

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

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



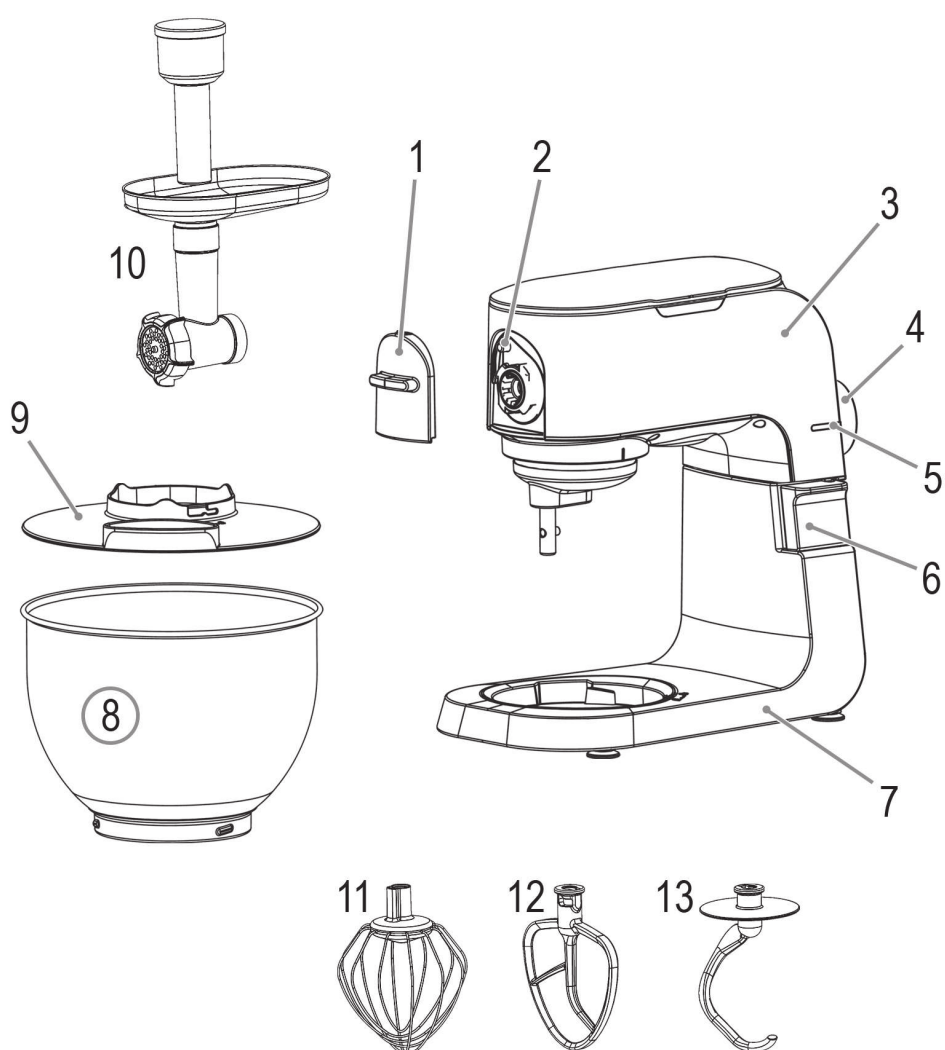
Knetmaschine PC-KM 1151

Kneadmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado
Impastatrice • Kneading machine • Urządzenie do ugniatania ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • ماكينة العجن



