

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



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 3610

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 8
Garantie	Seite 8
Entsorgung	Seite 9

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	blz 3
Gebruiksaanwijzing	blz 10
Technische gegevens	blz 14
Verwijdering	blz 14

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	page 3
Mode d'emploi	page 15
Données techniques	page 19
Élimination	page 19

ESPAÑOL

Contenidos

Indicación de los elementos de manejo.....	página 3
Instrucciones de servicio.....	página 20
Datos técnicos	página 24
Eliminación	página 24

ITALIANO

Indice

Elementi di comando.....	pagina 3
Istruzioni per l'uso.....	pagina 25
Dati tecnici	pagina 29
Smaltimento.....	pagina 29

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	page 3
Instruction Manual.....	page 30
Technical Data	page 33
Disposal	page 33

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	strona 3
Instrukcja obsługi	strona 35
Dane techniczne.....	strona 39
Warunki gwarancji	strona 39
Ustawianie	strona 39

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése	oldal 3
Használati utasítás	oldal 40
Műszaki adatok.....	oldal 43
Hulladékkezelés	oldal 44

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Огляд елементів управління.....	стор 3
Інструкція з експлуатації	стор 45
Технічні характеристики	стор 49

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 50
Технические данные.....	стр. 54

العربية

المحتويات

3 صفحة	نظرة عامة على المكونات
58 صفحة	دليل التعليمات
55 صفحة	البيانات الفنية

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

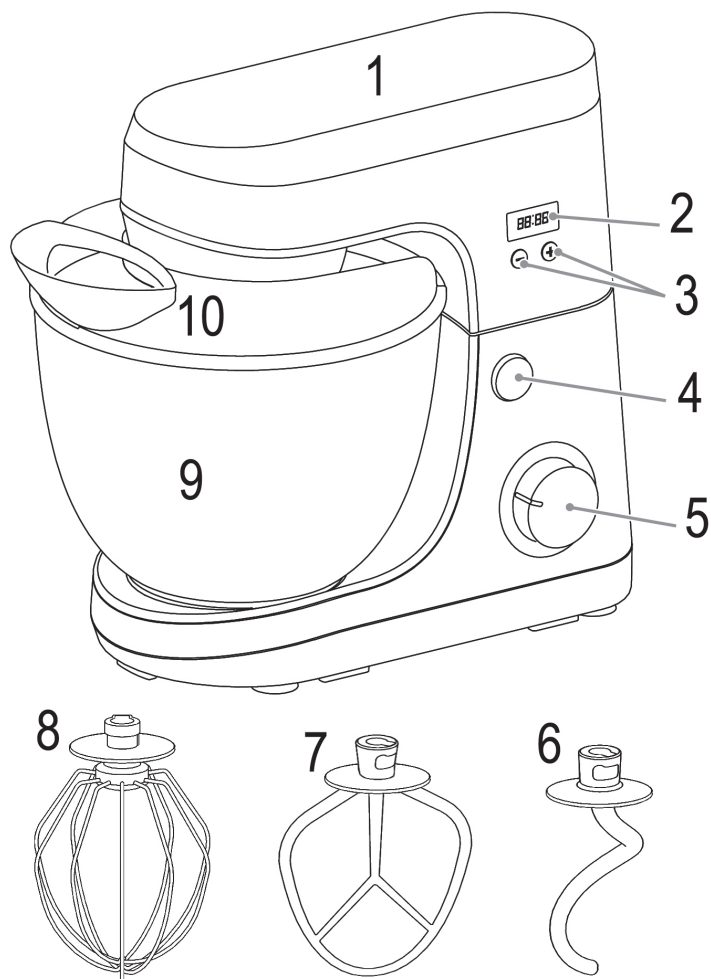
УКРАЇНСЬКА

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőszervek elhelyezkedése
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайтесь на них особое внимание:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

ВНИМАНИЕ:

Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

 ПРИМЕЧАНИЯ: Советы и информация для вас.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной

коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намоч, тут же выньте вилку из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

- Перед заменой принадлежностей или установкой дополнительных деталей, которые движутся во время работы, выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!


- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.
- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.

- Не трогайте предохранительные переключатели.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Обзор деталей прибора

- 1 Поворотный рукав
- 2 Светодиодный дисплей
- 3 Кнопки таймера ⊕ / ⊖
- 4 Кнопка  подъема / опускания откидной головной части
- 5 Ручка управления
- 6 Крючок для замеса
- 7 Крючок для смешивания
- 8 Венчик

- 9 Дежа
- 10 Брызговик




Подготовка к работе

- Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
- Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе “Чистка”.

