

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



Bedienungsanleitung / Garantie

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

BedienungsanleitungSeite 5

DEUTSCH

GebruiksaanwijzingPagina 16

NEDERLANDS

Mode d'emploiPage 26

FRANÇAIS

Instrucciones de servicioPágina 36

ESPAÑOL

Istruzioni per l'usoPagina 46

ITALIANO

Instruction ManualPage 56

ENGLISH

Instrukcja obsługiStrona 65

JĘZYK POLSKI

Használati utasítás Oldal 76

MAGYARUL

Руководство по эксплуатациистр. 86

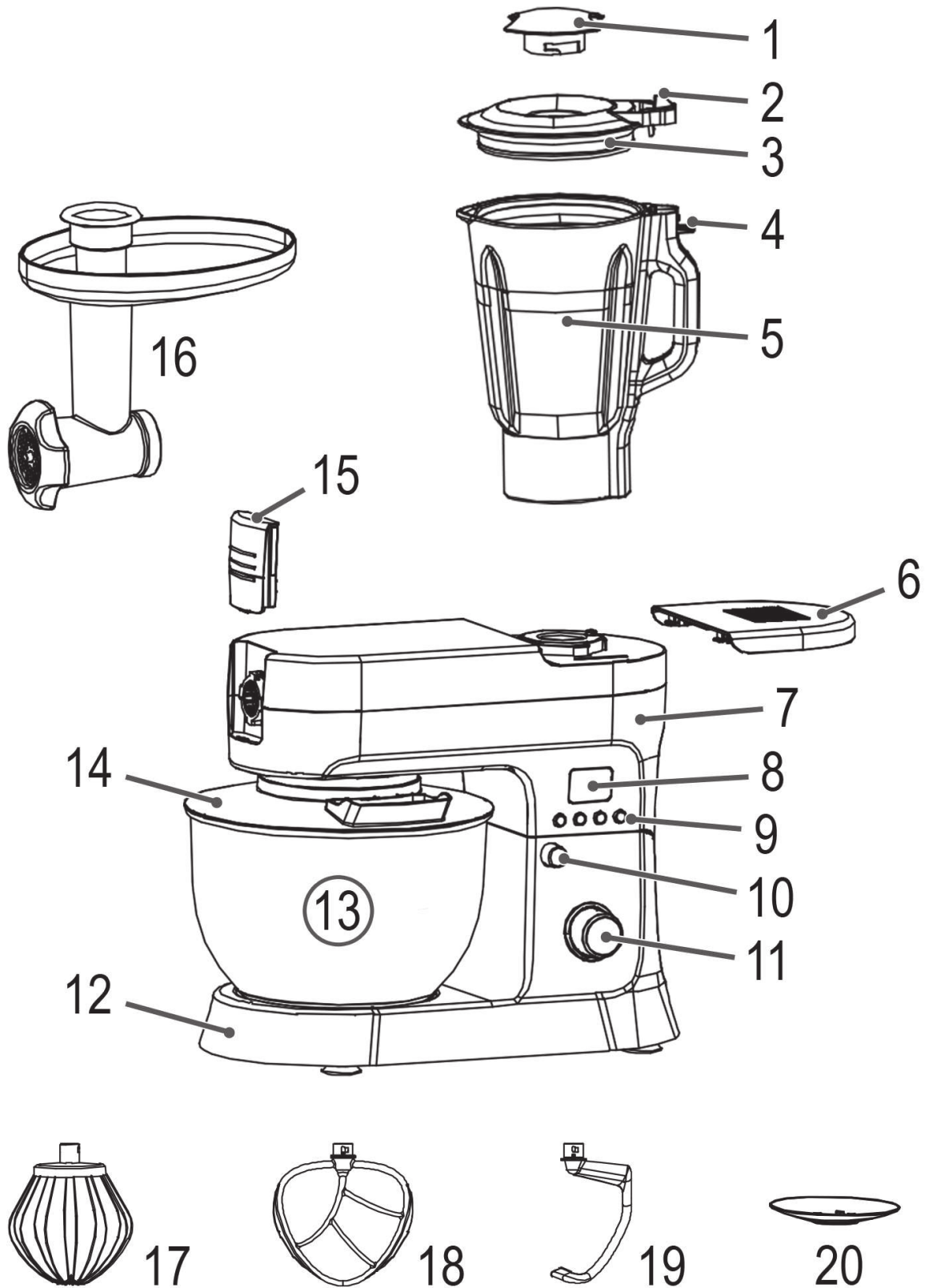
РУССКИЙ

دليل التعليماتصفحة 103

العربية

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



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
Montaż maszynki do mielenia mięsa.....	4
Ogólne uwagi	65
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia.....	66
Przeznaczenie	67
Rozpakowanie urządzenia	67
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy.....	67
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	68
Użytkowanie urządzenia	68
Cechy ochronne.....	68
Wyświetlacz	68
Włączanie / wyłączanie urządzenia.....	68
Timer (Elektroniczny timer).....	68
Przerwanie procesu	68
Wyłączanie urządzenia.....	68
Urządzenie do wyrabiania ciasta	68
Instalacja i działanie zagniatarki	68
Tabela ciast i narzędzi	69
Przerwanie pracy	69
Zakończenie pracy i demontaż miski	69
Przepisy	69
Maszynka do mielenia mięsa.....	70
Uwagi praktyczne dotyczące maszynki do mielenia mięsa.....	70
Przygotowanie	71
Montaż maszynki (patrz rys. A)	71
Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)	71
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientального (patrz rys. C).....	71
Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D).....	71
Zestaw przystawki do robienia makaronu (patrz rys. E) ..	71
Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej	71
Praca maszynki do mielenia mięsa	72

Zakończenie pracy.....	72
Mikser	72
Instrukcja użytkowania dotycząca miksera	72
Przygotowanie	72
Działanie miksera	73
Zakończenie pracy.....	73
Czyszczenie	73
Obudowa silnika	73
Akcesoria zagniatarki i maszynki do mielenia mięsa	74
Miska do mieszania, pokrywa i miarka.....	74
Przechowywanie	74
