CLATRONIC®

KÜCHENMASCHINE KM 3648

Keukenmachine • Robot de cuisine • Robot de cocina
Robot da cucina • Kitchen machine • Urządzenie kuchenne
Konyhai robotgép • Кухонний комбайн • ماكينة المطبخ

Bedienungsanleitung / Garantie

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

CE

Bedienungsanleitung ..... Seite 6 DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing ..... blz 16 NEDERLANDS

Mode d'emploi ..... page 25 FRANÇAIS

Instrucciones de servicio..... página 34 ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso ..... pagina 43 ITALIANO

Instruction Manual ..... page 52 ENGLISH

Instrukcja obsługi..... strona 60 JĘZYK POLSKI

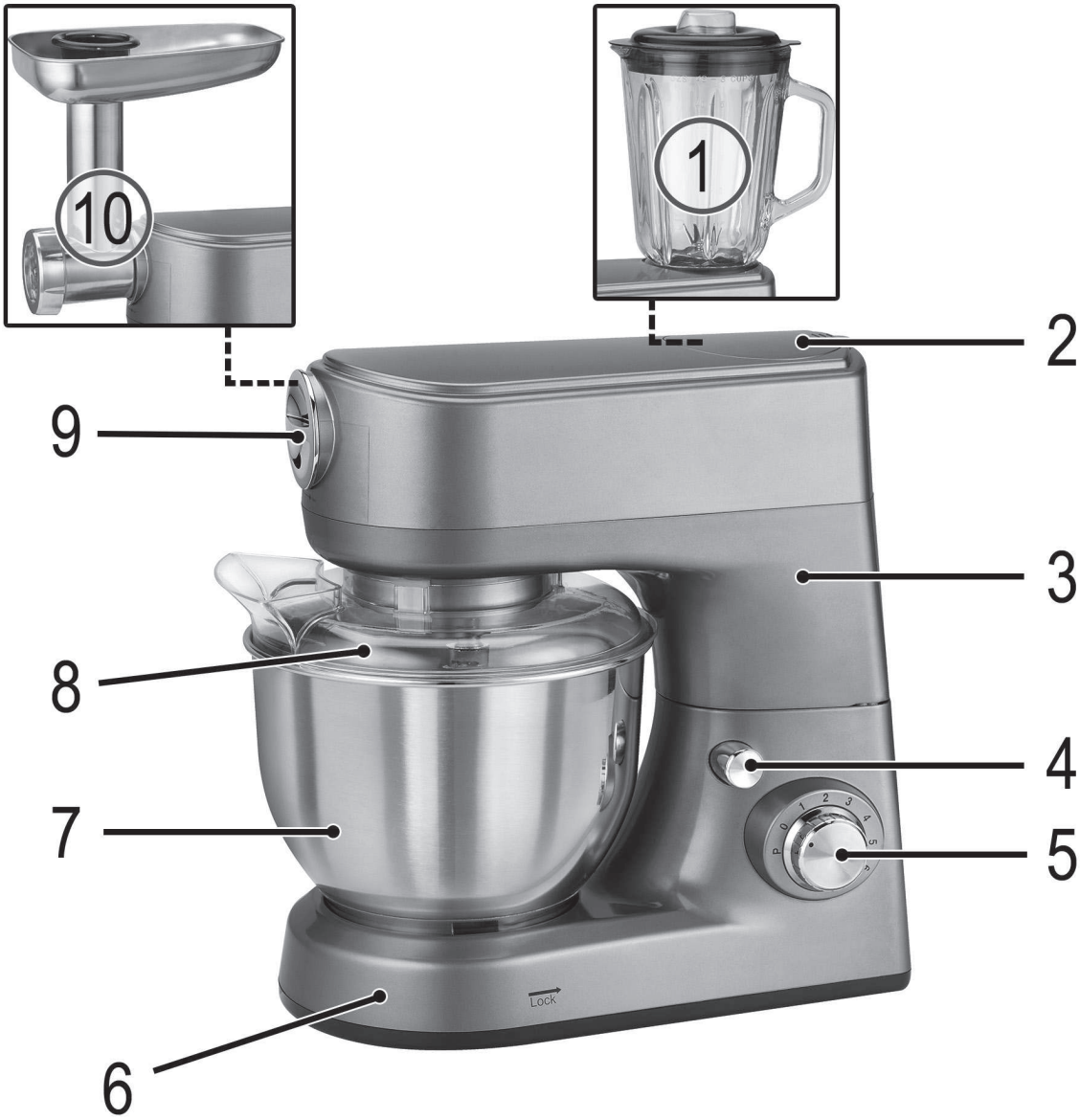
Használati utasítás..... oldal 70 MAGYARUL

