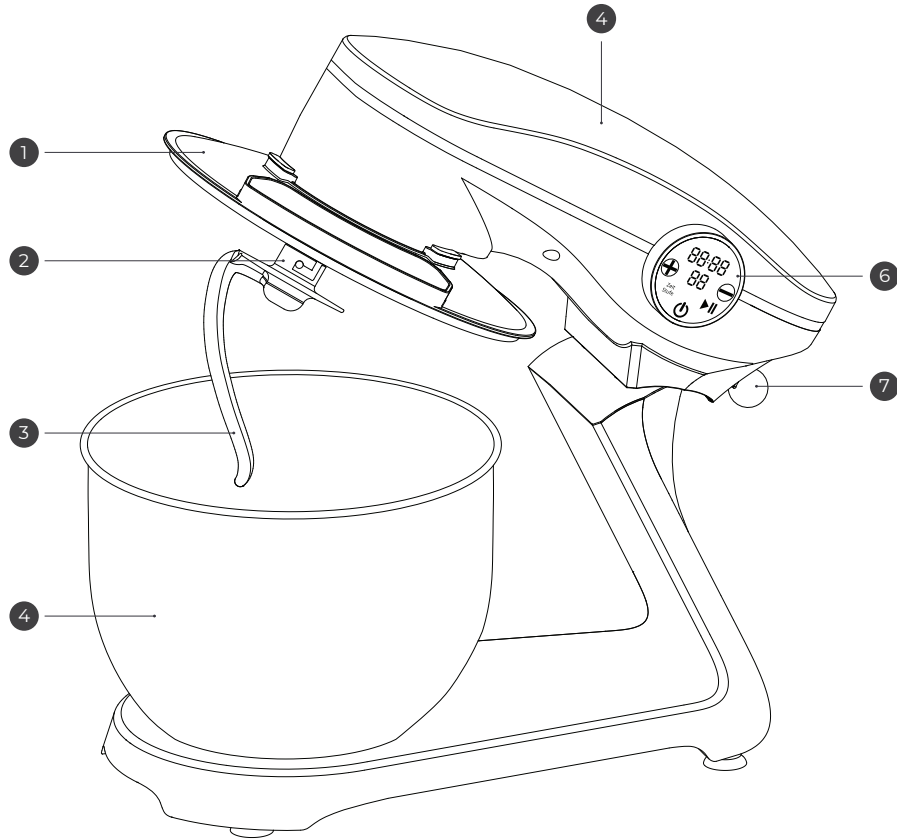
Pour que la mise en route de votre nouvel appareil de cuisine soit une réussite totale, nous avons créé un tutoriel vidéo, qui illustre l'utilisation de l'appareil de manière compréhensible.

Vous pouvez le trouver sur le site web ci-dessous ou encore plus facilement en scannant le code QR.

mixer.klamer-kitchen.com



Diagramme du produit



- 1 Pare-éclaboussures avec ouverture
- 2 Arbre d'agitation
- 3 Dispositif d'agitation
- 4 Bol mélangeur
- 5 Élément moteur
- 6 Afficheur
- 7 Levier de verrouillage
- 8 Crochet à pâte en téflon
- 9 Téflon Batteur plat
- 10 Fouet

Schéma d'affichage



- 1 Affichage de l'heure
- 2 Bouton Plus
- 3 Bouton Temps / Vitesse
- 4 Bouton On / Off
- 5 Affichage de la vitesse
- 6 Bouton Moins
- 7 Bouton Start / Pause

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et tous les autocollants ou étiquettes qui se trouvent à l'extérieur de l'appareil. Nettoyez ensuite l'appareil avec un chiffon ou une éponge légèrement humide.
2. Rincez les accessoires à l'eau courante, puis essuyez-les avec un chiffon ou une éponge légèrement humide.

Important

Factory new engines often need to be run in before they have their final sound. Any higher tones during initial use, often only at some speed levels, are therefore generally not problematic and will disappear over time.

Using the stirring attachments

This food processor comes with three different attachments, which are particularly suitable for certain uses and foods. These are:

| Dispositif d'agitation | Utilisé pour | Ingrédients courants |
|------------------------|--|---|
| Batteur plat | Mélanges normaux et lourds | Gâteaux, biscuits, confiseries, pains sucrés, pain de viande, purée de pommes de terre. |
| Crochet à pâte | Mélange et pétrissage de la pâte à levure | Pain, pâte à pizza, gâteaux à la levure, petits pains |
| Fouet | Battre les mélanges qui contiennent de l'air | Oeufs, crème fouettée, mayonnaise, génoise, génoise |

Montage du robot de cuisine

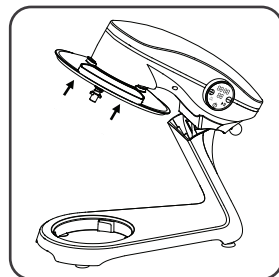
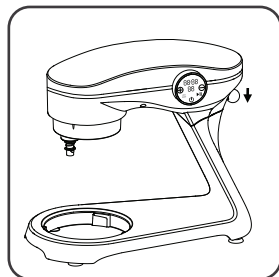
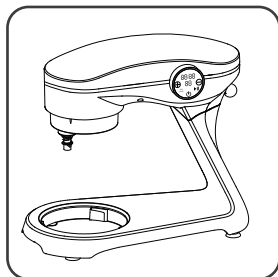
Pour fixer les différents accessoires sur ou dans le robot, nous vous recommandons de procéder dans l'ordre suivant. Pour fixer les accessoires et le bol mélangeur, il faut d'abord rabattre l'élément moteur vers le haut. Pour ce faire, procédez comme suit :

Relevez l'élément moteur et fixez la protection contre les éclaboussures.

1. Placez votre main sur le dessus de l'élément moteur pour éviter que le mécanisme à ressort ne s'ouvre trop rapidement. Laissez-la sur la machine jusqu'à ce que l'élément moteur soit complètement ouvert.
2. De l'autre main, appuyez sur le levier de verrouillage rond situé à l'arrière de l'appareil. Le verrouillage est ainsi libéré et la partie supérieure du robot culinaire s'ouvre d'elle-même.
3. Vous pouvez maintenant retirer votre main de l'élément moteur.

La protection anti-éclaboussures empêche les aliments de s'échapper du bol de mixage lorsque vous utilisez des ingrédients plus liquides ou de plus grandes quantités, notamment à des vitesses plus élevées. Des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés par l'ouverture de remplissage pendant le processus de mixage. Après avoir replié l'élément moteur, fixez la protection anti-éclaboussures comme suit :

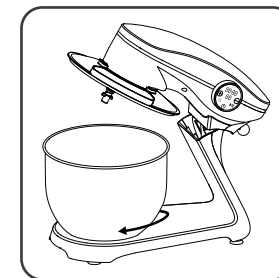
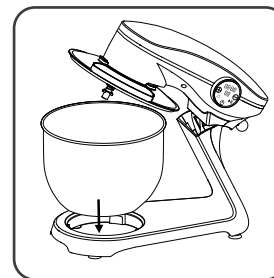
1. Prenez la protection anti-projections dans votre main et assurez-vous que l'ouverture de remplissage n'est pas couverte par l'appareil, mais qu'elle est positionnée latéralement parallèlement à l'élément moteur. Poussez-le ensuite sur la fixation de l'élément moteur en exerçant une légère pression par le bas jusqu'à ce qu'il soit bien fixé à l'extrémité supérieure. Les éléments en caoutchouc de la protection contre les projections d'eau garantissent que celle-ci est bien fixée et ne peut pas glisser.



Fixez le bol de mélange

Pour fixer le bol à mixer, l'élément moteur doit être replié. Vous fixez le bol comme suit :

1. Place the bowl in the recess of the foot element. Carefully turn it clockwise until you feel resistance. Make sure that the bowl does not wobble or sit loosely by gently turning it back and forth.

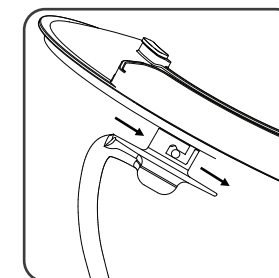
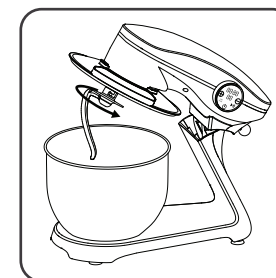
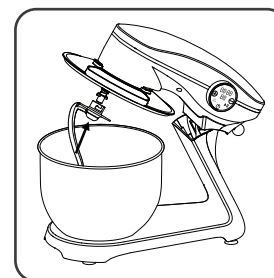


2. Pour retirer le bol, procédez en sens inverse : Tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'élément de base. Pour ce faire, l'élément moteur doit être replié vers le haut.

Fixation d'un accessoire de mélange

L'élément moteur doit également être replié pour fixer ou remplacer un accessoire de brassage. Pour fixer un accessoire, procédez comme suit :

1. Poussez l'accessoire sur l'arbre de l'agitateur par le bas jusqu'à ce qu'il repose contre le ressort. S'assurer que l'axe de l'arbre de l'agitateur se trouve au-dessus de l'évidement de l'accessoire de l'agitateur.
2. Presser maintenant l'embout par le bas contre le ressort jusqu'à ce que la goupille de l'arbre de l'agitateur puisse être tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans l'évidement de l'embout.
3. Tourner l'embout jusqu'à ce que la goupille repose sur le côté gauche de l'évidement. Vous pouvez maintenant relâcher l'embout, le ressort assure un ajustement serré.



4. Vous retirez ou remplacez les embouts dans l'ordre inverse : Poussez l'accessoire légèrement vers le haut contre le ressort et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la goupille de l'arbre d'agitation repose sur le côté droit de la cavité. Retirez ensuite délicatement l'accessoire vers le bas.
5. Après vous être assuré que l'accessoire est bien en place, vous pouvez à nouveau rabattre l'élément moteur. Pour ce faire, vous devez à nouveau appuyer sur le levier de verrouillage pour pouvoir déplacer l'élément moteur.

Utilisation du batteur sur socle

Après le montage, branchez l'appareil à une source de courant pour le mettre en service. Vous commandez le batteur sur socle via l'écran tactile numérique comme suit :

Mise en marche et arrêt de l'appareil

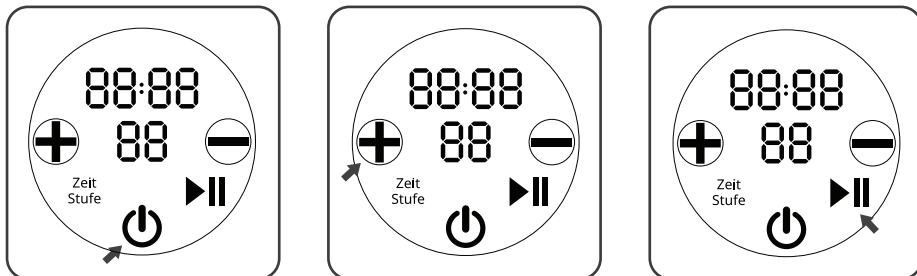
1. Dès que l'appareil est connecté à la source d'alimentation, le bouton On / Off s'allume.
2. Appuyez maintenant sur le bouton On / Off pour mettre l'appareil en marche. Après utilisation, éteignez à nouveau l'appareil en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

Remarque

Même lorsque l'élément moteur est replié, le bouton On / Off est allumé. Cependant, pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de l'écran est désactivé tant que l'élément moteur n'est pas rabattu et verrouillé. Par conséquent, si ce n'est pas déjà fait, rabattez-le avant d'appuyer sur le bouton On / Off.

Réglez la vitesse et démarrez l'agitation

1. Après la mise en marche de l'appareil, l'ensemble de l'écran s'allume et le niveau de vitesse au centre de l'écran clignote.
2. Appuyez maintenant sur le bouton plus ou moins pour sélectionner le niveau de vitesse souhaité. Pour plus d'informations sur la sélection correcte de la vitesse, voir les remarques sur le réglage de la vitesse à la page suivante.
3. Démarrez le processus d'agitation en appuyant sur le bouton Start / Pause après avoir sélectionné le niveau souhaité. Le temps d'agitation écoulé est indiqué sur l'affichage du temps en haut de l'écran. Une nouvelle pression sur le bouton Start / Pause interrompt le processus d'agitation.



Important

Ne remplissez pas le bol de mélange avec plus de 1,5 kg d'ingrédients. N'utilisez jamais plus de 1 kg de farine de blé ou 800 g de farine complète pour préparer une pâte à levure.

Réglage de la minuterie

1. Mettez l'appareil en marche et réglez le niveau de vitesse à l'aide des boutons plus et moins.
2. Appuyez maintenant sur le bouton time / step pour passer à la sélection du temps. L'affichage du temps en haut de l'écran commence à clignoter et la durée souhaitée en minutes / secondes peut être réglée à l'aide des boutons plus / moins.
3. Démarrez le processus d'agitation en appuyant sur le bouton Start / Pause.
4. Une fois la durée réglée écoulée, l'appareil émet plusieurs bips et passe au réglage de la vitesse. Si aucune entrée n'est effectuée, le batteur sur socle s'éteint après un court instant.

Paramètres de vitesse recommandés

Dans le tableau, vous trouverez quelques niveaux de vitesse typiques pour des types courants de préparation à des fins d'orientation. Ceux-ci s'appliquent par analogie au niveau supérieur suivant dans chaque cas.

| Réglage de | Type d'agitation | Signification |
|------------|-------------------------------|---|
| 1-2 | Mélange lent | Les niveaux de vitesse 1 et 2 conviennent pour mélanger et mixer lentement les ingrédients, ainsi que pour remuer, mélanger et pétrir plus rapidement les pâtes à levure, les pâtes lourdes et les masses pour la confiserie, pour faire des purées de pommes de terre ou autres bouillies de légumes. Pour ajouter le mélange de pâtes fines ou liquides, nous recommandons également le niveau de vitesse 1 ou 2. |
| 3-4 | Mélange et battage | Les vitesses 3 et 4 conviennent le mieux pour mélanger des pâtes de poids moyen, comme la pâte à biscuits. Le mélange de sucre et de shortening, ainsi que l'ajout de sucre aux blancs d'œufs pour la fabrication de meringues, peuvent être bien réalisés à la vitesse 3 ou 4. C'est la vitesse moyenne pour les préparations pour gâteaux. |
| 5-6 | Remuer et battre | Pour un mélange (moussage) ou un battage moyennement rapide, ainsi que pour le mélange final de la pâte à gâteau, de la pâte à beignets et d'autres pâtes, les niveaux 5 et 6 conviennent. Haute vitesse pour les préparations pour gâteaux. |
| 7-8 | Battre et fouetter rapidement | Pour battre la crème fouettée, les blancs d'œufs et les coulées de sucre cuit. |
| 9-10 | Battement rapide | Pour fouetter de petites quantités de crème fouettée, de blancs d'œufs ou pour remuer une dernière fois la purée de pommes de terre. |

Important

Pour les pâtes à levure, utilisez au maximum le niveau 2, sinon vous risquez d'endommager l'appareil à gâteau ou le moteur.

