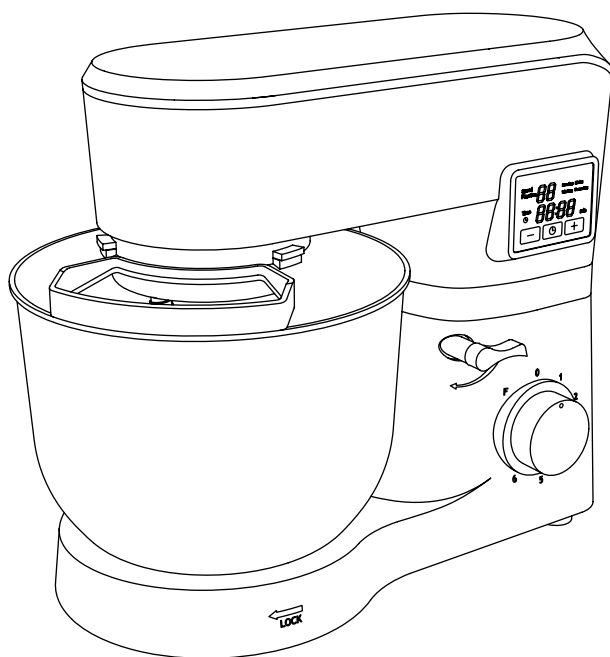


KLAMER

Küchenmaschine Classic



Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Manuel D'utilisation
Manual de instrucciones

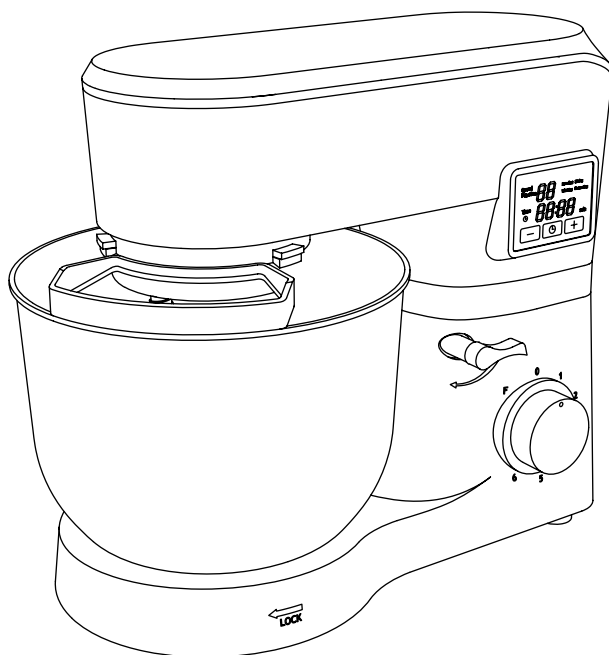
KÜCHENMASCHINE

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER

Küchenmaschine **Classic**



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Küchenmaschine Classic
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1400 W

Hinweis

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

Über dieses Gerät

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

- Leistungsstarker 1400 W Motor und kompakte 5,5-Liter-Schüssel, perfekt für alle gängigen Teigarten und den täglichen Gebrauch
- Drei vielseitige Rühraufsätze für Rühren, Kneten und Schlagen, plus praktische Timerfunktion für punktgenaues Arbeiten
- Sichere Saugnapffüße für stabilen Stand, selbst bei schweren Teigen

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig vor der Verwendung des Geräts.

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

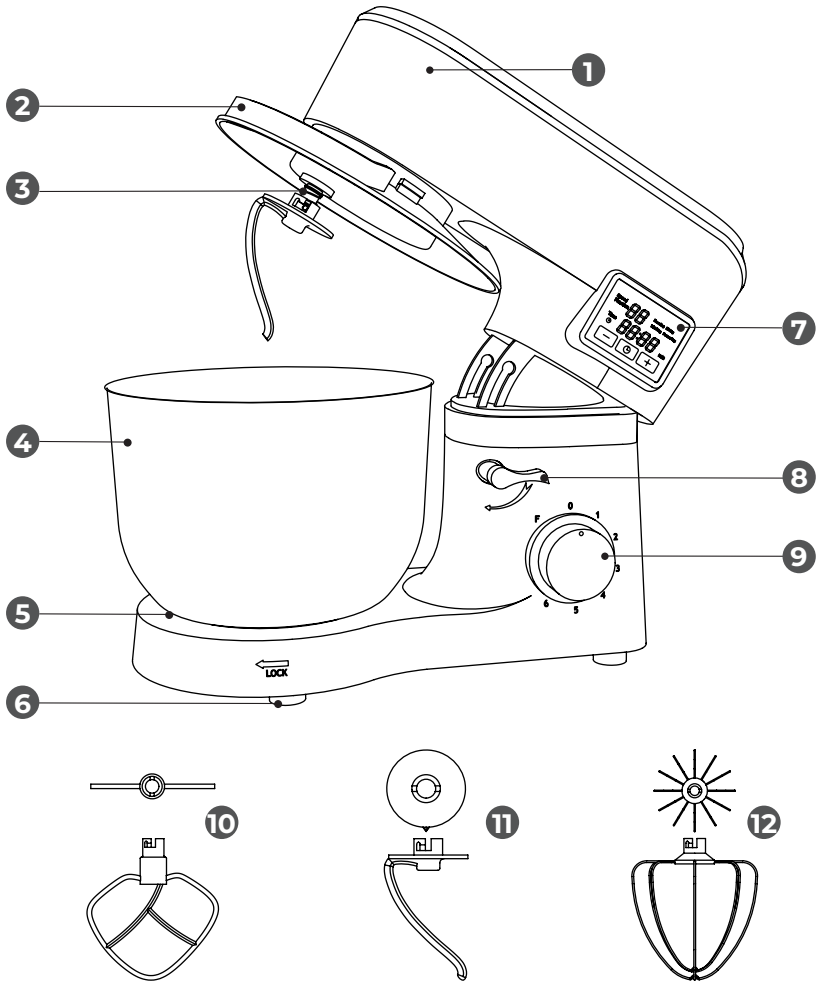
Damit der Start mit Ihrer neuen Küchenmaschine ein voller Erfolg wird haben wir eine Videoanleitung erstellt, welche die Benutzung verständlich veranschaulicht.

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

mixer-classic.klamer-kitchen.com

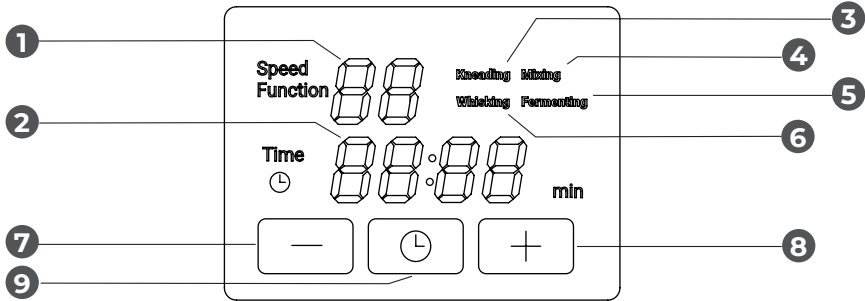


Produktdiagramm



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| ① Motorkopf | ⑦ Display |
| ② Spritzschutz mit Einfüllöffnung | ⑧ Motorkopf-Verriegelungshebel |
| ③ Rührwelle | ⑨ Geschwindigkeitsregler |
| ④ 5,5L Schüssel | ⑩ Flachrührer |
| ⑤ Aufspannplatte | ⑪ Knethaken |
| ⑥ Saugnapffüße | ⑫ Edelstahl-Schneebeesen |

Displaydiagramm



- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Geschwindigkeitsanzeige | 6 Fermenting - Fermentieren |
| 2 Zeitanzeige | 7 Minus Taste |
| 3 Kneading - Kneten | 8 Plus Taste |
| 4 Mixing - Verrühren | 9 Zeit Taste |
| 5 Whisking - Schlagen | |

Vor dem ersten Gebrauch

- 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.
- Spülen Sie die Zubehöreile unter laufendem Wasser ab, wischen Sie sie dann mit einem weichen Stofftuch oder einem Schwamm ab.

Hinweis

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 Zubehör

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
Schneebesen	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.

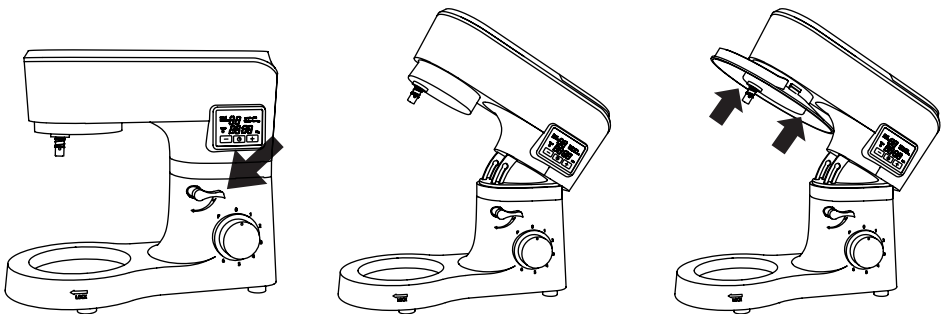
Das Motorelement hochklappen und den Spritzschutz befestigen.

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 Verriegelungshebel auf der Vorderseite, neben dem Drehregler 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:

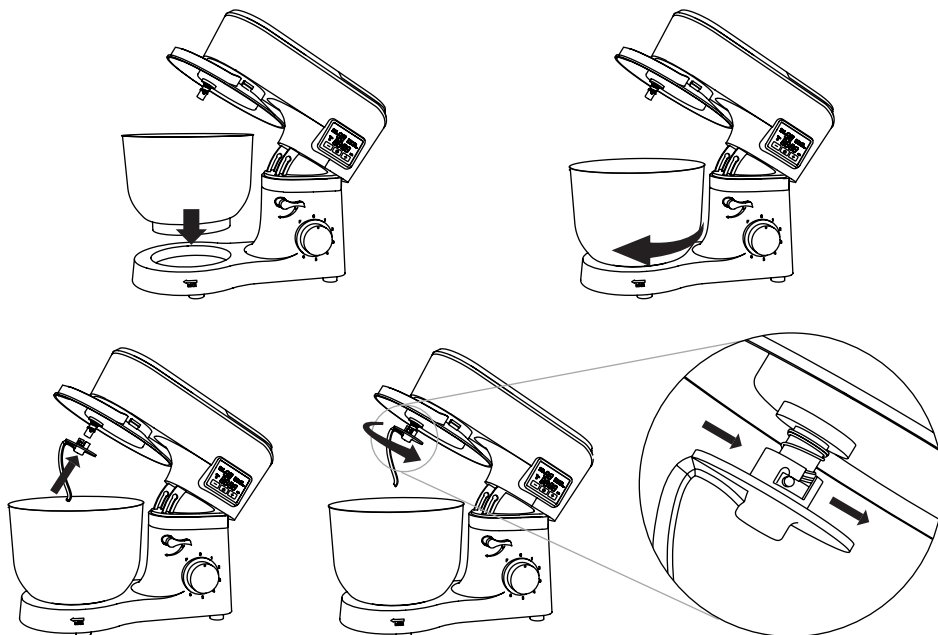
1. Nehmen Sie den Spritzschutz in die Hand und achten Sie darauf, dass die Einfüllöffnung nicht vom Gerät verdeckt ist, sondern seitlich parallel zum Motorelement positioniert ist. Schieben Sie ihn nun mit leichtem Druck von unten auf den Vorsatz des Motorelements, bis er am oberen Ende fest sitzt. Die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



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 und den Drehknopf wie folgt:

Ein- und Ausschalten

1. Sobald das Gerät mit der Stromquelle verbunden ist, leuchtet die Anzeige auf dem Display. Es wird angezeigt bei Speed und Time jeweils 00, 00:00, das Gerät ist an.

Hinweis:

Wenn das Motorelement hochgeklappt ist, schaltet sich das Display aus. Die Bedienung des Displays ist aus Sicherheitsgründen deaktiviert, solange das Motorelement nicht heruntergeklappt und eingerastet ist.

Timerfunktion einstellen

Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, leuchtet das gesamte Display auf.

1. Stellen Sie sicher, dass der runde Knopf auf "0" zeigt. Drücken Sie die Zeit-Taste (), um den Timer zu aktivieren. Die Zeitanzeige oberhalb der Taste beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Rührdauer in Minuten über die Plus / Minus Tasten ein.
3. Die Zeit läuft ab dem Moment, in dem der Rührvorgang gestartet wird. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät mehrfach.

Hinweis:

Befüllen Sie die Rührschüssel nicht mit mehr als 1,2 kg an Zutaten. Nehmen Sie bei der Zubereitung von Hefeteig nie mehr als 700 g Weizenmehl oder 650 g Vollkornmehl.

Geschwindigkeit einstellen und Rührvorgang starten

1. Schalten Sie das Gerät ein. Falls Sie den Timer nutzen möchten, stellen Sie ihn jetzt ein. Ohne eingestellten Timer läuft die Zeitanzeige automa-

tisch hoch und setzt sich wieder auf 00:00, sobald der Drehknopf auf 0 zurückgestellt wird.