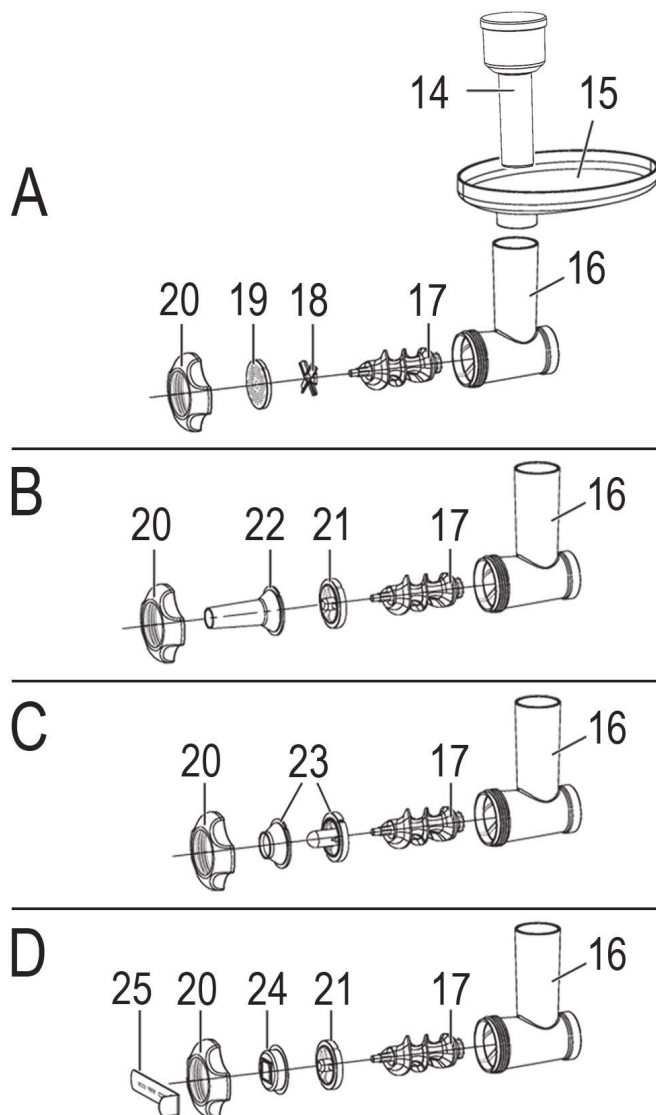
Übersicht der Bedienelemente

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 • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Montage des Fleischwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne
 Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszyny do mielenia mięsa
 A húsdaráló felhelyezése • Установка мясорубки • تركيب مفرمة اللحم



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Życzymy zadowolenia z użytkowania urządzenia.

Symbole użyte w instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie oznakowane. Należy postępować ściśle z tymi instrukcjami w celu uniknięcia obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Słowo to ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na istnienie ryzyka uszkodzenia ciała.

UWAGA:

Wskazuje na niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Ogólne uwagi	54
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia	55
Przeznaczenie	56
Rozpakowanie urządzenia	56
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	56
Podłączenie do sieci elektrycznej	56
Użytkowanie urządzenia	56
Cechy ochronne	56
Włączanie / wyłączanie urządzenia	56
Wyłączanie urządzenia	57
Urządzenie do wyrabiania ciasta	57
Instalacja i działanie zagniatarki	57
Tabela ciast i narzędzi	57
Przerwanie pracy	57
Zakończenie pracy i demontaż miski	57
Przepisy	58
Maszynka do mielenia mięsa	58
Uwagi praktyczne dotyczące maszyny do mielenia mięsa	58
Przygotowanie	59
Montaż maszyny (patrz rys. A)	59
Montaż końcówek do kielbasy (patrz rys. B)	59
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego (patrz rys. C)	59
Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)	59
Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej	59
Praca maszyny do mielenia mięsa	60
Zakończenie pracy	60

Czyszczenie	60
Obudowa silnika	60
Akcesoria zagniatarki i maszyny do mielenia mięsa	60
Przechowywanie	61
Eliminowanie usterek i zakłóceń	61
Dane techniczne	61
Warunki gwarancji	61
Usuwanie	62
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	62

Ogólne uwagi

Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją pod ręką, łącznie z gwarancją odbioru i, jeśli to możliwe, w pudełku z opakowania. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie, należy je przekazać wraz z tą instrukcją.

- Urządzenie użytkować tylko prywatnie, zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Urządzenie przechowywać z dala od ciepła, bezpośrednich promieni słonecznych, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, jeśli jest ono narażone na działanie wilgoci czy cieczy.
- Urządzenie i przewód zasilający należy sprawdzać regularnie pod kątem występowania śladów uszkodzenia. Jeżeli uszkodzenia są widoczne, urządzenia nie należy już dalej użytkować.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie zostawiać żadnych elementów opakowania (plastikowych toreb, kartonów, elementów polistyrenowych itp.), leżącego w pobliżu.