La préparation de la pâte à levure

Lorsqu'il s'agit de mélanger et de pétrir une pâte à levure pour la cuisson du pain, la méthode du brassage rapide est particulièrement adaptée aux débutants. Ici, la levure sèche est mélangée aux autres ingrédients secs avant même d'ajouter du liquide. Dans la méthode traditionnelle, en revanche, la levure est dissoute dans de l'eau chaude. Pour préparer la pâte à levure, procédez comme suit :

1. Placez tous les ingrédients sauf 1 à 2 tasses (120 à 240 g) de farine dans le bol de mélange. Le reste de la farine est ajouté plus tard.
2. Attachez le crochet à pétrir, si ce n'est pas déjà fait, et mettez l'appareil en marche. Sélectionnez le niveau de vitesse 2. Remuez pendant environ 20 secondes (ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés).
3. Continuez à faire fonctionner le batteur sur socle à la vitesse 2 pendant 90 à 120 secondes, en ajoutant progressivement les ingrédients liquides au mélange de farine.

Important

Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement, ils s'accumuleront autour du crochet à pâte et retarderont le processus de mélange.

4. Avec le batteur à la vitesse 2, ajoutez délicatement le reste de la farine en portions de 1/2 tasse (équivalent à 60 g). Continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte se sépare des parois du bol de mélange après environ 2 minutes.
5. Si la pâte colle au crochet, laissez l'appareil pétrir à la vitesse 2 (ou jusqu'à ce que la pâte soit uniforme et élastique) pendant 2 minutes.
6. Arrêtez de pétrir, retirez la pâte et enlevez toute pâte collante du crochet à pâte. La pâte est prête et vous pouvez suivre les instructions de la recette pour lever, façonner et cuire.

Préparation des blancs d'oeufs

Ce batteur sur socle est idéal pour mélanger les blancs d'œufs et les blancs d'œufs battus. Pour ce faire, placez les blancs d'œufs à température ambiante dans le bol de mélange propre et sec et fixez le fouet au batteur sur socle. Vous devez utiliser au moins 3 blancs d'œufs.

Augmentez lentement la vitesse de mélange pour éviter les éclaboussures jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

La préparation de la crème fouettée

Ce batteur sur socle est excellent pour fouetter la crème fouettée. Pour ce faire, placez la crème fouettée froide dans le bol de mélange propre et sec et fixez le fouet au batteur sur socle.

Augmentez lentement la vitesse de mélange pour éviter les éclaboussures jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

| Quantité de liquide | Réglage de la vitesse |
|---------------------|--|
| 1/4 Tasse (~60ml) | Augmenter lentement jusqu'au niveau 10 |
| 1/2 Tasse (~120ml) | Augmenter lentement jusqu'au niveau 10 |
| 1 Tasse (~240ml) | Augmenter lentement jusqu'au niveau 8 |
| 1 Pinte (~480 ml) | Augmenter lentement jusqu'au niveau 8 |

Autres informations générales

Adaptation de votre recette pour le robot ménager

Les recommandations de ce manuel sont fournies comme guide pour les recettes, mais ne remplacent pas l'expérience de la préparation et de l'observation de la pâte pendant le mélange.

Ordre d'ajout des ingrédients

En général, lorsque vous mélangez la plupart des pâtes, comme la pâte à gâteau ou à biscuits, ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant :

- 1/3 d'ingrédients secs, puis 1/2 d'ingrédients liquides
- 1/3 d'ingrédients secs, puis 1/2 d'ingrédients liquides
- 1/3 restant d'ingrédients secs

Ici, il est recommandé de mélanger à la vitesse 1 ou 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ensuite, vous pouvez augmenter lentement jusqu'à la vitesse cible.

Les ingrédients doivent toujours être ajoutés aussi près que possible du bord du bol. La protection anti-éclaboussures facilite l'ajout des ingrédients à cet endroit.

Préparation des mélanges prêts à l'emploi

Lorsque vous utilisez des préparations pour gâteaux toutes prêtes, il est préférable de sélectionner le niveau de vitesse 4 ou 6. Veillez à respecter le temps de mélange indiqué sur l'emballage.

Pétrissage de la pâte à levure

Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir la pâte à levure. Utilisez la vitesse 2 pour pétrir et mélanger la pâte à levure. N'utilisez jamais plus de 1kg de farine de blé ou 800g de farine de blé complet pour préparer la pâte à levure, ajustez votre recette si nécessaire.

Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits

Les ingrédients solides tels que les noix, les raisins secs ou autres ne doivent être ajoutés que dans les dernières secondes du processus de mélange à la vitesse 1 ou 2. La pâte doit déjà être suffisamment épaisse pour empêcher les noix ou les fruits de couler au fond pendant la cuisson.

Mélange de liquides

Le brassage de grandes quantités d'ingrédients liquides doit se faire à faible vitesse pour éviter les éclaboussures. N'augmentez pas la vitesse avant que le mélange n'ait épaissi.

Nettoyage

Veillez toujours débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Ne laissez JAMAIS l'électronique de l'élément moteur entrer en contact avec l'eau. Vous nettoyez l'appareil comme suit :

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale si vous ne l'avez pas déjà fait.
2. Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer l'extérieur du robot culinaire. Séchez-le ensuite. Ne placez jamais le robot culinaire sous l'eau courante. Ne le rincez pas non plus à l'eau.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants agressifs ou des abrasifs pour ne pas endommager la surface.
4. Le bol de mixage passe au lave-vaisselle et peut alternativement être nettoyé à l'eau chaude additionnée de détergent, puis séché avec un chiffon doux.
5. Les accessoires d'agitation vont au lave-vaisselle. Par conséquent, nettoyez-les soit au lave-vaisselle, soit à la main avec de l'eau tiède et un peu de détergent. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Remarque

L'arbre d'agitation rotatif peut laisser de légères traces noires en raison de la vitesse élevée et de la friction constante. Veuillez le nettoyer immédiatement après chaque utilisation.

Stockage

1. Débranchez d'abord le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. Assurez-vous que le batteur sur socle est propre et sec. En particulier, l'arbre de mélange, le bol de mélange et les accessoires doivent être propres et secs. Sinon, suivez les instructions de la section Nettoyage.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais, protégé de la lumière et sec. Dans l'idéal, utilisez l'emballage d'origine.

Remarque

Veillez contacter l'équipe d'assistance à la clientèle de KLAMER si vous avez des questions ou des problèmes ou si vous avez besoin d'un équipement nouveau ou supplémentaire. Vous pouvez nous joindre via hello@klamer-kitchen.com.

Résolution de problèmes

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| La machine ne peut pas être mise en marche même si j'appuie sur le bouton de démarrage. | La fiche n'est pas dans la prise ou la prise n'est pas alimentée. | Assurez-vous que la fiche est insérée dans une prise de courant. |
| | L'élément moteur est replié. | Rabattez complètement l'élément moteur. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| Un bruit excessif ou un son aigu pendant le fonctionnement de la machine | L'appareil fonctionne plus bruyamment à un niveau de vitesse élevé. | Régulez la vitesse en fonction des ingrédients. Vous trouverez de l'aide dans ce manuel. |
| | La quantité d'aliments remués est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de l'appareil. | Réduisez la quantité d'ingrédients. |
| | Le temps de fonctionnement est trop long. | Arrêtez le processus d'agitation et laissez l'appareil refroidir. |
| | La machine est neuve et le moteur a besoin d'un peu de temps pour fonctionner en douceur. | Le son inhabituel disparaît de lui-même après un certain temps. |
| La pâte ne se pétrit pas correctement, surtout si elle est lourde. | Le mauvais accessoire d'agitation est monté ou la quantité d'ingrédients est trop importante. | Utilisez les tableaux ci-dessus pour vérifier si vous avez sélectionné correctement l'accessoire de mixage et la vitesse. Veillez à ne pas dépasser la limite de 1,5 kg et suivez les instructions pour la pâte à levure. |
| La pâte colle au bol de mélange pendant le processus de pétrissage. | Le bol de mélange ou l'accessoire de pétrissage ne sont pas suffisamment nettoyés pour que la pâte adhère facilement. | Nettoyez le bol et l'accessoire régulièrement et comme décrit dans la section Nettoyage. |
| Les accessoires (notamment les accessoires d'agitation) se décolorent. | Les accessoires ne doivent pas être nettoyés avec des produits de nettoyage agressifs. | Veillez à ne pas laver la machine et ses accessoires avec des produits qui ne sont pas conçus à cet effet. |
| Les accessoires (notamment les accessoires d'agitation) se décolorent. | Les accessoires ne doivent pas être nettoyés avec des produits de nettoyage agressifs. | Veillez à ne pas laver la machine et ses accessoires avec des produits qui ne sont pas conçus à cet effet. |
| | La quantité d'aliments remués est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de l'appareil. | Réduisez la quantité d'ingrédients. |
| L'accessoire de pétrissage frotte contre le bol de mélange. | Le bol n'est pas correctement serré. | Retournez le bol et fixez-le solidement. |
| | Le robot ménager est défectueux. | Contactez l'équipe d'assistance à la clientèle. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| La pâte se colle ou "grimpe" sur le crochet à pâte. | La pâte contient beaucoup d'œufs ou beaucoup de farine de seigle. | Ces ingrédients rendent généralement la pâte plus collante. Ajoutez un peu de farine blanche ou frottez le crochet à pétrir avec de l'huile. |
| | La vitesse de pétrissage est trop élevée. | Utilisez le niveau 2 ou inférieur pour le pétrissage. |
| | La remontée est souvent un signe que la pâte est cuite. | Arrêtez le processus d'agitation. |

Garantie

Le fabricant offre une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, avec un minimum de 12 mois, à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Usure normale
- Utilisation incorrecte, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non approuvés.
- Usage de la force, dommages causés par des influences extérieures
- Dommages causés par le non-respect du manuel d'utilisation, par exemple le raccordement à un réseau électrique inadapté ou le non-respect des instructions d'installation.
- Appareils partiellement ou totalement démontés.

Conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Informations sur l'élimination

Si l'icône ci-dessous (poubelle barrée sur roues) est présente sur le produit, la directive européenne 2002/96/EG s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur vie utile. L'élimination peut se faire dans les points de collecte appropriés prévus dans votre pays.

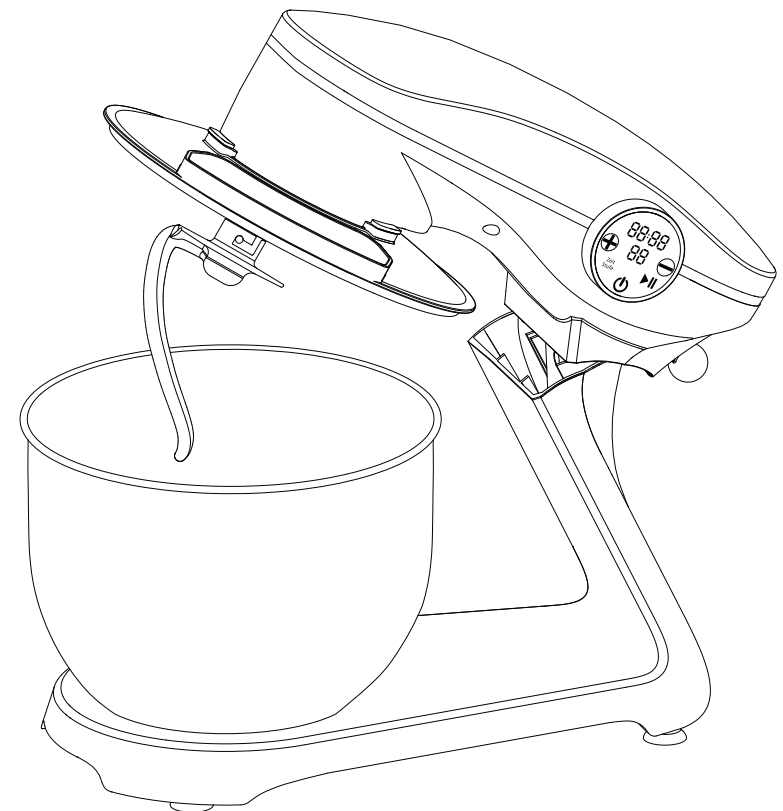


IMPASTATRICE

ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle

KLAMER
Macchina da cucina 1800



Suggerimenti e consigli su
mixer.klamer-kitchen.com
o scansiona il codice QR

KLAMER

Dati tecnici

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Modello | KLAMER Macchina da cucina 1800 |
| Tensione di rete | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Potenza | 1.800 W |

Nota

In caso di domande o dubbi, si prega di contattare il team di assistenza KLAMER all'indirizzo hello@klamer-kitchen.com. Saremo lieti di aiutarvi!

Informazioni su questo apparecchio

Grazie per aver acquistato la KLAMER Küchenmaschine. Per la vostra sicurezza, vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale PRIMA di utilizzare l'apparecchio. L'utilizzo di questa macchina da cucina offre molti vantaggi:

- Un potente motore da 1800 W in grado di gestire anche gli impasti più impegnativi
- Una ciotola XL con capacità fino a 1,5 kg o 6 litri
- Tre accessori per impastare inclusi per diverse preparazioni e ricette
- Un display touch LED per un utilizzo semplice
- Una funzione timer integrata per una preparazione precisa e pratica

Importanti misure di sicurezza

Attenzione

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini di età inferiore agli 8 anni) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
2. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella locale, prima di collegarlo.
3. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati. Assicurarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
4. Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze, è necessaria un'attenta supervisione. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Qualora sia necessario allontanarsi, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
6. Non far pendere il cavo dal bordo di un tavolo o piano di lavoro e tenerlo lontano da superfici calde. Cavo, spina e apparecchio non devono essere

immersi in acqua o altri liquidi.

7. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
8. L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana e stabile. Deve essere garantito che l'apparecchio non cada a causa del carico durante l'uso.
9. Controllare prima di collegare alla rete elettrica se l'alimentazione corrisponde a quella indicata sulla targhetta del tipo.
10. Prima della pulizia e della manutenzione l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
11. Non utilizzare la macchina da cucina se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o danneggiato.
12. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al servizio clienti del produttore.
13. Estrarre sempre la spina dalla presa tenendola per la spina stessa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
14. Non utilizzare parti di fornitori terzi con questo prodotto.
15. **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di un pericoloso reset del dispositivo di protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un interruttore esterno, come ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia elettrica.
16. Assicurarsi che l'interruttore di sicurezza non venga danneggiato.
17. Non inserire la spina del dispositivo nella presa di corrente prima di aver montato tutti i pezzi/accessori necessari. Ciò include, ad esempio, la ciotola di miscelazione, la protezione da schizzi e gli attacchi di miscelazione.
18. Non installare pezzi/accessori mentre il dispositivo è in funzione.
19. Assicurarsi che la macchina sia spenta prima di rimuovere pezzi/accessori dal dispositivo.