Eliminowanie usterek i zakłóceń	74
Dane techniczne.....	74
Warunki gwarancji	74
Usuwanie	75
Znaczenie symbolu „kosza na śmieci”	75

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.
- Noże w misce do mieszania i maszynie do mielenia mięsa są ostre!
- 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;
- mikser do przecierania, ubijania, miksowania;
- 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 / miesządko lub mikser 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.

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 Nakładka w pokrywie (miarka)
- 2 Zagłębienie uchwytu na pokrywie
- 3 Pokrywa
- 4 Przycisk otwierania
- 5 Miska do mieszania
- 6 Pokrywa ochrona silnika do mieszania
- 7 Ramię odchylane
- 8 Wyświetlacz
- 9 Przyciski funkcyjne
- 10 Przycisk zwalniający do opuszczania / podnoszenia ramienia
- 11 Pokrętło
- 12 Obudowa silnika
- 13 Miska do mieszania
- 14 Osłona przeciwozbryzgowa
- 15 Pokrywa napędu maszynki do mielenia mięsa
- 16 Maszynka do mielenia mięsa wraz z tacką do napelniania i popychaczem
- 17 Trzepaczka
- 18 Miesządko hakowe
- 19 Hak do ciasta
- 20 Osłona zabezpieczająca

Strona 4: Montaż maszynki do mielenia mięsa

- 21 Popychacz
- 22 Tacka przy wlewie
- 23 Szyjka wlewu na obudowie ślimaka
- 24 Ślimak
- 25 Silikonowe złącze
- 26 Nożyk
- 27 3 sitka (drobne, średnie, grube)
- 28 Pierścień blokujący
- 29 Rozdzielacz do ciasta
- 30 Zestaw do napychania kielbas
- 31 2-częściowa przystawka do sporządzania „Kebbe”
- 32 Przystawka do formowania ciastek
- 33 Forma do wycinania ciastek
- 34 3 przystawki do formowania makaronu (różnych kształtów makaronu)

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 wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa.
Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
 - Zamontowana jest pokrywa bezpieczeństwa (6) **lub**
 - Zbiornik mieszający jest przymocowany do podstawy z pokrywką zamocowaną na swoim miejscu i
 - ramię obrotowe jest zablokowane w najniższym położeniu.
- Elektroniczna regulacja prędkości automatycznie blokuje przeciążenie silnika. Obroty na minutę są automatycznie regulowane w przypadku przeciążenia.