2. Starten Sie nun den Rührvorgang durch das Drehen am Drehknopf von 0 auf 1. Starten Sie langsam, um ruckartige Bewegungen und ein Überspritzen der Zutaten zu vermeiden, und erhöhen Sie die Geschwindigkeit Schritt für Schritt. Weitere Hinweise zur korrekten Auswahl der Geschwindigkeit finden Sie unter Hinweise zur Geschwindigkeit auf der Seite nach dieser Section.
3. Sowohl das Display als auch der Knopf zeigen Ihnen an, auf welcher Stufe Sie im Moment rühren.
4. Wenn Sie den Timer eingestellt haben, dann wird die verbliebene Rührdauer in der Zeitanzeige oben auf dem Display angezeigt.
5. Erneutes Drehen des Drehknopfs zur Position 0 stoppt den Rührvorgang.

Hinweise zur Geschwindigkeit

In der unten stehenden Tabelle finden Sie zur Orientierung einige typische Geschwindigkeitsstufen für häufige Zubereitungsformen.

Stufe	Rührart	Bedeutung
1-2	Langsames Mischen und Kneten	Die Stufen 1 und 2 eignen sich zum langsamen Mischen und Vermengen von Zutaten sowie zum Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren. Auch für die Zubereitung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, das Untermischen von Backfett in Mehl sowie das Mischen dünner oder flüssiger Teige sind diese niedrigen Stufen ideal.
3-4	Verrühren und Schlagen	Die Stufen 3 und 4 empfehlen sich zum Mischen von mittelschweren Teigen wie z. B. Keksteig. Auch das Vermengen von Zucker und Backfett oder das schrittweise Hinzufügen von Zucker zu Eiweiß für Baiser gelingt zuverlässig. Diese mittleren Stufen eignen sich zudem gut für die Verarbeitung von Kuchenfertigmischungen.
5-6	Schnelles Verrühren und Schlagen	Die Stufen 5 und 6 sind ideal für schnelles Rühren, Aufschäumen und Schlagen – z. B. beim abschließenden Verrühren von Teigen wie Kuchen- oder Donut-Teig. Auch das Schlagen von Schlag Sahne, Eiweiß oder aufgekochten Zuckermassen gelingt auf diesen hohen Stufen mühelos. Ebenso lassen sich kleinere Mengen Sahne oder Eiweiß sowie Kartoffelbrei effizient fertig schlagen.

F	Fermentier-Funktion	Diese Funktion startet automatisch einen 60-minütigen Timer und lässt den Teig in der Rührschüssel ruhen – ohne Bewegung. Das Ruhen des Teigs ist besonders wichtig bei hefebasierten Teigen, da die Hefe Zeit benötigt, um aufzugehen. Die Hefe bildet Kohlendioxid, der Teig geht auf und wird locker. Das verbessert Struktur, Geschmack und Backeigenschaften.
---	---------------------	---

Hinweis:

Bei Hefeteigen höchstens mit Stufe 2 und beim Kneten von Teig höchstens mit Stufe 4 arbeiten, da ansonsten der Motor überlastet und sogar beschädigt werden kann.

Zubereitung von Hefeteig

Die Zubereitung von Hefeteig gelingt sowohl mit Weizen- als auch mit Vollkornmehl. Für Anfänger empfiehlt sich die Schnellrühren-Methode, bei der die Trockenhefe mit den trockenen Zutaten vor der Zugabe der Flüssigkeit vermischt wird. Alternativ kann die Hefe in der traditionellen Methode zunächst in lauwarmem Wasser aufgelöst werden. Für beide Varianten gehen Sie wie folgt vor:

Hefeteig mit 700 g Weizenmehl (63 % Hydration)

1. Geben Sie 550 g Weizenmehl, 1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g), 1 Teelöffel Zucker (optional) und 14 g Salz (2 TL) in die Rührschüssel. Die restlichen 150 g Mehl werden später zugegeben.
2. Befestigen Sie den Knethaken, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2. Lassen Sie die Maschine etwa 20 Sekunden laufen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
3. Geben Sie nun langsam etwa 445 ml lauwarmes Wasser hinzu. Achten Sie darauf, die Flüssigkeit portionsweise zuzugeben, damit sie sich nicht um den Knethaken sammelt und den Rührvorgang verzögert.
4. Lassen Sie die Küchenmaschine bei gleichbleibender Geschwindigkeit 90 bis 120 Sekunden weiterkneten.
5. Geben Sie das restliche Mehl nach und nach in Portionen von jeweils etwa 60 g ($\frac{1}{2}$ Tasse) hinzu, bis sich der Teig nach etwa zwei Minuten von der Rührschüsselwand löst.
6. Falls der Teig am Haken haften bleibt, lassen Sie die Maschine für weitere zwei Minuten laufen oder bis der Teig gleichmäßig und elastisch ist.
7. Beenden Sie den Rührvorgang, entnehmen Sie den Teig aus der Schüssel und entfernen Sie anhaftende Reste vom Knethaken. Der Teig ist nun fertig zur weiteren Verarbeitung. Sie können nun die

Rezeptanweisungen zum Aufgehen, Formen und Backen befolgen.

Hefeteig mit 650 g Vollkornmehl (75 % Hydration)

1. Geben Sie 500 g Vollkornmehl, 1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g), 1 Teelöffel Honig oder Zucker (optional) und 13 g Salz in die Rührschüssel. Die restlichen 150 g Mehl werden später portionsweise zugegeben.
2. Befestigen Sie den Knethaken, schalten Sie die Küchenmaschine ein und wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2. Lassen Sie die Zutaten etwa 20 Sekunden lang vermischen.
3. Geben Sie nun langsam etwa 490 ml lauwarmes Wasser hinzu. Achten Sie auf eine gleichmäßige und langsame Zugabe, um zu vermeiden, dass sich die Flüssigkeit um den Knethaken sammelt.
4. Lassen Sie die Maschine bei gleichbleibender Geschwindigkeit für 90 bis 120 Sekunden weiterkneten.
5. Fügen Sie das restliche Mehl nach und nach in Portionen von jeweils 60 g hinzu, bis sich der Teig nach etwa zwei Minuten von der Rührschüsselwand löst.
6. Sollte der Teig noch am Haken haften, lassen Sie die Maschine für weitere zwei Minuten laufen oder bis eine elastische und gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.
7. Beenden Sie den Rührvorgang, entnehmen Sie den Teig und lösen Sie anhaftende Reste vom Knethaken. Der Teig ist nun bereit zum Aufgehen, Formen und Backen.

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
60 ml (ca. ¼ Tasse)	Langsam bis auf Stufe 6 erhöhen
120 ml (ca. ½ Tasse)	Langsam bis auf Stufe 6 erhöhen
240 ml (ca. 1 Tasse)	Langsam bis auf Stufe 5 erhöhen
500 ml (½ Liter)	Langsam bis auf Stufe 5 erhöhen

Hinweis:

Füllen Sie die Schüssel beim Sahneschlagen höchstens zu einem Drittel, um ein Überlaufen zu vermeiden.

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 6, um Spritzen zu vermeiden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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 11).

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 3 oder 4. 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 700 g Weizenmehl oder 650 g 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 NICHT spülmaschinenfest. Reinigen Sie sie daher 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. Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem trockenen, sauberen Ort auf, idealerweise in einem Schrank oder auf einer Arbeitsfläche mit ausreichend Platz. Achten Sie darauf, dass alle Zubehörteile vollständig gereinigt und getrocknet sind, bevor Sie sie verstauen.
3. Wickeln Sie das Stromkabel locker auf und vermeiden Sie starke Knicke oder Zugbelastung. Bewahren Sie Kleinteile wie Knethaken oder Schneebesen in der Rührschüssel oder in einem separaten Behälter auf, um Beschädigungen oder Verlust zu vermeiden.
4. Wichtig: Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung oder hoher Luftfeuchtigkeit aus. Lagern Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.

Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine kann nicht angeschaltet werden.	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 1,2 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 1,2 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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zubehörteile (insbesondere die Rühraufsätze) verfärben sich.	Aggressive Reinigungsmittel können zu leichten Verfärbungen führen.	Leichte Verfärbungen sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Leistung oder Lebensmittelsicherheit. Verwenden Sie zur Reinigung milde Spülmittel und verzichten Sie auf scheuernde oder stark chemische Reiniger.
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.
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.

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!

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 Reinigungshinweise
- 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.

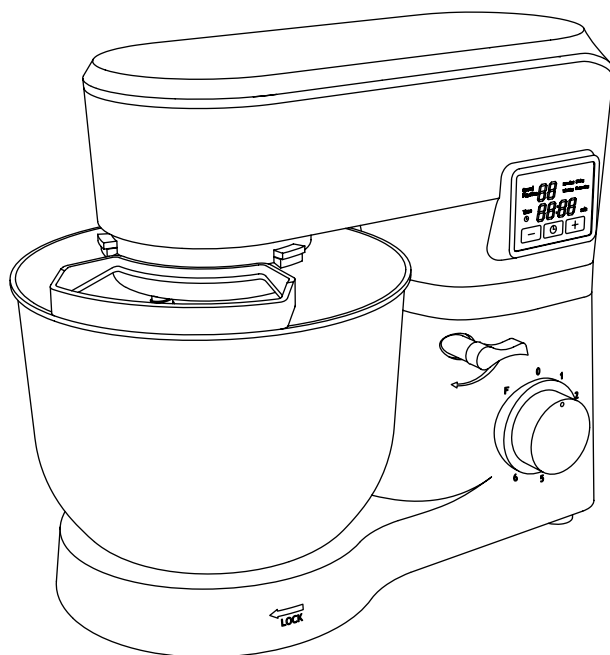


STAND MIXER CLASSIC

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

KLAMER Stand Mixer Classic



Find help and video tutorials
Mixer-classic.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specification

Model	KLAMER Stand Mixer Classic
Reated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	1400 W

Note

If you have any questions or uncertainties, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com. We are happy to help!

About this Device

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

- Powerful 1400 W motor and compact 5.5-liter bowl – perfect for all common types of dough and for everyday use
- Three versatile mixing attachments for stirring, kneading, and whisking, plus a practical timer function for precise results
- Secure suction cup feet for a stable stand, even when working with heavy doughs

Important Safety Precautions

Caution

Read all instructions carefully before using the device.

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 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.

Getting Started

To help you get started with your stand mixer, we've created a step-by-step video guide for using and cleaning the device.

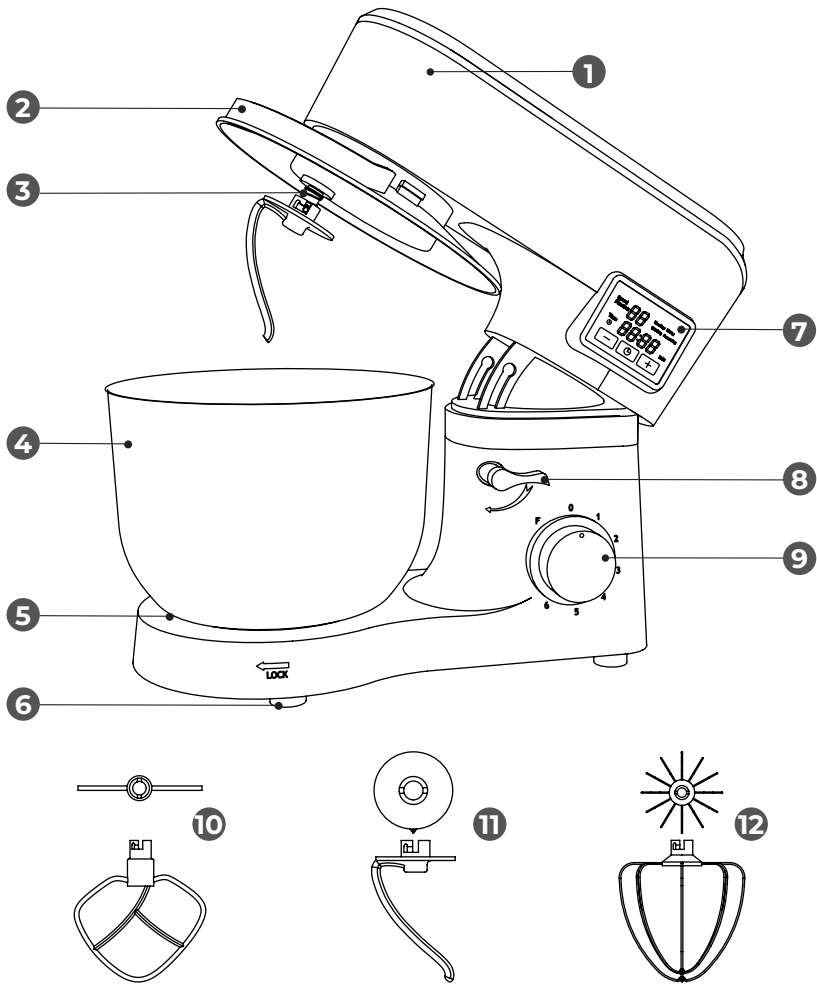
You can find the video and more at:

mixer-classic.klamer-kitchen.com

Or scan the QR code.

