

**Bedienungsanleitung/Garantie**

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



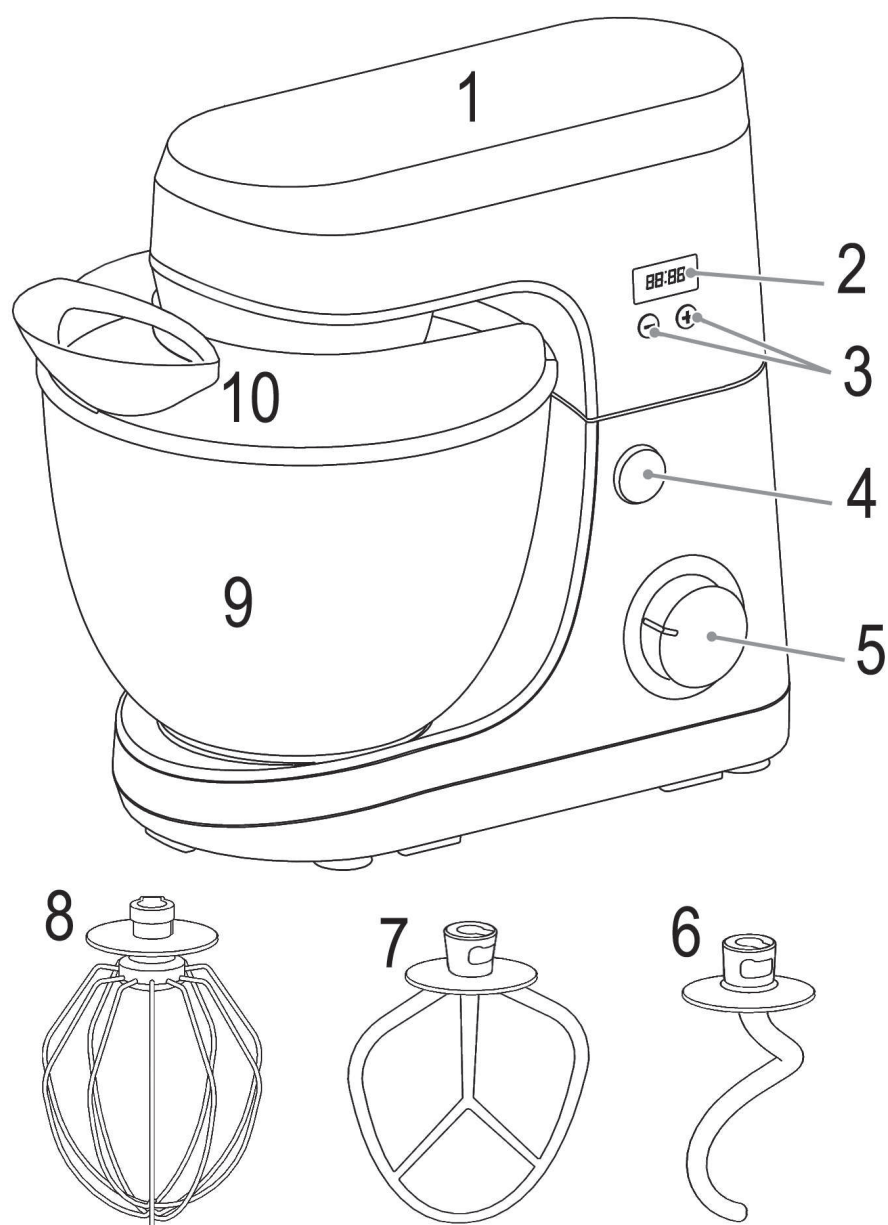
**KÜCHENMASCHINE**

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

**KM 3610**

## 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 kezelőszervek elhelyezkedése  
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



## Instrukcja obsługi

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 wyraźnie 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 karto-

nem 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



### **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.
- 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.

## **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- 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.

## **UWAGA:**

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.

### Przegląd elementów obsługi

1. Obrotowe ramię
2. Wyświetlacz LED
3. Przyciski timera ⊕ / ⊖
4. Przycisk  do podnoszenia/opuszczania ramienia
5. Przełącznik
6. Końcówka do ugniatania
7. Końcówka do mieszania
8. Trzepaczka
9. Miska
10. Oslona przed chlapaniem

### Przygotowanie

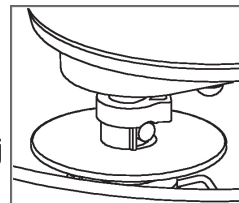
- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

### Elektryczne połączenia

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

### Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Wyciągnij całkowicie kabel zasilający ze schowka z tyłu urządzenia.
2. Upewnij się, że pokrętko sterowania jest ustawione w pozycji „0”.
3. **Otwieranie ramienia obrotowego:** naciśnij przycisk . Ramię przesunie się do góry.
4. Ustaw **mise** w uchwycie, a następnie przesunij ją do końca w kierunku oznaczenia .
5. Umieść wszystkie składniki w misie.
6. **Mocowanie końcówek:** w górnej części końcówek znajduje się wgłębienie na wał napędowy i szynę. Zamocuj żądaną końcówkę, wsuwając jej górną część na wał napędowy. Dociśnij i przesunij jednocześnie końcówkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu zablokowania końcówki za pomocą szyny wału napędowego.
7. **Zamykanie ramienia obrotowego:** naciśnij i przytrzymaj przycisk  i opuść jednocześnie ramię do momentu jego zablokowania.