Руководство по эксплуатации..... стр. 79 РУССКИЙ

دليل التعليمات ..... صفحة 95 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 obłsugi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات

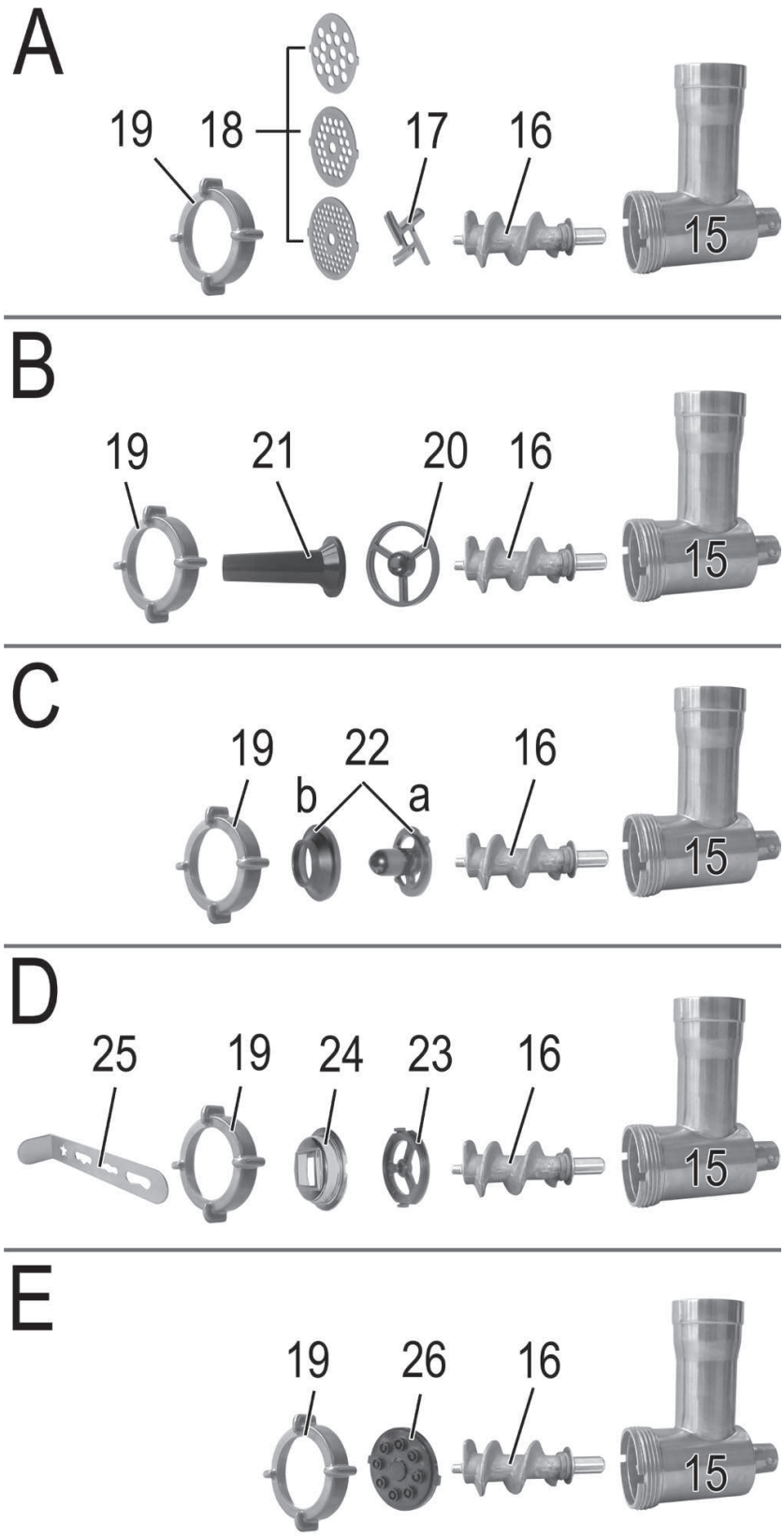


Montage des Mixgefäßes

Montage van de mengkom • Assemblage du bol à mélanger • Montaje del bol para batir
Montaggio del recipiente per miscelare • Assembly of the mixing bowl • Montaż miski do mieszania
A keverőedény összeszerelése • Сборка чаши для смешивания • تجميع وعاء خلط

Montage des Fleichwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne
Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszynki 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 obłsugi ... 3
Montaż miski do mieszania ... 4
Montaż maszynki do mielenia mięsa ... 5
Ogólne uwagi ... 60
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia ... 61
Przeznaczenie ... 62
Przegląd elementów obsługi / Zawartość opakowania ... 62
Rozpakowanie urządzenia ... 62
Podłączenie do sieci elektrycznej ... 62
Urządzenie do wyrabiania ciasta ... 63
Instalacja i działanie zagniatarki ... 63
Tabela ciast i narzędzi ... 63
Przerwanie pracy ... 63
Zakończenie pracy i demontaż miski ... 64
Przepisy ... 64
Maszynka do mielenia mięsa ... 65
Uwagi praktyczne dotyczące maszynki do mielenia mięsa ... 65
Przygotowanie ... 65
Zestaw maszynki do mielenia mięsa ... 65
Zestaw przystawki do robienia kiełbas ... 65
Zestaw przystawki do robienia „Kebbe” ... 66
Zestaw przystawki do robienia ciastek ... 66
Zestaw przystawki do robienia makaronu ... 66
Praca maszynki do mielenia mięsa ... 66
Zakończenie pracy ... 66
Mikser ... 66
Instrukcja użytkowania dotycząca miksera ... 66