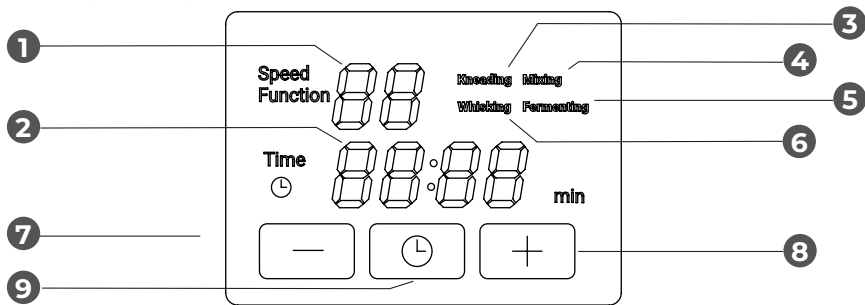


Product Diagram



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ① Motor head | ⑦ Display |
| ② Splash guard with opening | ⑧ Motor head locking lever |
| ③ Beater shaft | ⑨ Speed control knob |
| ④ 5,5L Mixing bowl | ⑩ Flat beater |
| ⑤ Mounting plate | ⑪ Dough hook |
| ⑥ Suction cup feet | ⑫ Stainless steel whisk |

Displaydiagramm



- 1 Speed

2 Timer

3 Kneading

4 Mixing

5 Whisking
- 6 Fermenting

7 Minus Buttton

8 Plus Button

9 Timer Button

Before first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that may be on the exterior of the appliance. Clean the appliance afterwards with a slightly damp soft cloth or sponge.
2. Rinse the accessories under running water, then wipe them with a soft cloth or sponge.

Note

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 Attachments

Attachment	Use	Typical Ingredients
Flat beater	Normal to heavy mix-tures	Cakes, cookies, confectionery, sweet breads, meatloaf, mashed potatoes
Dough hook	Mixing and kneading yeast dough	Bread, pizza dough, yeast pastries, bread rolls
Whisk	Whipping mixtures that contain air	Eggs, whipped cream, mayonnaise, sponge cake, sponge-based desserts

Assembling the Stand Mixer

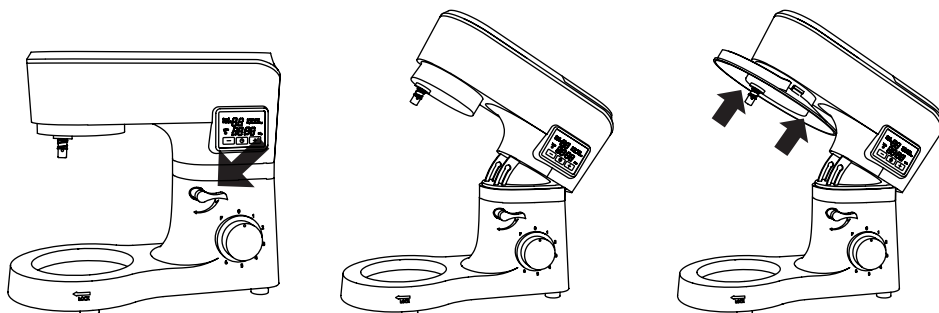
When attaching the individual accessories to the stand mixer, we recommend proceeding in the following order.

1. Lift the motor head and attach the splash guard.
2. Place one hand on top of the motor head to avoid sudden opening by the spring safety mechanism. Lift until the motor head is fully open and locked in place.
3. With your other hand, press the locking lever on the front side downward. This releases the lock and the top part of the stand mixer will lift up on its own.
4. You can now remove your hand from the motor head.

The splash guard prevents ingredients, especially liquids or larger quantities, from escaping the mixing bowl at higher speed settings.

Through the filling opening, additional ingredients can be added during mixing. Once the motor head is lifted, attach the splash guard as follows:

1. Hold the splash guard in your hand and ensure that the filling opening is not covered by the appliance but positioned parallel to the motor head. Gently push the splash guard from below onto the rim of the motor head until it fits snugly. The rubber elements on the splash guard secure it in place and prevent it from slipping.



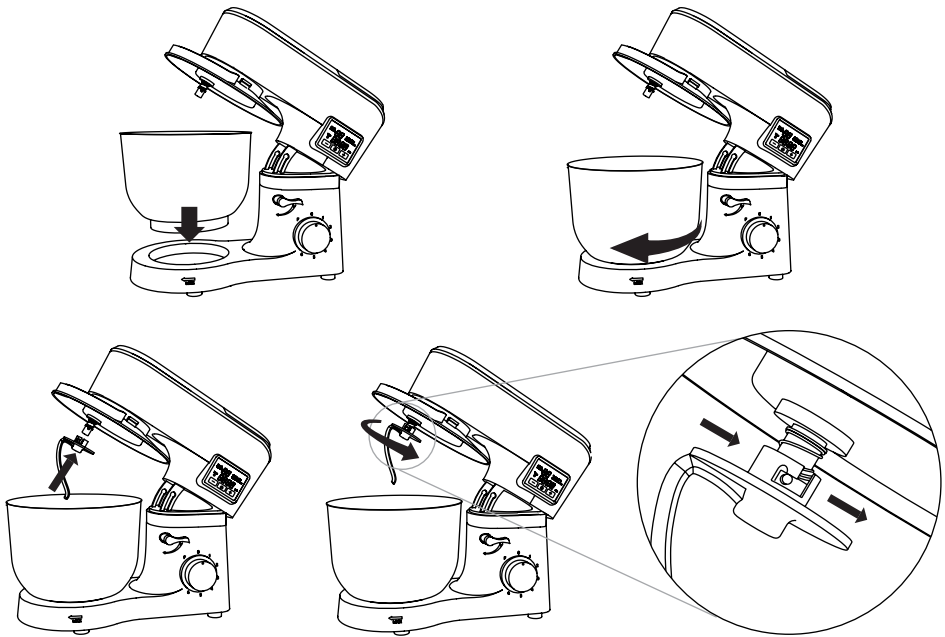
Attaching the mixing bowl

To attach the mixing bowl, the motor head must be lifted. Proceed as follows:

1. Place the bowl into the recess on the base unit. Turn it gently clockwise

until you feel resistance. Move the bowl slightly back and forth to ensure it is securely in place and does not wobble or feel loose.

2. To remove the bowl, turn it counterclockwise and lift it off the base. The motor head must be lifted for this step.



Attaching a mixing tool

The motor head must also be lifted to attach or change a mixing tool. Proceed as follows:

1. Slide the attachment from below onto the beater shaft until it touches the spring. Make sure the pin on the beater shaft is positioned above the groove on the attachment.
2. Push the attachment gently upward against the spring so the pin can rotate into the groove.
3. Turn the attachment until the pin is on the left side of the groove. You can now release the attachment, and the spring will hold it securely in place.
4. To remove or change an attachment, follow the reverse order: push the attachment gently upward against the spring, turn it clockwise until the pin is on the right side of the groove, then carefully pull it down.
5. Once the attachment is securely in place, you can lower the motor head again. To do this, press the locking lever again and move the motor head downward.

Using the stand mixer

After assembling the appliance, connect it to a power source to turn it on. You operate the stand mixer via the digital touch display and the control knob as follows:

Switching On and Off

1. As soon as the appliance is connected to the power supply, the display lights up. The display will show “00” for Speed and “00:00” for Time – the appliance is on.

Note:

If the motor head is lifted, the display will switch off. For safety reasons, the display is disabled as long as the motor head is not lowered and locked in place.

Setting the Timer

Once the appliance is switched on, the entire display will light up.

1. Make sure the round control knob is set to “0”. Press the time button (⌚), to activate the timer. The time display above the button will begin to blink.
2. Set the desired mixing time in minutes using the plus/minus buttons.
3. The timer will start counting down from the moment the mixing process begins. After the set time has elapsed, the appliance will beep several times.

Hinweis:

Do not fill the mixing bowl with more than 1.2 kg of ingredients. For yeast dough, do not exceed 700 g of wheat flour or 650 g of wholemeal flour.

Setting the Speed and Starting the Mixing Process

1. Switch on the appliance. If you want to use the timer, set it now. Without a set timer, the time counter will run upwards and reset to “00:00” when the knob is turned back to “0”.
2. Start the mixing process by turning the control knob from “0” to “1”. Start slowly to avoid jerky movements and splashing, then gradually increase the speed.
3. Both the display and the knob will show you the current speed setting.
4. The remaining mixing time is shown on the display if you started the timer at the beginning.

5. Turning the control knob back to position “0” will stop the mixing process.

Recommended speed settings

The table below provides some typical speed settings for common preparations.

Speed	Mixing	Description
1-2	Slow mixing and stirring	Speeds 1 and 2 are suitable for slow mixing and combining ingredients, as well as for kneading yeast dough, heavy doughs, and mixtures for confectionery. Also ideal for preparing mashed potatoes or vegetable purées, for cutting fat into flour, and for mixing thin or liquid doughs at low speed.
3-4	Mixing and beating	Speeds 3 and 4 are recommended for mixing medium-weight doughs such as cookie dough. Creaming sugar and butter, as well as gradually adding sugar to egg whites for meringue, is reliable at these settings. These medium speeds are also suitable for pre-packaged cake mixes.
5-6	Fast mixing and beating	Speeds 5 and 6 are ideal for fast mixing, whipping, and aerating – for example, final mixing of cake or donut batter. Whipping cream, egg whites, or cooked sugar mixtures is easy at these higher speeds. Also suitable for efficiently finishing small quantities of cream or egg whites, as well as mashed potatoes.
F	Fermentation function	This function automatically starts a 60-minute timer and lets the dough rest in the mixing bowl – without mixing. Resting the dough is especially important for yeast-based doughs, as yeast needs time to develop. During fermentation, the dough rises, develops flavor, and improves texture.

Note:

When making yeast dough, work at no more than speed 2, and when kneading dough, work at no more than speed 4, otherwise the motor may overload and could even be damaged.

Preparing Yeast Dough

Yeast dough can be made successfully with both wheat and wholemeal flour. For beginners, we recommend the “quick mix” method, where the dry yeast is combined with the dry ingredients before adding the liquid. Alternatively, in the traditional method, the yeast is first dissolved in lukewarm water. For both methods, proceed as follows:

Yeast dough with 700 g wheat flour (63% hydration)

1. Add 550 g wheat flour, 1 packet of dry yeast (approx. 7 g), 1 teaspoon sugar (optional), and 14 g salt (2tsp) into the mixing bowl. Reserve the remaining 150 g of flour to add later.
2. Attach the dough hook, switch on the appliance, and select a speed setting of 2. Let the machine run for about 20 seconds until all ingredients are combined.
3. Slowly add about 445 ml of lukewarm water. Make sure to add the liquid in portions so it does not collect around the dough hook.
4. Let the stand mixer continue at the same speed for 90 to 120 seconds.
5. Add the remaining flour in portions of about 60 g ($\frac{1}{2}$ cup), allowing the dough to mix for about two minutes after each addition until it pulls away from the sides of the bowl.
6. If the dough still clings to the hook, let the machine run for another two minutes until the dough reaches a uniform, elastic consistency.
7. Stop the mixing process, remove the dough from the bowl, and scrape any dough from the hook. The dough is now ready for proofing, shaping, and baking.

Yeast dough with 650 g wholemeal flour (75% hydration)

1. Add 500 g wholemeal flour, 1 packet of dry yeast (approx. 7 g), 1 teaspoon honey or sugar (optional), and 13 g salt (2tsp) into the mixing bowl. Reserve the remaining 150 g of flour to add later.
2. Attach the dough hook, switch on the appliance, and select a speed setting of 2. Let the machine run for about 20 seconds until the ingredients are combined.
3. Slowly add about 490 ml of lukewarm water. Make sure to add the liquid evenly and slowly to avoid it collecting around the dough hook.
4. Let the stand mixer continue at the same speed for 90 to 120 seconds.

5. Add the remaining flour in portions of about 60 g, letting the dough mix for about two minutes after each addition until it pulls away from the sides of the bowl.
6. If the dough still clings to the hook, let the machine run for another two minutes until it has an elastic, even consistency.
7. Stop the mixing process, remove the dough from the bowl, and scrape any dough from the hook. The dough is now ready for proofing, shaping, and baking.

Preparing Egg Whites / Meringue

This stand mixer is excellent for mixing egg whites and meringue. Place the room-temperature egg whites into the clean, dry mixing bowl and attach the whisk to the mixer. Always use at least 3 egg whites. Increase the mixing speed slowly up to a maximum of speed 6 to avoid splashing, until the desired consistency is reached.

Preparing Whipped Cream

This stand mixer is excellent for whipping cream. Pour cold cream into the clean, dry mixing bowl and attach the whisk to the mixer. Increase the mixing speed slowly up to speed 6 to avoid splashing, until the desired consistency is reached.

Amount of Liquid	Speed
60 ml (ca. ¼ Cup)	Start slowly and increase to speed 6
120 ml (ca. ½ Cup)	Start slowly and increase to speed 6
240 ml (ca. 1 Cup)	Start slowly and increase to speed 5
500 ml (½ liter)	Start slowly and increase to speed 5

Note:

When whipping cream, fill the bowl to no more than one-third of its capacity to prevent overflow.

Additional Information

Adapting Your Recipe for the Stand Mixer

The recommendations in this manual serve as guidelines; however, experience in preparation and observation of the dough during mixing cannot be replaced.

Order of Adding Ingredients

In general, for most batters such as cake or cookie dough, it is best to add ingredients in the following order:

- 1/3 dry ingredients, then 1/2 of the liquid ingredients
- 1/3 dry ingredients, then the remaining 1/2 of the liquid ingredients
- Final 1/3 of the dry ingredients

It is recommended to mix at speed setting 1 or 2 until the ingredients are combined. Then slowly increase to the desired speed (see table on page 27). Always add ingredients as close as possible to the side of the bowl. The splash guard makes it easier to add ingredients.

