

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung/Garantie

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



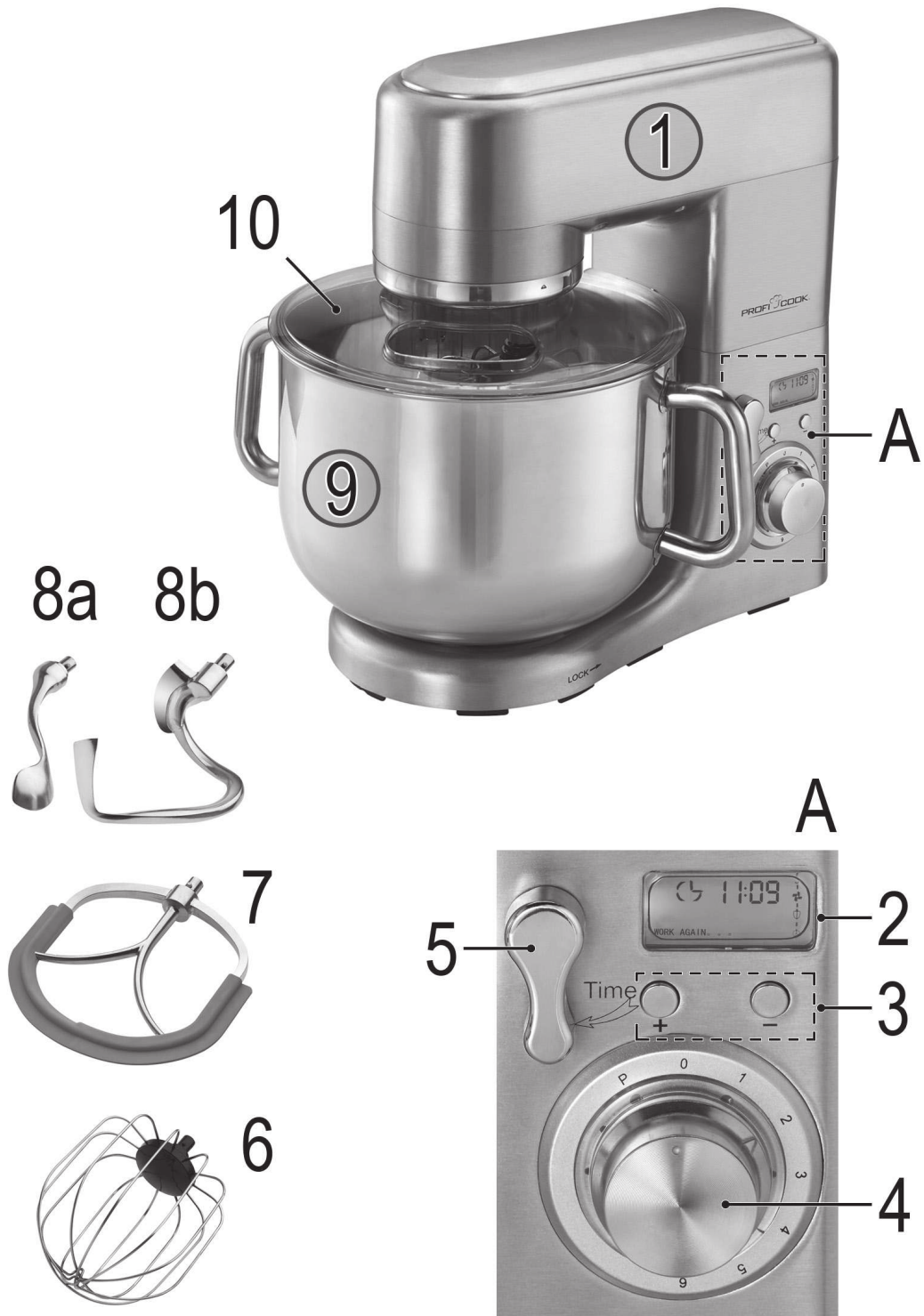
## Knetmaschine PC-KM 1096

Kneadmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado • Impastatrice  
Kneading Machine • Urządzenie do ugniatania ciasta • Hnětač těsta  
Dagasztógép • Тестомесильная машина • ستاب میکسر