Zespół miski do mieszania ... 67
Działanie miksera ... 67
Zakończenie pracy ... 67
Czyszczenie ... 67
Obudowa silnika ... 68
Akcesoria zagniatarki i maszynki do mielenia mięsa ... 68
Akcesoria miksera ... 68
Przechowywanie ... 68
Eliminowanie usterek i zakłóceń ... 68
Dane techniczne ... 68
Warunki gwarancji ... 68
Usuwanie ... 69
Znaczenie symbolu „kosza na śmieci” ... 69

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 elementy opakowania (plastikowych toreb, kartonów, elementów polistyrenowych itp.), leżącego w pobliżu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Nie pozwalać dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo **uduszenia!**

JĘZYK POLSKI

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 maszynce 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 próbować 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 przeznaczone jest wyłącznie do tych celów i może być używane jedynie zgodnie z przeznaczeniem.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania.

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

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

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.

Przegląd elementów obsługi / Zawartość opakowania

Strona 3:

1 Miska do mieszania
2 Pokrywa ochrona silnika do mieszania
3 Ramię odchylane
4 Przycisk zwalniający do opuszczania / podnoszenia ramienia
5 Pokrętło
6 Obudowa silnika
7 Miska do mieszania
8 Osłona przeciwrozbryzgowa
9 Pokrywa napędu maszynki do mielenia mięsa
10 Maszynka do mielenia mięsa wraz z tacką do napełniania i popychaczem
11 Trzepaczka
12 Mieszadło hakowe
13 Hak do ciasta
14 Osłona zabezpieczająca