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalać dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które przesunęły się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykać żadnych części ruchomych.
- Nożyk maszynki do mielenia mięsa jest ostry!
- Przed włączeniem maszyny upewnić się, że mocowanie akcesoriów jest prawidłowo przeprowadzone i mocno osadzone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie mogą użytkować osoby z ograniczeniami fizycznymi, ruchowymi czy umysłowymi, z brakiem wiedzy czy doświadczenia, o ile są one pod nadzorem lub instruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.



UWAGA:

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

- Prosimy nie manipulować wyłącznikami bezpieczeństwa.
- Używać tego urządzenia tylko do przetwarzania żywności.
- Nieuprawnione używanie do innych celów może spowodować obrażenia ciała.

Przeznaczenie

Urządzenie to służy jako

- zagniatarka ciasta / mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, ubijania śmietany czy piany z białek;
- maszynka do mielenia mięsa do rozdrabniania składników pożywienia. Można je wykorzystać do formowania makaronu lub ciasta przy użyciu różnych akcesoriów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach.

Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Urządzenie użytkować jako zagniatarkę / mieszkadło lub maszynkę do mielenia mięsa. Nigdy nie używać kilku funkcji jednocześnie.

Wszelkie inne sposoby użytkowania są niewłaściwe i mogą prowadzić do uszkodzenia czy nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

i WSKAZÓWKI:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

Strona 3

- 1 Pokrywa napędu maszynki do mielenia mięsa
- 2 Przycisk zwalnający do przystawki do mielenia mięsa
- 3 Ramię odchylane
- 4 Pokrętko (P OFF 1-6)
- 5 Kontrolka zasilania
- 6 Przycisk zwalnający do opuszczania / podnoszenia ramienia

56

- 7 Obudowa silnika
- 8 Miska do mieszania
- 9 Osłona przeciw rozbryzgowa
- 10 Maszynka do mielenia mięsa wraz z tacką do napelniania i popychaczem
- 11 Trzepaczka
- 12 Mieszadło hakowe
- 13 Hak do ciasta

Strona 4: Montaż maszynki do mielenia mięsa

- 14 Popychacz (z schowkiem na akcesoria)
- 15 Tacka przy wlewie
- 16 Szyjka wlewu na obudowie ślimaka
- 17 Ślimak
- 18 Nożyk
- 19 3 sitka (drobne, średnie, grube)
- 20 Pierścień blokujący
- 21 Rozdzielacz do ciasta
- 22 Zestaw do napychania kielbas
- 23 2-częściowa przystawka do sporządzania „Kebbe”
- 24 Przystawka do formowania ciastek
- 25 Forma do wycinania ciastek

Podłączenie do sieci elektrycznej

Sprawdzić, czy napięcie miejscowej sieci zasilania elektrycznego jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia. Informacja ta jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia.

Użytkowanie urządzenia

Cechy ochronne

- Urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
 - ramię obrotowe jest zablokowane w najniższym położeniu.
- Elektroniczna regulacja prędkości automatycznie blokuje przeciążenie silnika. Obroty na minutę są automatycznie regulowane w przypadku przeciążenia.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania i jeśli wyłącznik na uchylonym ramieniu zostanie zamknięty, zaświeci się kontrolka zasilania.
- Przekręć pokrętko w prawo, aby wybrać żądaną prędkość. Urządzenie zacznie pracować. Jeśli nie wyłączysz

urządzenia, wyłączy się ono automatycznie po 10 minutach pracy. Następnie ustaw pokrętkę w pozycji **OFF**.

- **Działanie impulsowe:** Obróć pokrętkę w lewo do pozycji **P**. Przytrzymaj pokrętkę w tej pozycji tylko przez krótki czas.

Wyłączanie urządzenia

1. Ustaw pokrętkę w pozycji **OFF**, aby wyłączyć urządzenie.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

Instalacja i działanie zagniatarki

Jeśli wcześniej korzystano z maszyny do mięsa, przykryj wałek napędowy spiralnej obudowy.

1. **Otworzyć ramię odchylane:** Popchnij uchylne ramię w dół. Wcisnąć przycisk zwalnający (6). Przesunąć ręką do najwyższego położenia.
2. Jeśli potrzebujesz **osłony przed chłapaniem**, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj osłonę przed rozchłapaniem (9) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Symbol  i znacznik  na uchylnym ramieniu muszą być ze sobą wyrównane. Obróć osłonę w kierunku , aby ją zablokować.