Preparing pre-packaged cake mixes

When using ready-made cake mixes, it is best to select speed setting 3 or 4. Be sure to follow the mixing times indicated on the packaging.

Kneading Yeast Dough

ALWAYS use the dough hook for mixing and kneading yeast dough.

For kneading yeast dough, use speed setting 2.

Do not use more than 700 g wheat flour or 650 g wholemeal flour; adjust your recipe if necessary.

Adding Nuts, Raisins, or Fruit

Solid ingredients such as nuts, raisins, or similar should only be added during the last seconds of mixing at speed setting 1 or 2.

The dough must be thick enough so that nuts or fruit do not sink to the bottom during baking.

Mixing Liquids

When mixing large quantities of liquids, start at low speed to avoid splashing. Increase the speed only after the mixture has thickened.

Cleaning

Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning or moving it. The motor head's electronics must NEVER come into contact with water. Clean the appliance as follows:

1. Unplug the power cord from the outlet, if you haven't already done so.
2. Use a slightly damp soft cloth to clean the outside of the mixer. Dry thoroughly afterwards. Never immerse the stand mixer in water or rinse it under running water.
3. Do not clean the appliance with aggressive cleaners or abrasive agents, to avoid damaging the surface.
4. The mixing bowl is dishwasher safe and can alternatively be cleaned with warm water and mild detergent, then dried with a soft cloth.
5. The mixing attachments are NOT dishwasher safe. Wash them by hand with lukewarm water and mild detergent, then dry with a soft cloth.

Note:

The rotating beater shaft can leave slight black marks due to constant friction, especially at high speeds. Please clean it immediately after each use.

Storage

1. First unplug the power cord from the outlet, if not already done.
2. Store the stand mixer in a dry, clean place, ideally in a cupboard or on a work surface with enough space. Make sure all attachments are clean and dry before storing.
3. Wrap the power cord loosely to avoid sharp bends or strain. Store small attachments such as dough hooks or whisks in the mixing bowl or in a separate container to avoid damage or loss.
4. Important: Do not expose the appliance to direct sunlight or high humidity. Keep it out of reach of children.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The machine cannot be switched on.	The appliance is not connected to a power supply.	Plug the appliance into a power outlet.
	The motor head is lifted.	Lower the motor head completely.
Excessive noise or unusual sounds during operation.	The appliance is running at a high speed setting.	Adjust the speed to match the ingredients. Guidance can be found in this manual.
	The amount of ingredients is too large, which can cause the appliance to overload.	Ensure you do not exceed the 1.2 kg limit and follow the yeast dough guidelines.
	The operating time is too long.	Stop mixing and allow the appliance to cool down.
	The appliance is new and the motor requires a run-in period.	The unusual noise will disappear on its own after a few cycles.
The dough is not kneading properly, especially if it is heavy.	The wrong mixing attachment is installed, or the amount of ingredients is too large.	Check the previous tables to ensure you are using the correct attachment and speed setting. Also, ensure you do not exceed the 1.2 kg limit and follow the yeast dough guidelines.
Dough sticks to the mixing bowl during kneading.	The mixing bowl or dough hook has not been cleaned sufficiently, causing dough to stick.	Clean the bowl and attachment as described in the cleaning section.
Accessories (especially mixing attachments) become discolored.	Aggressive cleaning agents can cause discoloration.	Light discoloration is harmless and does not affect performance or food safety. Use mild detergent for cleaning and avoid abrasive or harsh chemical cleaners.

Problem	Cause	Solution
Mixing attachment scrapes against the bowl.	The bowl is not correctly tightened.	Tighten the bowl.
	The appliance is defective.	Contact customer service.
Dough climbs or “rides up” the dough hook.	Dough contains many eggs or rye flour.	These ingredients generally make dough stickier. Add some white flour or lightly coat the dough hook with oil.
	Mixing speed is too high.	Use a maximum of speed 2 for kneading.
	It is a sign that the dough is finished kneading.	Stop mixing.

Note:

For replacement accessories or if you have questions or concerns, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com – we’re happy to help!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence, with a minimum duration of 12 months starting from the date the product is sold to the end consumer.

The warranty only covers material or manufacturing defects and does not apply to:

- Normal wear and tear.
- Improper use, such as overloading the device or using unauthorized accessories.
- Damage caused by violence or external influences.
- Damage resulting from non-compliance with the user manual, such as connecting to an incorrect power source or ignoring cleaning instructions.
- Devices that are partially or completely disassembled.

Compliance

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

Disposal Information

The symbol of a crossed-out trash bin on electrical or electronic devices, packaging, or accompanying documents indicates that you are legally required to dispose of these devices separately from unsorted household waste. Disposal via household waste, such as the residual waste or the yellow bin, is prohibited. Avoid errors by ensuring proper disposal in designated collection or return systems.

If the product contains batteries or lamps that need to be removed before disposal, you must remove them and dispose of them separately as battery waste. The lamp must be disposed of as electronic waste.

For proper disposal, you can return old devices free of charge to local collection points, recycling centers, or the retailer where the product was purchased. Batteries and lamps can also be returned to designated collection facilities for safe disposal. Proper disposal of this product helps prevent potential negative effects on the environment and human health caused by improper waste handling. For further information on proper disposal and the location of nearby collection points, please contact your local municipal office, waste disposal service, or visit the website: <https://www.e-schrott-entsorgen.org/>

Batteries and rechargeable batteries sold by the manufacturer are covered under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG). You can return used batteries to the manufacturer or the retailer free of charge.



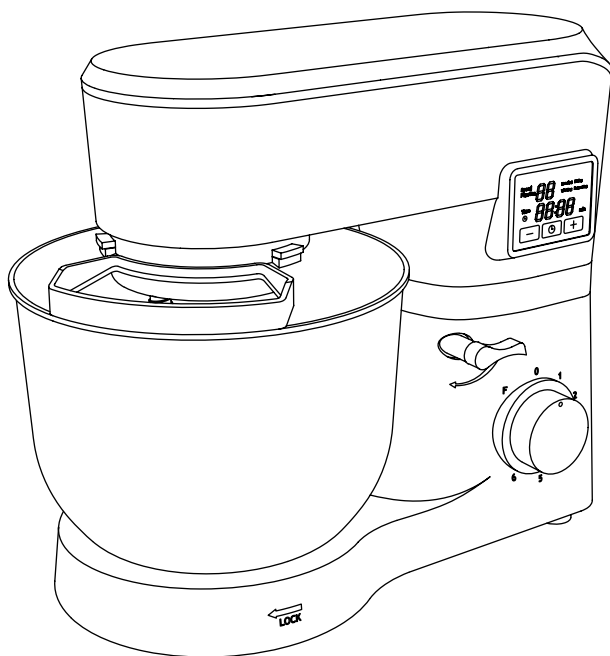
LE ROBOT PÂTISSIER

INSTRUCTION MANUAL

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

KLAMER

Le Robot Pâtissier Classique



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

KLAMER

Spécifications

Modèle	KLAMER Robot Pâtissier Classique
Voltage nominal	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	1400 W

Remarque:

Veuillez 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!

À propos de cet appareil

Merci d'avoir acheté le KLAMER Robot Pâtissier Classique. Pour votre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser l'appareil.

Ce robot pâtissier présente de nombreux avantages:

- Moteur puissant de 1400 W et bol compact de 5,5 litres – parfait pour tous les types de pâtes courants et pour un usage quotidien
- Trois accessoires polyvalents pour mélanger, pétrir et fouetter, ainsi qu'une fonction minuterie pratique pour des résultats précis
- Pieds ventouses sécurisés pour une stabilité optimale, même lors du travail avec des pâtes lourdes

Consignes de sécurité importantes

Attention

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
3. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Si vous devez vous éloigner de l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise.

7. Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table et éloignez-le des surfaces chaudes. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
8. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
9. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable lors de son utilisation. Veillez à ce qu'il ne risque pas de tomber. Tenez compte du fait que l'appareil devient plus lourd pendant le mélange.
10. Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifiez que l'alimentation domestique correspond aux spécifications de la plaque signalétique.
11. Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise.
12. N'utilisez pas le robot pâtissier si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si un dysfonctionnement est survenu ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
13. Si le câble d'alimentation est endommagé, débranchez l'appareil. Contactez le service clientèle du fabricant.
14. Débranchez toujours le câble en tirant sur la fiche, jamais sur le câble.
15. N'utilisez pas de pièces détachées tierces avec cet appareil.
16. Attention : Pour éviter un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, ne branchez pas cet appareil à un dispositif de commutation externe (comme une minuterie) ou à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le fournisseur d'énergie.
17. Veillez à ne pas interférer avec les dispositifs de sécurité ou à ne pas les endommager.
18. Ne branchez pas l'appareil tant que tous les accessoires requis ne sont pas installés, notamment le bol, le couvercle anti-projections et les accessoires de mélange.
19. N'installez pas d'accessoires pendant que l'appareil est en fonctionnement.
20. Assurez-vous que la machine est éteinte avant de retirer les accessoires.

Mise en route

Pour vous aider à bien démarrer avec votre robot pâtissier, nous avons créé une vidéo explicative étape par étape pour l'utilisation et le nettoyage de l'appareil.

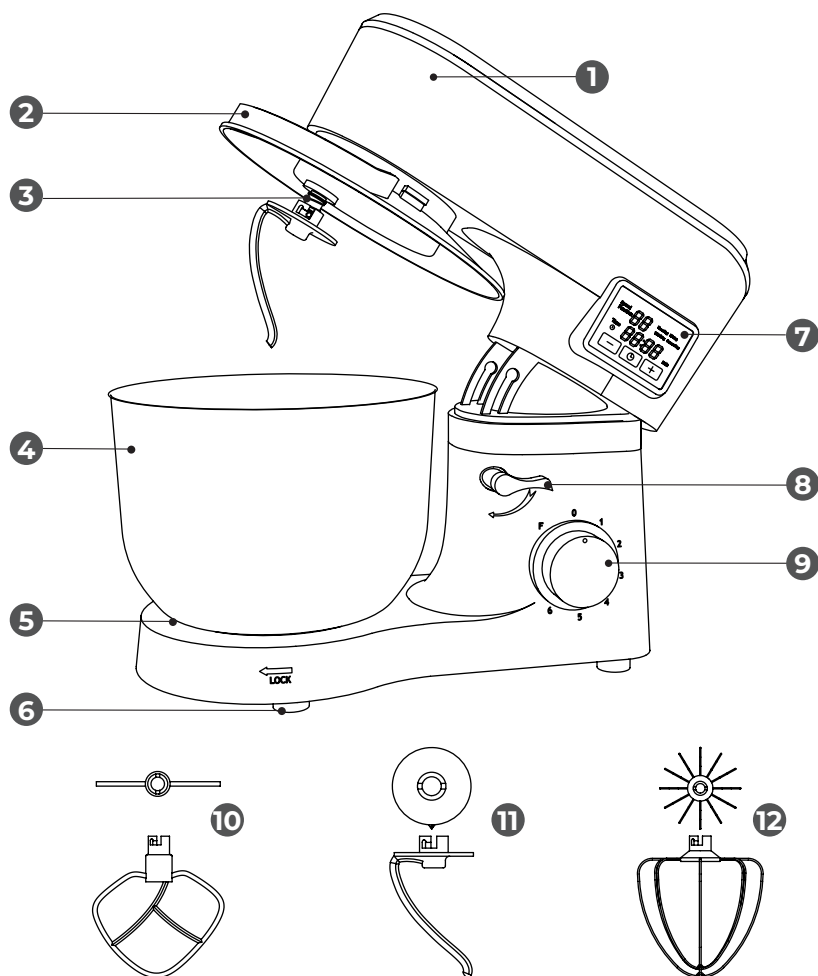
Vous pouvez trouver la vidéo sur:

mixer-classic.klamer-kitchen.com

Ou scanner le code QR.

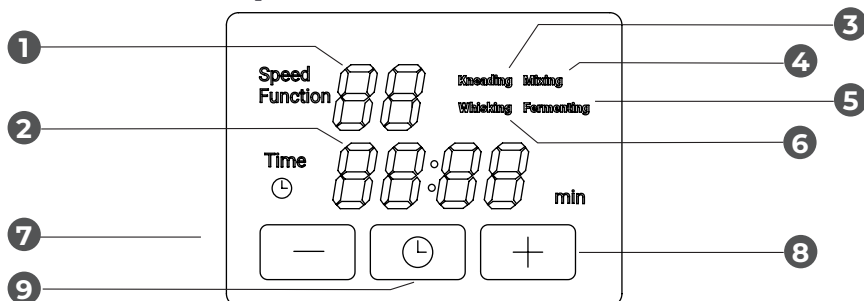


Diagramme du produit



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Tête du moteur | 7 Écran numérique |
| 2 Couvercle anti-éclaboussures avec ouverture | 8 Levier de verrouillage |
| 3 Arbre du batteur | 9 Bouton de réglage de vitesse |
| 4 Bol mélangeur de 5,5 L | 10 Batteur plat |
| 5 Plaque de fixation | 11 Crochet pétrisseur |
| 6 Pieds ventouses | 12 Fouet en acier inoxydable |

Écran numérique



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Indicateur de vitesse | 6 Fonction de fermentation |
| 2 Indicateur de temps | 7 Touche « Moins » |
| 3 Pétrissage | 8 Touche « Plus » |
| 4 Mélange | 9 Touche « Temps » |
| 5 Fouettage | |

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages ainsi que les éventuelles étiquettes ou autocollants présents sur l'extérieur de l'appareil. Nettoyez ensuite l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide ou une éponge.
2. Rincez les accessoires sous l'eau courante, puis essuyez-les avec un chiffon doux ou une éponge.