I primi passi come video-guida

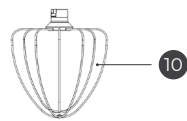
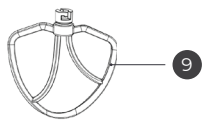
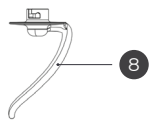
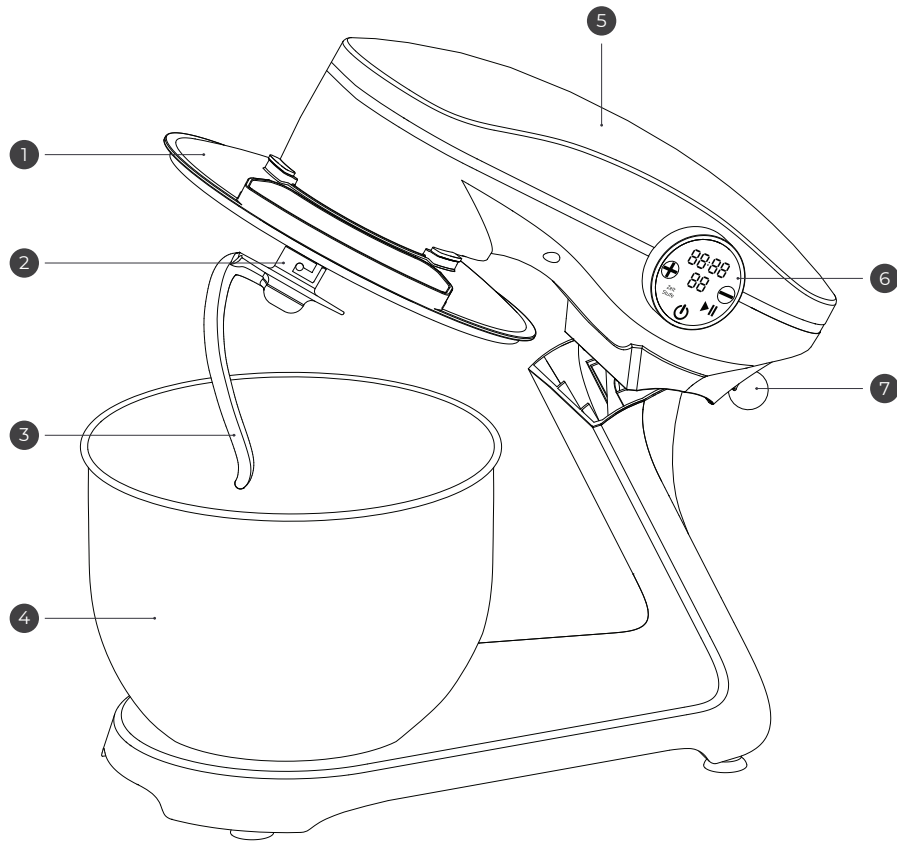
Per assicurarsi che l'inizio con la nuova macchina da cucina sia un successo, abbiamo creato un video tutorial che illustra chiaramente come utilizzare la macchina.

Puoi trovare questo video sul sito web qui sotto o ancora più semplicemente, scansionando il codice QR.

mixer.klamer-kitchen.com

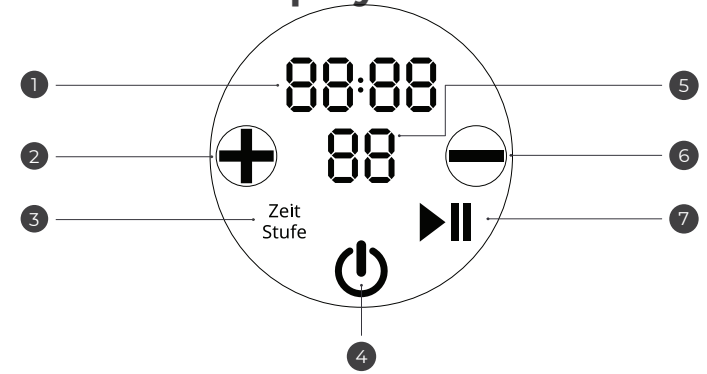


Diagramma del Prodotto



- 1 Paraspruzzi con apertura di riempimento
- 2 Asse di mescolazione
- 3 Accessorio per mescolare
- 4 Ciotola per mescolare
- 5 Elemento motore
- 6 Display
- 7 Leva di bloccaggio
- 8 Gancio per impastare con Teflon
- 9 Misolatore piatto con Teflon
- 10 Frusta a filo

Diagramma del Display



- 1 Indicatore del tempo
- 2 Tasto più
- 3 Tasto tempo / velocità
- 4 Tasto on/off
- 5 Indicatore di velocità
- 6 Tasto meno
- 7 Tasto start / pausa

Prima dell'uso

1. Rimuovere tutti gli imballaggi e, se presente, adesivi o etichette che si trovano sul lato esterno dell'apparecchio. Pulire l'apparecchio con un panno umido o una spugna.
2. Sciacquare gli accessori sotto acqua corrente, poi asciugarli con un panno umido o una spugna.

Importante
I motori nuovi di fabbrica devono spesso essere rodati prima di raggiungere il loro suono finale. Suoni più alti durante i primi utilizzi, specialmente a certe velocità, non sono quindi generalmente problematici e scompariranno col tempo.

Utilizzo degli Accessori

Questa macchina da cucina include tre diversi accessori, che si adattano particolarmente a specifiche applicazioni e alimenti.

| Rullo mescolatore | Utilizzo | Ingredienti tipici |
|-----------------------------|--|--|
| Misolatore piatto | Misure normali fino a pesanti | Torte, biscotti, dolci, salsicce, purè di patate |
| Gancio per impastare | Miscelare e impastare la pasta lievitata | Pane, pasta per pizza, dolci lievitati, panini |
| Frusta | Montare miscele che contengono aria | Uova, panna montata, maionese, torte soffici, torte biscotto |

Montaggio dell'Impastatrice

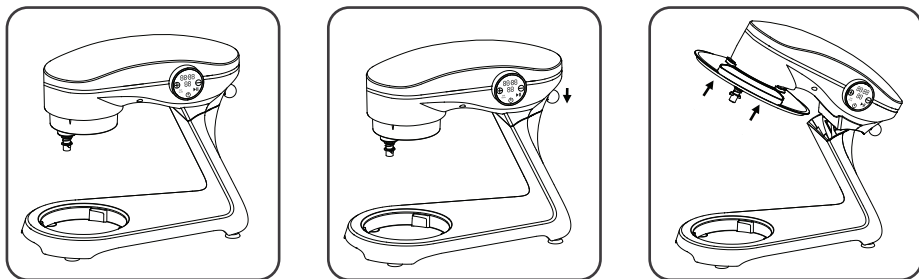
Quando si fissano i singoli accessori alla o sulla planetaria, si raccomanda di procedere nel seguente ordine.

Sollevere l'elemento motore e fissare il paraspruzzi

1. Posizionare la mano sopra l'elemento motore per evitare un'apertura troppo rapida causata dal meccanismo di sicurezza a molla. Lasciare la mano sull'apparecchio finché l'elemento motore non è completamente aperto.
2. Ora con l'altra mano premere verso il basso la leva di bloccaggio rotonda sul retro della macchina. Ciò sblocca il meccanismo e la parte superiore della planetaria si apre automaticamente.
3. Ora è possibile rimuovere la mano dall'elemento motore.

La protezione antispruzzo impedisce che gli alimenti, specialmente con ingredienti più liquidi o in quantità maggiori, soprattutto a velocità più elevate, fuoriescano dalla ciotola. Attraverso l'apertura per l'inserimento, è possibile aggiungere altri ingredienti durante il processo di miscelazione. Dopo aver sollevato l'elemento motore, fissare la protezione antispruzzo nel modo seguente:

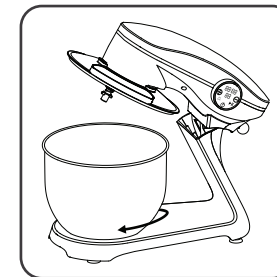
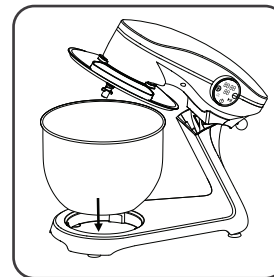
1. Prendere la protezione antispruzzo in mano e fare attenzione che l'apertura per l'inserimento non sia coperta dall'apparecchio, ma sia posizionata lateralmente in parallelo all'elemento motore. Ora spingetela con leggera pressione dal basso verso l'attacco dell'elemento motore, finché non è ben fissata all'estremità superiore. Gli elementi in gomma sulla protezione antispruzzo assicurano il fissaggio, così non può scivolare giù.



Fissare la ciotola per mescolare

Per fissare la ciotola, l'elemento motore deve essere sollevato. Si fissa la ciotola nel modo seguente:

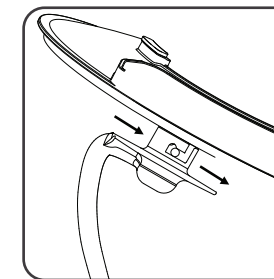
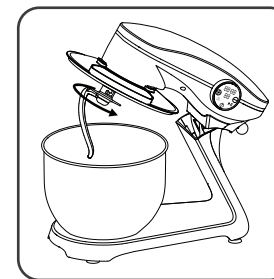
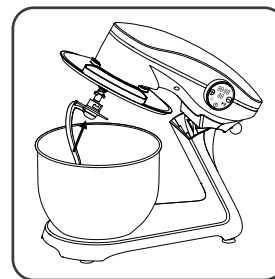
1. Posizionare la ciotola nell'incavo dell'elemento base. Girarla delicatamente in senso orario fino a sentire resistenza. Assicurarsi che la ciotola non oscilla o è allentata, ruotandola leggermente avanti e indietro.
2. Per rimuovere la ciotola, procedere in modo inverso: Girare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla dall'elemento base. Per fare ciò, l'elemento motore deve essere sollevato.



Fissare un accessorio per mescolare

Anche per fissare o sostituire un accessorio per mescolare, l'elemento motore deve essere sollevato. Si fissa un accessorio nel modo seguente:

1. Inserire l'accessorio dall'alto sull'asse mescolatore, fino a che non si appoggia sulla molla. Assicurarsi che il perno dell'asse mescolatore si trovi sopra l'incavo nell'accessorio.
2. Premere l'accessorio verso il basso contro la molla, fino a che il perno sull'asse mescolatore possa essere ruotato in senso antiorario nell'incavo dell'accessorio.
3. Ruotare l'accessorio fino a che il perno si trovi sul lato sinistro dell'incavo. Ora è possibile rilasciare l'accessorio, la molla assicurerà una tenuta sicura.



4. Per rimuovere o sostituire gli accessori, procedere nell'ordine inverso: Premere leggermente l'accessorio verso l'alto contro la molla e ruotarlo in senso orario, fino a che il perno sull'asse mescolatore si trovi sul lato destro dell'incavo. Ora è possibile rimuovere l'accessorio tirandolo delicatamente verso il basso.
5. Dopo aver verificato che l'accessorio sia ben fissato, è possibile abbassare nuovamente l'elemento motore. Per farlo, è necessario premere nuovamente la leva di blocco verso il basso per muovere l'elemento motore verso il basso.

L'utilizzo del robot da cucina

Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione dopo averlo assemblato per metterlo in funzione. Si opera il robot da cucina tramite il display touch digitale nel modo seguente:

Accensione e spegnimento

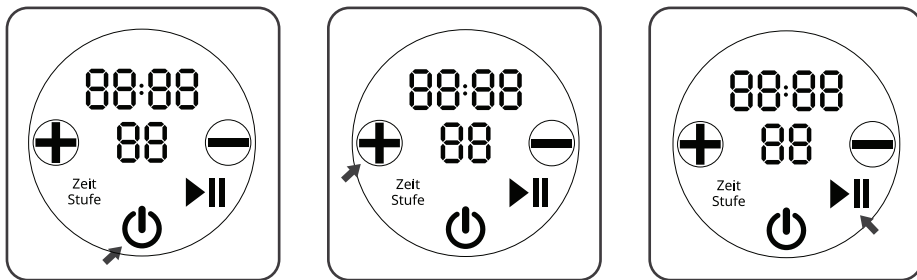
1. Non appena l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione, il pulsante di accensione/spegnimento si illumina.
2. Premere ora il pulsante di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio premendo di nuovo il pulsante di accensione/spegnimento.

Nota

Anche se l'elemento motore è sollevato, il pulsante di accensione/spegnimento si illumina. Tuttavia, il funzionamento del display è disattivato per motivi di sicurezza fino a quando l'elemento motore non è abbassato e bloccato. Pertanto, abbassarlo prima, se non già fatto, prima di premere il pulsante di accensione/spegnimento.

Impostare la velocità e avviare la miscelazione

1. Dopo che l'apparecchio è stato acceso, il display si illumina completamente e il livello di velocità al centro del display lampeggia.
2. Premere ora il pulsante più o meno per selezionare il livello di velocità desiderato. Per ulteriori informazioni sulla scelta corretta della velocità, consultare le note sulla velocità.
3. Avviare il processo di miscelazione premendo il pulsante di avvio / pausa dopo aver selezionato il livello desiderato. La durata della miscelazione passata viene visualizzata nel display del timer in alto. Premendo nuovamente il pulsante di avvio / pausa si mette in pausa il processo di miscelazione.



Importante

Non riempire la ciotola di miscelazione con più di 1,5 kg di ingredienti. Quando si prepara l'impasto per il pane, non usare mai più di 1 kg di farina di grano o 800 g di farina integrale.

Impostare la funzione timer

1. Accendere l'apparecchio e impostare il livello di velocità.
2. Premere ora il pulsante Tempo / Livello per passare alla selezione del tempo. Il display del tempo nella parte superiore inizia a lampeggiare e la durata desiderata in minuti / secondi può essere impostata utilizzando i pulsanti Più / Meno.
3. Avviare il processo di miscelazione premendo il pulsante di avvio / pausa.
4. Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette più segnali acustici e passa all'impostazione della velocità. Se non viene selezionato alcun programma, il robot da cucina si spegnerà automaticamente dopo un breve periodo.

