CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

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

CE

Knetmaschine mit Fleischwolf

Kneedmachine met gehaktmolen • Pétrin avec hachoir à viande • Máquina de amasado con picadora
Impastatrice con tritacarne • Kneading machine with Mincer • Urządzenie do ciasta z maszynką do mięsa
Dagasztógép húsdarálóval • Пристрій для замішування тіста із м'ясорубкою
Тестомешалка с мясорубкой • العجانة المزودة بمفرمة

KM 3414

DEUTSCH

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 4
Technische Daten..... Seite 9
Garantie ..... Seite 9
Entsorgung- Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.... Seite 10
Abbildungen..... Seite 74

ENGLISH

Location of Controls .....page 3
Instruction Manual .....page 35
Technical Specifications .....page 40
Disposal - Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol .....page 40
Figures .....page 74

NEDERLANDS

Locatie van bedieningselementen.....blz 3
Gebruiksaanwijzing .....blz 11
Technische specificaties .....blz 16
Verwijdering - Betekenis
van het vuilnisbak-symbool.....blz 16
Afbeeldingen.....blz 74

JĘZYK POLSKI

Lokalizacja kontrolek ..... strona 3
Instrukcja obsługi ..... strona 41
Techniczne specyfikacje ..... strona 46
Warunki gwarancji ..... strona 46
Usuwanie - Znaczeniesymbolu
„Pojemnik na śmieci“ ..... strona 47
Rysunki ..... strona 74

FRANÇAIS

Situation des commandes .....page 3
Mode d’emploi .....page 17
Caractéristiques techniques.....page 22
Élimination - Signification du symbole “Elimination” ...page 22
Illustrations.....page 74

MAGYARUL

A kezelőszervek elhelyezkedése.....oldal 3
Használati útmutató.....oldal 48
Műszaki adatok.....oldal 53
Selejtezés - A „kuka“ piktogram jelentése .....oldal 53
Ábrák.....oldal 74

ESPAÑOL

Ubicación de los controles .....página 3
Instrucciones de servicio.....página 23
Especificaciones técnicas .....página 28
Eliminación - Significado
del símbolo del “Cubo de basura” .....página 28
Figuras .....página 74

УКРАЇНСЬКА

Розташування органів керування.....стор 3
Посібник користувача.....стор 54
Технічні характеристики .....стор 59
Малюнки .....стор 74

ITALIANO

Posizione dei comandi .....pagina 3
Istruzioni per l’uso.....pagina 29
Specifiche tecniche .....pagina 34
Smaltimento- Significato
del simbolo “Eliminazione” .....pagina 34
Figure .....pagina 74

РУССКИЙ

Расположение элементов .....стр. 3
Руководство пользователя .....стр. 60
Технические характеристики .....стр. 65
Рисунки .....стр. 74

العربية

مكان عناصر التحكم ..... صفحة 3
دليل التعليمات ..... صفحة 66
المواصفات الفنية ..... صفحة 70
الأشكال ..... صفحة 74

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم

Instrukcja obsługi

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

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 41
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa..... 41
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem .. 42
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem..... 42
Lokalizacja Kontrolek 42
Włączanie/wyłączanie..... 42
Przed pierwszym użyciem 42
Elektryczne połączenia 42
Urządzenie do wyrabiania ciasta 42
Montaż i praca..... 42
Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki 43
Przerwij pracę..... 43
Koniec pracy i demontaż misy..... 43
Maszynka do mięsa 43
Przygotowanie..... 43
Montaż maszynki 43
Montaż końcówki do kiełbasy..... 44
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego 44
Montaż końcówki do ciastek..... 44
Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej 44
Praca i instrukcje użytkowania..... 44
Końcowa praca..... 45
Czyszczenie 45
Obudowa silnika 45
Misa mieszająca z osłoną przed rozpryskami, końcówkami do wyrabiania ciasta/mieszania i częściami maszynki do mięsa..... 45
Proponowane Przepisy 45
Techniczne specyfikacje..... 46
WARUNKI GWARANCJI 46
Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“ 47
Rysunki..... 74

Instrukcje bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
  Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA: Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
  Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- **Nie** podłączać urządzenia do zasilania przed zamocowaniem wszystkich potrzebnych akcesoriów.
- Nie dotykać części będących w ruchu; zaczekać, aż wszystkie elementy przestaną się poruszać.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Nie manipulować przy włącznikach bezpieczeństwa.
- Podczas czyszczenia i montażu maszynki do mięsa, korzystać z noża (16) z odpowiednią ostrożnością!
- Korzystać wyłącznie z popychacza, aby napełnić maszynkę (11).