Remarque

Les moteurs neufs doivent souvent être rodés avant d'atteindre leur son définitif. Des bruits plus aigus lors des premières utilisations, souvent uniquement à certaines vitesses, ne sont généralement pas problématiques et disparaissent avec le temps.

Utilisation des accessoires

Accessoire	Utilisation	Ingrédients typiques
Batteur plat	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, biscuits, confiseries, pains sucrés, pain de viande, purée de pommes de terre
Crochet pétrisseur	Mélanger et pétrir les pâtes levées	Pain, pâte à pizza, brioches, petits pains
Fouet	Fouetter les préparations incorporant de l'air	Œufs, crème fouettée, mayonnaise, génoise, gâteaux à base de génoise

Montage du robot pâtissier

Lors de la fixation des différents accessoires sur le robot pâtissier, nous vous recommandons de procéder dans l'ordre suivant.

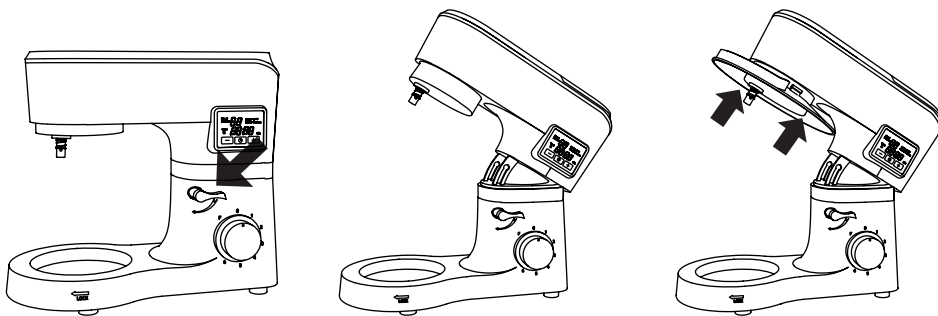
Relever le bloc moteur et fixer le couvercle anti-éclaboussures

1. Placez une main sur le dessus du bloc moteur afin d'éviter une ouverture brusque due au mécanisme de sécurité à ressort. Soulevez jusqu'à ce que le bloc moteur soit complètement ouvert et verrouillé en position.
2. Avec l'autre main, appuyez sur le levier de verrouillage situé à l'avant vers le bas. Cela libère le verrouillage et la partie supérieure du robot se soulève automatiquement.
3. Vous pouvez maintenant retirer votre main du bloc moteur.

Le couvercle anti-éclaboussures empêche les ingrédients, en particulier les liquides ou les grandes quantités, de s'échapper du bol de mélange à des vitesses élevées.

L'ouverture de remplissage permet d'ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le mélange. Une fois le bloc moteur relevé, fixez le couvercle anti-éclaboussures comme suit :

1. Tenez le couvercle anti-éclaboussures dans votre main et veillez à ce que l'ouverture de remplissage ne soit pas couverte par l'appareil, mais positionnée parallèlement au bloc moteur. Poussez-le doucement par le bas sur le rebord du bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Les éléments en caoutchouc du couvercle garantissent sa fixation et l'empêchent de glisser.



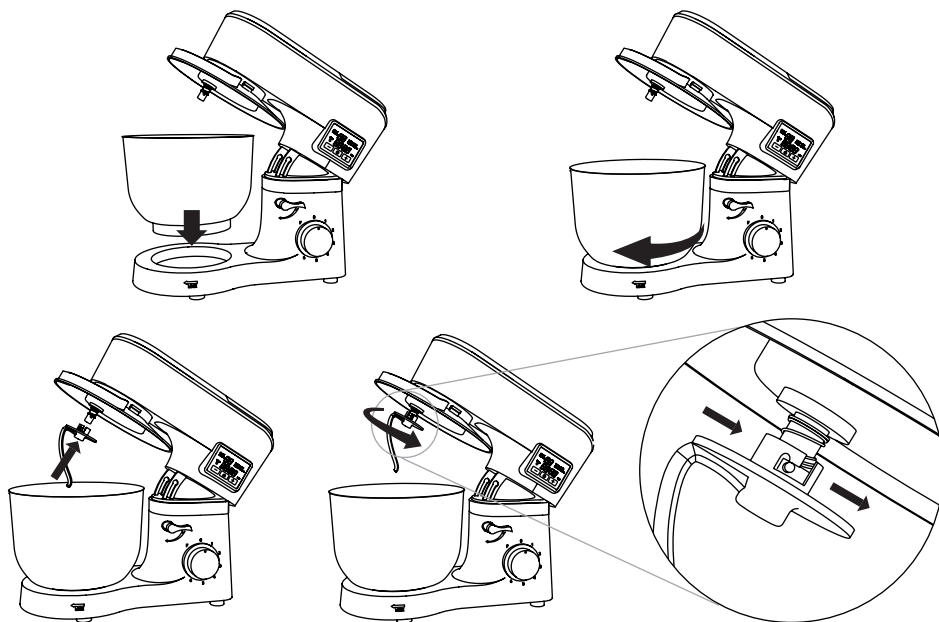
Fixer le bol mélangeur

Pour fixer le bol, le bloc moteur doit être relevé. Procédez comme suit :

1. Placez le bol dans l'encoche de la base. Tournez-le doucement dans le

sens horaire jusqu'à ressentir une résistance. Faites-le légèrement bouger d'avant en arrière pour vérifier qu'il est bien fixé et ne bouge pas.

2. Pour retirer le bol, tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le de la base. Le bloc moteur doit être relevé pour cette étape.



Fixer un accessoire de mélange

Le bloc moteur doit également être relevé pour fixer ou remplacer un accessoire. Procédez comme suit :

1. Glissez l'accessoire par le bas sur l'arbre de mélange jusqu'à ce qu'il touche le ressort. Assurez-vous que la goupille de l'arbre se trouve au-dessus de la rainure de l'accessoire.
2. Poussez légèrement l'accessoire vers le haut contre le ressort afin que la goupille puisse tourner dans la rainure.
3. Tournez l'accessoire jusqu'à ce que la goupille soit du côté gauche de la rainure. Vous pouvez alors relâcher l'accessoire, le ressort le maintiendra en place.
4. Pour retirer ou remplacer un accessoire, procédez en sens inverse : poussez l'accessoire vers le haut contre le ressort, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que la goupille soit du côté droit de la rainure, puis retirez-le délicatement vers le bas.
5. Une fois l'accessoire bien fixé, vous pouvez abaisser le bloc moteur. Pour cela, appuyez à nouveau sur le levier de verrouillage et ramenez le bloc moteur vers le bas.

Utilisation du robot pâtissier

Après avoir assemblé l'appareil, branchez-le sur une source d'alimentation pour le mettre en marche. Vous commandez le robot pâtissier via l'écran tactile numérique et le bouton rotatif comme suit:

Mise en marche et arrêt

1. Dès que l'appareil est branché, l'écran s'allume. Les indications Vitesse et Temps affichent respectivement « 00 » et « 00:00 » – l'appareil est allumé.

Remarque:

Lorsque la tête moteur est relevée, l'écran s'éteint. Pour des raisons de sécurité, l'écran est désactivé tant que la tête moteur n'est pas abaissée et verrouillée.

Régler la minuterie

Une fois l'appareil allumé, l'écran s'illumine entièrement.

1. Assurez-vous que le bouton rotatif est réglé sur « 0 ». Appuyez sur le bouton minuterie (⌚) pour activer la fonction. L'affichage du temps au-dessus du bouton commence à clignoter.
2. Réglez la durée souhaitée en minutes à l'aide des boutons plus/moins.
3. Le compte à rebours commence dès que le processus de mélange démarre. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet plusieurs signaux sonores.

Remarque:

Ne remplissez pas le bol de mélange avec plus de 1,2 kg d'ingrédients. Pour les pâtes levées, n'utilisez pas plus de 700 g de farine de blé ou 650 g de farine complète.

Régler la vitesse et démarrer le mélange

1. Allumez l'appareil. Si vous souhaitez utiliser la minuterie, réglez-la maintenant. Sans minuterie réglée, le compteur de temps s'incrémente automatiquement et revient à « 00:00 » lorsque le bouton est ramené sur « 0 ».
2. Lancez le processus de mélange en tournant le bouton rotatif de « 0 » à « 1 ». Commencez lentement pour éviter les mouvements brusques et les éclaboussures, puis augmentez progressivement la vitesse.

3. L'écran et le bouton indiquent la vitesse actuelle.
4. Le temps de mélange restant s'affiche en haut de l'écran.
5. Ramenez le bouton rotatif sur la position « 0 » pour arrêter le mélange.

Guide des vitesses

Le tableau ci-dessous indique quelques réglages de vitesse typiques pour des préparations courantes.

Vitesse	Type de mélange	Description
1-2	Mélange lent et brassage	Les vitesses 1 et 2 conviennent pour mélanger et incorporer lentement les ingrédients, ainsi que pour pétrir les pâtes levées, les pâtes lourdes et les préparations pour confiserie. Idéal également pour préparer des purées de pommes de terre ou de légumes, incorporer du beurre ou de la margarine dans la farine, ou mélanger des pâtes liquides à basse vitesse.
3-4	Mélange et battage	Les vitesses 3 et 4 sont recommandées pour les pâtes de consistance moyenne comme les pâtes à biscuits. Elles conviennent aussi pour crémier le sucre et le beurre, ainsi que pour incorporer progressivement le sucre aux blancs d'œufs pour la meringue. Ces vitesses intermédiaires sont également adaptées aux préparations à partir de mélanges pour gâteaux.
5-6	Mélange rapide et fouettage	Les vitesses 5 et 6 sont idéales pour un mélange rapide, le fouettage et l'aération – par exemple, pour la finition de pâtes à gâteaux ou à beignets. Elles permettent également de monter de la crème, des blancs d'œufs ou des préparations au sucre cuit. Adaptées aussi pour finir efficacement de petites quantités de crème, de blancs d'œufs ou de purée de pommes de terre.
F	Fonction de fermentation	Cette fonction démarre automatiquement une minuterie de 60 minutes et laisse reposer la pâte dans le bol – sans mouvement. Le repos est particulièrement important pour les pâtes à base de levure, qui nécessitent du temps pour se développer. Pendant la fermentation, la pâte lève, développe ses arômes et améliore sa texture.

Remarque:

Pour la pâte levée, ne travaillez pas à plus de la vitesse 2, et pour le pétrissage de pâte, ne dépassez pas la vitesse 4, sinon le moteur risque de surchauffer et pourrait même être endommagé.

Préparation de la pâte levée

La pâte levée peut être réalisée aussi bien avec de la farine de blé qu'avec de la farine complète. Pour les débutants, nous recommandons la méthode du « mélange rapide », où la levure sèche est incorporée aux ingrédients secs avant l'ajout du liquide. En alternative, selon la méthode traditionnelle, la levure est d'abord dissoute dans de l'eau tiède. Pour les deux méthodes, procédez comme suit:

Pâte levée avec 700 g de farine de blé (63 % d'hydratation)

1. Mettez 550 g de farine de blé, 1 sachet de levure sèche (env. 7 g), 1 cuillère à café de sucre (facultatif) et 14 g de sel (2cc) dans le bol de mélange. Réservez les 150 g de farine restants pour un ajout ultérieur.
2. Fixez le crochet pétrisseur, allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse 2. Laissez fonctionner la machine pendant environ 20 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
3. Ajoutez lentement environ 445 ml d'eau tiède. Veillez à verser le liquide par portions afin qu'il ne s'accumule pas autour du crochet pétrisseur.
4. Laissez le robot fonctionner à la même vitesse pendant 90 à 120 secondes.
5. Ajoutez le reste de la farine en portions d'environ 60 g ($\frac{1}{2}$ tasse), en laissant pétrir la pâte pendant environ deux minutes après chaque ajout, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du bol.
6. Si la pâte reste accrochée au crochet, laissez tourner la machine encore deux minutes, jusqu'à obtenir une consistance uniforme et élastique.
7. Arrêtez le mélange, retirez la pâte du bol et décollez les restes de pâte du crochet. La pâte est maintenant prête pour la levée, le façonnage et la cuisson.

Pâte levée avec 650 g de farine complète (75 % d'hydratation)

1. Mettez 500 g de farine complète, 1 sachet de levure sèche (env. 7 g), 1 cuillère à café de miel ou de sucre (facultatif) et 13 g de sel (2cc) dans le bol de mélange. Réservez les 150 g de farine restants pour un ajout ultérieur.
2. Fixez le crochet pétrisseur, allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse 2. Laissez fonctionner la machine pendant environ 20 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
3. Ajoutez lentement environ 490 ml d'eau tiède. Versez de manière

régulière et lente pour éviter que le liquide ne s'accumule autour du crochet pétrisseur.