Note sulla velocità

Nella tabella sottostante troverete, per orientamento, alcuni livelli di velocità tipici per le forme di preparazione più comuni. Questi si applicano analogamente per il livello immediatamente superiore.

| Livello | Tipo di Miscelazione | Significato |
|---------|-----------------------------------|---|
| 1-2 | Miscelazione lenta | I livelli 1 e 2 sono adatti per mescolare lentamente e per mescolare ingredienti, per il movimento rapido della pasta e per impastare paste pesanti per dolci, per fare impasti per patate o per verdure. Per l'aggiunta di lievito alla farina, per mescolare impasti liquidi o fessurati, si raccomanda anche il livello di velocità 1 e 2. |
| 3-4 | Mescolare e battere | Per mescolare impasti di media densità come ad esempio per biscotti, i livelli 3 e 4 sono i più adatti. La miscelazione dello zucchero con il lievito e l'aggiunta dello zucchero agli albumi per fare meringhe si possono fare ai livelli di velocità 3 & 4. È la velocità media per miscele pronte per torte. |
| 5-6 | Miscelazione e sbattimento | Per una miscelazione media (aerazione) o per sbattere, così come per la miscelazione finale di impasti per torte, impasti per ciambelle e altri tipi di impasti, i livelli 5 e 6 sono appropriati. Alta velocità per miscele pronte per torte. |
| 7-8 | Miscelazione e sbattimento veloce | Per sbattere panna, albumi e zucchero cotto velocemente. |
| 9-10 | Sbattimento veloce | Per sbattere piccole quantità di panna, albumi o per la miscelazione finale di purè di patate. |

Importante

Per impasti con lievito, utilizzare al massimo il livello 2 e per impastare non superare mai il livello 6, altrimenti il motore potrebbe essere sovraccaricato e persino danneggiato.

La Preparazione dell'Impasto di Lievito

Quando si miscela e impasta l'impasto di lievito per il pane, per i principianti è particolarmente adatto il metodo di impastamento rapido. In questo caso, il lievito secco viene miscelato con altri ingredienti secchi prima dell'aggiunta di liquidi. Invece, nel metodo tradizionale, il lievito viene sciolto in acqua calda. Seguite questi passaggi nella preparazione dell'impasto di lievito:

1. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne 1-2 tazze (120-240 grammi) di farina nella ciotola del mixer. La farina rimanente verrà aggiunta più tardi.
2. Se non già fatto, fissare il gancio dell'impastatrice e accendere l'apparecchio. Selezionare il livello di velocità 2. Lasciare mescolare per circa 20 secondi (o fino a quando) gli ingredienti sono miscelati.
3. Continuare a mescolare con l'apparecchio impostato a velocità 2 per 90-120 secondi, aggiungendo gradualmente gli ingredienti liquidi al mix di farina.

Nota

Se gli ingredienti liquidi vengono aggiunti troppo velocemente, si accumuleranno attorno al gancio impastatore e ritarderanno il processo di miscelazione.

4. Con cautela, aggiungere il resto della farina a velocità 2 in porzioni di 1/2 tazza (circa 60 grammi) alla volta. Continuare il processo di miscelazione fino a quando l'impasto, dopo circa 2 minuti, si stacca dalle pareti della ciotola.
5. Se l'impasto si attacca al gancio, lasciare impastare la macchina per 2 minuti a velocità 2 (o fino a quando l'impasto non sia uniforme ed elastico).
6. Terminare il processo di miscelazione, togliere l'impasto e rimuovere l'impasto che si attacca al gancio. L'impasto è pronto e si possono seguire le istruzioni della ricetta per la lievitazione, la formatura e la cottura.

La Preparazione degli Albumi / della Meringa

Questo robot da cucina è perfetto per montare gli albumi e la meringa. Per fare ciò, versare gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola pulita e asciutta e montare la frusta alla macchina. Si dovrebbero aggiungere almeno 3 albumi.

Aumentare lentamente la velocità di montatura fino a un massimo del livello 8 per evitare schizzi, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

La Preparazione della Panna Montata

Questo robot da cucina è ideale anche per montare la panna. A questo scopo, versare la panna fredda nella ciotola pulita e asciutta e montare la frusta alla macchina.

Aumentare lentamente la velocità per evitare schizzi, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

| Quantità di Liquido | Velocità |
|---------------------|---|
| 1/4 Tazza (~60ml) | Aumentare lentamente fino al livello 10 |
| 1/2 Tazza (~120ml) | Aumentare lentamente fino al livello 10 |
| 1 Tazza (~240ml) | Aumentare lentamente fino al livello 8 |
| 1 Pinta (~480 ml) | Aumentare lentamente fino al livello 8 |

Ulteriori Note Generali

Adattamento della Ricetta per il Robot da Cucina

Le raccomandazioni in questo manuale sono pensate come guida per le ricette, ma l'esperienza nella preparazione e l'osservazione dell'impasto durante la miscelazione non possono essere sostituite.

Ordine di Aggiunta degli Ingredienti

Generalmente, quando si mescolano la maggior parte degli impasti come quelli per torte e biscotti, gli ingredienti devono essere aggiunti nel seguente ordine:

1/3 di ingredienti secchi, poi 1/2 di ingredienti liquidi

1/3 di ingredienti secchi, poi 1/2 di ingredienti liquidi

Il restante 1/3 degli ingredienti secchi

È consigliabile mescolare con una velocità impostata su 1 o 2 fino a quando gli ingredienti non sono miscelati. Successivamente, la velocità può essere aumentata gradualmente alla velocità desiderata.

Gli ingredienti dovrebbero sempre essere aggiunti il più vicino possibile al bordo della ciotola. Il paraspruzzi facilita l'aggiunta degli ingredienti.

Preparazione di Miscele Pronte

Nella preparazione di miscele pronte per dolci è meglio selezionare la velocità 4 o 6. Assicurarsi di rispettare il tempo di miscelazione indicato sulla confezione.

Impastare il Lievito

Ingredienti solidi come noci, uvetta o simili dovrebbero essere aggiunti negli ultimi secondi del processo di miscelazione alla velocità 1 o 2. L'impasto dovrebbe essere già abbastanza denso affinché noci o frutta non affondino sul fondo durante la cottura.

Aggiunta di Noci, Uvetta o Frutta

Ingredienti solidi come noci, uvetta o simili dovrebbero essere aggiunti negli ultimi secondi del processo di miscelazione alla velocità 1 o 2. L'impasto dovrebbe essere già abbastanza denso affinché noci o frutta non affondino sul fondo durante la cottura.

Miscelazione dei Liquidi

Il mescolamento di grandi quantità di ingredienti liquidi dovrebbe essere eseguito a bassa velocità per evitare schizzi. La velocità dovrebbe essere aumentata solo quando il composto si addensa.

Pulizia

Si prega di scollegare sempre l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo o spostarlo. La componentistica elettronica nell'elemento motore NON deve mai venire a contatto con l'acqua. Pulire l'apparecchio come segue:

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente, se non è già stato fatto.
2. Utilizzare un panno leggermente umido per pulire l'esterno del robot da cucina. Poi asciugarlo. Non esporre mai il robot da cucina direttamente sotto l'acqua corrente. Non sciacquarlo nemmeno con acqua.
3. Non pulire l'apparecchio con detergenti aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.
4. La ciotola è lavabile in lavastoviglie e può essere alternativamente pulita con acqua calda e detersivo, poi asciugata con un panno morbido.
5. Gli accessori per mescolare sono lavabili in lavastoviglie. Pertanto, pulirli in lavastoviglie o, per una maggiore durata, a mano con acqua tiepida e un po' di detersivo. Poi asciugarli con un panno morbido.

Nota

L'asse rotante può lasciare leggere tracce nere a causa dell'alta velocità e dell'attrito costante. Si prega di pulirla immediatamente dopo ogni uso.

Conservazione

1. Prima di tutto, scollegare la spina dalla presa di corrente, se non è già stato fatto.
2. Assicurarsi che il robot da cucina sia pulito e asciutto. In particolare, l'asse per mescolare, la ciotola e gli accessori devono essere puliti e asciutti. Altrimenti, seguire le istruzioni nella sezione Pulizia.
3. Conservare l'apparecchio in un luogo fresco, protetto dalla luce e asciutto. Utilizzare idealmente l'imballaggio originale.

Nota

Per accessori di ricambio o per qualsiasi domanda o chiarimento, si prega di contattare il team di supporto clienti KLAMER all'indirizzo hello@klamer-kitchen.com. Siamo qui per aiutarvi!

Risoluzione dei Problemi

| Problema | Possibile Causa | Soluzione |
|--|---|--|
| La macchina non si accende, nonostante io prema il pulsante di avvio. | L'apparecchio non è alimentato. | Inserire la spina in una presa con corrente. |
| | L'elemento motore è sollevato. | Abbassare completamente l'elemento motore. |
| Rumore eccessivo o tono alto durante il funzionamento della macchina | L'apparecchio lavora più rumorosamente a una velocità elevata. | Adattare la velocità agli ingredienti. Troverete assistenza in questo manuale. |
| | La quantità di cibo miscelato è troppo grande, causando un sovraccarico del dispositivo. | Assicuratevi di non superare il limite di 1,5 kg e seguite le istruzioni per l'impasto di lievito. |
| | Il tempo di funzionamento è troppo lungo. | Interrompere il processo di miscelazione e lasciare raffreddare l'apparecchio. |
| | La macchina è nuova e il motore deve essere rodato per un certo periodo. | Il suono insolito scomparirà dopo un po' da solo. |
| L'impasto non viene impastato correttamente, soprattutto se l'impasto è pesante. | È montato l'accessorio sbagliato o la quantità degli ingredienti è troppo grande. | Verificate le tabelle precedenti per assicurarvi di aver scelto correttamente l'accessorio e la velocità. Assicuratevi di non superare il limite di 1,5 kg e seguite le istruzioni per l'impasto di lievito. |
| L'impasto si attacca alla ciotola durante l'impastamento. | La ciotola o l'accessorio dell'impastatore non sono puliti adeguatamente, quindi l'impasto si attacca facilmente. | Pulite regolarmente la ciotola e l'accessorio come descritto nella sezione sulla pulizia. |
| Le parti accessorie (in particolare gli accessori per la miscelazione) si stanno scolorando. | Gli accessori non dovrebbero essere puliti con detergenti aggressivi. | Non lavare la macchina e gli accessori con prodotti non adatti a questo scopo. |
| L'accessorio per l'impasto sfrega contro la ciotola della miscelazione. | La ciotola non è avvitata correttamente. | Avvitare bene la ciotola. |
| | Il robot da cucina è difettoso. | Contattare il servizio clienti. |

| Problema | Possibile Causa | Soluzione |
|---|---|--|
| L'impasto si attacca o "sale" sul gancio impastatore. | L'impasto contiene molte uova o molta farina di segale. | Questi ingredienti generalmente rendono l'impasto più appiccicoso. Aggiungere un po' di farina bianca o ungere il gancio impastatore con olio. |
| | La velocità di impasto è troppo alta. | Usare al massimo la velocità 2 per impastare. |
| | Il "salire" dell'impasto è spesso un segno che l'impasto è stato mescolato a sufficienza. | Terminare il processo di miscelazione. |

Garanzia

Il produttore concede una garanzia secondo la legislazione del paese di residenza del cliente con una durata minima di 12 mesi, a partire dalla data di vendita dell'apparecchio al consumatore finale.

La garanzia copre solo i difetti di materiale o di fabbricazione e non si applica nei casi di:

- Usura e deterioramento normali
- Uso improprio, ad esempio sovraccarico del dispositivo, uso di accessori non autorizzati
- Danneggiamento dovuto a forza, danni causati da fattori esterni
- Danni dovuti alla non osservanza del manuale utente, ad esempio collegamento a una rete elettrica inadeguata o non rispetto delle istruzioni di installazione
- Dispositivi parzialmente o completamente smontati

Conformità

Questo prodotto è conforme alle direttive CE applicabili. La dichiarazione di conformità completa può essere richiesta tramite il modulo di contatto sul nostro sito web o tramite il servizio clienti KLAMER utilizzando gli indirizzi e-mail menzionati in questo manuale.

Note sull'eliminazione

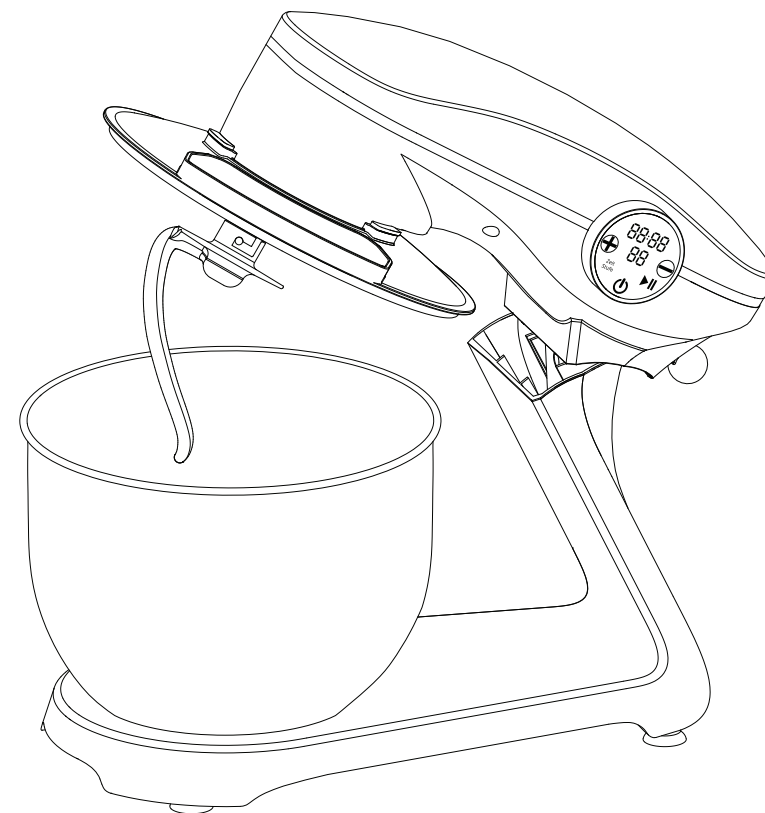
Se il prodotto presenta l'immagine sottostante (un bidone della spazzatura barrato su ruote), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Tali prodotti non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici ordinari. Informarsi sulle normative locali per la raccolta separata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Seguire le regolamentazioni locali e non smaltire le apparecchiature usate come rifiuti domestici. Lo smaltimento corretto delle apparecchiature aiuta a proteggere l'ambiente e la salute delle persone dalle possibili conseguenze negative. Il riciclo del materiale aiuta a ridurre il consumo di risorse naturali.



MÁQUINA DE COCINA INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Lea estas instrucciones detenidamente antes de utilizar el aparato y guárdelas

KLAMER
Máquina de Cocina 1800



Ayuda y consejos en
mixer.klamer-kitchen.com
o e scane el Código QR

KLAMER

Datos Técnicos

| | |
|----------|-------------------------------|
| Modelo | KLAMER Máquina de Cocina 1800 |
| Voltaje | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Potencia | 1.800 W |

Nota

Por favor, en caso de preguntas o incertidumbres, contacte al equipo de soporte al cliente de KLAMER en hello@klamer-kitchen.com. ¡Estaremos encantados de ayudarle!

