

classbach®

Bedienungsanleitung

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



Knetmaschine C-KM 4002

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

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



Instrukcja obsługi

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

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.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Ogólne uwagi	39
Szczegółne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania.....	39
Wypakowanie urządzenia.....	41
Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy	41
Podłączenie elektryczne	41
Obsługa	41
Przepisy.....	42
Czyszczenie	43
Przechowywanie	44
Dane techniczne	44
Warunki gwarancji.....	44
Usuwanie	44

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE:

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

Szczegółne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenia należy wyłączyć i odłączyć od sieci!
- Nie dotykać części ruchomych.

 OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- 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.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać grać tym urządzeniem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej czy umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, lecz pod nadzorem lub gdy zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i gdy rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania.
- 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:

Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje znajdujące się w rozdziale „Czyszczenie”.

- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych. Nieuprawnione używanie do innych celów może spowodować obrażenia ciała.

Wypakowanie urządzenia

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się w pudełku.
4. Jeśli zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona, nie wolno korzystać z urządzenia. Natychmiastowo należy zwrócić je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

1. Obrótowe 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 chłapieniem

Podłączenie elektryczne

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

Obsługa

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 **misę** w uchwycie. Przekręć ją w kierunku wskazanym przez strzałkę do momentu zatrzymania (LOCK).
4. Przymocuj teraz **osłonę przed rozchłapywaniem** do ramienia obrotowego: przytrzymaj osłonę przed rozchłapywaniem 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 rozchłapywaniem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zablokowania.
- 5a. Wkładanie **trzepaczki** lub **haka do mieszania**:
Zamocuj końcówkę na wale napędowym. Dopasuj sworznię 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.



JEZYK POLSKI

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. 7,5 kg ciasta maks. 4750 g mąki (zalecane proporcje łączenia mąki z wodą: 5 : 3)	5 minut
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omeletowe)	Mieszadło hakowe	1–3	maks. 6 kg	5 minut
Ciasta lekkie (np. wafelowe, omeletowe, budyniowe)	Trzepaczka	3	maks. 5 litry	10 minut

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Śmietana	Trzepaczka	4–6	min. 200 ml maks. 4 litry	10 minut
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	6	5–30 białek kurzych	10 minut

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.
- **Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkownik urządzenia nie dłużej niż 5 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.
- **Ustawienie P dla pracy pulsacyjnej:** Uaktywnij na krótko najwyższe ustawienie prędkości silnika, przytrzymując pokrętło sterowania w tej pozycji.

- 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 pokrętło sterowania w pozycji 0.

Koniec pracy i wyjęcie misy

1. Na koniec pracy ustawić pokrętło sterujące w pozycji 0. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
2. Naciśnij dźwignię (5) w kierunku wskazanym przez strzałkę. Ramię przesunie się do góry.
3. Wyjąć nasadkę.
4. Przekręć misę nieznacznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odłączyć.
5. Posługując się łyżką odleść wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
6. Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Prędkość 1–3

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. 1/4 litra mleka.

Przygotowanie:

Wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami do misy do mieszania i zmieszać to hakiem przez pierwsze 30 sekund przy prędkości 1, a następnie przez ok. 3 minuty na prędkości 3. 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 wykalaczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na 0.
- Wyciągnąć wtyczkę zasilania przed wymianą akcesoriów.
- 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 pokrętła w pozycji 0. Pozostały czas pracy zostanie zachowany.

Funkcja elektronicznego timera

- Ustaw czas pracy za pomocą przycisku ⊕ i ⊖.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić to 20 minut i 30 sekund.
- Czas trwania można także zmienić podczas pracy urządzenia za pomocą przycisku ⊕ i ⊖.
- W przypadku krótkiej przerwy odliczanie zostanie zachowane, o ile urządzenie nie zostanie odłączone od zasilania.

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

Prędkość 1–2

Składniki:

500–550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ¾ 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 ¼ litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (¼ litra) wlać do misy do mieszania, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać łyżką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Ugniatć z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatć jeszcze przez 3–5 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

Prędkość 5–6

Składniki:

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

Przygotowanie:

Ubić śmietanę na sztywno w misie do mieszania trzepaczką, wyjąć z misy i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól w misie do mieszania trzepaczką na prędkości 3, do uzyskania pianki. Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać równomiernie z prędkością 5–6. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej (prędkość P). Przybrać krem czekoladowy. Podawać schłodzony.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę z 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.

Obudowa silnika

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

Narzędzia do ugniatania i mieszania



UWAGA:

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

- Części, które będą mieć styczność z jedzeniem, mogą być czyszczone gorącą, bieżącą wodą, z małą ilością środka myjącego.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

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.

Dane techniczne

Model:..... C-KM 4002
 Napięcie zasilające: 220–240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy: 1500 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto: ok. 11 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.

JĘZYK POLSKI