4. Laissez le robot fonctionner à la même vitesse pendant 90 à 120 secondes.
5. Ajoutez le reste de la farine en portions d'environ 60 g, en laissant pétrir la pâte pendant environ deux minutes après chaque ajout, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du bol.
6. Si la pâte reste accrochée au crochet, laissez tourner la machine encore deux minutes, jusqu'à obtenir une consistance uniforme et élastique.
7. Arrêtez le mélange, retirez la pâte du bol et décollez les restes de pâte du crochet. La pâte est maintenant prête pour la levée, le façonnage et la cuisson

Préparation des blancs d'œufs / meringue

Ce robot pâtissier est idéal pour monter des blancs d'œufs et préparer de la meringue. Mettez les blancs d'œufs à température ambiante dans le bol propre et sec, et fixez le fouet sur le robot. Utilisez toujours au moins 3 blancs d'œufs. Augmentez la vitesse progressivement jusqu'à un maximum de 6 pour éviter les éclaboussures, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Préparation de la crème fouettée

Ce robot pâtissier est parfait pour fouetter la crème. Versez la crème bien froide dans le bol propre et sec, et fixez le fouet sur le robot. Augmentez la vitesse progressivement jusqu'à un maximum de 6 pour éviter les éclaboussures, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Quantité de liquide	Vitesse
60 ml (ca. ¼ tasse)	Commencer lentement et augmenter jusqu'à vitesse 6
120 ml (ca. ½ tasse)	Commencer lentement et augmenter jusqu'à vitesse 6
240 ml (ca. 1 tasse)	Commencer lentement et augmenter jusqu'à vitesse 5
500 ml (½ litre)	Commencer lentement et augmenter jusqu'à vitesse 5

Remarque:

Pour fouetter la crème, remplissez le bol au maximum jusqu'à un tiers de sa capacité afin d'éviter tout débordement.

Informations complémentaires

Adapter votre recette pour le robot pâtissier

Les recommandations de ce manuel servent de lignes directrices, mais ne remplacent pas l'expérience dans la préparation ni l'observation de la pâte pendant le mélange.

Ordre d'ajout des ingrédients

Pour la plupart des pâtes, comme les pâtes à gâteaux ou à biscuits, il est conseillé d'ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant:

- 1/3 des ingrédients secs, puis la moitié des ingrédients liquides
- 1/3 des ingrédients secs, puis le reste des ingrédients liquides
- Le dernier tiers des ingrédients secs

Il est recommandé de mélanger à la vitesse 1 ou 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, puis d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse souhaitée (voir tableau page 43).

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible du bord du bol. Le couvercle anti-éclaboussures facilite l'ajout des ingrédients.

Préparation des préparations pour gâteaux

Pour les mélanges à gâteaux prêts à l'emploi, sélectionnez de préférence la vitesse 3 ou 4. Veillez à respecter le temps de mélange indiqué sur l'emballage.

Pétrissage de pâte levée

Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir la pâte levée. Pour pétrir la pâte levée, utilisez la vitesse 2.

N'utilisez pas plus de 700 g de farine de blé ou 650 g de farine complète ; adaptez votre recette si nécessaire.

Ajout de noix, raisins secs ou fruits

Les ingrédients solides comme les noix, raisins secs ou similaires doivent être ajoutés uniquement dans les dernières secondes de mélange, à la vitesse 1 ou 2.

La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les noix ou les fruits ne tombent au fond lors de la cuisson.

Mélange de liquides

Pour de grandes quantités de liquides, commencez à vitesse basse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse seulement lorsque le mélange a épaissi.

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil de la prise avant de le nettoyer ou de le dé-placer. Les composants électroniques dans la tête moteur ne doivent JA-MAIS entrer en contact avec l'eau. Nettoyez l'appareil comme suit:

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise, si ce n'est pas déjà fait.
2. Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour nettoyer l'extérieur du robot. Séchez ensuite soigneusement. Ne plongez jamais le robot dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits abrasifs afin de ne pas endommager la surface.
4. Le bol de mélange passe au lave-vaisselle ; il peut aussi être nettoyé à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, puis séché avec un chiffon doux.
5. Les accessoires de mélange ne passent PAS au lave-vaisselle. Lavez-les à la main à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les avec un chiffon doux.

Remarque:

L'arbre rotatif du fouet peut laisser de légères traces noires en raison de la friction constante, surtout à grande vitesse. Nettoyez-le immédiatement après chaque utilisation.

Rangement

1. Débranchez d'abord le cordon d'alimentation de la prise, si ce n'est pas déjà fait.
2. Rangez le robot pâtissier dans un endroit sec et propre, idéalement dans un placard ou sur un plan de travail avec suffisamment d'espace. Assurez-vous que tous les accessoires sont propres et secs avant de les ranger.
3. Enroulez le cordon d'alimentation sans trop serrer pour éviter les plis marqués ou la tension. Rangez les petits accessoires, comme le crochet pétrisseur ou le fouet, dans le bol de mélange ou dans un récipient séparé pour éviter les dommages ou les pertes.

Important : Ne placez pas l'appareil en plein soleil ni dans un endroit humide. Gardez-le hors de portée des enfants.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise électrique.
	La tête moteur est relevée.	Abaissez complètement la tête moteur.
Bruit excessif ou sons inhabituels pendant le fonctionnement.	L'appareil fonctionne à une vitesse élevée.	Réglez la vitesse en fonction des ingrédients. Voir les recommandations dans ce manuel.
	La quantité d'ingrédients est trop importante, ce qui peut provoquer une surcharge de l'appareil.	Veillez à ne pas dépasser la limite de 1,2 kg et respectez les conseils pour la pâte levée.
	La durée de fonctionnement est trop longue.	Arrêtez le mélange et laissez l'appareil refroidir.
	L'appareil est neuf et le moteur a besoin d'une période de rodage.	Le bruit inhabituel disparaîtra de lui-même après quelques cycles.
La pâte ne se pétrir pas correctement, surtout si elle est lourde.	Le mauvais accessoire est installé ou la quantité d'ingrédients est trop importante.	Vérifiez dans les tableaux précédents que vous utilisez le bon accessoire et la bonne vitesse. Assurez-vous également de ne pas dépasser la limite de 1,2 kg et respectez les conseils pour la pâte levée.
La pâte colle au bol pendant le pétrissage.	Le bol ou le crochet pétrisseur n'a pas été suffisamment nettoyé, ce qui provoque l'adhérence de la pâte.	Nettoyez le bol et l'accessoire comme indiqué dans la section nettoyage.

Problème	Cause	Solution
Les accessoires (en particulier les outils de mélange) se décolorent.	Des produits de nettoyage agressifs peuvent provoquer une décoloration.	Les légères décolorations sont sans danger et n'affectent ni la performance ni la sécurité alimentaire. Utilisez un détergent doux pour le nettoyage et évitez les produits abrasifs ou chimiques forts.
L'accessoire de mélange frotte contre le bol.	Le bol n'est pas correctement fixé.	Serrez le bol.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service client.
La pâte grimpe ou « remonte » sur le crochet pétrisseur.	La pâte contient beaucoup d'œufs ou de farine de seigle.	Ces ingrédients rendent généralement la pâte plus collante. Ajoutez un peu de farine blanche ou enduisez légèrement le crochet d'huile.
	La vitesse de pétrissage est trop élevée.	Utilisez au maximum la vitesse 2 pour le pétrissage.
	C'est un signe que la pâte est prête.	Arrêtez le mélange.

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

Le symbole d'une poubelle barrée figurant sur les appareils électriques ou électroniques, les emballages ou la documentation indique que vous êtes légalement tenu d'éliminer ces appareils séparément des déchets ménagers. L'élimination avec les ordures ménagères, comme dans la poubelle résiduelle ou le bac jaune, est interdite. Évitez toute erreur en assurant une élimination correcte via les systèmes de collecte ou de reprise prévus à cet effet. Si le produit contient des piles ou des lampes devant être retirées avant l'élimination, vous devez les retirer et les éliminer séparément comme déchets de piles. Les lampes doivent être éliminées comme déchets électroniques.

Pour une élimination correcte, vous pouvez rapporter gratuitement vos anciens appareils dans des points de collecte locaux, des centres de recyclage ou chez le revendeur où le produit a été acheté. Les piles et les lampes peuvent également être rapportées dans des installations de collecte désignées pour une élimination sécurisée. Une élimination correcte de ce produit contribue à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine causés par une gestion inappropriée des déchets.

Pour plus d'informations sur l'élimination correcte et l'emplacement des points de collecte à proximité, veuillez contacter votre mairie, le service de gestion des déchets ou visiter le site : <https://www.e-schrott-entsorgen.org/>

Les piles et accumulateurs vendus par le fabricant sont couverts par la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG). Vous pouvez rapporter gratuitement les piles usagées au fabricant ou au revendeur.

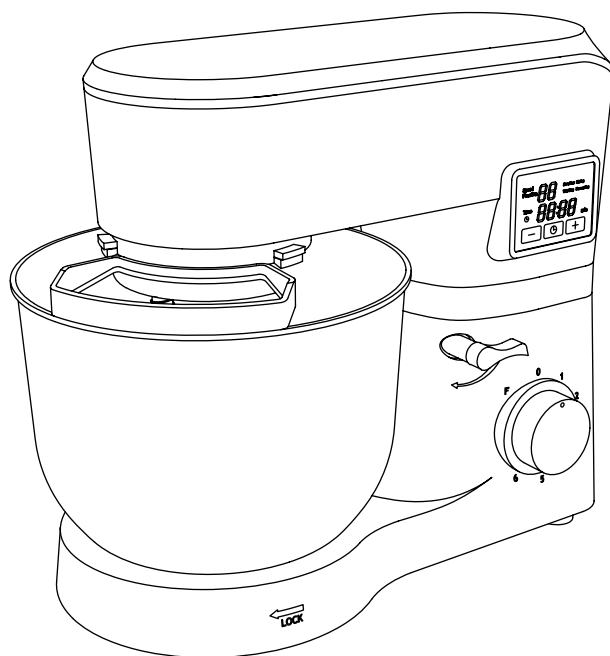


ROBOT DE COCINA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente este manual antes de usar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

KLAMER
Küchenmaschine Classic



Ayuda y consejos
mixer-classic.klamer-kitchen.com o
escaneando el código QR

KLAMER

Datos Técnicos

Modelo	KLAMER Küchenmaschine Classic
Voltaje	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia	1400 W

Nota

Si tiene preguntas o dudas, póngase en contacto con el equipo de atención al cliente de KLAMER en hello@klamer-kitchen.com. ¡Estaremos encantados de ayudarle!

Sobre este aparato

Muchas gracias por la compra del Robot de cocina de KLAMER. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de utilizar el aparato por su propia seguridad. El uso de este aparato ofrece muchas ventajas

- Motor potente de 1400 W y un bol compacto de 5,5 litros, perfecto para todo tipo de masas comunes y el uso diario.
- Tres accesorios versátiles para mezclar, amasar y batir, además de una práctica función de temporizador para trabajar con precisión.
- Pies de ventosa seguros que garantizan una estabilidad firme, incluso con masas pesadas.

Precauciones de seguridad importantes

Cuidado

Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato.

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión.
2. Antes de enchufar el aparato, verifique que el voltaje indicado en el dispositivo coincida con el voltaje de la red eléctrica local.
3. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio dispositivo están dañados. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
4. Si el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos, se requiere una supervisión estricta. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
5. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión. Si necesita alejarse, apague el aparato y desconéctelo del enchufe.

- 6. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa y manténgalo alejado de superficies calientes. El cable, el enchufe y el aparato no deben sumergirse en agua ni en otros líquidos.
- 6. No utilice este aparato para fines distintos a los previstos. Este aparato está diseñado para uso doméstico.
- 6. Durante el funcionamiento, el aparato debe colocarse sobre una superficie plana y nivelada. No debe existir el riesgo de que se caiga. Tenga en cuenta que el peso del aparato puede aumentar durante el uso, dependiendo de la carga.
- 6. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que el suministro eléctrico de su hogar coincida con los valores indicados en la placa de características.
- 6. Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté apagado y desenchufado.
- 6. No utilice la máquina si el enchufe o el cable están dañados, si se ha producido un fallo de funcionamiento o si el aparato se ha caído o dañado de alguna otra forma.
- 6. Si el cable está dañado, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente del fabricante.
- 6. Desconecte siempre el aparato tirando del enchufe, no del cable.
- 6. No utilice accesorios de terceros con este producto.
- 6. ATENCIÓN: Para evitar el riesgo de reinicio accidental del interruptor térmico de protección, este aparato no debe conectarse a un temporizador externo ni a un circuito que se conecte y desconecte regularmente mediante un sistema de control automático (como los que utilizan algunas compañías eléctricas).
- 6. Asegúrese de que los interruptores de seguridad no estén dañados ni manipulados.
- 6. No conecte el enchufe a la toma de corriente antes de haber instalado todos los accesorios necesarios, como el bol, la tapa antisalpicaduras y los accesorios de batido.
- 6. No instale accesorios mientras el aparato esté en funcionamiento.
- 6. Asegúrese de que la máquina esté apagada antes de retirar cualquier accesorio.