Acerca de este Aparato

Muchas gracias por la compra de la batidora de cocina KLAMER. Por favor, lea cuidadosamente este manual para su propia seguridad antes de usar el aparato. El uso de esta batidora de cocina ofrece muchos beneficios:

- Un potente motor de 1800 W capaz de manejar incluso las masas más exigentes
- Un bol XL con capacidad para hasta 1,5 kg o 6 litros
- Tres accesorios para mezclar incluidos para diferentes ingredientes y recetas
- Una pantalla táctil LED para una operación sencilla
- Una función de temporizador integrada para una preparación precisa y práctica

Precauciones de Seguridad Importantes

Atención

1. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión.
2. Asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato corresponda al voltaje de la red local antes de conectarlo.
3. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato en sí están dañados. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en el tomacorriente. Verifique.
4. Si el aparato es utilizado por niños o cerca de niños, se requiere supervisión cuidadosa. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. No deje el aparato sin supervisión mientras está en funcionamiento. Si necesita alejarse de la máquina, apáguela y desconéctela de la fuente de alimentación.
6. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa y manténgalo lejos del alcance de los niños. El cable, el enchufe y el aparato no deben sumergirse en agua ni en otros líquidos.

7. No utilice este dispositivo para otros fines que no sean los previstos. Este dispositivo está destinado para uso doméstico.
8. El dispositivo debe estar ubicado en una superficie plana y estable. Se debe asegurar que el dispositivo no se caiga debido a la carga durante el uso.
9. Antes de conectar al suministro eléctrico, compruebe si el suministro corresponde a las especificaciones en la placa de características.
10. Antes de la limpieza y el mantenimiento, el dispositivo debe estar apagado y desconectado de la fuente de alimentación.
11. No utilice la batidora si el enchufe, el cable de alimentación o el propio dispositivo están dañados, si no funciona correctamente, o si ha sufrido una caída o daño.
12. Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el servicio al cliente del fabricante.
13. Siempre retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe. Nunca tire del cable de alimentación.
14. No utilice piezas de terceros con este producto.
15. **ATENCIÓN:** Para evitar el riesgo de reinicio peligroso del dispositivo de protección térmica, este dispositivo no debe ser alimentado a través de un interruptor externo, como por ejemplo, un temporizador, o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente por el proveedor de energía eléctrica.
16. Asegúrese de que el interruptor de seguridad no se dañe.
17. No enchufe el dispositivo a la red eléctrica hasta que todos los accesorios necesarios estén instalados. Esto incluye, por ejemplo, el recipiente para mezclar, la protección contra salpicaduras y los accesorios para mezclar.
18. No instale accesorios mientras el dispositivo está en funcionamiento.
19. Asegúrese de que la máquina esté apagada antes de retirar los accesorios del dispositivo.

Los Primeros Pasos como Video-Tutorial

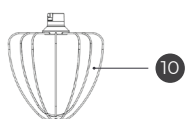
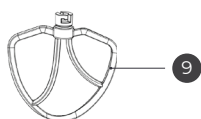
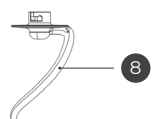
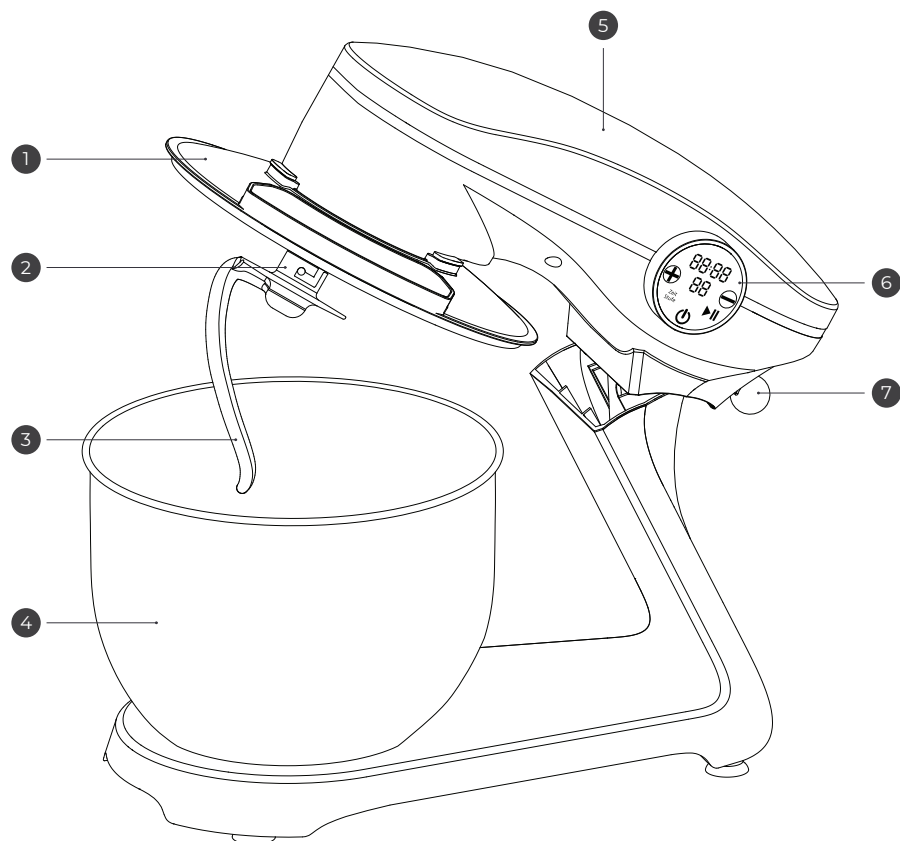
Para asegurarse de que el inicio con su nueva batidora sea un éxito, hemos creado un video tutorial que ilustra de manera clara cómo usarla.

Puede encontrar esta información en el sitio web indicado a continuación o, aún más fácil, escaneando el código QR.

mixer.klamer-kitchen.com

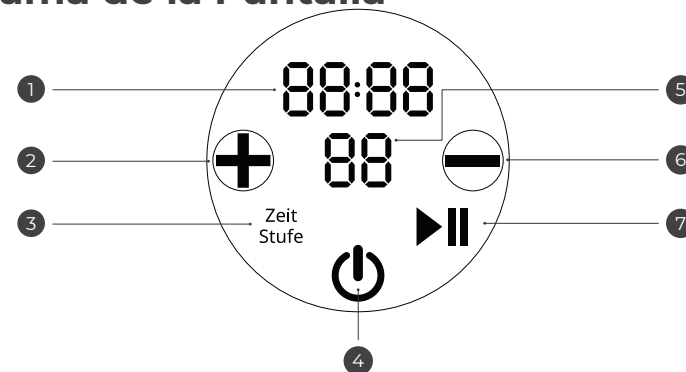


Diagrama del Producto



- 1 Protector antisalpicaduras con apertura de llenado
- 2 Eje agitador
- 3 Accesorio agitador
- 4 Cuenco agitador
- 5 Elemento motor
- 6 Pantalla
- 7 Palanca de bloqueo
- 8 Gancho amasador con Teflón
- 9 Batidor plano con Teflón
- 10 Batidor de varillas

Diagrama de la Pantalla



- 1 Visualización del tiempo
- 2 Botón más
- 3 Botón tiempo / velocidad
- 4 Botón de encendido/apagado
- 5 Indicador de velocidad
- 6 Botón menos
- 7 Botón de inicio / pausa

Antes del primer uso

1. Retire todos los embalajes y posiblemente adhesivos o etiquetas que se encuentran en el lado externo del aparato. Limpie el aparato con un paño húmedo o una esponja.
2. Enjuague los accesorios con agua corriente, luego séquelos con un paño húmedo o una esponja.

Importante

Los motores nuevos de fábrica a menudo necesitan ser rodados antes de alcanzar su sonido final. Sonidos más altos durante los primeros usos, especialmente a ciertas velocidades, por lo tanto, no son generalmente problemáticos y desaparecerán con el tiempo.

Uso de Accesorios

Esta batidora de cocina incluye tres accesorios diferentes, que son particularmente adecuados para aplicaciones y alimentos específicos.

| Accesorio | Uso | Ingredientes típicos |
|-------------------------|-----------------------------------|--|
| Batidor plano | Mezclas normales a pesadas | Pasteles, galletas, dulces, pasteles de carne, puré de papas |
| Gancho de amasar | Mezclar y amasar masa de levadura | Pan, masa de pizza, pasteles de levadura, panecillos |
| Batidor | Batir mezclas que contienen aire | Huevos, crema batida, mayonesa, pasteles esponjosos, bizcochos |

El ensamblaje de la batidora

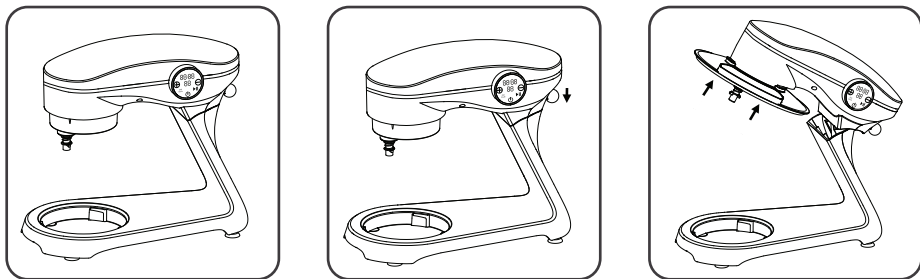
Al colocar los distintos accesorios en o sobre la batidora, recomendamos proceder en el siguiente orden:

Levante el elemento motor y fije la protección contra salpicaduras

1. Coloque su mano encima del elemento motor para evitar que se abra rápidamente debido al mecanismo de seguridad de resorte. Deje su mano sobre el aparato hasta que el elemento motor esté completamente abierto.
2. Ahora, con la otra mano, presione hacia abajo la palanca de bloqueo redonda en la parte trasera de la máquina. Esto desbloqueará el cierre y la parte superior de la batidora se abrirá automáticamente.
3. Ahora puede retirar su mano del elemento motor.

El protector contra salpicaduras previene que los alimentos, especialmente con ingredientes más líquidos o en mayores cantidades, en especial a velocidades más altas, se salgan del recipiente. A través de la abertura de llenado, se pueden añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla. Después de haber levantado el elemento motor, fije el protector contra salpicaduras de la siguiente manera:

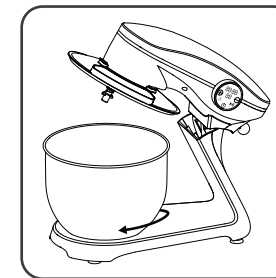
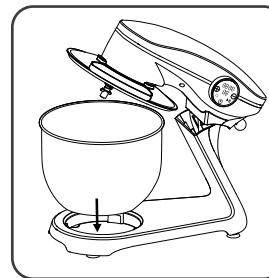
1. Tome el protector contra salpicaduras con la mano y asegúrese de que la abertura de llenado no esté cubierta por el aparato, sino que esté posicionada lateralmente en paralelo al elemento motor. Ahora, empújelo con ligera presión desde abajo hacia el acople del elemento motor, hasta que esté firmemente asentado en el extremo superior. Los elementos de goma en el protector aseguran su fijación, de modo que no pueda deslizarse hacia abajo.



Fijar el bol para mezclar

Para fijar el bol, el elemento motor debe estar levantado. Se fija el bol de la siguiente manera:

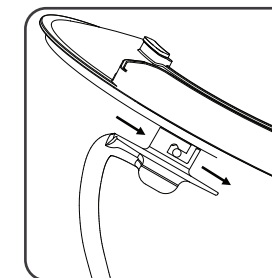
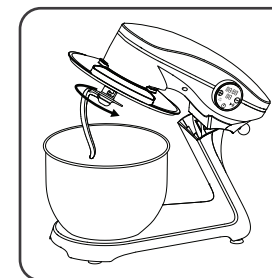
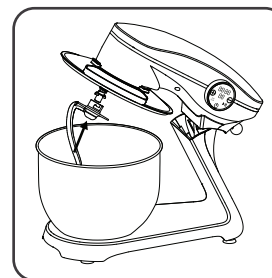
1. Coloque el bol en el hueco del elemento base. Gírelo suavemente en el sentido de las agujas del reloj hasta que sienta resistencia. Asegúrese de que el bol no se mueva o esté suelto girándolo ligeramente hacia adelante y hacia atrás.
2. Para retirar el bol, haga lo contrario: Gire el bol en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo del elemento base. Para esto, el elemento motor debe estar levantado.



Fijar un accesorio para mezclar

También para fijar o reemplazar un accesorio para mezclar, el elemento motor debe estar levantado. Se fija un accesorio de la siguiente manera:

1. Deslice el accesorio desde abajo hacia el eje mezclador, hasta que repose en el resorte. Asegúrese de que el pasador del eje mezclador esté por encima del hueco en el accesorio.
2. Presione el accesorio hacia abajo contra el resorte, hasta que el pasador en el eje mezclador pueda girarse en sentido antihorario dentro del hueco en el accesorio.
3. Gire el accesorio hasta que el pasador se encuentre en el lado izquierdo del hueco. Ahora puede soltar el accesorio, el resorte asegurará un ajuste firme.



4. Para quitar o cambiar los accesorios, proceda en el orden inverso: Presione el accesorio ligeramente hacia arriba contra el resorte y gírelo en sentido horario, hasta que el pasador del eje mezclador esté en el lado derecho del hueco. Ahora puede retirar el accesorio tirándolo suavemente hacia abajo.
5. Después de asegurarse de que el accesorio esté firmemente fijado, puede bajar el elemento motor nuevamente. Para hacerlo, debe presionar nuevamente la palanca de bloqueo hacia abajo para mover el elemento motor hacia abajo.

El uso de la batidora

Conecte el aparato a una fuente de energía después de ensamblarlo para ponerlo en funcionamiento. Se opera la batidora mediante la pantalla táctil digital de la siguiente manera:

Encendido y apagado

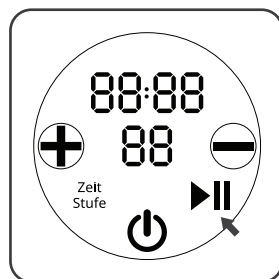
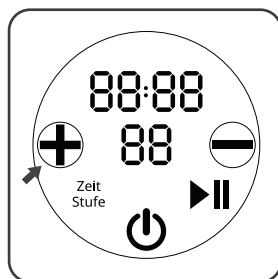
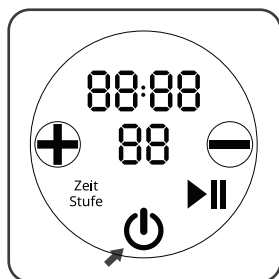
1. Tan pronto como el aparato esté conectado a la fuente de energía, el botón de encendido/apagado se iluminará.
2. Ahora presione el botón de encendido/apagado para encender el aparato. Después de usarlo, apague el aparato presionando nuevamente el botón de encendido/apagado.

Nota

Incluso si el elemento motor está levantado, el botón de encendido/apagado se iluminará. Sin embargo, el funcionamiento de la pantalla está desactivado por razones de seguridad hasta que el elemento motor no esté bajado y encajado. Por lo tanto, bájelo primero, si aún no lo ha hecho, antes de presionar el botón de encendido/apagado.