3. **Montaż nasadek:** Na górnym końcu nasadek, znajduje się wgłębienie na wałek napędowy i szynę. Nasuń nasadkę na wałek napędowy. Wciśnij i jednocześnie przekręć nasadkę w lewo, aby szyny wałka napędowego ją zablokowały.
4. **Misa do mieszania:** Umieść miskę w jej uchwycie. Przekręć miskę do końca w kierunku .
5. Włożyć składniki do miski do mieszania.



WSKAZÓWKI:

W przypadku wyrabiania ciężkiego ciasta, nie wsypywać do miski wszystkich składników na raz. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj. W trakcie zagniatania wolno dodawać płyny.

6. Wcisnąć przycisk zwalniania (6), aby opuścić ramię. Należy docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
7. Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego. Zaświeci się kontrolka zasilania.
8. Wybrać prędkość, posługując się poniższą tabelą.

Tabela ciast i narzędzi

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1-2	maks. 2,5 kg	3-4 minuty
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omeletowe)	Mieszadło hakowe	3-4	min. 0,5 kg maks. 3,5 kg	2-4 minuty
Ciasta lekkie (np. wafelowe, omeletowe, budyniowe)	Trzepaczka	4-5	min. 500 ml maks. 3,5 litr	2-4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 1 litr	2,5-5,5 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	6	2-10 białek kurzych	3-5 minuty

WSKAZÓWKI:

Działanie krótkotrwałe: Operować urządzeniem w przypadku ciężkich ciast nie dłużej niż 5 minuty, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

Przerwanie pracy

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Obróć pokrętkę w lewo do pozycji **OFF**.
- Przed zmianą narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia!

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- W przypadku naciśnięcia przycisku zwalnającego w trakcie pracy urządzenia (6), aby odchylić ramię, wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik. Ten wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega również włączeniu urządzenia po ponownym opuszczeniu ramienia. Aby ponownie uruchomić urządzenie, najpierw ustaw pokrętkę w pozycji **OFF**. Następnie wybierz żądane ustawienie prędkości.

Zakończenie pracy i demontaż miski

1. Obróć pokrętkę w lewo do pozycji **OFF**. Odłączyć wtyczkę zasilania.
2. Popchnij uchylne ramię w dół. Wcisnąć przycisk zwalniania (6), aby unieść ramię.
3. Wyjąć nasadkę.

- Przekręć miskę w lewo, aby ją zdjąć.
- Gotowe ciasto można wyjąć z miski do mieszania, posługując się skrobakiem do ciasta.
- Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.

Przepisy

Rzadkie ciasto

(przepis podstawowy)

Poziom 3-4

Składniki:

250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie. Cukier waniliowy lub 1 saszetka aromatu cytrynowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki, 1 torebka proszku do pieczenia soda, ok. $\frac{1}{4}$ l mleka.

Przygotowanie:

Do miski do mieszania wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami, mieszać przez 30 sekund hakiem do mieszania przy ustawieniu na poziomie 3, a następnie przez 3 minuty na poziomie 4. Na blachę do pieczenia nałożyć cienką warstwę tłuszczu lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdzić, czy ciasto się upiekło: Przekłuć je ostro zakończonym drewnianym patyczkiem pośrodku ciasta. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, oznacza to, że jest upieczone. Ciasto przewrócić, wykładając je na drucianą podstawkę i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika:

2

Grzanie:

góra i dół piekarnika elektrycznego:
175 - 200 °C,
piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia:

50 - 60 minut

Ten przepis można modyfikować w zależności od upodobań, np. dodając 100 g rodzynek, orzechów lub startej czekolady. Nie istnieją żadne granice Twojej wyobraźni.

Bułki z siemieniem lnianym

Poziom 1-3

Składniki:

500 - 550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, $\frac{3}{4}$ l wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.

W celu nadania połysku: 2 łyżki wody.

