

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

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



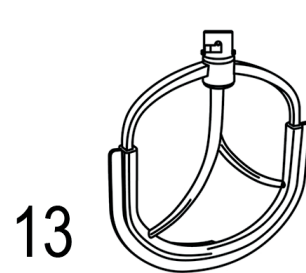
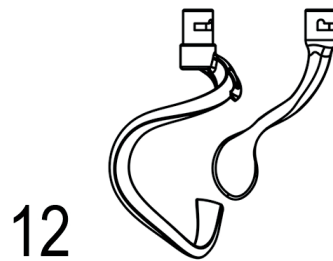
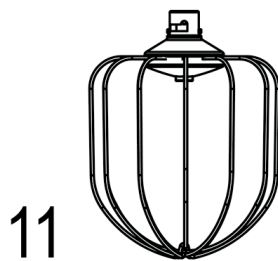
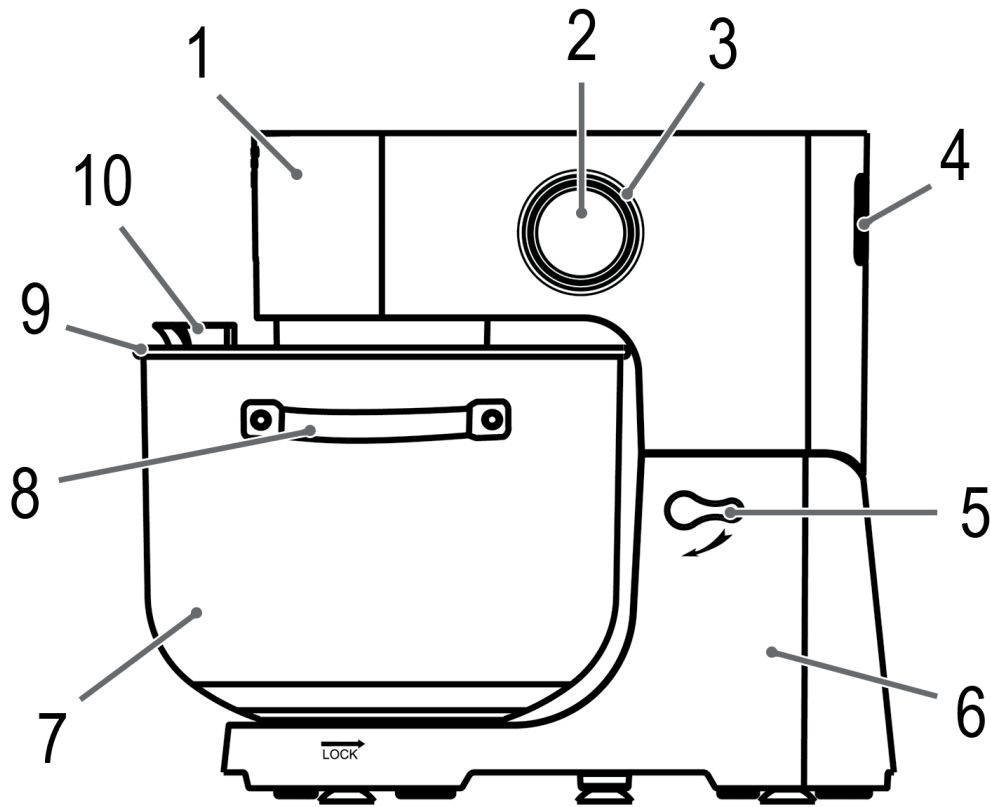
Knetmaschine PC-KM 1254

Kneading Machine • Kneedmachine • Machine à pétrir
Máquina de amasado • Macchina impastatrice • Maszyna do zagniatania ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • ماكينة العجن



Übersicht der Bedienelemente

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



WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

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 ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1. Obrótowe ramię
2. Pokrętko w prawo z wbudowanym wyświetlaczem
3. Lampka kontrolna
4. Szczeliny wentylacyjne
5. Dźwignia opuszczania / podnoszenia ramienia
6. Obudowa silnika
7. Miska do mieszania
8. Uchwyt misy do mieszania
9. Osłona przeciwozbryzgowa
10. Otwór do napełniania z pokrywą
11. Trzepaczka
12. Hak do ciasta (2-częściowy)
13. Hak do mieszania

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed włączeniem należy upewnić się, że narzędzie jest prawidłowo założone i mocno osadzone.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Gdy chcesz zmienić narzędzie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Zawsze należy odczekać, aż narzędzie się zatrzyma!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Rozpakowanie urządzenia	34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	34
Podłączenie elektryczne	34
Użytkowanie urządzenia	35
Instalacja i działanie zagniatarki	35
Przepisy.....	36
Czyszczenie	37
Przechowywanie.....	37
Eliminowanie usterek i zakłóceń.....	37
Dane techniczne	38
Warunki gwarancji.....	38
Usuwanie	38

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.