Wyświetlacz

□□□□ Poziomy prędkości od 01 do 10

□□:□□ Czas (Timer)

Włączanie/wyłączanie urządzenia

- Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania i zamknięciu wszystkich wyłączników bezpieczeństwa, wyświetlacz się zaświeci. W przypadku nieużywania urządzenia przez ok. 5 minut wyświetlacz zgaśnie. Niemniej jednak, urządzenie pozostanie w trybie czuwania.
- Przekręć pokrętkę w prawo, aby wybrać żądaną prędkość. Urządzenie zacznie pracować. Jeśli nie wyłączysz urządzenia, wyłączy się ono automatycznie po 10 minutach pracy.

Timer (Elektroniczny timer)

Za pomocą przycisków $\ominus$ i $+/-$ można określić, kiedy proces ma się zakończyć.

Maksymalny czas: 9 minut i 59 sekund.

1. Naciśnij raz przycisk $\ominus$.
Można ustawić minuty przyciskami $+/-$.
 2. Naciśnij ponownie przycisk $\ominus$.
Można ustawić sekundy przyciskami $+/-$.
- Jeśli chcesz jeszcze raz usunąć czas, naciśnij równocześnie przyciski $+$ i $-$.
 - Po uruchomieniu urządzenia wyświetlany jest pozostały czas. Rozpocznie się odliczanie.

Przerwanie procesu

- Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”. Timer zostanie zatrzymany.
- Jeśli urządzenie zostanie ponownie uruchomione w ciągu 5 minut, timer ponowi odliczanie.

Wyłączanie urządzenia

Możesz zakończyć każdy proces wcześniej.

1. Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

Instalacja i działanie zagniatarki

⚠ UWAGA:

- Nigdy nie wciskać przycisku zwalniającego (10) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.
- **Nigdy** nie korzystaj z maszyny do ugniatania ciasta, jeśli zamontowano naczynie blendera!

i WSKAZÓWKA:

Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy bez pokrywy chroniącej silnik do mieszania.

O ile wcześniej był używany mikser lub maszynka do mielenia mięsa, należy przykryć wałek napędowy silnika miksera oraz korpusu ślimaka odpowiednią **pokrywą ochronną**.

1. **Otworzyć ramię odchylane:** Wcisnąć przycisk zwalniający (10). Przesunąć ręką do najwyższego położenia.
2. Jeśli potrzebujesz osłony przed chłapaniem, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj **osłonę przed rozchlapaniem** (14) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Na spodzie ramienia uchylonego są dwa wgłębienia: z przodu i z tyłu. Wsuń w te wgłębienia prowadnice osłony przed rozchlapaniem. Obróć osłonę w kierunku $\leftarrow$ LOCK, aby ją zablokować.
3. Jeśli chcesz użyć haka do zagniatania ciasta (19) lub końcówka do mieszania (18), najpierw dołącz osłonę przed rozchlapaniem (20). Zapobiegnie dostaniu się ciasta na wałek napędowy.
Trzymaj osłonę jak miskę. Włóż hak do zagniatania ciasta lub końcówka do mieszania od dołu poprzez wgłębienie w osłonie, a następnie zablokuj nasadkę, obracając ją o jedną czwartą obrotu.
4. **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.
5. **Misa do mieszania:** Umieść miskę w jej uchwycie. Przekręć miskę do końca w kierunku $\leftarrow$ LOCK.



- Włożyć składniki do miski do mieszania.

i WSKAZÓWKA:

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.

- Wcisnąć przycisk zwalniania (10), aby opuścić ramię. Należy docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
- Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
- Jeśli chcesz pracować z timerem, ustaw czas pracy.
- 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	1-3	maks. 1,5 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	10	min. 200 ml maks. 1 litr	3-5 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	10	4-10 białek kurzych	3-5 minuty

i WSKAZÓWKA:

- Działanie krótkotrwałe:** Operować urządzeniem w przypadku ciężkich ciast nie dłużej niż 4 minuty, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.
- Można uruchomić tryb impulsowy naciskając **przycisk P**. Naciśnij krótko przycisk, a następnie zwolnij go.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”.
- Przed zmianą narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia!
- W przypadku naciśnięcia przycisku zwalnającego w trakcie pracy urządzenia (10), aby odchylić ramię, wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik.