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć $\frac{1}{2}$ l letniej wody. Pozostałą część letniej wody ($\frac{1}{4}$ l) wlać do miski do mieszania, wsypać do niej pokruszone drożdże, dodać twaróg i dobrze wymieszać, używając do tego mieszadła hakowego do ciasta, przy prędkości obrotowej ustawionej na poziomie 1. Teraz cała zawartość powinna być rozpuszczona. Dodać mąkę wraz z namoczonym siemieniem lnianym oraz sól. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 3 i ugniatać 58

jeszcze przez 3 - 5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, na 45 - 60 minut. Zagnieść ciasto jeszcze raz, wyjąć je z iski i uformować z niego 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Ułożyć bułki na arkuszu, pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut, następnie skropić je letnią wodą i upiec.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika:

2

Grzanie:

piekarnik elektryczny: ogrzewanie górne i dolne 200 - 220 °C (nagrzewać wstępnie przez około 5 minut),
piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia:

30 - 40 minut

Pianka czekoladowa:

Poziom 4-5

Składniki:

200 ml słodkiej 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:

Śmietanę ubić w misce do mieszania trzepaczką do sztywności, usunąć z miski i przechować w chłodnym miejscu. Czekoladę stopić według instrukcji na jej opakowaniu lub w mikrofalówce, nastawiając na moc 600 W i na okres 3 minut. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum wraz z solą w misce, używając trzepaczki i ustawiając obroty urządzenia na poziomie 4, aż do uzyskania piany. Dodać roztopioną czekoladę w postaci kuwertyry i wymieszać dobrze z prędkością ustawioną na poziomie 4-5. Odłożyć nieco bitej śmietany do ozdoby. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Przybrać kremem czekoladowym. Deser podawać dobrze schłodzony.

Maszynka do mielenia mięsa

Uwagi praktyczne dotyczące maszyny do mielenia mięsa



OSTRZEŻENIE:

Nożyk maszyny do mielenia mięsa (18) jest ostry!

Obchodzić się z nożykiem do mielenia mięsa z niezbędną ostrożnością, szczególnie podczas montażu i czyszczenia maszyny do mielenia mięsa. Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!**

- Nie używać do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości czy muszle.
- Mięso pokroić na kawałki o długości około 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości czy ścięgien.
- Do zgrubnego rozdrabniania mięsa użyć sitka o największych otworach.

- W drugim kroku założyć sitko o mniejszych otworach. Zależy to od tego, jak drobno ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy sitka maszyny lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszyny umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe” (23) można formować rurki mięsne lub z ciasta.

Formowanie kielbas

- Można użyć zarówno prawdziwych flaków jak i sztucznych osłonek.
- Jeśli zdecydowaliśmy się na naturalne jelita, przed użyciem należy je przez pewien czas namoczyć w wodzie.
- Zawiązać węzeł na końcu flaka.
- Nasunąć flak na przystawkę do wyrobu kielbas.
- Gdy kielbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwycić palcami tuż przy przystawce i raz lub dwa razy obrócić wokół jej osi.
- Sprawdzić, czy mięso kielbasy jest „luźno” nadziane w jej flaku, gdyż podczas gotowania lub pieczenia zwiększy swoją objętość, co może spowodować rozerwanie flaka czy osłonki.
- Jeśli pierwsza kielbasa osiągnie wymaganą długość, ścisnąć palcami kielbasę na końcu przystawki do sporządzania kielbas.
- Raz lub dwa razy okręcić kielbasę wokół jej własnej osi.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, po osiągnięciu żądanej długości formowanej kielbasy urządzenie można wyłączyć.

Formowanie ciastek

- Najpierw przygotować powierzchnię, na której będą układane uformowane ciastka.
- Za pomocą nożyka do wycinania ciastek (25) można wyrabiać różne ich kształty.
- Po złożeniu obudowy ślimaka wraz z przystawką do formowania ciastek (24), do przystawki wsunąć nożyk do wycinania ciastek.
- Wybrać żądaną formę ciastka.
- Przytrzymać dłoń wstęgę ciastka przy wylocie i odetnij ją po uzyskaniu odpowiedniej długości.

Przygotowanie

Prosimy zapoznać się z naszymi uwagami ogólnymi na stronie 3 i 4.

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Dostęp do obudowy ślimaka jest chroniony pokrywą (1) na urządzeniu. Aby zdjąć pokrywę, delikatnie popchnij ją do góry, a następnie podnieś.
3. Ustawić najpierw zębatkę ślimaka w części poziomej obudowy ślimaka.