Los primeros pasos

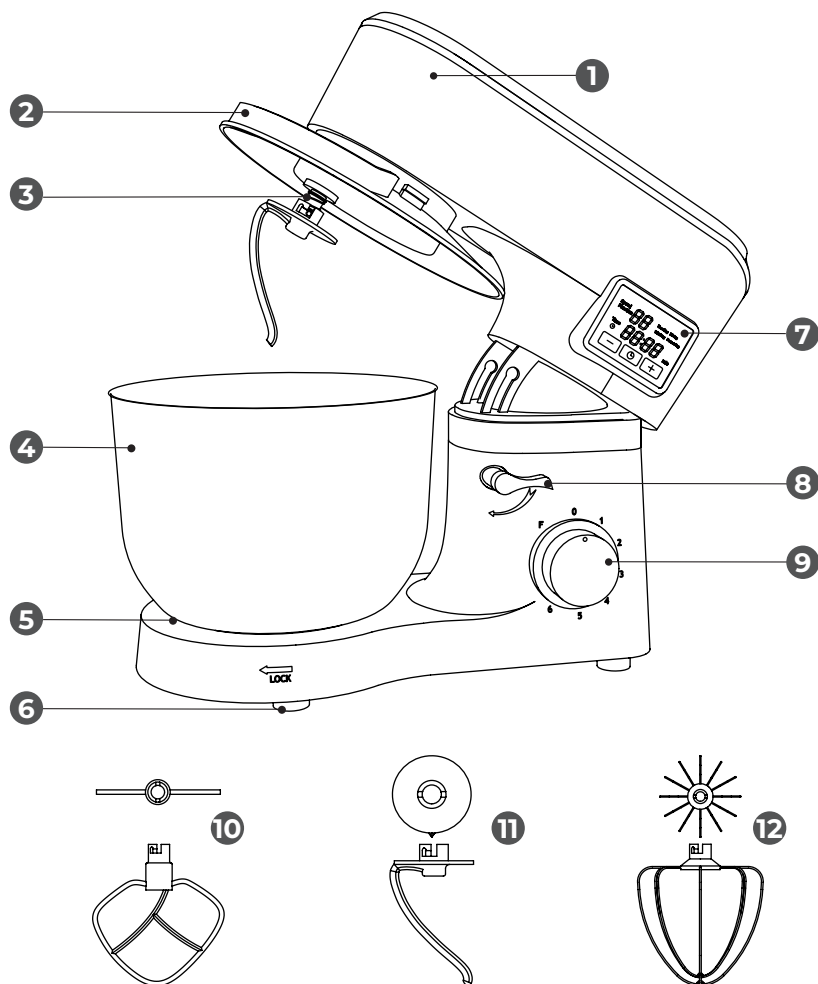
Para que empiece a usar con éxito su nuevo robot de cocina hemos creado tutorial que explica de forma clara y visual cómo utilizar el aparato.

Puede encontrarlo en el sitio web que aparece a continuación o, más fácil aún, escaneando el código QR que se muestra abajo.

mixer-classic.klamer-kitchen.com

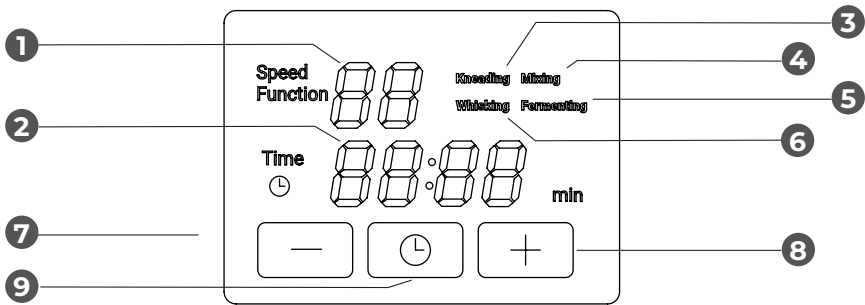


Esquema



- | | |
|--|---|
| 1 Cabezal | 7 Pantalla |
| 2 Protector antisalpicaduras con
abertura | 8 Palanca de bloqueo |
| 3 Eje de batido | 9 Regulador de velocidad |
| 4 Bol de 5,5 L | 10 Batidor plano |
| 5 Placa de montaje | 11 Gancho amasador |
| 6 Patas con ventosa | 12 Batidor de varillas de acero
inoxidable |

Esquema de la pantalla



- 1 Indicador de velocidad
- 2 Indicador de tiempo
- 3 Amasado
- 4 Mezclado
- 5 Batido
- 6 Función de fermentación
- 7 Botón « Menos »
- 8 Botón « Más »
- 9 Botón « Tiempo »

Antes del primer uso

1. Retire todos los embalajes y, en su caso, las pegatinas o etiquetas que se encuentren en el exterior del aparato. Luego, limpie el aparato con un paño o esponja ligeramente húmedos.
2. Enjuague las piezas accesorias bajo agua corriente y luego séquelas con un paño suave o una esponja.

Nota

Los motores nuevos suelen necesitar un tiempo antes de alcanzar su sonido final. Los tonos agudos que puedan escucharse durante las primeras utilizaciones, no representan un problema y desaparecerán con el tiempo.

Uso de los accesorios

Accesorio	Uso	Ingredientes típicos
Batidor plano	Mezclas normales a pesadas	Pasteles, galletas, dulces, panes dulces, albóndigas, puré de patatas
Gancho amasador	Mezcla y amasado de masa de levadura	Pan, masa para pizza, bizcocho de levadura, panecillos
Baditor de varillas	Batido de mezclas que contienen aire	Huevos, nata montada, mayonesa, bizcocho, bizcocho esponjoso

El montaje del Robot de Cocina

Al colocar los distintos accesorios en o sobre la Kitchen Machine, recomendamos seguir el siguiente orden.

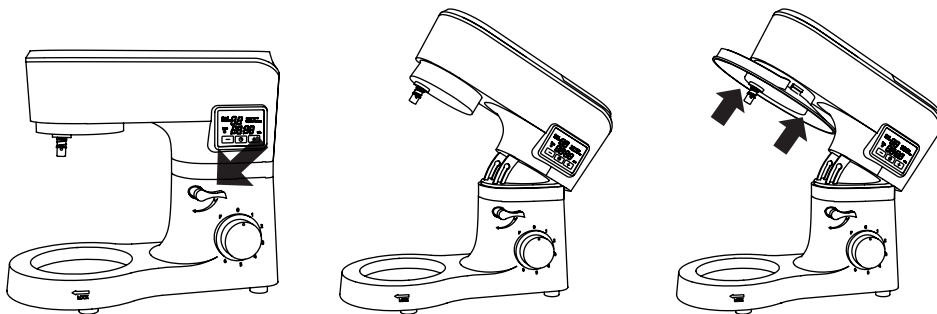
Levante el cabezal del motor y coloque el protector anti salpicaduras.

1. Coloque su mano sobre el cabezal del motor para evitar que se abra demasiado rápido. Mantenga la mano en el aparato hasta que el cabezal esté completamente abierto.
2. Con la otra mano, presione hacia abajo la palanca de bloqueo situada en la parte frontal, junto al regulador giratorio. Esto desbloqueará el mecanismo y la parte superior del Robot de Cocina se levantará automáticamente.
3. Ahora puede retirar la mano del cabezal del motor.

El protector anti salpicaduras evita que los alimentos se salgan del bol, especialmente al mezclar ingredientes líquidos o en grandes cantidades y a velocidades altas.

Gracias a la abertura de llenado, se pueden añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla. Después de levantar el cabezal del motor, fije el protector anti salpicaduras de la siguiente manera:

1. Sujeta el protector anti salpicaduras asegurándote de que la abertura para añadir ingredientes quede al lado, paralela al cabezal del motor. Luego, deslízalo con un poco de presión desde abajo sobre el cabezal hasta que encaje bien en la parte superior. Las piezas de goma mantienen el protector fijo para que no se caiga.



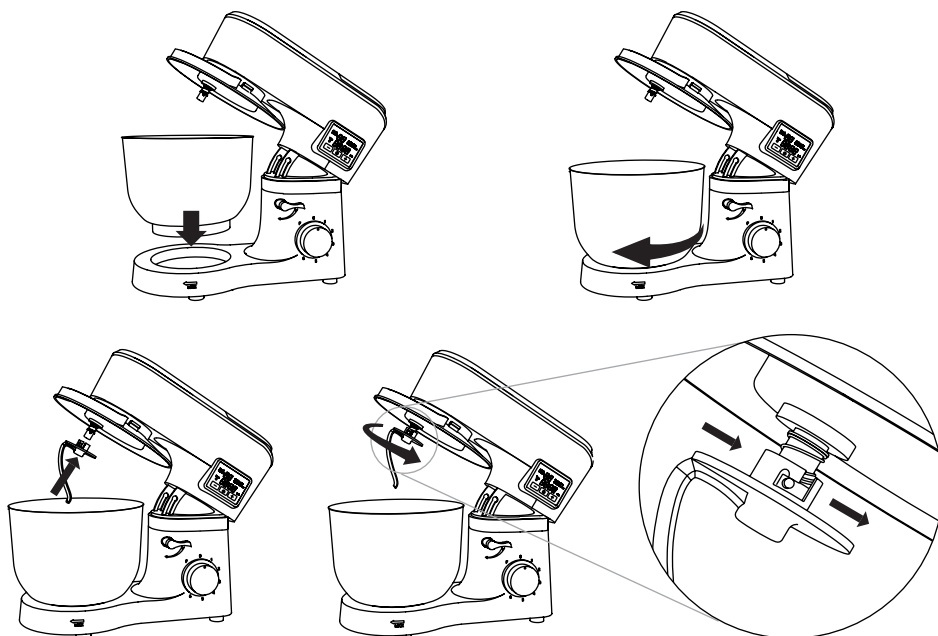
Fijación del bol de mezcla

Para fijar el bol de mezcla, el cabezal del motor debe estar levantado. Proceda a fijar el bol de la siguiente manera:

1. Coloque el bol en la ranura de la base. Gírelo suavemente en sentido

horario hasta que note resistencia. Mueva un poco el bol hacia adelante y atrás para asegurarse de que esté bien fijo y no tambalee.

2. Para quitar el bol, haga lo contrario: gírelo en sentido antihorario y levántelo de la base. Recuerde que el cabezal del motor debe estar levantado para hacerlo.



Fijar un accesorio de mezcla

Para fijar o cambiar un accesorio de mezcla, el cabezal del motor debe estar levantado. Para colocar un accesorio, siga estos pasos:

1. Desliza el accesorio desde abajo sobre el eje batidor hasta que toque el resorte. Asegúrate de que el pasador del eje esté alineado con la ranura del accesorio.
2. Presiona el accesorio hacia arriba contra el resorte y gira el pasador del eje en sentido contrario a las agujas del reloj para que encaje en la ranura del accesorio.
3. Gira el accesorio hasta que el pasador quede en el lado izquierdo de la ranura. Ya puedes soltar el accesorio; el resorte lo mantendrá fijo.
4. Para quitar o cambiar el accesorio, haz lo contrario: presiona ligeramente el accesorio hacia arriba contra el resorte y gíralo en sentido horario hasta que el pasador quede en el lado derecho de la ranura. Luego, retíralo con cuidado hacia abajo.
5. Una vez que el accesorio esté bien fijado, baja el cabezal del motor. Para hacerlo, presiona nuevamente la palanca de bloqueo hacia abajo para mover el cabezal.

Uso del Robot de Cocina

Enchufe el aparato a después de montarlo para ponerlo en funcionamiento. Maneje el Robot de Cocina a través de la pantalla táctil digital y el mando giratorio de la siguiente manera:

Encender y apagar

1. En cuanto el robot de cocina esté enchufado, se encenderá la pantalla. Aparecerá "00" en Velocidad y "00:00" en Tiempo, indicando que el aparato está encendido.

Nota:

Cuando el cabezal del motor esté levantado, la pantalla se apagará. Por razones de seguridad, el uso de la pantalla estará desactivado hasta que el cabezal esté bajado y bloqueado en su lugar.

Timerfunktion einstellen

Después de encender el robot de cocina, toda la pantalla se iluminará.

1. Asegúrese de que el botón redondo esté en "0". Presione el botón de tiempo (), para activar el temporizador. La indicación del tiempo sobre el botón comenzará a parpadear.
2. Ajuste la duración deseada de mezcla en minutos usando los botones de más (+) y menos (-).
3. El tiempo empezará a contar desde el momento en que inicie el proceso de mezcla. Cuando el tiempo termine, el aparato emitirá varios pitidos.

Nota:

No llene el bol mezclador con más de 1,2 kg de ingredientes. Al preparar masa de levadura, no utilice más de 700 g de harina de trigo ni más de 650 g de harina integral.

Geschwindigkeit einstellen und Rührvorgang starten

1. Encienda el robot de cocina. Si desea usar el temporizador, configúrelo ahora. Sin un temporizador configurado, el tiempo comenzará a contar automáticamente y volverá a 00:00 cuando el mando giratorio se coloque en 0.
2. Ahora inicie el proceso de mezcla girando el mando de 0 a 1. Comience despacio para evitar movimientos bruscos y que los ingredientes salpiquen, y aumente la velocidad poco a poco. Puede encontrar más información sobre la selección correcta de velocidad en la sección "Indicaciones sobre la velocidad" en la siguiente sección.

3. Tanto la pantalla como el mando le indican en qué nivel está mezclando en ese momento.
4. El tiempo restante de mezcla se muestra en la pantalla, en la parte superior.
5. Volver a girar el mando a la posición 0 detendrá el proceso de mezcla.