Ajustar la velocidad e iniciar el proceso de mezcla

1. Una vez que el aparato está encendido, toda la pantalla se ilumina y el nivel de velocidad en el centro de la pantalla parpadea.
2. Ahora presione el botón de más o menos para seleccionar el nivel de velocidad deseado. Puede encontrar más información sobre cómo seleccionar correctamente la velocidad en las notas sobre la velocidad.
3. Inicie el proceso de mezcla presionando el botón de inicio / pausa después de seleccionar el nivel deseado. La duración de la mezcla transcurrida se muestra en el display del temporizador en la parte superior. Presionar nuevamente el botón de inicio / pausa pausará el proceso de mezcla.



Importante

No llene el bol de mezclas con más de 1,5 kg de ingredientes. Al preparar masa para pan de levadura, nunca use más de 1 kg de harina de trigo o 800 g de harina integral.

Configurar la función de temporizado

1. Encienda el aparato y ajuste el nivel de velocidad.
2. Ahora presione el botón de Tiempo / Nivel para cambiar a la selección de tiempo. La pantalla de tiempo en la parte superior comienza a parpadear y la duración deseada en minutos / segundos se puede ajustar con los botones Más / Menos.
3. Inicie el proceso de mezclado presionando el botón de inicio / pausa.
4. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato pitará varias veces y cambiará a la configuración de velocidad. Si no se selecciona ningún programa, la batidora se apagará automáticamente después de un corto periodo.

Notas sobre la velocidad

En la tabla a continuación, encontrará, como guía, algunos niveles de velocidad típicos para formas de preparación comunes. Estos se aplican de manera análoga para el nivel inmediatamente superior.

| Nivel | Tipo de Mezcla | Significado |
|-------|--------------------------|--|
| 1-2 | Mezclado lento | Los niveles 1 y 2 son adecuados para mezclar lentamente y para combinar ingredientes, para mover rápidamente la masa y para amasar masas pesadas para pasteles, para hacer masas de patatas o verduras. Para añadir levadura a la harina, para mezclar masas líquidas o agrietadas, también se recomienda el nivel de velocidad 1 y 2. |
| 3-4 | Mezclar y batir | Para mezclar masas de densidad media como, por ejemplo, la masa para galletas, los niveles 3 y 4 son los más adecuados. Mezclar el azúcar con la levadura y la adición de azúcar a las claras de huevo para hacer merengues se puede hacer a velocidades 3 & 4. Es la velocidad media para mezclas preparadas para pasteles. |
| 5-6 | Mezclar y batir moderado | Para una mezcla moderada (aireación) o para batir, así como para la mezcla final de masas para pasteles, masa de donuts y otros tipos de masas, los niveles 5 y 6 son adecuados. Alta velocidad para mezclas preparadas para pasteles. |
| 7-8 | Mezcla y batido rápido | Para batir rápidamente crema, claras de huevo y almíbares. |
| 9-10 | Batido rápido | Para batir pequeñas cantidades de crema, claras de huevo o para la mezcla final de puré de patatas. |

Importante

Para masas de levadura, usar un máximo de nivel 2 y para amasar nunca exceder el nivel 6, de lo contrario el motor podría ser sobrecargado e incluso dañado.

La Preparación de Masa de Levadura

Al mezclar y amasar la masa de levadura para hacer pan, especialmente para principiantes, es adecuado el método de batido rápido. Aquí, la levadura seca se mezcla con otros ingredientes secos antes de agregar líquidos. Por otro lado, en el método tradicional, la levadura se disuelve en agua tibia. Siga estos pasos para preparar la masa de levadura:

1. Añadir todos los ingredientes excepto 1-2 tazas (120 a 240 gramos) de harina al bol de mezclas. La harina restante se añadirá más tarde.
2. Si aún no lo ha hecho, coloque el gancho amasador y encienda el aparato. Seleccione el nivel de velocidad 2. Deje mezclar durante unos 20 segundos (o hasta que) los ingredientes estén combinados.
3. Continúe mezclando en el nivel de velocidad 2 durante 90 a 120 segundos, agregando gradualmente los ingredientes líquidos a la mezcla de harina.

Nota

Si los ingredientes líquidos se agregan demasiado rápido, se acumularán alrededor del gancho amasador y retrasarán el proceso de mezclado.

4. Con cuidado, añada el resto de la harina a velocidad 2 en porciones de 1/2 taza (60 gramos) cada una. Continúe el proceso de mezcla hasta que la masa se separe de las paredes del bol después de aproximadamente 2 minutos.
5. Si la masa se pega al gancho, deje amasar a la máquina durante 2 minutos a velocidad 2 (o hasta que la masa esté uniforme y elástica).
6. Finalice el proceso de mezclado, retire la masa y quite la masa que se haya pegado al gancho amasador. La masa está lista y puede seguir las instrucciones de la receta para el levado, formado y horneado.

La Preparación de Claras de Huevo / Merengue

Esta batidora es excelente para mezclar claras de huevo y hacer merengue. Para ello, coloque las claras a temperatura ambiente en el bol limpio y seco y fije el batidor a la batidora. Debería añadir al menos 3 claras de huevo.

Aumente la velocidad de batido lentamente hasta un máximo de nivel 8 para evitar salpicaduras, hasta alcanzar la consistencia deseada.

La Preparación de Nata Montada

Esta batidora también es perfecta para batir nata. Para ello, vierta la nata fría en el bol limpio y seco y fije el batidor a la batidora.

Aumente la velocidad de batido lentamente para evitar salpicaduras, hasta alcanzar la consistencia deseada.

| Cantidad de Líquido | Velocidad |
|---------------------|--|
| 1/4 Taza (~60ml) | Aumentar la velocidad lentamente hasta el nivel 10 |
| 1/2 Taza (~120ml) | Aumentar la velocidad lentamente hasta el nivel 10 |
| 1 Taza (~240ml) | Aumentar la velocidad lentamente hasta el nivel 8 |
| 1 Pinta (~480 ml) | Aumentar la velocidad lentamente hasta el nivel 8 |

Otros Consejos Generales

Ajuste de su Receta para la Batidora

Las recomendaciones de este manual sirven como guía para las recetas, pero no pueden reemplazar la experiencia en la preparación y la observación de la masa durante el proceso de mezclado.

Orden de Adición de Ingredientes

Generalmente, al mezclar la mayoría de las masas como las de pasteles y galletas, los ingredientes deben agregarse en el siguiente orden:

1/3 de ingredientes secos, luego 1/2 de ingredientes líquidos

1/3 de ingredientes secos, luego 1/2 de ingredientes líquidos

El resto de 1/3 de ingredientes secos

Se recomienda mezclar a una velocidad de 1 o 2 hasta que los ingredientes estén combinados. Después, la velocidad puede aumentarse lentamente hasta la velocidad deseada.

Los ingredientes siempre deben añadirse lo más cerca posible del borde del bol. El protector contra salpicaduras facilita la adición de ingredientes.

Preparación de Mezclas Listas para Usar

Al procesar mezclas listas para pasteles, es mejor seleccionar la velocidad 4 o 6. Asegúrese de seguir el tiempo de mezclado indicado en el paquete.

Amasado de Masa de Levadura

SIEMPRE utilice el gancho amasador para mezclar y amasar la masa de levadura. Use la velocidad 2 para mezclar y amasar masas de levadura. Nunca use más de 1 kg de harina de trigo o 800 g de harina integral al preparar masa de levadura, ajuste su receta si es necesario.

Adición de Nueces, Pasas o Frutas

Ingredientes sólidos como nueces, pasas o similares deben ser agregados en los últimos segundos del proceso de mezcla a una velocidad de 1 o 2. La masa debe ser lo suficientemente densa para que las nueces o frutas no se hundan en el fondo al hornear.

Mezcla de Líquidos

Mezclar grandes cantidades de ingredientes líquidos debe hacerse a bajas velocidades para evitar salpicaduras. La velocidad sólo debe aumentarse una vez que la mezcla se haya espesado.

Limpieza

Por favor, siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o moverlo. La electrónica en el elemento motor NUNCA debe entrar en contacto con agua. Limpie el aparato de la siguiente manera:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente, si aún no lo ha hecho.
2. Use un paño ligeramente húmedo para limpiar el exterior del procesador de alimentos. Luego, séquelo. Nunca ponga el procesador de alimentos directamente bajo el agua corriente. Tampoco lo enjuague con agua.
3. No limpie el aparato con limpiadores agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.
4. El bol es apto para lavavajillas y también se puede limpiar alternativamente con agua caliente y detergente, y luego secarse con un paño suave.
5. Los accesorios para mezclar son aptos para lavavajillas. Por lo tanto, límpielos en el lavavajillas o, para una mayor durabilidad, a mano con agua tibia y un poco de detergente. Luego, séquelos con un paño suave.

Nota

El eje giratorio puede dejar ligeras marcas negras debido a la alta velocidad y el roce constante. Por favor, límpielo inmediatamente después de cada uso.

Almacenamiento

1. Primero, desconecte el enchufe de la toma de corriente, si aún no lo ha hecho.
2. Asegúrese de que el procesador de alimentos esté limpio y seco. En particular, el eje mezclador, el bol y los accesorios deben estar limpios y secos. De lo contrario, siga las instrucciones en la sección de Limpieza.
3. Guarde el aparato en un lugar fresco, protegido de la luz y seco. Idealmente, utilice el embalaje original.

Nota

Para accesorios de repuesto o cualquier pregunta o aclaración, por favor contacte al equipo de soporte al cliente de KLAMER en hello@klamer-kitchen.com. ¡Estamos aquí para ayudar!

Solución de Problemas

| Problema | Posible Causa | Solución |
|---|--|--|
| La máquina no se puede encender, aunque presione el botón de inicio. | El dispositivo no tiene energía. | Conecte el enchufe en un tomacorriente con energía. |
| | El elemento del motor está levantado. | Baje completamente el elemento del motor. |
| Ruido excesivo o tono alto durante la operación de la máquina | El aparato funciona más ruidosamente a un nivel de velocidad alto. | Ajuste la velocidad a los ingredientes. Encontrará ayuda en este manual. |
| | La cantidad de alimentos mezclados es demasiado grande, lo que conduce a una sobrecarga del dispositivo. | Asegúrese de no superar el límite de 1,5 kg y tenga en cuenta las instrucciones para la masa de levadura. |
| | El tiempo de operación es demasiado largo. | Detenga el proceso de mezcla y deje que el aparato se enfríe. |
| | La máquina es nueva y el motor necesita cierto tiempo para asentarse. | El tono inusual desaparecerá por sí solo después de un tiempo. |
| La masa no se amasa correctamente, especialmente si la masa es pesada. | Está montado el accesorio de mezcla incorrecto o la cantidad de ingredientes es demasiado grande. | Revise las tablas anteriores para asegurarse de que ha seleccionado el accesorio y la velocidad adecuados. Asegúrese de no superar el límite de 1,5 kg y tenga en cuenta las instrucciones para la masa de levadura. |
| La masa se pega al bol durante el amasado. | El bol o el accesorio amasador no están suficientemente limpios, por lo que la masa se adhiere fácilmente. | Limpie regularmente el bol y el accesorio como se describe en la sección de limpieza. |
| Los accesorios (especialmente los accesorios de mezcla) se están decolorando. | Los accesorios no deben limpiarse con limpiadores agresivos. | No lave la máquina y los accesorios con productos que no estén destinados para ello. |
| El accesorio de amasado roza con el bol de mezcla. | El bol no está correctamente apretado. | Apriete bien el bol. |
| | La batidora está defectuosa. | Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |

| Problema | Posible Causa | Solución |
|---|--|---|
| La masa se pega o "escala" en el gancho amasador. | La masa contiene muchos huevos o mucha harina de centeno. | Estos ingredientes generalmente hacen que la masa sea más pegajosa. Añada un poco de harina blanca o engrase el gancho amasador con aceite. |
| | La velocidad de amasado es demasiado alta. | Use un máximo de velocidad 2 para amasar. |
| | Que la masa "escale" a menudo es una señal de que ya ha sido mezclada suficientemente. | Finalice el proceso de mezclado. |

Garantía

El fabricante ofrece una garantía de acuerdo con la legislación del país de residencia del cliente con un período mínimo de 12 meses, comenzando desde la fecha en que el dispositivo se vende al consumidor final.

La garantía se aplica solo a defectos de material o de fabricación y no es válida en casos de:

- Desgaste y deterioro normales
- Uso indebido, por ejemplo sobrecarga del dispositivo, uso de accesorios no aprobados
- Daños por uso de fuerza, daños por influencias externas
- Daños por no seguir el manual del usuario, por ejemplo conexión a una red eléctrica inapropiada o no seguir las instrucciones de instalación
- Dispositivos parcial o completamente desmontados

Conformidad

Este producto cumple con las directivas CE aplicables. La declaración completa de conformidad se puede solicitar a través del formulario de contacto en nuestro sitio web o a través del servicio de atención al cliente de KLAMER utilizando las direcciones de correo electrónico mencionadas en este manual.

Notas sobre la eliminación

Si el producto lleva la imagen de abajo (un contenedor de basura tachado sobre ruedas), se aplica la Directiva Europea 2002/96/CE. Estos productos no deben desecharse con la basura doméstica normal. Infórmese sobre las regulaciones locales para la recolección selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Cumpla con las regulaciones locales y no deseche los aparatos viejos con la basura doméstica. La disposición adecuada de los aparatos viejos protege el medio ambiente y la salud de las personas de posibles consecuencias negativas. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de recursos naturales.

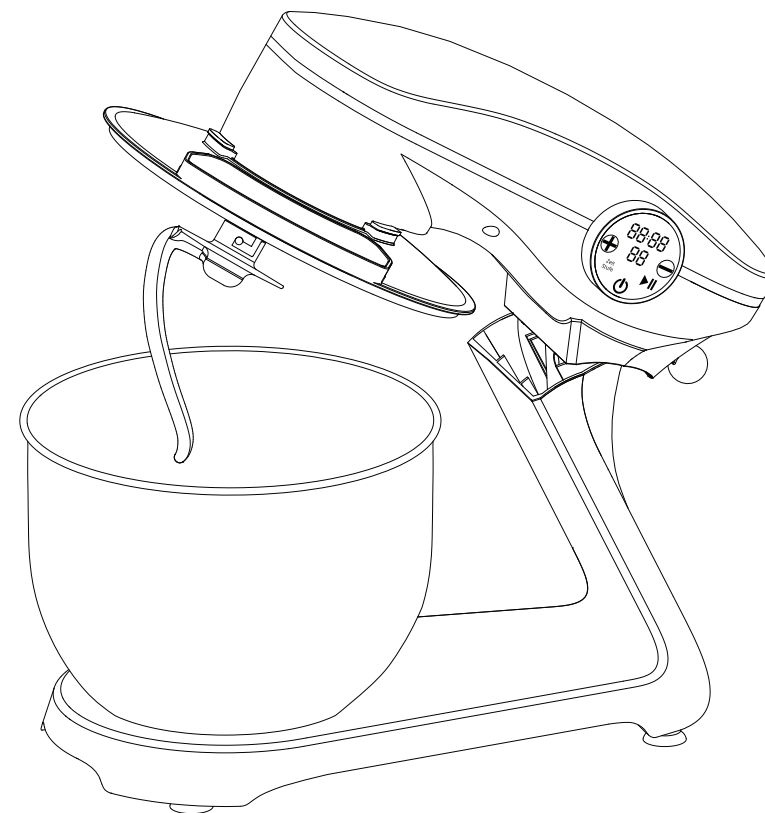


ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

Przeczytaj tę instrukcję uważnie przed użyciem urządzenia i zachowaj ją.