CE

## Übersicht der Bedienelemente

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



## Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

### **OSTRZEŻENIE:**

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

## Przeгляд elementów obsługi / Zakres dostawy

- |         |  |
|---------|--|
| 1       | Obrotowe ramię                                 |
| A       | Panel sterowania                               |
| 2       | Wyświetlacz                                    |
| 3       | Przyciski timera ⊕ / ⊖                         |
| 4       | Przełącznik                                    |
| 5       | Dźwignia do opuszczania / podnoszenia ramienia |
| 6       | Trzepaczka                                     |
| 7       | Końcówka do mieszania                          |
| 8a + 8b | Końcówka do ugniatania                         |
| 9       | Miska  |
| 10      | Oslona przed chlapaniem                        |

## Przygotowanie

1. Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
2. Sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały dostarczone.
3. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

### **i WSKAZÓWKA:**

W razie wykrycia uszkodzenia powstałego podczas transportu należy niezwłocznie skontaktować się ze sprzedawcą. Nie wolno korzystać z uszkodzonego urządzenia!

4. 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.

## Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Upewnij się, że pokrętko sterowania jest ustawione w pozycji „0”.
2. **Otwieranie ramienia obrotowego:** naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Przesuń ręcznie ramię obrotowe do góry. Gdy dźwignia wróci do położenia początkowego, ramię zostanie zablokowane.
3. Ustaw **mise** w uchwycie. Przekręć ją w kierunku wskazanym przez strzałkę do momentu zatrzymania (LOCK).
4. Przymocuj teraz **osłonę przed rozchlapywaniem** do ramienia obrotowego: przytrzymaj osłonę przed rozchlapywaniem kołnierzem ustawionym ku górze. Otwór do napełniania powinien znajdować się teraz z przodu po lewej stronie. Włóż występy naprowadzające osłony do wgłębień w dolnej części ramienia obrotowego. Przekręć osłonę przed rozchlapywaniem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zablokowania.
- 5a. Wkładanie **trzepaczki** lub **haka do mieszania**: zamocuj końcówkę na wale napędowym. Dopasuj sworzeń końcówki do otworu w wale. Wsuń delikatnie końcówkę do wału i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 5b. Wkładanie **haka do zagniatania**: zawsze korzystaj z obu haków do zagniatania. Zainstaluj je w taki sam sposób, co inne końcówki (punkt 5a). Zapoznaj się z rysunkiem po prawej stronie. Występ naprowadzający należy dopasować do wgłębienia do momentu osadzenia na miejscu.
6. Umieść składniki w misie.



7. **Zamykanie ramienia obrotowego:** naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę i opuść jednocześnie ramię obrotowe. Dźwignia wróci do położenia początkowego.

8. Podłącz wtyczkę zasilającą do odpowiedniego gniazda elektrycznego.

9. Za pomocą **pokrętła sterowania** włącz urządzenie, a następnie wybierz ustawienie prędkości zgodnie z poniższą tabelą.

**Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki**

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1 - 3	maks. 7,5 kg ciasta maks. 4750 g mąki (zalecane proporcje łączenia mąki z wodą: 5:3)	5 min
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu)	Końcówka do mieszania	1 - 3	maks. 6 litrów	5 min
Lekkie ciasto (np. ciasto na gofry lub naleśniki, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	3	maks. 5 litry	10 min
Śmietana	Trzepak do ubijania jajek	4 - 6	min. 200 ml maks. 4 litry	10 min
Białka jajek	Trzepak do ubijania jajek	6	5 - 30 jajek	10 min

**i WSKAZÓWKA:**

- Czas pracy jest wskazywany na wyświetlaczu w „minutach : sekundach”.  
Domyślny czas w przypadku ustawienia 1 - 3 = 5 minut, a w przypadku ustawienia 4 - 6 = 10 minut.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „-----”.
- Elektroniczna kontrola prędkości zapobiega przeciążeniu silnika. W przypadku zbyt dużego obciążenia prędkość obrotowa zostanie automatycznie zmniejszona o jedno ustawienie prędkości.