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

Montaż maszyny (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 części „Przygotowanie”.

4. Ustawić nóż (18) na wałku ślimaka ostrą stroną na zewnątrz.
5. Wybrać płytę do mielenia (19). Użyć zagłębień, aby to wykonać.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Najpierw ułożyć rozdzielacz do ciasta (21) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Ustawić końcówkę do kielbasy (22) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień, aby to wykonać.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

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

WSKAZÓWKA:

Użyć końcówki do kulek z ciasta orientального w celu wykonania kulek z mięsa lub ciasta.

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Ustawić końcówkę 2 części na kuleczki z ciasta orientального (23) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

4. Najpierw umieścić rozdzielacz do ciasta (21) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
5. Ustawić urządzenie do ciastek (24) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień, aby to wykonać.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej

6. Zakręcić pierścień blokujący (20) w prawo na obudowie ślimaka.
7. Zamontować na urządzeniu wstępnie złożoną obudowę ślimakową. Ustawić spiralną obudowę na ustawieniu na drugiej godzinie na napędzie spiralnym. Obróć spiralną obudowę w lewo do oporu. Przycisk blokady (2) zwolni się.

8. Ustawić tackę wlewu (15), tak aby wgłębienie tacki znajdowało się powyżej ramienia (3).

Praca maszynki do mielenia mięsa

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Natychmiast po włączeniu urządzenia, wałek silnika maszyny do urabiania ciasta zaczyna się obracać. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
 - Dla bezpieczeństwa zawsze mocować miskę.
 - Zawsze korzystać z dołączonego popychacza. Nigdy nie wkładać palców ani narzędzi do szyjki podajnika.
9. Kawałki mięsa (pasztet/ mięso do kielbasy lub ciasto) wkładać na tackę napelniania i następnie do w szyjki zasypowej.
10. Kabel zasilania podłączyć do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.

11. Prędkość obrotową można wybrać w zakresie od poziomu 4 do 6.

12. Napelnić, jeśli konieczne, mięsem lub wygniatać ciasto ślimakiem (14).

WSKAZÓWKI:

Działanie krótkotrwałe: Operować urządzeniem w konfiguracji maszynki do mielenia mięsa nie dłużej niż 10 minut, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

Zakończenie pracy

- Obróć pokrętkę w lewo do pozycji **OFF**.
- Odłączyć wtyczkę zasilania.
- Rozmontować wszystkie części maszynki do mielenia mięsa.
- Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
- Przykryć przykrywką (1) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Mogłoby to być przyczyną porażenia prądem lub pożaru.
- Nożyk maszynki do mielenia mięsa jest ostry! Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!** Postępować ostrożnie podczas demontażu, czyszczenia i montażu poszczególnych elementów.

UWAGA:

- Nie stosować czyścików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie należy używać ostrych narzędzi ani silnie ściernych środków czyszczących.

Obudowa silnika

Do czyszczenia obudowy używać tylko wilgotnej ściereki i łagodnych detergentów.

Akcesoria zagniataki i maszynki do mielenia mięsa

UWAGA:

Części składowych nie należy myć w zmywarce do naczyń. Pod wpływem ciepła i silnych środków powierzchniowo czynnych mogą ulec deformacji lub odbarwieniu.

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

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze przewietrzanym i suchym.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje.	Brak zasilania urządzenia.	Sprawdzić wyjście za pomocą innego urządzenia.
	Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa . Zapobiega to przypadkowemu włączeniu silnika.	- Sprawdź prawidłowe położenie uchylonego ramienia (3). - Obróć pokrętkę w lewo do pozycji OFF. Następnie wybierz żądane ustawienie prędkości.
	Uruchomiona została ochrona przed przegrzaniem. Silnik jest zbyt gorący.	Przed ponownym włączeniem odstaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z działem sprzedaży lub specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....PC-KM 1151
 Zasilanie:.....220-240 V~, 50-60 Hz
 Pobór mocy:.....1300 W
 Stopień ochrony:.....I
 Masa netto (podstawowe urządzenie z misą mieszającą i narzędziem do ciasta):.....ok. 6,2 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 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 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.