⚠ **UWAGA: Ryzyko przeciążenia!**

Używać urządzenia wyłącznie w charakterze miksera lub maszynki do mielenia, lecz nie wolno korzystać z obu funkcji jednocześnie.

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 10 minut. Przed ponownym uruchomieniem należy pozostawić je do ostygnięcia na ok.10 minut.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

Zastosowanie zgodne z zamierzeniem

Urządzenie przeznaczone jest do

- przygotowania ciasta, śmietany, bitej śmietany, piany z białek;
- rozdrabniania (mielenia) żywności;
- wyrabiania ciasta za pomocą różnych końcówek.

Przeznaczone jest tylko do tego celu i może być użyte wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania.

Urządzenia nie wolno używać w celach komercyjnych.

Inne użycie nie jest uważane za zamierzone i może prowadzić do uszkodzeń mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z użytkowania innego niż zamierzone.

Lokalizacja Kontrolek

1 Pokrywa napędu ślimakowego
2 Obrotowe ramię
3 Panel kontrolny
4 Dźwignia podnoszenia ramienia
5 Obudowa silniczka
6 Miska
7a Końcówka do ugniatania
7b Końcówka do mieszania
7c Trzepak do ubijania jajek
8 Tarcza ochronna
9 Wałek napędowy
10 Osłona przed rozpryskiwaniem na misie miksującej

Rysunki na ostatniej stronie:

11 Popychacz
12 Tacka przy wlewie
13 Szyjka wlewu na obudowie ślimaka
14 Ślimak
15 Silikonowe złącze
16 Nóż
17 Płyta (3 różne rozmiary otworów)
18 Nakrętka pierścienia
19 Rozdzielacz do ciasta
20 Końcówka do kiełbasy
21 Końcówka do ciasta orientalnego (2 części)
22 Urządzenie do ciastek
23 Nóż do ciastek

Włączanie/wyłączanie

- Włączanie: Wybrać ustawienie prędkości między 1 a 6 na panelu sterującym.
- Wyłączanie: Nacisnąć przycisk OFF.

WSKAZÓWKA:

Silnik posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Wyłącza on silnik wtedy, gdy ramię (2) obraca się.

Przed pierwszym użyciem

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

Elektryczne połączenia

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

Urządzenie do wyrabiania ciasta

Montaż i praca

1. Docisnąć dźwignię (4) na dół. Ramię (2) obraca się.
2. Aby użyć miksera (7c), najpierw należy zamocować osłonę przed rozpryskami (10): Przytrzymać osłonę za pomocą kołnierza skierowanego do góry.

WSKAZÓWKA:

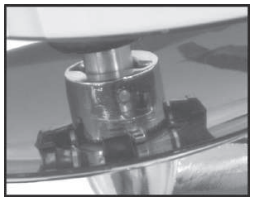
W dolnej końcówce ramienia widać dwa zagłębienia po prawej i lewej stronie (▼ ●).

JĘZYK POLSKI

Wepchnąć osłonę we wgłębienia za pomocą nacięć w prowadnicy i zatrzasnąć na miejscu, obracając ją w prawo.

WSKAZÓWKA:
Podczas przygotowania ciasta za pomocą haka do ugniatania lub mieszania niepotrzebna jest osłona przed rozpryskami. Zapewnia to opcję dodawania składników podczas przygotowania ciasta.

3. Jeśli chcemy użyć **haka do ugniatania** (7a), najpierw należy zainstalować tarczę ochronną (8). Zapobiega to styczności rosnącego ciasta z wałkiem napędowym. Przytrzymać tarczę tak jak misę. Zainstalować hak do ugniatania ciasta od spodu poprzez wgłębienia w tarczy i dokręcić, wykonując jedną czwartą obrotu.
4. Na górnej części końcówki widać wgłębienie na wałek napędowy oraz przetyczkę. Zamocować wymaganą końcówkę poprzez włożenie górnej części do wałka napędowego (9). Docisnąć i obrócić końcówkę jednocześnie w lewo, tak, aby przetyczka zablokowała się na miejscu w wałku napędowym.



5. Umieścić misę mieszającą w pojemniku i obrócić misę w kierunku LOCK, jak najdalej jest to możliwe.
6. A teraz dodać składniki.

UWAGA:
Nie przepełniać urządzenia, maks. ilość składników to 2 kg lub 1 litr płynów.