Podłączenie elektryczne

Sprawdź, czy napięcie sieci zasilania zgadza się z napięciem roboczym urządzenia. Informacje na ten temat są podane na tabliczce znamionowej.

Użytkowanie urządzenia

Cechy ochronne

- Urządzenie jest wyposażone w 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 urządzenia

- Po podłączeniu urządzenia do zasilania i zamknięciu wyłącznika bezpieczeństwa na ramieniu obrotowym, urządzenie jest gotowe do pracy.
- Na wyświetlaczu zapalają się na krótko wszystkie symbole i pojawia się „0”.
- Przekręć pokrętkę w prawo, aby wybrać żądaną prędkość. Urządzenie zacznie pracować. Kontrolka na pokrętkę regulującym zaświeci się.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:

- Poziom prędkości
- Czas pracy
- Narzędzia (hak do ciasta, hak do mieszania, trzepaczka)
 - Należy pamiętać, że symbol haka do ciasta gaśnie od poziomu 4. Dlatego hak do ciasta należy używać tylko z poziomu 1–3.

Wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętkę w prawo do oporu w lewo, aby wyłączyć urządzenie. Wyświetlacz i podświetlenie gasną.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Instalacja i działanie zagniatarki

Włącz urządzenie tylko z miską do mieszania na miejscu!

1. Odchylenie ramienia obrotowego:

Obróć dźwignię w kierunku strzałki i przytrzymaj ją w miejscu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.

2. Jeśli potrzebujesz osłony przeciwbryzgowej, przymocuj ją teraz do ramienia obrotowego od dołu. Upewnij się, że jest ona mocno osadzona.

3. Użytkowanie akcesoriów:

W górnej części osprzętu widać wgłębienie na wałek napędowy i wgłębienie na zawleczkę. Wsunąć narzędzie na jeden z wałków napędowych. Jeśli używasz haków do ciasta, użyj obu wałków napędowych. Nacisnąć w dół i jednocześnie obrócić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby klinga wału napędowego zablokowała się w przystawce.

4. Miska do mieszania:

Umieść miskę do mieszania w uchwycie tak, aby symbol ▼ na misce i symbol ▲ na obudowie były wyrównane. Obróć misę w kierunku wskazanym na obudowie **→ LOCK** do oporu.

5. Włożyć składniki do miski do mieszania.

- Jeśli wyrabiasz ciężkie ciasta, nie wkładaj wszystkich składników naraz do miski do mieszania. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj. W trakcie zagniatania wolno dodawać płyn.

6. Sprawdzić, czy pokrętkę w prawo jest obrócone do oporu w lewo.
7. Mocno przytrzymać ramię obrotowe. Obrócić dźwignię w kierunku wskazanym przez strzałkę i przytrzymać ją w tej pozycji. W tym samym czasie powoli opuścić ramię ręką. Zwolnić dźwignię.
8. Wsunąć wtyczkę do gniazda sieciowego.
9. Wybrać prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Rodzaje i narzędzia do produkcji ciasta stołowego

Rodzaj ciasta	Nasadka	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1–3	maks. 6,5 kg	3–10 minuty
Ciasto średniej gęstości (np. ciasto naleśnikowe)	Hak do mieszania	1–12	maks. 7,5 litr	2–10 minuty
Lekkie ciasta (np. do gofra lub naleśników, pudding)	Trzepaczka	1–12	maks. 8,5 litr	2–10 minuty
Śmietana	Trzepaczka	12	min. 200 ml maks. 5 litr	3–10 minuty
Białka jajek	Trzepaczka	12	5–30 jajek	3–10 minuty

- Po włączeniu urządzenia zapali się lampka kontrolna.
- Urządzenie wyłącza się automatycznie po 20 minutach.
- **Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkować urządzenia nie dłużej niż 10 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.