Zakończenie pracy i demontaż miski

- Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”. Odłączyć wtyczkę zasilania.
- Wcisnąć przycisk zwalniania (10), aby unieść ramię.
- 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. 1/8 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, układając je na drucianą podstawkę i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika:

2

Grzanie:

góra i dół piekarnika elektrycznego:
175-200 °, 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 $\frac{1}{8}$ l letniej wody. Pozostałą część letniej wody ($\frac{3}{4}$ 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 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 ° (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 kuwerty 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 (26) 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 powleć warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszyny umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe” (31) można formować rurki mięsne lub z ciasta.
- Maszynkę do mielenia mięsa można wykorzystać do sporządzania makaronu. Należy tu jednak pamiętać o przygotowaniu miejsca do późniejszego układania uformowanych nitek makaronu.

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 (33) można wyrabiać różne ich kształty.
- Po złożeniu obudowy ślimaka wraz z przystawką do formowania ciastek (32), 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. Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (6).
3. Dostęp do obudowy ślimaka jest chroniony pokrywą (15) na urządzeniu. Aby zdjąć pokrywę, popchnij ją do góry.
4. Docisnąć silikonowe złącze (25) na wałku ślimaka (24).
5. 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)

i WSKAZÓWKA:

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

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Ustawić nóż (26) na wałku ślimaka ostrą stroną na zewnątrz.
7. Wybrać płytę do mielenia (27). Użyć zagłębień na płycie, aby wstawić ją do obudowy ślimaka.

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”.

6. Najpierw ułożyć rozdzielacz do ciasta (29) na wałku ślimaka. Aby to zrobić, użyć zagłębień na rozdzielaczu ciasta.
7. Ustawić końcówkę do kielbasy (30) na rozdzielaczu ciasta. Aby to zrobić, użyć zagłębień na końcówce do kielbasy.

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

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

i WSKAZÓWKA:

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

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Ustawić końcówkę 2 części na kuleczki z ciasta orientального (31) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
7. 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”.

6. Najpierw umieścić rozdzielacz do ciasta (29) na wałku ślimaka. Użyć zagłębień na rozdzielaczu.
7. Ustawić urządzenie do ciastek (32) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębień na urządzeniu do ciastek.

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

Zestaw przystawki do robienia makaronu (patrz rys. E)

i WSKAZÓWKA:

Jeśli ciasto makaronowe jest bardzo lepkie, należy posmarować ślimak kilkoma kroplami oleju jadalnego.

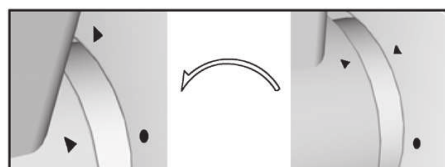
Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Wybrać przystawkę do formowania makaronu (34).
7. Nasadkę wsunąć na oś ślimaka. Zwróć uwagę na wgłębienie na przystawce do makaronu.

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

Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej

8. Zakręcić pierścień blokujący (28) w prawo na obudowie ślimaka.
9. 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 (23), w przeciwnym razie obudowa może przypadkowo rozluźnić się.

10. Ustawić tackę wlewu (22), tak aby wgłębienie tacki znajdowało się powyżej ramienia (7).

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.

UWAGA:

Nigdy nie używać zestawu maszynki do mielenia mięsa przy zamocowanej misce! Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (6).

11. Kawalki mięsa (pasztet/mięso do kielbasy lub ciasto) wkładać na tackę napelniania i następnie do w szyjki zasypowej.
12. Kabel zasilania podłączyć do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.
13. Prędkość obrotową można wybrać w zakresie od poziomu 4 do 8.
14. Napelnić, jeśli konieczne, mięsem lub wygniatać ciasto ślimakiem (21).

WSKAZÓWKA:

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

1. Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”.
2. Odlączyć wtyczkę zasilania.
3. Rozmontować wszystkie części maszynki do mielenia mięsa.
4. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
5. Przykryć przykrywką (15) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.

Mikser

Instrukcja użytkowania dotycząca miksera

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- **Nóż w blenderze jest ostry!** Obchodzić się nożykiem miksera z właściwą ostrożnością szczególnie przy opróżnianiu i czyszczeniu dzbanka miksera.
- 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.

UWAGA:

- **Nigdy** nie wciskać przycisku zwalniającego (10) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.
- Nie uruchamiać pustego urządzenia!
- W przypadku wysokich temperatur może dojść do pęknięcia szkła! Nie wlewać płynów o temperaturze powyżej 60 °C.
- Nie napelniać nadmiernie dzbanka miksera! Napelniać maksymalnie do pojemności 1500 ml (owocami i płynem).
- Piana zajmuje dużą objętość. W przypadku silnie pieniących się cieczy należy znacząco zmniejszyć ich objętość.
- Przed zastosowaniem maszyny składniki żywności należy pokroić na małe kawałki.
- Do pojemnika mieszania nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie należy nigdy wkładać przedmiotów, takich jak łyżki czy łopatki, do naczynia miksującego.