Strona 4: Zestaw miski do mieszania

1 Dzbanek szklany
1a Nakładka w pokrywie (miarka)
1b Pokrywa
1c Pierścień zabezpieczający
1d Pierścień uszczelniający
1e Blok noży
1f Nakrętka

Strona 5: Montaż maszynki do mielenia mięsa

15 Korpus ślimaka
16 Ślimak
17 Nożyk
18 3 sitka (drobne, średnie, grube)
19 Pierścień blokujący
20 Złącze do przystawki do robienia kiełbas
21 Zestaw do napychania kiełbas
22 2-częściowa przystawka do sporządzania „Kebbe”
23 Złącze do przystawki do formowania ciastek
24 Przystawka do formowania ciastek
25 Forma do wycinania ciastek
26 4 przystawki do formowania makaronu (różnych kształtów makaronu)

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.

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

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.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

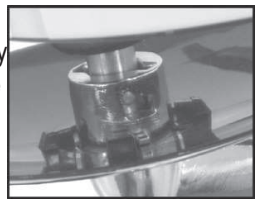
Instalacja i działanie zagniatarki

⚠ **UWAGA:**
Nigdy nie wciskać przycisku zwalniającego (4) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.

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 (4). Przesunąć ręką do najwyższego położenia.
2. W razie potrzeby użycia osłony przeciwrozbryzgowej, należy ją teraz zamocować od spodu ramienia odchylanego. Ustawić **osłonę przeciwrozbryzgową** (8) tak, aby otwór wlewowy znalazł się przed użytkownikiem. Wcisnąć osłonę tak, aby przymocować ją do ramienia odchylanego.
3. W przypadku potrzeby użycia haka do zagniatania ciasta (13) lub haka do mieszania (12), najpierw zamontować **osłonę zabezpieczającą** (14). Zapobiega to styczności ciasta z wałkiem napędowym.
   Przytrzymać tarczę tak jak miskę. Włożyć hak do ciasta lub hak do mieszania od dołu poprzez wgłębienie w tarczy i obrócić go o ćwierć obrotu.
4. **Użyć narzędzie:**
   W górnej części końcówki widać otwór na wałek napędowy i przetyczkę. Wsunąć narzędzie w wałek napędowy.



5. **Miska do mieszania:** Miskę umieścić w jej uchwycie. Obrócić miskę w kierunku ➡ LOCK, aż do jej zablokowania.
6. 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.
7. Sprawdzić, czy przełącznik jest ustawiony na „**0**”.
8. Wcisnąć przycisk zwalniania (4), aby opuścić ramię. Należy docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
9. Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
10. 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 - 4	Maks. 1,75 kg	4 minuty
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omletowe)	Mieszadło hakowe	3 - 4	min. 0,5 kg maks. 3,0 kg	2 - 4 minuty
Ciasta lekkie (np. waflowe, omletowe, budyniowe)	Trzepaczka	4 - 5	min. 0,5 kg maks. 3,0 kg	2 - 4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 1 litr	4 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	6	4 - 10 białek kurzych	3 - 4 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.
- **Poziom P dla trybu impulsowego:** Włączyć silnik i ustawić jego pracę na najwyższych obrotach poprzez utrzymywanie pokrętła w tym położeniu.

Przerwanie pracy

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
- Aby przerwać wykonywaną czynność, należy ustawić przełącznik na „**0**”.
- Przed zmianą narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia!

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- W przypadku naciśnięcia przycisku zwalniającego w trakcie pracy urządzenia (4), aby odchylić ramię, wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik.
- Kontynuacja pracy możliwa jest wtedy tylko po uprzednim ustawieniu pokrętła na „**0**”.