Indicaciones sobre la velocidad

En la tabla que aparece a continuación encontrará algunas velocidades típicas para distintos tipos de preparación, como referencia.

Nivel	Tipo	Explicación
1-2	Batir y mezclar lento	Los niveles 1 y 2 son adecuados para mezclar y combinar ingredientes lentamente, así como para amasar masas de levadura, masas pesadas y preparaciones para dulces. También son ideales para preparar puré de patatas u otros purés de verduras, incorporar grasa para hornear en la harina y mezclar masas líquidas o finas.
3-4	Batir y mezclar	Los niveles 3 y 4 son recomendados para mezclar masas de peso medio, como la masa para galletas. También son adecuados para combinar azúcar con grasa para hornear o para añadir azúcar gradualmente a las claras de huevo para hacer merengue. Estos niveles medios también funcionan bien para preparar mezclas listas para pasteles.
5-6	Batir y mezclar rápido	Los niveles 5 y 6 son ideales para mezclar rápido, espumar y batir, por ejemplo, al mezclar masas finales como las de pasteles o donas. También permiten batir nata montada, claras de huevo o masas de azúcar cocidas sin esfuerzo en estos niveles altos. Además, se pueden batir eficientemente pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o puré de patatas.

F	Fermentar	Esta función inicia automáticamente un temporizador de 60 minutos y deja reposar la masa en el bol de mezcla, sin movimiento. El reposo es especialmente importante para masas con levadura, ya que necesita tiempo para fermentar para alcanzar la esponjosidad y consistencia deseada.
---	-----------	--

Nota:

Con masas de levadura, trabaje como máximo en el nivel 2, y al amasar otras masas, como máximo en el nivel 4, ya que de lo contrario el motor podría sobrecargarse e incluso dañarse.

Preparación de masa de levadura

La preparación de masa de levadura funciona tanto con harina de trigo como con harina integral. Para principiantes se recomienda el método de batido rápido, en el que la levadura seca se mezcla con los ingredientes secos antes de añadir el líquido. Como alternativa, en el método tradicional, la levadura se disuelve primero en agua tibia. Para ambas variantes, siga los siguientes pasos:

Masa de levadura con 700 g de harina de trigo (63 % de hidratación)

1. Añada 550 g de harina de trigo, 1 paquete de levadura seca (aprox. 7 g), 1 cucharadita de azúcar (opcional) y 14 g de sal (2 cucharaditas) en el bol de mezcla.
2. Coloque el gancho para amasar, encienda el robot de cocina y seleccione la velocidad 2. Deje que la máquina funcione durante unos 20 segundos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
3. Agregue lentamente unos 445 ml de agua tibia, asegurándose de añadirla en porciones para evitar que se acumule alrededor del gancho y retrase el proceso de amasado.
4. Deje que el robot continúe amasando a la misma velocidad durante 90 a 120 segundos.
5. Añada el resto de la harina poco a poco, en porciones de aproximadamente 60 g ($\frac{1}{2}$ taza) cada una, hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol después de unos dos minutos.
6. Si la masa se adhiere al gancho, deje que la máquina amase durante dos minutos más o hasta que la masa esté uniforme y elástica.
7. Termine el amasado, retire la masa del bol y limpie los restos adheridos al gancho. La masa está lista para continuar con el siguiente paso. Ahora puedes seguir las instrucciones de la receta para el levado, formado y horneado.

Masa de levadura con 650 g de harina integral (75 % de hidratación)

1. Añada 500 g de harina integral, 1 sobre de levadura seca (aprox. 7 g), 1 cucharadita de miel o azúcar (opcional) y 13 g de sal (2 cucharaditas) en el bol de la batidora. Los 150 g restantes de harina se añadirán después en porciones.
2. Coloque el gancho amasador, encienda la robot de cocina y seleccione la velocidad 2. Mezcle los ingredientes durante unos 20 segundos.
3. Agregue lentamente unos 490 ml de agua tibia, asegurándose de hacerlo de forma uniforme y lenta para evitar que el líquido se acumule alrededor del gancho amasador.
4. Deje que la máquina amase a velocidad constante durante 90 a 120 segundos.
5. Añada el resto de la harina poco a poco, en porciones de aproximadamente 60 g, hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol tras unos dos minutos.
6. Si la masa aún se pega al gancho, deje que la máquina amase durante dos minutos más o hasta obtener una consistencia elástica y homogénea.
7. Finalice el amasado, retire la masa y quite los restos que puedan quedar en el gancho amasador. La masa ya está lista para reposar, formar y hornear.

Preparación de nata montada

Esta robot de cocina es ideal para montar nata.

Para ello, vierta la nata fría en el bol limpio y seco, y coloque el batidor en la robot de cocina.

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

Cantidad de líquido	Velocidad
60 ml (¼ Taza)	Aumente la velocidad lentamente hasta el nivel 6.
120 ml (½ Taza)	Aumente la velocidad lentamente hasta el nivel 6.
240 ml (1 Taza)	Aumente la velocidad lentamente hasta el nivel 5.
500 ml (½ Litro)	Aumente la velocidad lentamente hasta el nivel 5.

Nota:

No llene más de un tercio de la capacidad del bol al batir la nata para evitar que se desborde.

Preparación de claras de huevo a punto de nieve

Este robot de cocina es ideal para montar claras de huevo. Coloque al menos 3 claras a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Instale el batidor de varillas. Bata aumentando la velocidad poco a poco hasta llegar al nivel 6. Siga batiendo hasta alcanzar la consistencia deseada.

Otras indicaciones generales

Ajustes en las recetas usando el robot de cocina:

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

Orden de adición de ingredientes:

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

- 1/3 de los ingredientes secos, luego 1/2 de los ingredientes líquidos
- 1/3 de los ingredientes secos, luego 1/2 de los ingredientes líquidos
- El 1/3 restante de los ingredientes secos

Se recomienda comenzar a mezclar con la velocidad 1 o 2 hasta que los ingredientes estén bien integrados. Luego, puede aumentar lentamente a la velocidad deseada (ver tabla en la página 60).

Siempre añada los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol. La tapa anti-salpicaduras facilita esta tarea.

Preparación de mezclas preparadas

Al preparar mezclas ya preparadas para pasteles, es mejor usar las velocidades 3 o 4. Respete el tiempo de mezcla indicado en el paquete.

Amasado de masa con levadura

Siempre use el gancho amasador para mezclar y amasar masa con levadura.

Para amasar y mezclar masas de levadura, use la velocidad 2.

No utilice más de 700 g de harina de trigo ni 650 g de harina integral. Ajuste la receta si es necesario.

Añadir nueces, pasas o frutas

Los ingredientes sólidos como nueces, pasas o similares deben añadirse solo en los últimos segundos del proceso de mezcla, a velocidad 1 o 2. La masa debe estar lo suficientemente firme para que las nueces o frutas no se hundan durante el horneado.

Mezclar líquidos

Al mezclar grandes cantidades de líquidos, comience a baja velocidad para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solo cuando la mezcla se haya **espesado**.

Limpieza

Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o moverlo. NUNCA debe entrar en contacto con agua la parte electrónica del cabezal del motor.

Limpie el aparato de la siguiente manera:

1. Desenchufe el robot de cocina si aún no lo ha hecho.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo. Luego séquelo bien.
3. Nunca coloque el robot de cocina bajo el agua corriente ni lo enjuague con agua.
4. No utilice productos de limpieza agresivos ni estropajos, ya que podrían dañar la superficie.
5. El bol para mezclar es apto para lavavajillas, pero también puede lavarse con agua tibia y un poco de detergente, y secarse con un paño suave.
6. Los accesorios de batido no son aptos para lavavajillas. Límpielos a mano con agua tibia y detergente, y séquelos con un paño suave.

Nota:

El eje de batido giratorio puede dejar ligeras marcas negras debido a la alta velocidad y a la fricción constante. Límpielo inmediatamente después de cada uso.

Guardado

1. Desenchufe primero el aparato si aún no lo ha hecho.
2. Guarde el robot de cocina en un lugar seco y limpio, preferiblemente en un armario o sobre una superficie con espacio suficiente. Asegúrese de que todos los accesorios estén completamente limpios y secos antes de guardarlos.
3. Enrolle el cable de alimentación sin apretarlo demasiado y evite dobleces fuertes o tensión. Guarde las piezas pequeñas como el gancho amasador o el batidor en el bol o en un recipiente aparte para evitar daños o pérdidas.
4. Importante: No exponga el aparato a la luz solar directa ni a alta humedad. Guárdelo fuera del alcance de los niños.

Soluciones

Problema	Causa potencial	Solución
No puede encender la máquina.	La máquina no tiene electricidad.	Enchúfe la máquina en un enchufe con electricidad.
	El cabezal del motor está levantado.	Baje el cabezal correctamente.
La máquina hace mucho ruido o un ruido descomunal.	La máquina está trabajando a un nivel de velocidad muy alto.	Ajuste la velocidad según los ingredientes. Encontrará ayuda en este manual.
	Hay demasiada cantidad en el bol.	Asegúrese de no superar el límite de 1,2 kg y tenga en cuenta las indicaciones para la masa de levadura.
	El tiempo de funcionamiento es demasiado largo.	Detenga la máquina y deje la descansar.
	La máquina es nueva y el motor tiene que arrancar y regularse.	El ruido descomunal desaparecerá en pocos minutos.
La masa no se deja amasar correctamente.	El accesorio mezclador es incorrecto o la cantidad en el bol es demasiado grande.	Verifique con las tablas anteriores si ha seleccionado correctamente el accesorio mezclador y la velocidad. Asegúrese de no superar el límite de 1,2 kg y tenga en cuenta las indicaciones para la masa de levadura.
La masa se queda pegada al bol.	El bol o el accesorio no están totalmente limpios o no han sido limpiados correctamente.	Limpie el bol y los accesorios de la forma indicada en el apartado de limpieza.

Problema	Causa potencial	Solución
Los accesorios se decoloran.	Los limpiadores abresivos pueden causar decoloración.	Leves decoloraciones no son problemáticas y no afectan el rendimiento ni la seguridad alimentaria. Para limpiar, use detergentes suaves y evite limpiadores abrasivos o químicos fuertes.
El gancho de amasar roza contra el bol de la batidora.	El bol no está insertado correctamente.	Enrosque bien el bol.
	El robot de cocina tiene un defecto.	Escríble a servicio al cliente.
La masa se pega o “sube” al gancho de amasar.	La masa contiene muchos huevos o mucha harina de centeno.	Estos ingredientes suelen hacer que la masa sea más pegajosa. Añada un poco de harina blanca o unte el gancho de amasar con aceite.
	La velocidad de amasar es muy alta.	No usen un nivel más alto que el 2 para amasar.
	Muchas veces, que la masa se “suba”, indica que está lista.	Deje de amasar.

Nota:

Por favor, contacte al equipo de atención al cliente de KLAMER para repuestos, preguntas o cualquier duda en hello@klamer-kitchen.com. ¡Estaremos encantados de ayudarle!

Garantía

El fabricante ofrece una garantía conforme a la legislación del país de residencia del cliente, con una duración mínima de 12 meses, que comienza a partir de la fecha en que el aparato se vende al consumidor final.

- La garantía cubre únicamente defectos de material o fabricación, y no es válida en los siguientes casos:
- Desgaste y deterioro normal
- Uso incorrecto, por ejemplo, sobrecarga del aparato o uso de accesorios no autorizados
- Daños por fuerza externa o violencia
- Daños por no seguir las instrucciones del manual de usuario, como conexión a una red eléctrica inadecuada o incumplimiento de las indicaciones de limpieza
- Aparatos parcialmente o completamente desmontados

Conformidad

Este producto cumple con las normativas CE vigentes. La declaración completa de conformidad puede solicitarse a través del formulario de contacto en nuestra página web o al servicio de atención al cliente de KLAMER, utilizando las direcciones de correo electrónico indicadas en este manual.

Indicaciones para la disposición

El símbolo de “contenedor de basura tachado” que aparece en los aparatos eléctricos y electrónicos, sus embalajes o documentos adjuntos, indica que usted está legalmente obligado a desechar estos dispositivos por separado de la basura doméstica no clasificada. Está prohibido desecharlos en la basura común, como el contenedor de restos o el contenedor amarillo. Para evitar errores, realice la correcta eliminación en los puntos de recogida y devolución especializados.

Si los productos contienen baterías, acumuladores o lámparas que pueden extraerse sin dañarlos del aparato, estas deben retirarse antes de desechar el equipo y eliminarse por separado como baterías o lámparas.

Para una eliminación adecuada, los aparatos usados pueden entregarse gratuitamente en los puntos municipales de recogida o en los centros de reciclaje autorizados para su tratamiento, recuperación de materiales y reciclaje. La correcta eliminación de este producto contribuye a la protección del medio ambiente y previene posibles daños a las personas y al entorno que podrían derivarse de una manipulación incorrecta al final de la vida útil del aparato.

Para obtener información sobre el punto de recogida o centro de reciclaje más cercano, consulte con la administración local o visite la página web: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Además, los aparatos usados también pueden entregarse gratuitamente en los puntos de recogida establecidos por fabricantes o distribuidores conforme a la ley alemana ElektroG. Para obtener información sobre el punto de recogida más cercano, contacte con el fabricante o el comerciante.