Przerwanie pracy

1. Zawsze obracaj pokrętkę w prawo w skrajnie lewą stronę, gdy chcesz przerwać pracę.
2. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka, gdy chcesz zmienić narzędzie.

3. Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
 - Jeśli uruchamiamy dźwignię) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
4. Ponownie opuścić ramię uchylnie.
 - Na wyświetlaczu miga „- -”, jeśli podczas pracy otworzyli Państwo ramię obrotowe. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się „0”.
 - Aby móc ponownie obsługiwać urządzenie, należy najpierw obrócić pokrętkę w prawo do oporu w lewo. Następnie wybrać żądany poziom prędkości.

Koniec pracy i wyjęcie misy

1. Po pracy obróć pokrętkę w prawo do oporu w lewo. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
2. Obróć dźwignię w kierunku strzałki i przytrzymaj ją w miejscu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
3. Wyjąć końcówkę mieszadła.
4. Jeśli używałeś osłony przeciwozbryzgowej, usuń ją.
5. Gotowe ciasto można poluzować skrobaczką i wyjąć z miski do mieszania.
6. Posługując się skrobakiem lub łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek miski, po czym je wyjąć.
7. Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Pozycja 6–7

Składniki:

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

Przygotowanie:

Mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami umieścić w misce do mieszania, za pomocą haka miksującego mieszać przez 30 sekund w pozycji 6, następnie ok. 3 minuty w pozycji 7. Przesmarować formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest upieczone: Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykałaczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny, ogrzewanie górne i dolne 175–200 °C, piekarnik gazowy: Prędkość 2–3

Czas pieczenia: 50–60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Niech poniesie was wyobraźnia.

Bułki z siemieniem lnianym

Pozycja 2–3

Składniki:

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

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą część letniej wody (1/4 litra) wlej do miski do mieszania, wsyp pokruszone drożdże, dodaj twaróg i dobrze wymieszaj, używając do tego haka do mieszania ciasta w pozycji 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Do miski do mieszania dodać mąkę z namoczonymi nasionami lnu i solą. Wyrabiaj w pozycji 2, następnie zmienić na 3 i wyrabiaj jeszcze przez 3 do 5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45–60 minut, aby urosło. 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, aby urosły, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2

Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny: Górne i dolne ogrzewanie 200–220 °C (wstępne nagrzewanie przez 5 minut), piekarnik gazowy: Prędkość 2–3

Czas pieczenia: 30–40 minut

Krem czekoladowy

Pozycja 11–12

Składniki:

200 ml słodkiej śmietany, 150 g ciemnej czekolady, 3 jajka, 50–60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru wanilinowego, 1 łyżka stołowa koniaku lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

Ubić śmietanę na sztywno w misce do mieszania trzepaczką, wyjąć z miski i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie w misce do mieszania na pozycji 11 ubić trzepaczką jajka, cukier, cukier waniliowy, brandy lub rum i sól, aż do uzyskania piany. Dodaj i równomiernie wymieszaj stopioną czekoladową powłokę na pozycji 11–12. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Do kremowej masy dodajemy pozostałą śmietankę i krótko mieszamy na dowolnych obrotach. Udekorować kremem czekoladowym i podawać dobrze schłodzone.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.



UWAGA:

- Do czyszczenia nie należy używać drucianej szczotki ani szorstkich materiałów.
- Nie stosować żrących ani ścierających środków czyszczących.

Obudowa silnika

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

Miska do mieszania, osłona przeciwbрызgowa, tarcza ochronna, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta



UWAGA:

Mieszadła i trzepaczki **nie** nadają się do mycia w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem po umyciu należy opłukać wodą.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

Przechowywanie

- 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	Co należy zrobić
Urządzenia nie można włączyć lub przestaje działać.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia. Podłączyć prawidłowo wtyczkę. Sprawdź bezpieczniki.
	Ramię obrotowe nie jest zablokowane w swoim najniższym położeniu. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia działanie.	- Sprawdź prawidłowe położenie uchylonego ramienia. - Przekręć pokrętkę w prawo do oporu w lewo. 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 uszkodzone.		Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....PC-KM 1254
Napięcie zasilania:.....220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:.....2500 W
Stopień ochrony:.....I
Waga netto:.....ok. 11,8 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane 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 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”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.