Zakończenie pracy i demontaż miski

1. Po zakończeniu pracy pokrętło ustawić na „**0**”. Odłączyć wtyczkę zasilania.
2. Wcisnąć przycisk zwalniania (4), aby unieść ramię.
3. Wyjąć nasadkę.
4. Obrócić miską z krótkim ruchem w prawo w celu jej wyjęcia.
5. Gotowe ciasto można wyjąć z miski do mieszania, posługując się skrobakiem do ciasta.
6. 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. ⅛ 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 2, a następnie przez 3 minuty na poziomie 3. 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 °,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 - 2

Składniki:

500 - 550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ⅜ 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 ⅛ l letniej wody. Pozostałą cześć letniej wody (¼ 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 2 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
Piec:	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 waz z solą w misce, używając trzepaczki i ustawiając obroty urządzenia na poziomie 4, aż do uzyskania piany. Dodać roztopioną czekoladę w postaci kuwertury i wymieszać dobrze z prędkością ustawioną na poziomie 4 - 5. Odłożyć nieco bitej śmietany do ozdoby. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Przybrać kremem czekoladowym. Deser podawać dobrze schłodzony.

Maszynka do mielenia mięsa

Uwagi praktyczne dotyczące maszynki do mielenia mięsa

⚠ **OSTRZEŻENIE:**

Nożyk maszynki do mielenia mięsa (17) jest ostry!
Obchodzić się z nożykiem do mielenia mięsa z niezbędną ostrożnością, szczególnie podczas montażu i czyszczenia maszynki 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 maszynki lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszynki umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe” (22) 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 kiełbas

- 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 kiełbas.
- Gdy kiełbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwycić palcami tuż przy przystawce i raz lub dwa razy obrócić wokół jej osi.
- Sprawdzić, czy mięso kiełbasy jest „luźno” nadziane w jej flaku, gdyż podczas gotowania lub pieczenia zwiększy swoją objętość, co może spowodować rozerwanie flaka czy osłonki.
- Jeśli pierwsza kiełbasa osiągnie wymaganą długość, ścisnąć palcami kiełbasę na końcu przystawki do sporządzania kiełbas.
- Raz lub dwa razy okręć kiełbasę wokół jej własnej osi.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, po osiągnięciu żądanej długości formowanej kiełbasy 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 dłonią wstęgę ciastka przy wylocie i odetnij ją po uzyskaniu odpowiedniej długości.

Przygotowanie

Prosimy zapoznać się z naszymi uwagami ogólnymi na stronie 3 i 5.

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (2).
3. Wyjście obudowy ślimakowej na urządzeniu jest zamknięte pokrywką ochronną (9). Zdjąć pokrywę, obracając nią w kierunku **OPEN**.
4. Tackę napełniania na króćcu napełniania zamocować w taki sposób, aby tacka znajdowała się powyżej bloku silnika.
5. Wsunąć ślimak (16) w poziomą część obudowy ślimaka, aż oś mechanicznie się zazębi.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Maszynkę do mielenia mięsa przygotować do żądanego zastosowania.

Zestaw maszynki do mielenia mięsa (patrz Rys. A)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”

6. Nożyk do mielenia (17) zamontować ostrzami na zewnątrz, na osi ślimaka.
7. Wybrać sitko (18). Podczas zakładania sitka zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień blokujący (19) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa”.

Zestaw przystawki do robienia kiełbas (patrz Rys. B)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

- Użyć przygotowaną wcześniej masę do wypełnienia kiełbas:
  6. Najpierw należy założyć złącze (20) na oś ślimaka.
  7. Następnie do pierścienia mocującego należy włożyć przystawkę (21).
  8. Zakręcić pierścień blokujący (wraz z przystawką do napychania kiełbas) w prawo na obudowie ślimaka.
- Aby zmielić kawałki mięsa w celu przygotowania nadzienia kiełbasianego, należy najpierw zamontować nożyk i sitko według opisu przedstawionego w części „Zestaw do mielenia mięsa”, punkty 6 i 7. Następnie do pierścienia mocującego należy włożyć przystawkę.
  8. Zakręcić pierścień blokujący (wraz z przystawką do napychania kiełbas) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa".