WSKAZÓWKA:

Nożyki w pojemniku miksera także są przystosowane do kruszenia małych ilości czystego lodu. Należy jednak pamiętać, że operacja może stępić nożyki.

Zalecenia:

W celu przygotowania napojów z kruszonym lodem, kostki lodu należy dodać do płynu w trakcie procesu miksowania. Lód pokruszy się podczas miksowania.

Naczynie do miksowania na czas napelniania należy postawić na stabilnej powierzchni. Następnie należy je przykryć pokrywką.

Przygotowanie

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

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Przykryć przykrywką (15) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.
3. Rozdrobnione składniki włożyć do dzbanka miksera.

4. Mocno wciśnij pokrywę na naczynie do mieszania. Musi ona słyszalnie zaskoczyć.
5. Korkiem zamknąć otwór napełniania. Umieść nakładkę w otworze do napełniania i dokręć ją, przekręcając przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Działanie miksera

6. Sprawdzić, czy ramię jest opuszczone i zablokowane.
7. Zdejmij pokrywę bezpieczeństwa (6) z wału napędzającego silnik blendera. Jednocześnie naciśnij i przesunij rowkowaną powierzchnię.
8. Na wale napędowym miksera zamontować dzbanek miksera. Dopasuj strzałkę ▼ dzbanka mieszającego do kroki ● na podstawie urządzenia. Przekręć dzbanek mieszający zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zatrzymania. Dwie strzałki ▼ i ▲ muszą znajdować się jedna nad drugą.
9. Podłączyć wtyczkę zasilania do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
10. Wybrać poziom prędkości obrotowej.

WSKAZÓWKA:

- **Działanie krótkotrwałe:** Urządzenie może pracować nie jest dłuższy niż 2 minuty, miksując. Przed ponownym użyciem należy odczekać 1 minutę, aby urządzenie ostygło!

WSKAZÓWKA:

- **Aby dodać składniki,** najpierw należy wyłączyć urządzenie. Zdejmij blokadę obracając ją w prawo i ciągnąc do góry. Kontynuuj pracę tylko przy zamkniętym otworze.

Zakończenie pracy

1. Obróć pokrętło w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”.
2. Odłączyć wtyczkę zasilania.
3. Zdjąć dzbanek miksera.
4. Unieść pokrywę przed wylaniem zawartości. Umieść palec w zagłębieniu uchwytu na pokrywie (2). Naciśnij przycisk odblokowania (4) i równocześnie zdejmij pokrywę.
5. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
6. Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną.

WAŻNA UWAGA:

Nigdy nie przechowywać soków z owoców cytrusowych czy kwaśnych produktów żywnościowych w metalowych pojemnikach.

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.
- Nożyki w dzbanku miksera i w maszynie do mielenia mięsa są ostre! 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 ścierki i łagodnych detergentów.

Akcesoria zagniataarki 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.

Miska do mieszania, pokrywa i miarka



WSKAZÓWKA: Wstępnie czyszczenie

Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Następnie wyłączyć ciec.

- Do gruntownego czyszczenia należy zdemonstować dzbanek miksera.
- Części te należy myć w misce z gorącą wodą. Następnie wszystkie wysuszyć je przed ponownym złożeniem.

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.	Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
	Urządzenie jest wyposażone w wyłączniki bezpieczeństwa . Zapobiega to przypadkowemu włączeniu silnika.	Sprawdź prawidłowe położenie - ramienia obrotowego (7) - naczynia blendera (5) i - pokrywy na naczyniu blendera lub - pokrywę bezpieczeństwa (6)
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z działem sprzedaży lub specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....KM 3674
Zasilanie:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:..... 1200 W
Stopień ochrony:.....II
Waga netto:.....ok. 5,3 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania 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 tę umowę nie są uwzględniane przez tę 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 „kosza na śmieci”



Należy chronić nasze środowisko naturalne; urządzenia elektryczne nie należą do odpadów komunalnych.



Należy skorzystać z punktów zbiórki sprzętu elektrycznego do utylizacji i oddać swój zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do tych punktów.

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

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

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń można uzyskać od władz lokalnych lub miejskich.