7. Docisnąć ramię, aż zatrzaśnie się na miejscu.
8. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda Schuko 230 V ~ 50 Hz. Status roboczy wskazywany jest za pomocą niebieskiego wskaźnika LED poniżej przycisku OFF .
9. Docisnąć ustawienie prędkości (przycisk 1-6) na panelu sterującym (3), aby włączyć urządzenie. Wybrane ustawienie wskazywane jest za pomocą błękitnej diody LED.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Końcówka do ugniatania	1-2	maks. 2 kg
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Końcówka do mieszania	3-4	maks. 2 kg
Lekkie ciasto (np. śmietana, białka jajek, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	5-6	min. 200 ml maks. 1 l

WSKAZÓWKA:
- Podczas wyboru ustawienia prędkości sprawdzić również instrukcje w przepisie.
- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 10 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.

Przerwij pracę

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
- Zawsze dociskać przycisk OFF, nawet gdy tylko na krótko chcemy przerwać proces przygotowania ciasta/mieszania.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (4) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik. **Końcówka wciąż się obraca przez krótki czas.**

Po opuszczeniu ramienia, cała operacja może trwać dalej, jeśli ponownie naciśniemy ustawienie prędkości.

Koniec pracy i demontaż misy

1. Nacisnąć przycisk OFF jeśli wyrabiane jest ciasto. Odłączyć od sieci.
2. Docisnąć ramię (4) na dół. Ramię podnosi się.
3. Obrócić misę do mieszania jednym szybkim ruchem w prawo, aby ją zdjąć.
4. Wyjąć ukończone ciasto z misy.
5. Aby zwolnić końcówkę z wałka napędowego, wypchnąć ją na górę i obrócić jednym krótkim ruchem w prawo. Następnie ją wyjąć.
6. Wyczyścić zużyte części jak opisano w dziale „Czyszczenie“.

Maszynka do mięsa

Przygotowanie

Prosimy sprawdzić nasz ogólny opis na stronie 3 oraz 74.

1. Dostęp do obudowy ślimaka jest chroniony pokrywą (1) na urządzeniu. Obrócić pokrywę w prawo, aby ją zdjąć.
2. Docisnąć silikonowe złącze (15) na wałku ślimaka (14).
3. Ustawić najpierw zębatkę ślimaka w części poziomej obudowy ślimaka.

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

Montaż maszynki (patrz rys. A)

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

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

4. Ustawić nóż (16) na wałku ślimaka ostrą stroną na zewnątrz.
5. Wybrać płytę do mielenia (17). Użyć zagłębień na płytę, aby wstawić ją do obudowy ślimaka.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Montaż końcówki do kiełbasy (patrz rys. B)

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

- Użyć przygotowane mięso do kiełbasy, Postępować zgodnie z poniższym opisem:
  4. Najpierw ułożyć rozdzielacz do ciasta (19) na wałku ślimaka. Aby to zrobić, użyć zagłębień na rozdzielaczu ciasta.
  5. Ustawić końcówkę do kiełbasy (20) na rozdzielaczu ciasta. Aby to zrobić, użyć zagłębień na końcówce do kiełbasy.
- Jeśli chcemy zmielić kawałki mięsa i zrobić kiełbasę w jednej czynności, najpierw należy ustawić nóż oraz płytę mielącą jak opisano w dziale „Montaż maszynki“ punkty 4 oraz 5. Następnie docisnąć końcówkę kiełbasy na nakrętkę pierścienia.

Więcej szczegółów znaleźć można w dziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego (patrz rys. C)

WSKAZÓWKA:
Użyć końcówki do kulek z ciasta orientalnego w celu wykonania kulek z mięsa lub ciasta.

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

4. Ustawić końcówkę 2 części na kuleczki z ciasta orientalnego (21) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Więcej szczegółów znaleźć można w dziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)

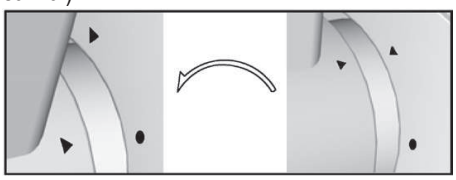
Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

4. Najpierw umieścić rozdzielacz do ciasta (19) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień na rozdzielaczu.
5. Ustawić urządzenie do ciastek (22) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień na urządzeniu do ciastek.

Więcej szczegółów znaleźć można w dziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimaka“.

Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej

6. Zakręcić nakrętkę pierścienia (18) w prawo na obudowie ślimaka.
7. Zamontować na urządzeniu wstępnie złożoną obudowę ślimakową. Ustawić obudowę ślimakową ze strzałką (▶) dopasowaną do znaku (●) na urządzeniu. Obrócić do pozycji pionowej. Strzałka na obudowie ślimakowej musi być przeciwna do strzałki na urządzeniu. (Sprawdzić na rysunku.)