8. Następnie wsuń na misę **osłonę przed chłapaniem**. Otwór wlotowy powinien znajdować się po lewej stronie (patrz rysunek na stronie 3).
9. Podłącz wtyczkę zasilającą do odpowiedniego gniazda elektrycznego.
10. Za pomocą **pokrętła sterowania** włącz urządzenie, a następnie wybierz ustawienie prędkości zgodnie z poniższą tabelą.

**Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki**

| Rodzaj ciasta                                       | Nasadka                   | Ustawienia | Ilość                    | Maks. czas pracy |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|------------|--------------------------|------------------|
| Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)        | Mieszadło do ciasta       | 1 - 2      | maks. 1,7 kg             | 5 min            |
| Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe) | Końcówka do mieszania     | 3 - 4      | maks. 2,5 kg             | 5 min            |
| Lekkie ciasto (np. śmietana, pudding)               | Trzepak do ubijania jajek | 5 - 6      | min. 200 ml<br>maks. 1 l | 5 min            |
| Białka jajek                                        | Trzepak do ubijania jajek | 7 - 8      | 2 - 10                   | 3 min            |

#### **WSKAZÓWKA:**

- Czas pracy jest wskazywany na **wyświetlaczu LED** w formacie „minuty:sekundy” do momentu ponownego ustawienia pokrętła sterowania w pozycji „0”.
- Elektroniczna kontrola prędkości zapobiega przeciążeniu silnika. W przypadku zbyt dużego obciążenia prędkość obrotowa zostanie automatycznie zmniejszona o jedno ustawienie prędkości.
- Po 10 minutach pracy urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00:00”.
- 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 10 minut.
- Ustawienie P dla pracy pulsacyjnej:** uaktywnij na krótko najwyższe ustawienie prędkości silnika, przytrzymując pokrętło sterowania w tej pozycji.

#### **Działanie impulsowe**

##### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0”.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekaj na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Przed podniesieniem ramienia urządzenia należy zdjąć osłonę przed chłapaniem.

#### **WSKAZÓWKA:**

Naciśnięcie przycisku  podczas pracy urządzenia spowoduje wyłączenie silnika przez mechanizm zabezpieczający. W celu kontynuowania pracy należy najpierw ustawić pokrętło sterowania w pozycji „0”.

#### **Funkcja elektronicznego timera**

- Ustaw czas pracy za pomocą przycisku  lub . Naciśnij i przytrzymaj te przyciski, aby szybciej zmienić ustawienie.
- Maksymalny czas, który można ustawić, to 10 minut.
- W przypadku krótkiej przerwy odliczanie zostanie zachowane, o ile urządzenie nie zostanie odłączone od zasilania.
- Aby zresetować (usunąć) ustawiony czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00:00”.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00:00”.

#### **WSKAZÓWKA:**

W celu kontynuowania pracy należy najpierw ustawić pokrętło sterowania w pozycji „0”.

#### **Koniec pracy i demontaż misy**

- Po użyciu ustaw przełącznik na „0”. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Naciśnij przycisk . Ramię przesunie się do góry.
- Wyjąć nasadkę.
- Obróć misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu jej odłączenia.
- 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 „Citra-Back”, szczypta soli, 4 jaja, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

##### **Przygotowanie:**

Wyspać 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 góra 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.

**Buleczki 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

**Przygotowanie:**

Siemie 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 ugniatacia z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemie 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 góra i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3  
 Czas pieczenia: 30-40 minut

**Krem czekoladowy****Poziom prędkości 5 - 6****Składniki:**

200 ml śmietany, 150 g półslodkiej 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 miski 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 jednolitej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą część 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.

## Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem.
- Kabel zasilający można wsunąć ponownie do schowka z tyłu urządzenia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu o odpowiedniej wentylacji poza zasięgiem dzieci.

## Dane techniczne

Model: ..... KM 3610  
Zasilanie: ..... 220-240 V~ 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 600 W  
Klasa ochrony: ..... II  
Praca krótkookresowa: ..... 5 minut  
Masa netto: ..... 4,50 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika 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,

- zasilenie 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.

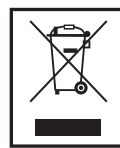
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

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. 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 miejscich 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.