Zestaw przystawki do robienia „Kebbe” (patrz Rys. C)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Nasadkę „Kebbe” (22a) wsunąć na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
7. Następnie do pierścienia mocującego (19) należy włożyć przystawkę „Kebbe” (22b).
8. Zakręcić pierścień blokujący (wraz z przystawką „Kebbe”) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa”

Zestaw przystawki do robienia ciastek (patrz Rys. D)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Najpierw należy założyć złącze (23) na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
7. Wsunąć w złącze przystawkę do formowania ciastek (24). Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień blokujący (19) w prawo na obudowie ślimaka.
9. Przesunąć nóż do formowania ciastek (25) w szczeliny w przystawce formowania do ciastek.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa".

Zestaw przystawki do robienia makaronu (patrz Rys. E)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Wybrać przystawkę do formowania makaronu (26).
7. Nasadkę wsunąć na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na wycięcia w obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień blokujący (19) w prawo na obudowie ślimaka.

Przeczytać dalsze instrukcje w części „Praca maszynki do mielenia mięsa”.

JĘZYK POLSKI

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 (2).

9. Kawałki mięsa (pasztet/ mięso do kiełbasy lub ciasto) wkładać na tackę napełniania i następnie do w szyjki zasypowej.
10. Kabel zasilania podłączyć do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.
11. Prędkość obrotową można wybrać w zakresie od poziomu 3 do 5.
12. Napełnić, jeśli konieczne, mięsem lub wygniatać ciasto ślimakiem.

ℹ **WSKAZÓWKA:**

Działanie krótkotrwałe: Operować urządzeniem w konfiguracji maszynki do mielenia mięsa nie dłużej niż 15 minut, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

Zakończenie pracy

1. Po zakończeniu pracy pokrętło ustawić na „**0**”.
2. Odłączyć 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 (9) 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 (4) 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 napełniać nadmiernie dzbanka miksera! Napełniać maksymalnie do pojemności 1500 ml (owocami i płynem).
- Piana zajmuje dużą objętość. W przypadku silnie pieniących się cieczy należy znaczącą 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.

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 napełniania należy postawić na stabilnej powierzchni. Następnie należy je przykryć pokrywką.

Zespół miski do mieszania

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

Sprawdzić prawidłowość montażu! Pierścień uszczelnienia (1d), blok nożyków (1e) oraz śruba (1f) muszą być zamontowane w prawidłowej kolejności.

UWAGA:
- Nigdy nie należy zapominać o założeniu uszczelki na blok nożyków. W przeciwnym razie dzbanek będzie przeciekał.
- Śrubę należy prawidłowo dokręcić, sprawdzając, czy nie wkręca się krzywo.

Działanie miksera

1. Rozdrobnione składniki włożyć do dzbanka miksera.
2. Docisnąć mocno pokrywkę na dzbanku miksera.
3. Korkiem zamknąć otwór napełniania. Korek włożyć w otwór napełniania i zakręcić, obracając w prawo.
4. Pokrętło ustawić na „**0**”.
5. Sprawdzić, czy ramię jest opuszczone i zablokowane.
6. Zdjąć pokrywę ochronną (2) z wału napędowego miksera. Nacisnąć na żebrowaną powierzchnię.
7. N wale napędowym miksera zamontować dzbanek miksera.
8. Podłączyć wtyczkę zasilania do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
9. 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!
- **Aby dodać składniki,** najpierw należy wyłączyć urządzenie. Wykręcić korek lub zdjąć pokrywkę. Kontynuować pracę tylko z prawidłowo założoną pokrywą i zamkniętym otworem do napełniania.

Zakończenie pracy

1. Pokrętło ustawić na „**0**”.
2. Odłączyć wtyczkę zasilania.
3. Zdjąć dzbanek miksera.
4. Unieść pokrywę przed wylaniem zawartości.
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 maszynce 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 zagniatarki 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.

Akcesoria miksera

ℹ **UWAGA: Wstępnie czyszczenie**
Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Następnie wylać ciecz.

- Do gruntownego czyszczenia należy zdemontować dzbanek miksera.
- Po każdym użyciu dzbanka miksera należy go rozmontować.
- Odkręcić zakrętkę dzbanka miksera.
- Wymontować blok nożyków i pierścień uszczelniający ze śruby.
- Szklany dzbanek i pokrywkę wraz z zakrętką można umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.

Pierścień uszczelnienia, blok nożyków i zakrętka
- Szybko opłukać te części w gorącej wodzie.
- Po umyciu i wysuszeniu wszystkich części należy ponownie złożyć dzbanek miksera w porządku odwrotnym. Patrz rysunek na stronie 4.

Przechowywanie

- Oczyścić 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 włącza się lub przestaje działać.	Brak zasilania urządzenia.	Sprawdzić gniazdko zasilania za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej.
	Urządzenie jest wyposażone w **wyłączniki bezpieczeństwa.** Zapobiega to przypadkowemu włączeniu silnika.	Sprawdzić prawidłowe położenie - ramienia odchylanego (3) - miski do mieszania (1) lub - pokrywy ochronnej (2)
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z działem sprzedaży lub specjalistą.

Dane techniczne

Model: .....KM 3648
Zasilanie: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy: ..... 1000 W
Stopień ochrony: II
Waga netto: .....ok. 6,75 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 pieczątki 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 prze¬widuje 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 Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

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.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. Reméljük, sok örömét leli a termék használatában.

A használati útmutatóban található jelzések

A fontos biztonsági információk kifejezetten meg vannak különböztetve. Pontosan kövesse ezeket az utasításokat, hogy elkerülje a sérüléseket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyekre figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyt.

⚠ **VIGYÁZAT:**
A készülék vagy más tárgy lehetséges sérülésének lehetőségét jelzi.

ℹ **MEGJEGYZÉS:** Javaslatokat, információt közöl.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ... 3
A keverőedény összeszerelése ... 4
A húsdaráló felhelyezése ... 5
Általános megjegyzések ... 70
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok .. 70
Rendeltetésszerű használat ... 72
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma ... 72
A készülék kicsomagolása ... 72
Csatlakoztatás a hálózatra ... 72
Dagasztógép ... 72
A dagasztógép összeszerelése és használata ... 72
Tésztatípusok és eszközök táblázata ... 73
A használat megszakítása ... 73
A használat befejezése és az edény eltávolítása ... 73
Receptek ... 73
Húsdaráló ... 74
Használati megjegyzések a húsdarálóval kapcsolatban .. 74
Előkészítés ... 75
A húsdaráló összeszerelése ... 75
A kolbászfeltét összeszerelése ... 75
A „Kebbe” feltét összeszerelése ... 75
A sütemény feltét összeszerelése ... 75
A tésztafeltétek összeszerelése ... 75
A húsdaráló használata ... 75
A használat befejezése ... 75
A mixer ... 76
Használati utasítások a mixerhez ... 76
A keverőedény összeszerelése ... 76
A mixer használata ... 76
A használat befejezése ... 76
Tisztítás ... 76
A motor burkolata ... 77
A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai ... 77
A mixer tartozékai ... 77
Tárolás ... 77
Hibaelhárítás ... 77
Műszaki adatok ... 77
Hulladékkezelés ... 78
A „kuka” szimbólum jelentése ... 78

Általános megjegyzések

A készülék használata előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Ha egy harmadik félnek adja a készüléket, adja át a használati utasítást is.

- A készüléket személyes célra és csak rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- A készülék nem alkalmas kültéri használatra. Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Húzza ki a készüléket, ha nedvesség vagy folyadék érte.
- A készüléket és a tápkábelt sérülések jeleit keresve rendszeresen ellenőrizni kell. Ha sérülést észlel, ne használja a készüléket.
- Csak eredeti kiegészítőket használjon.
- A gyerek biztonsága érdekében ne hagyja szét a csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, kartonpapír, polisztirol stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Ne engedje, hogy a kisgyerekek játsszanak a fóliával. **Fulladásveszély!**

MAGYARUL

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- Mielőtt lecserélné a működés közben mozgó feltételeket vagy tartozékokat, a készüléket kapcsolja ki, és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.