UWAGA:
Jeśli ponownie otwieramy i zamykamy nakrętkę pierścienia po jej zamocowaniu, przytrzymać mocno obudowę ślimaka jedną ręką, na szyjce wlewu (13), w przeciwnym razie obudowa może przypadkowo rozluźnić się.

8. Ustawić tackę wlewu (12), tak aby wgłębienie tacki znajdowało się powyżej ramienia (2).

Praca i instrukcje użytkowania

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Po włączeniu urządzenia wałek napędowy (9) obraca się. Nie dotykać obracającego się wałka podczas pracy!

WSKAZÓWKA:
- Pokroić mięso na kawałki ok. 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości ani ścięgien.
- **Praca w krótkim czasie:** Nie korzystać z urządzenia przez dłużej niż 10 minut i umożliwić, aby wystygło przez 10 minut.

9. Ułożyć kawałki mięsa (pasztet/ mięso do kiełbasy lub ciasto) na tacce wlewu i następnie w szyjce wlewu. Jeśli mielimy mięso umieścić naczynie pod wylotem.
10. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda Schuko 230 V ~ 50 Hz. Status roboczy wskazywany jest za pomocą niebieskiego wskaźnika LED poniżej przycisku OFF .
11. Docisnąć ustawienie prędkości (przycisk 1/2/3/4) na panelu sterującym (3), aby włączyć urządzenie. Wybrane ustawienie wskazywane jest za pomocą błękitnej diody LED.
12. W razie konieczności docisnąć mięso lub ciasto za pomocą popychacza (11).

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Nie dociskać mięsa ani ciasta palcami!

Robienie kiełbasek

- Można użyć naturalnych jak i sztucznych osłonek na kiełbasę.
- Jeśli zdecydujemy się na osłonki naturalne, najpierw należy je zmiękczyć przez chwilę w wodzie.
- Zawiązać jedną końcówkę osłonki na kiełbasę.
- Docisnąć osłonkę na końcówce do kiełbasy.
- Mięso do kiełbasy dociskane jest przez końcówkę do kiełbasy i w ten sposób osłonka jest napełniana.

- Sprawdzić, czy w wypełnionej osłonce jest trochę luzu, jako że kiełbasa rośnie podczas gotowania czy smażenia, a osłona może pękać.
- Jeśli pierwsza kiełbasa osiągnie wymaganą długość, docisnąć palcami kiełbasę na końcu końcówki do kiełbasy.
- Obrócić kiełbasę raz albo dwa razy.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, można wyłączać urządzenie po wykonaniu każdej kiełbasy.

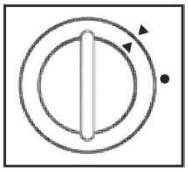
Formowanie kształtów ciasteczek

WSKAZÓWKA:
Jeśli wyrobiliśmy ciasto na ciasteczka, można stworzyć z niego różne kształty za pomocą noża (23).

- Po zainstalowaniu wstępnie złożonej obudowy ślimaka na urządzeniu, docisnąć nóż na urządzeniu do ciastek.
- Ustawić wybrany kształt ciastka.
- Przytrzymać ciasto na wylocie ręką i obciąć je na wybraną długość

Końcowa praca

1. Nacisnąć przycisk OFF, aby wyłączyć urządzenie.
2. Odłączyć wtyczkę sieciową.
3. Zdemontować części maszynki.
4. Wyczyścić zużyte części jak opisano w dziale „Czyszczenie“.
5. Zamknąć dostęp do obudowy ślimaka za pomocą pokrywy (1). Obrócić pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Strzałka na pokrywie musi być przeciwna do strzałki na urządzeniu. (Patrz rysunek po prawej stronie.)



Czyszczenie

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

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

Obudowa silnika

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

Misa mieszająca z osłoną przed rozpryskami, końcówkami do wyrabiania ciasta/mieszania i częściami maszynki do mięsa

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Nóż do mielenia jest bardzo ostry.

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

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

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Poziom prędkości 3 - 4

Składniki:

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

Przygotowanie:

Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

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

Bułeczki z siemieniem lnianym

Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

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

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wsypać do miski. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy Poziom prędkości 5 - 6

Składniki:

200 ml śmietany, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa brandy lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce.
Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 5-6 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać resztę bitej śmietany do mieszanki i wymieszać ją, korzystając z ustawienia 1. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Techniczne specyfikacje

Model: ..... KM 3414
Zasilanie: ..... 220-240 V~ 50 Hz
Pobór mocy: ..... 1000 W
Klasa ochrony: II
Praca krótkookresowa: ..... 10 minut
Massa netto: ..... 5,25 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

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

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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