KLAMER
Robot kuchenny 1800



Wskazówki i porady na
mixer.klamer-kitchen.com
lub zeskanuj kod QR

KLAMER

Dane techniczne

| | |
|----------|----------------------------|
| Model | KLAMER Robot kuchenny 1800 |
| Napięcie | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Moc | 1.800 W |

Uwaga

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z zespołem wsparcia klienta KLAMER pod adresem hello@klamer-kitchen.com. Chętnie pomożemy!

O tym urządzeniu

Dziękujemy za zakup robot kuchenny KLAMER. Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne przeczytanie tego podręcznika dla własnego bezpieczeństwa. Korzystanie z tego robota kuchennego ma wiele zalet:

- Mocny silnik o mocy 1800 W poradzi sobie nawet z wymagającymi ciastami
- Duża misa XL o pojemności do 1,5 kg lub 6 litrów
- Trzy dostarczone mieszadła pasujące do różnych składników i przepisów
- Prosty w obsłudze dotykowy wyświetlacz LED
- Zintegrowany timer dla precyzyjnego i praktycznego przygotowania

Ważne środki bezpieczeństwa

Uwaga

1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci poniżej 8 roku życia) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, lub brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem.
2. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
3. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego. Sprawdź.
4. Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w pobliżu dzieci, konieczna jest ostrożna opieka. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Jeśli musisz odejść od maszyny, wyłącz ją i odłącz od źródła zasilania.
6. Nie pozostawiaj kabla wiszącego nad krawędzią stołu i trzymaj go z dala od dzieci. Kabel, wtyczka i urządzenie nie mogą być zanurzone w wodzie ani innych płynach.

7. Nie używaj tego urządzenia do innych celów niż przewidziane. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
8. Urządzenie powinno być umieszczone na płaskiej i stabilnej powierzchni. Należy upewnić się, że urządzenie nie przewróci się podczas użytkowania z powodu obciążenia.
9. Przed podłączeniem do sieci elektrycznej sprawdź, czy zasilanie odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej.
10. Przed czyszczeniem i konserwacją urządzenie musi być wyłączone i odłączone od źródła zasilania.
11. Nie używaj miksera kuchennego, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone, nie działają prawidłowo, lub jeśli zostały upuszczone lub uszkodzone.
12. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się z obsługą klienta producenta.
13. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, trzymając się za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel zasilający.
14. Nie używaj części od innych producentów z tym produktem.
15. UWAGA: Aby uniknąć ryzyka niebezpiecznego zresetowania urządzenia ochrony termicznej, to urządzenie nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego wyłącznika, takiego jak na przykład timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii elektrycznej.
16. Upewnij się, że wyłącznik bezpieczeństwa nie zostanie uszkodzony.
17. Nie wkładaj wtyczki urządzenia do gniazdka, zanim nie zamontujesz wszystkich niezbędnych akcesoriów. Dotyczy to między innymi miski mieszającej, osłony przeciwbryzgowej i mieszadeł.
18. Nie instaluj akcesoriów podczas pracy urządzenia.
19. Upewnij się, że maszyna jest wyłączona, zanim usuniesz z niej akcesoria.

Pierwsze Kroki w Postaci Wideo-Poradnika

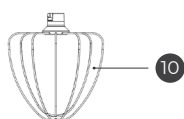
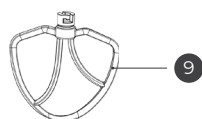
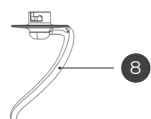
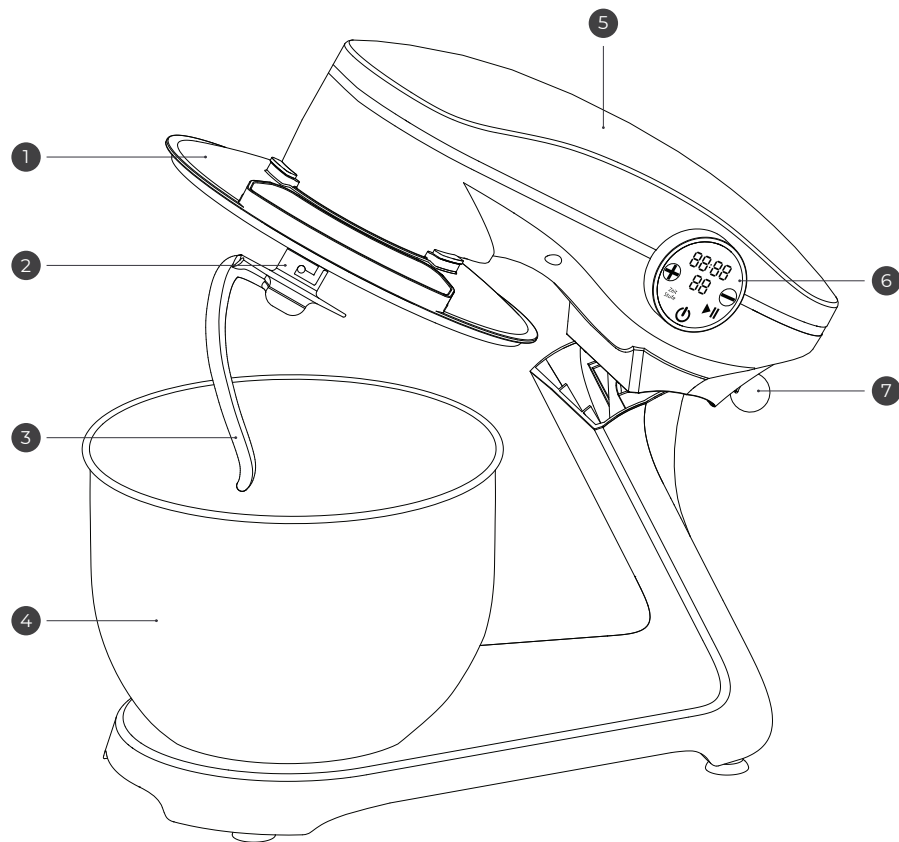
Aby zapewnić, że początek pracy z nowym mikserem kuchennym będzie pełen sukcesów, przygotowaliśmy wideo-poradnik, który jasno pokazuje, jak go używać.

Można znaleźć ten wideo-poradnik na podanej poniżej stronie internetowej lub jeszcze łatwiej, skanując kod QR.

mixer.klamer-kitchen.com



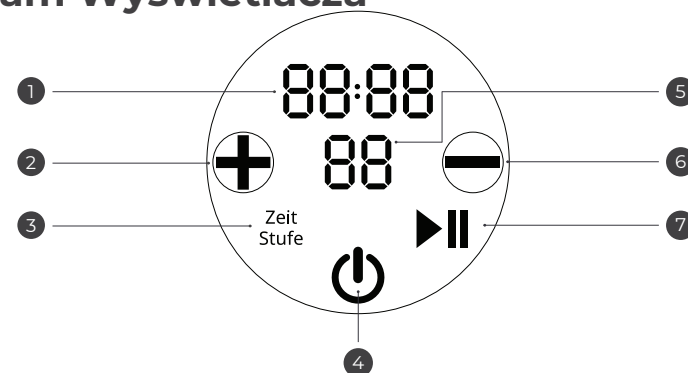
Schemat Produktu



- 1 Osłona przeciwbryzgowa z otworem wlewowym
- 2 Wał mieszający
- 3 Mieszadło
- 4 Miska mieszająca
- 5 Element napędowy

- 6 Wyświetlacz
- 7 Dźwignia blokująca
- 8 Hak do wyrabiania ciasta z teflonu
- 9 Mieszadło płaskie z teflonu
- 10 Trzepaczka balonowa

Diagram Wyświetlacza



- 1 Wskaźnik czasu
- 2 Przycisk plus
- 3 Przycisk czas / prędkość
- 4 Przycisk włącz/wyłącz
- 5 Wskaźnik prędkości
- 6 Przycisk minus
- 7 Przycisk start / pauza

Przed pierwszym użyciem

- Usun wszystkie opakowania i ewentualne naklejki lub etykiety znajdujące się na zewnętrznej stronie urządzenia. Wyczyść urządzenie wilgotną ściereczką lub gąbką.
- Splucz akcesoria pod bieżącą wodą, a następnie wytrzyj je wilgotną ściereczką lub gąbką.

Ważne

Fabrycznie nowe silniki często wymagają "docierania" przed osiągnięciem ostatecznego brzmienia. Ewentualne wyższe dźwięki podczas pierwszego użycia, zwłaszcza na niektórych poziomach prędkości, nie są więc zazwyczaj problematyczne i znikają z czasem.

Używanie Akcesoriów

Do tej maszyny kuchennej dołączone są trzy różne akcesoria, które są szczególnie odpowiednie do określonych zastosowań i produktów spożywczych.

| Mieszadło | Zastosowanie | Typowe składniki |
|--------------------------|--|--|
| Mieszadło płaskie | Normalne do ciężkich mieszanek | Ciasta, ciasteczka, słodycze, pieczone mięsa, puree ziemniaczane |
| Hak do ciasta | Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego | Chleb, ciasto na pizzę, ciasta drożdżowe, bułeczki |
| Trzepaczka | Ubiwanie mieszanek zawierających powietrze | Jajka, bita śmietana, majonez, lekkie ciasta, biszkopty |

Montaż robota kuchennego

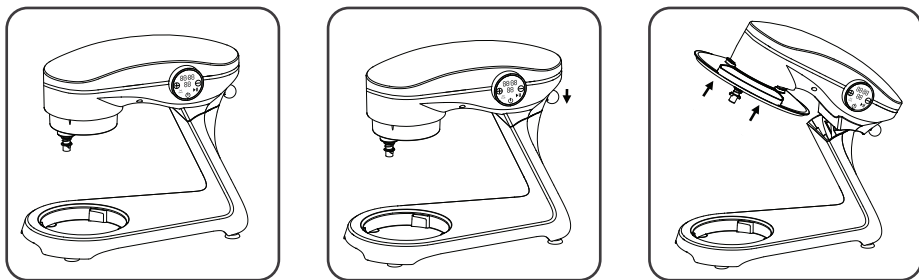
Przy montażu poszczególnych akcesoriów do lub na robocie kuchennym zalecamy postępowanie w następującej kolejności.

Podnieść element napędowy i zamocować osłonę przeciwbryzgową

1. Połóż rękę na elemencie napędowym, aby uniknąć zbyt szybkiego otwarcia przez mechanizm bezpieczeństwa sprężynowego. Pozostaw rękę na urządzeniu, aż element napędowy będzie całkowicie otwarty.
2. Teraz drugą ręką naciśnij okrągłą dźwignię blokującą na tylnej części maszyny w dół. Spowoduje to zwolnienie blokady, a górna część robota kuchennego automatycznie się podniesie.
3. Teraz możesz zdjąć rękę z elementu napędowego.

Osłona przeciwbryzgową zapobiega wydostawaniu się żywności, szczególnie przy składnikach bardziej płynnych lub w większych ilościach, zwłaszcza na wyższych prędkościach, z miski mieszającej. Przez otwór dozujący można dodawać kolejne składniki podczas mieszania. Po podniesieniu elementu napędowego, zamocuj osłonę przeciwbryzgową w następujący sposób:

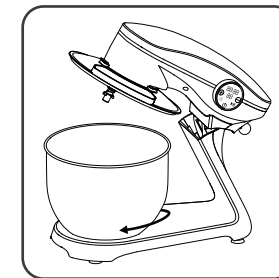
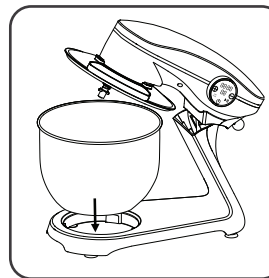
1. Weź osłonę przeciwbryzgową w rękę i upewnij się, że otwór dozujący nie jest zasłonięty przez urządzenie, ale jest umieszczony bocznie, równoległe do elementu napędowego. Teraz wsuń ją lekkim naciskiem od dołu na złącze elementu napędowego, aż będzie solidnie osadzona na górnym końcu. Elementy gumowe na osłonie zapewniają jej mocowanie, dzięki czemu nie może się zsunąć.



Montaż miski mieszającej

Aby zamontować miskę, element napędowy musi być podniesiony. Miskę montuje się w następujący sposób:

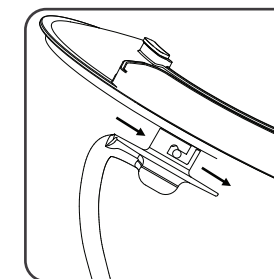
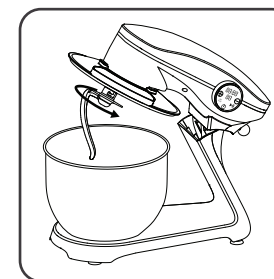
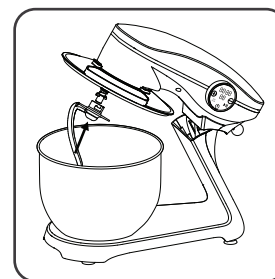
1. Umieść miskę w zagłębieniu elementu podstawowego. Obracaj ją delikatnie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż poczujesz opór. Aby upewnić się, że miska nie jest luźna ani nie wibruje, delikatnie obracaj ją tam i z powrotem.
2. Aby zdjąć miskę, postępuj odwrotnie: Obróć miskę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją z elementu podstawowego. W tym celu element napędowy musi być podniesiony.



Montaż mieszadła

Również do zamocowania lub wymiany mieszadła, element napędowy musi być podniesiony. Mieszadło montuje się w następujący sposób:

1. Wsuń mieszadło od dołu na wał mieszający, aż dotknie sprężyny. Upewnij się, że kołek wału mieszającego znajduje się nad wycięciem w mieszadle.
2. Naciśnij mieszadło od dołu na sprężynę, aż kołek na wałku mieszającym będzie mógł obrócić się w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara w wycięciu mieszadła.
3. Obróć mieszadło, aż kołek znajdzie się po lewej stronie wycięcia. Teraz można puścić mieszadło, sprężyna zapewni mocne trzymanie.



4. Aby zdjąć lub wymienić mieszadła, postępuj w odwrotnej kolejności: Lekko naciśnij mieszadło do góry przeciwko sprężynie i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż kołek na wałku mieszającym znajdzie się po prawej stronie wycięcia. Teraz można zdjąć mieszadło, delikatnie ciągnąc je w dół.
5. Po upewnieniu się, że mieszadło jest mocno zamocowane, można ponownie opuścić element napędowy. Aby to zrobić, należy ponownie nacisnąć dźwignię blokady w dół, aby można było opuścić element napędowy.