**i WSKAZÓWKA:**

- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.  
**Ustawienie P dla pracy pulsacyjnej:** uaktywnij na krótko najwyższe ustawienie prędkości silnika, przytrzymując pokrętło sterowania w tej pozycji.

**Działanie impulsowe**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0”.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!



**i WSKAZÓWKA:**

W przypadku naciśnięcia dźwigni (5) w celu podniesienia ramienia podczas pracy urządzenia jego silnik zostanie wyłączony przez wyłącznik bezpieczeństwa. Na wyświetlaczu zacznie migać komunikat „CLOSE” - monit o zablokowanie ramienia obrotowego. Działanie będzie można wznowić po ustawieniu pokrętki w pozycji „0”. Pozostały czas pracy zostanie zachowany.

**Funkcja elektronicznego timera**

- Ustaw czas pracy za pomocą przycisku ⊕ lub ⊖.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić to 20 minut i 30 sekund.
- Czas trwania można także zmienić podczas pracy urządzenia za pomocą przycisku ⊕ lub ⊖.
- W przypadku krótkiej przerwy odliczanie zostanie zachowane, o ile urządzenie nie zostanie odłączone od zasilania.
- Aby zresetować (wyzerować) ustawiony czas, naciśnij jednocześnie przycisk ⊕ i ⊖, a następnie przytrzymaj je przez 3 sekundy.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „- - - - -”.

**i WSKAZÓWKA:**

W celu kontynuowania pracy należy najpierw ustawić pokrętkę sterowania w pozycji „0”.

**Koniec pracy i demontaż misy**

- Po użyciu ustaw przełącznik na „0”. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Ramię przesunie się do góry.
- Wyjąć nasadkę.
- Przekręć misę nieznacznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odłączyć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

**Proponowane Przepisy****Ciasto biszkoptowe****(przepis podstawowy) Poziom prędkości 1-3****Składniki:**

250g masła lub margaryny, 250g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citra-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.

**Buleczki z siemieniem****Inianym****Poziom prędkości 1 - 2****Składniki:**

500-550g mąki pszennej, 50g siemienia Inianego, 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, wysypać 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 miski 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 pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

## 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 ści-

reczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

### Misa

Misę można myć w zmywarce. Nie należy stosować zbyt dużych ilości środków czyszczących (detergentu, soli i płynu nablyszczającego).

## Końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

### △ 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.

## Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu o odpowiedniej wentylacji poza zasięgiem dzieci.

## Dane techniczne

Model:..... PC-KM 1096  
Zasilanie:..... 220-240 V~ 50/60 Hz  
Pobór mocy:..... 1500 W  
Klasa ochrony:..... I  
Masa netto:..... ok. 11,00 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

## 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 pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze słabymi poprawkami, 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 przewidyje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

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

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

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

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



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.

## Návod k obsluze

Děkujeme Vám za výběr našeho výrobku. Doufáme, že se spotřebičem budete spokojeni.

### Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji:

#### **VÝSTRAHA:**

Upozorňuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

#### **POZOR:**

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

#### **POZNÁMKA:**

Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Obsah

Přehled součástí .....	3
Obecné poznámky .....	54
Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj .....	54
Přehled součástí / Výdejní proctor .....	55
Příprava .....	55
Pokyny k použití .....	56
Doporučené recepty .....	57
Čištění .....	58
Uložení .....	59
Technické údaje .....	59
Likvidace .....	59

## Obecné poznámky

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a kabely na známky poškození. V případě, že jsou poškozeny, nepokračujte v používání přístroje.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí skladujte veškeré části obalu (plastikové sáčky a fólie, polystyrénové díly atd.) mimo dosah dětí.

#### **VÝSTRAHA:**

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.  
**Hrozí nebezpečí udušení!**

## Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

### **VÝSTRAHA: Nebezpečí poranění!**

- Před výměnou příslušenství nebo součástí, které se během provozu přístroje pohybují, je nutno přístroj vypnout a odpojit z elektrické sítě.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí.