CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Manuel
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя • دليل المستخدم

CE

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

KM 3573

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 5
Technische Daten..... Seite 8
Garantie ..... Seite 8
Entsorgung ..... Seite 9

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen..... blz 3
Gebruiksaanwijzing ..... blz 10
Technische specificaties ..... blz 13
Verwijdering ..... blz 13

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... page 3
Manuel ..... page 14
Caractéristiques techniques..... page 17
Élimination ..... page 17

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... página 3
Instrucciones de servicio..... página 18
Especificaciones técnicas..... página 21
Eliminación ..... página 21

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... pagina 3
Istruzioni per l'uso..... pagina 22
Specifiche tecniche ..... pagina 25
Smaltimento..... pagina 25

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... page 3
User Manual ..... page 26
Technical Specifications..... page 29
Disposal ..... page 29

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek..... strona 3
Instrukcja użytkowania..... strona 30
Techniczne specyfikacje ..... strona 33
Warunki gwarancji ..... strona 34
Usuwanie..... strona 34

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése..... oldal 3
Használati utasítás ..... oldal 35
Műszaki adatok..... oldal 38
Selejtezés ..... oldal 38

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Розташування органів керування..... стор 3
Посібник користувача..... стор 39
Технічні характеристики ..... стор 42

РУССКИЙ

Содержание

Расположение элементов..... стр. 3
Руководство пользователя..... стр. 43
Технические характеристики ..... стр. 47

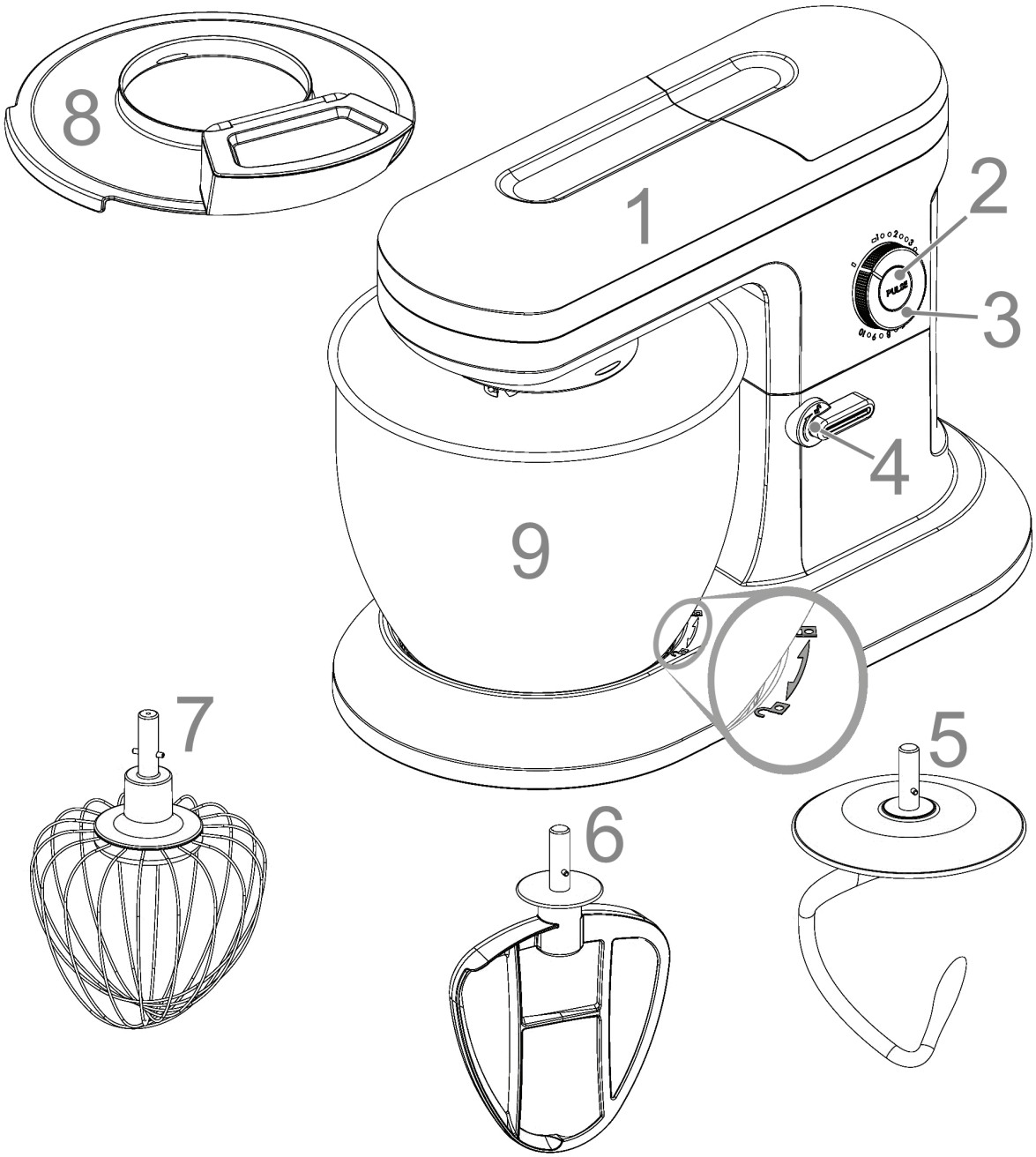
العربية

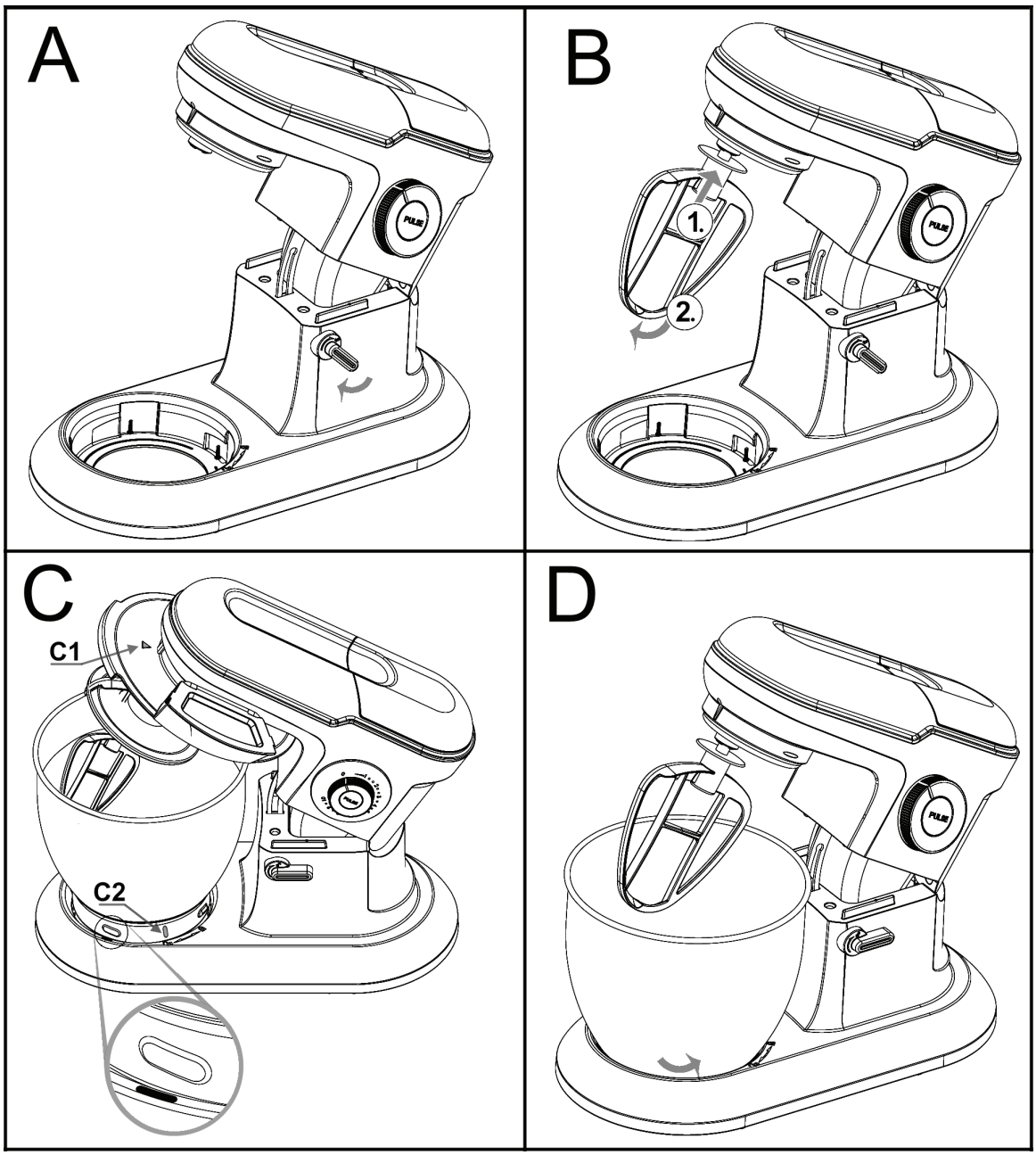
المحتويات

مكان عناصر التحكم..... صفحة 3
دليل التعليمات..... صفحة 51
المواصفات الفنية..... صفحة 48

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم




A
B
1.
2.
C
C1
C2
D

Instrukcja użytkowania

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźne zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

⚠ **UWAGA:**
Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

WSKAZÓWKA: Podświetlone wskazówki oraz informacje.

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. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- 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 ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesori.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

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

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

JĘZYK POLSKI

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

JĘZYK POLSKI

Lokalizacja Kontrolek

1 Obrotowe ramię
2 Przycisk PULSE
3 Przełącznik
4 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
5 Końcówka do ugniatania
6 Końcówka do mieszania
7 Trzepaczka
8 Osłona przed chlapaniem
9 Miska

Przygotowanie

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

Elektryczne połączenia

- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Proszę spojrzeć na rysunki A do D.

1. Naciśnij dźwignię (4). Manualnie unieś ramię w górę.
2. Jeśli potrzebujesz osłony przed chlapaniem, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Strzałka (C1) wskazuje przód ramienia.
3. Przymocuj końcówkę do wałka. Końcówkę należy zabezpieczyć zawleczką pasującą do wałka.
4. Lekko popychając, włóż końcówkę do wałka i przekręć ją w lewo.
5. **Misa do mieszania**: patrz: oznaczenie C2. Przesuń to oznaczenie w kierunku symbolu 🔓.
6. Przekręć misę do mieszania w kierunku symbolu "🔒".
7. Włóż składniki do misy do mieszania.
8. Sprawdź, czy przełącznik jest ustawiony na „0".
9. Naciśnij dźwignię (4), aby opuścić ramię. Musisz docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
10. Włóż wtyczkę do sprawdzonego kontaktu.
11. Wybierz prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1-4	maks. 2 kg
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Końcówka do mieszania	6-8	maks. 4 kg
Lekkie ciasto (np. śmietana, białka jajek, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	8-10	min. 200 ml maks. 1 l
Praca pulsacyjna (np. dodawanie biszkoptów, białek jajek)	Trzepak do ubijania jajek	PULSE	maks. 2 kg

WSKAZÓWKA:

- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 5 minut.
- PULSE: Na krótko ustaw silnik na najwyższą prędkość, naciskając ten przycisk.

Działanie impulsowe

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0".
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (4) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Silnik ponownie zacznie pracować natychmiast po obniżeniu ramienia malaksera!

Koniec pracy i demontaż misy

- Po użyciu ustaw przełącznik na „0". Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nacisnąć dźwignię (4), co umożliwi uniesienie ramienia.
- Wyjąć nasadkę.
- Obrócić misę do mieszania szybkim ruchem w prawo, aby ją zdjąć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Poziom prędkości 3-4

Składniki:

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

Przygotowanie:

Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100g rodzynek, 100g orzechów lub 100g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Bułeczki z siemieniem lnianym

Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

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

JĘZYK POLSKI

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wsypać do miski. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. 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, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy **Prędkość 5-6**

Składniki:

200 ml 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:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce.
Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 5-6 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika

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

Misa do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

⚠ UWAGA:

Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

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

Techniczne specyfikacje

Model: ..... KM 3573
Zasilanie: ..... 220-240 V~ 50 Hz
Pobór mocy: ..... 1200 W
Klasa ochrony: II
Praca krótkookresowa: ..... 5 minut
Massa netto: ..... 2.35 kg

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

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest 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 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 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 Rzeczpospolitej Polskiej.

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

JĘZYK POLSKI