Korzystanie z robota kuchennego

Podłącz urządzenie do źródła zasilania po zmontowaniu, aby je uruchomić. Robot kuchenny obsługuje się za pomocą cyfrowego wyświetlacza dotykowego w następujący sposób:

Włączanie i wyłączenie

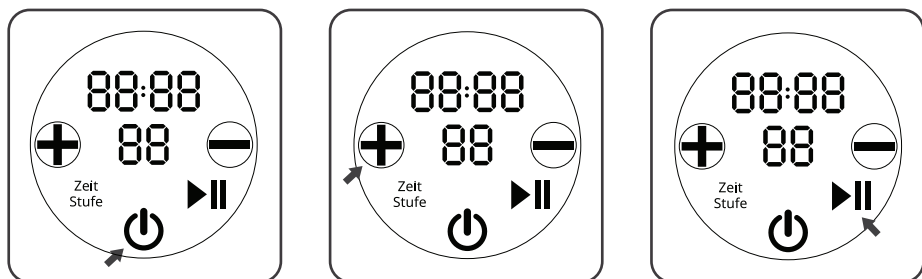
1. Gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania, przycisk włączania/wyłączenia się świeci.
2. Naciśnij teraz przycisk włączania/wyłączenia, aby uruchomić urządzenie. Po użyciu wyłącz urządzenie, ponownie naciskając przycisk włączania/wyłączenia.

Uwaga

Nawet gdy element napędowy jest podniesiony, przycisk włączania/wyłączenia się świeci. Jednak obsługa wyświetlacza jest zablokowana ze względów bezpieczeństwa, dopóki element napędowy nie zostanie opuszczony i zablokowany. Dlatego należy go najpierw opuścić, jeśli jeszcze tego nie zrobiono, zanim naciśniesz przycisk włączania/wyłączenia.

Ustawianie prędkości i uruchamianie mieszania

1. Po włączeniu urządzenia cały wyświetlacz się świeci, a poziom prędkości na środku wyświetlacza miga.
2. Teraz naciśnij przycisk plus lub minus, aby wybrać żądaną prędkość. Więcej informacji o właściwym wyborze prędkości znajdziesz w wskazówkach dotyczących prędkości na stronie 8.
3. Rozpocznij proces mieszania, naciskając przycisk start / pauza po wybraniu pożądanego poziomu. Upływający czas mieszania jest wyświetlany na górze wyświetlacza czasu. Ponowne naciśnięcie przycisku start / pauza wstrzymuje proces mieszania.



Ważne

Nie należy napełniać miski mieszającej więcej niż 1,5 kg składników. Przy przygotowywaniu ciasta drożdżowego nigdy nie używaj więcej niż 1 kg mąki pszennej lub 800 g mąki pełnoziarnistej.

Ustawienie funkcji timera

1. Włącz urządzenie i ustaw poziom prędkości.
2. Teraz naciśnij przycisk Czas / Poziom, aby przejść do wyboru czasu. Na górze wyświetlacza zaczną migać wyświetlacz czasu i można ustawić żądaną długość w minutach / sekundach za pomocą przycisków Plus / Minus.
3. Rozpocznij proces mieszania, naciskając przycisk start / pauza.
4. Po upływie ustawionego czasu, urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i przejdzie do ustawień prędkości. Jeśli nie zostanie wybrany żaden program, robot kuchenny automatycznie wyłączy się po krótkim czasie.

Uwagi dotyczące prędkości

W poniższej tabeli znajdują Państwo, dla orientacji, typowe poziomy prędkości dla powszechnych form przygotowania. Stosuje się to analogicznie dla kolejnego wyższego poziomu.

| Poziom | Typ mieszania | Znaczenie |
|--------|----------------------------------|--|
| 1-2 | Wolne mieszanie | Poziomy 1 i 2 nadają się do powolnego mieszania i łączenia składników, do szybkiego mieszania ciasta oraz do wyrabiania ciężkich mas ciastowych, do przygotowywania ciasta ziemniaczanego lub warzywnego. Do dodania drożdży do mąki, do mieszania płynnych lub kruchych ciast, zalecane są również poziomy prędkości 1 i 2. |
| 3-4 | Mieszanie i ubijanie | Do mieszania ciast o średniej gęstości, takich jak ciasto na ciasteczka, poziomy 3 i 4 są najbardziej odpowiednie. Mieszanie cukru z bakalie i dodawanie cukru do białek jaj w celu zrobienia bezy jest możliwe na poziomach prędkości 3 & 4. To średnia prędkość dla gotowych mieszanek do ciast. |
| 5-6 | Mieszanie i ubijanie umiarkowane | Do umiarkowanego mieszania (aeracji) lub ubijania, a także do końcowego mieszania ciast, ciasta na pączki i innych rodzajów ciasta, poziomy 5 i 6 są odpowiednie. Wysoka prędkość dla gotowych mieszanek do ciast. |
| 7-8 | Szybkie mieszanie i ubijanie | Do szybkiego ubijania śmietany, białek jaj i syropów cukrowych. |
| 9-10 | Szybkie ubijanie | Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do końcowego mieszania puree ziemniaczanego. |

Ważne

Do ciast drożdżowych używać maksymalnie poziomu 2, a do wyrabiania ciasta nigdy nie przekraczać poziomu 6, w przeciwnym razie silnik może być przeciążony i nawet uszkodzony.

Przygotowanie Ciasta Drożdżowego

Przy mieszaniu i wyrabianiu ciasta drożdżowego do pieczenia chleba, szczególnie dla początkujących, odpowiednia jest metoda szybkiego mieszania. Tutaj suchą drożdżę miesza się z innymi suchymi składnikami jeszcze przed dodaniem płynów. Natomiast tradycyjna metoda zakłada rozpuszczenie drożdży w ciepłej wodzie. Przygotowanie ciasta drożdżowego przebiega następująco:

1. Dodaj wszystkie składniki oprócz 1-2 szklanek (120 do 240 gramów) mąki do miski mieszającej. Pozostałą mąkę dodaje się później.
2. Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, zamocuj hak do wyrabiania ciasta i włącz urządzenie. Wybierz prędkość na poziomie 2. Mieszaj przez około 20 sekund (lub do momentu), aż składniki się połączą.
3. Kontynuuj mieszanie na prędkości poziomie 2 przez 90 do 120 sekund, stopniowo dodając płynne składniki do mieszanki mąkowej.

Uwaga

Jeśli składniki płynne zostaną dodane zbyt szybko, będą się zbierać wokół haka do zagniatania i opóźnią proces mieszania.

4. Ostrożnie dodawaj pozostałą mąkę na prędkości poziomie 2, w porcjach po 1/2 szklanki (około 60 gramów) każda. Kontynuuj mieszanie, aż ciasto po około 2 minutach oderwie się od ścianek miski.
5. Jeśli ciasto przykleja się do haka, pozwól maszynie wyrabiać ciasto przez 2 minuty na prędkości 2 (lub aż ciasto będzie jednolite i elastyczne).
6. Zakończ proces mieszania, wyjmij ciasto i usuń ciasto przylegające do haka. Ciasto jest gotowe i możesz podążać za instrukcjami przepisu do rośnięcia, formowania i pieczenia.

Przygotowanie Białek / Piany

Ten robot kuchenny doskonale nadaje się do ubijania białek i piany. W tym celu, wlej białka w temperaturze pokojowej do czystej, suchej miski miksera i zamocuj trzepaczkę do ubijania. Należy dodać co najmniej 3 białka.

Powoli zwiększaj prędkość ubijania aż do maksymalnie 8 poziomu, aby uniknąć rozpryskiwania, aż osiągniesz pożądaną konsystencję.

Przygotowanie Bitą Śmietaną

Ten robot kuchenny jest także idealny do ubijania śmietany. W tym celu wlej zimną śmietaną do czystej, suchej miski i zamocuj trzepaczkę do ubijania.

Powoli zwiększaj prędkość ubijania, aby uniknąć rozpryskiwania, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.

| Ilość Płyn | Prędkość |
|-----------------------|---|
| 1/4 Szklanki (~60ml) | Zwiększać prędkość powoli do poziomu 10 |
| 1/2 Szklanki (~120ml) | Zwiększać prędkość powoli do poziomu 10 |
| 1 Szklanka (~240ml) | Zwiększać prędkość powoli do poziomu 8 |
| 1 Pinta (~480 ml) | Zwiększać prędkość powoli do poziomu 8 |

Dodatkowe Ogólne Wskazówki

Dostosowanie Przepisu do Robota Kuchennego

Zalecenia w tej instrukcji służą jako wytyczne do przepisów, ale nie mogą zastąpić doświadczenia w przygotowaniu i obserwacji ciasta podczas mieszania.

Kolejność Dodawania Składników

Ogólnie, podczas mieszania większości ciast, takich jak ciasto na ciastka i keksy, składniki należy dodawać w następującej kolejności:

1/3 składników suchych, potem 1/2 składników płynnych

1/3 składników suchych, potem 1/2 składników płynnych

Pozostałe 1/3 składników suchych

Zaleca się mieszanie na prędkości 1 lub 2, aż składniki się połączą. Następnie prędkość można stopniowo zwiększać do prędkości właściwej

Składniki zawsze należy dodawać jak najbliżej krawędzi miski. Osłona przeciwpryskowa ułatwia dodawanie składników.

Przygotowanie Mieszanki Gotowej

Podczas obróbki gotowych mieszanek na ciasto najlepiej wybrać prędkość 4 lub 6. Należy zwrócić uwagę na czas mieszania podany na opakowaniu.

Wyrabianie Ciasta Drożdżowego

ZAWSZE używaj haka do wyrabiania do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego. Do wyrabiania i mieszania ciast drożdżowych użyj prędkości 2. Nigdy nie używaj więcej niż 1 kg mąki pszennej lub 800 g mąki pełnoziarnistej podczas przygotowywania ciasta drożdżowego, dostosuj przepis w razie potrzeby.

Dodawanie Orzechów, Rodzynek lub Owoców

Twarte składniki, takie jak orzechy, rodzyнки czy podobne, powinny być dodane w ostatnich sekundach mieszania na prędkości 1 lub 2. Ciasto powinno być już na tyle gęste, że orzechy lub owoce nie opadną na dno podczas pieczenia.

Mieszanie Płynów

Mieszanie dużych ilości składników płynnych powinno odbywać się na niskich prędkościach, aby uniknąć pryskania. Prędkość należy zwiększyć dopiero wtedy, gdy mieszanka zgęstnieje.

Czyszczenie

Proszę zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania przed jego czyszczeniem lub przenoszeniem. Elektronika w elemencie silnika NIGDY nie powinna wejść w kontakt z wodą. Urządzenie należy czyścić w następujący sposób:

1. Odłącz wtyczkę z gniazdka, jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś.
2. Użyj lekko wilgotnej ściereczki, aby wyczyścić zewnętrzną stronę robota kuchennego. Następnie wysusz go. Nigdy nie wystawiaj robota kuchennego bezpośrednio pod bieżącą wodę. Nie płucz go również wodą.
3. Nie czyść urządzenia agresywnymi środkami czyszczącymi lub ścierającymi, aby nie uszkodzić powierzchni.
4. Miska jest zmywalna i może być alternatywnie czyszczona ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie wysuszona miękką ściereczką.
5. Mieszadła są zmywalne. Dlatego czyść je w zmywarce lub, dla dłuższej trwałości, ręcznie w ciepłej wodzie z odrobiną detergentu. Następnie wysusz je miękką ściereczką.

Uwaga

Obracająca się wałka może pozostawić lekkie czarne ślady z powodu wysokiej prędkości i ciągłego tarcia. Proszę ją czyścić natychmiast po każdym użyciu.

Przechowywanie

1. Najpierw odłącz wtyczkę z gniazdka, jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś.
2. Upewnij się, że robot kuchenny jest czysty i suchy. W szczególności wałek mieszający, miska i akcesoria powinny być czyste i suche. W przeciwnym razie postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji Czyszczenie.
3. Przechowuj urządzenie w chłodnym, chronionym przed światłem i suchym miejscu. Idealnie, użyj oryginalnego opakowania.

Uwaga

W przypadku akcesoriów zamiennych lub jakichkolwiek pytań lub wątpliwości, proszę kontaktować się z zespołem wsparcia klienta KLAMER pod adresem hello@klamer-kit-chen.com. Jesteśmy tutaj, aby pomóc!

Rozwiązywanie problemów

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| Maszyna nie włącza się, mimo naciśnięcia przycisku start. | Urządzenie nie jest podłączone do prądu. | Włóż wtyczkę do gniazdka z prądem. |
| | Element napędowy jest uniesiony. | Opuszcz element napędowy w pełni. |
| Nadmierne hałasy lub wysoki ton podczas pracy maszyny | Urządzenie pracuje głośniejsz na wysokim poziomie prędkości. | Dostosuj prędkość do składników. Pomoc znajdziesz w tej instrukcji. |
| | Ilość mieszanych produktów spożywczych jest zbyt duża, co prowadzi do przeciążenia urządzenia. | Upewnij się, że nie przekraczasz limitu 1,5 kg i przestrzegaj wskazówek dotyczących ciasta drożdżowego. |
| | Czas pracy jest zbyt długi. | Zatrzymaj proces mieszania i pozwól urządzeniu ostygnąć. |
| Maszyna jest nowa i silnik potrzebuje pewnego czasu na dotarcie. | | Niecodzienny dźwięk zniknie sam po pewnym czasie. |
| | | |
| Ciasto nie jest właściwie wyrabiane, szczególnie gdy ciasto jest ciężkie. | Zamontowano niewłaściwe mieszadło lub ilość składników jest zbyt duża. | Sprawdź za pomocą tabel powyżej, czy prawidłowo wybrałeś mieszadło i prędkość. Upewnij się, że nie przekraczasz limitu 1,5 kg i zwróć uwagę na wskazówki dotyczące ciasta drożdżowego. |
| Ciasto przywiera do miski podczas wyrabiania. | Miska lub mieszadło nie są wystarczająco czyste, co sprawia, że ciasto łatwo się przykleja. | Regularnie czyść miskę i mieszadło zgodnie z opisem w sekcji dotyczącej czyszczenia. |
| Elementy dodatkowe (szczególnie mieszadła) ulegają odbarwieniu. | Części dodatkowe nie powinny być czyszczone agresywnymi środkami czyszczącymi. | Nie myj maszyny i części dodatkowych środkami, które nie są do tego przeznaczone. |
| Akcesorium do wyrabiania ciasta ociera się o miskę mieszalnikową. | Miska nie jest prawidłowo dokręcona. | Dokręć miskę mocno. |
| | Robot kuchenny jest uszkodzony. | Skontaktuj się z obsługą klienta. |