Электрические соединения

- Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Инструкции по использованию

1. Полностью вытяните шнур питания из отделения для хранения шнура на задней панели устройства.
2. Убедитесь, что регулятор управления находится в положении "0".
3. **Открытие откидной головной части:** Нажмите кнопку . Головная часть откидывается вверх.
4. Установите чашу в держатель и поверните чашу до метки .
5. Поместите в чашу все необходимые ингредиенты.
6. **Установка насадок:** На верхней части насадки находится паз для приводного вала и зажима. Установите верхнюю часть нужной насадки на приводной вал. Нажмите на насадку и одновременно поверните ее против часовой стрелки, чтобы зажим приводного вала зафиксировал насадку.
7. **Закрытие головной части:** Удерживая нажатой кнопку , опустите головную часть так, чтобы закрылся фиксатор.
8. Затем сдвиньте щиток **защиты от брызг** на чашу. Заливное отверстие должно находиться с левой стороны (см. рисунок на стр. 3).
9. Подсоедините вилку сетевого шнура к розетке сети электропитания.
10. С помощью **регулятора** включите прибор, а затем задайте скорость в соответствии со следующей таблицей.

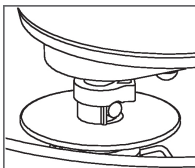


Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Коль-во	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк для взбивания	1 - 2	макс. 1,7 кг	5 мин
Тесто средней плотности (например, для блинов или торта)	Крюк для замеса	3 - 4	макс. 2,5 кг	5 мин
Легкое тесто (например, сметана, пудинг)	Взбиватель для яиц	5 - 6	мин. 200 мл макс. 1 л	5 мин
Яичные белки	Взбиватель для яиц	7 - 8	2 - 10	3 мин

ПРИМЕЧАНИЯ:


- На **светодиодном дисплее** отображается время работы в формате "минуты:секунды" до тех пор, пока регулятор не будет установлен в положение "0".
- Электронный регулятор скорости предотвращает перегрузку двигателя. В случае значительного увеличения нагрузки частота вращения вала уменьшается автоматически.
- После работы в течение 10 минут прибор автоматически выключается. На дисплее отображается "00:00".
- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Положение "P" - импульсный режим:** Включите кратковременно прибор с максимальной частотой вращения электродвигателя, удерживая регулятор в данном положении.

Импульсный режим




⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травм!

- Всегда устанавливайте ручку управления в положение "0", если нужно прервать работу устройства.
- Выдерните штепсель из розетки, если необходимо сменить насадку.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!
- Перед откидыванием головной части устройства снимите щиток защиты от брызг.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если нажать кнопку  во время работы прибора, предохранительное устройство выключает двигатель. Для продолжения работы сначала установите регулятор в положение "0".


Электронный таймер

- Для задания времени работы используются кнопки  и . Для быстрого изменения настроек удерживайте эти кнопки нажатыми.
- Максимальное время - 10 минут.
- В случае кратковременного прерывания электропитания параметры таймера сохраняются до тех пор, пока прибор не будет отключен от розетки сети электропитания.
- Чтобы сбросить (удалить) заданное время, удерживайте нажатой кнопку , пока на дисплее не будет отображаться "00:00".
- После истечения времени таймера прибор выключается автоматически. На дисплее отображается "00:00".

ПРИМЕЧАНИЯ:

Для продолжения работы сначала установите регулятор в положение "0".

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После использования устройства установите ручку управления в положение "0". Выдерните штепсель из розетки.
- Нажмите кнопку . Головная часть откидывается вверх.
- Снимите инструмент.
- Чтобы снять чашу, слегка поверните ее против часовой стрелки.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
- Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе "Чистка".

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов

(Основной рецепт) Установка скорости 3 - 4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Приготовление:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 1, затем примерно 3 минуты на скорости 3. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 175-200°, газовая духовка: установки 2-3

Время запекания: 50-60 минут

Вы можете изменять этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.

Булочки с семенами льна Установка скорости 1 - 2

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли.
Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в дежу, насыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в дежу. Замешивайте на скорости 1, затем поменяйте скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220° (Предварительный нагрев 5 минут), Газовая духовка: установка 2-3

Время запекания: 30-40 минут

Шоколадный крем Установка скорости 5 - 6

Ингредиенты:

200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:

Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьте ее в холодное место.

Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или продержав ее 3 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Тем временем, с помощью венчика для взбивания яиц, взбейте в емкости для смешивания яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром, и соль, до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте некоторое количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Кожух двигателя

- Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды.

Емкость для смешивания, насадки для взбивания и смешивания

ВНИМАНИЕ:

Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Дайте деталям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство снова.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с приведенными указаниями.
- Можно сложить шнур питания в отделение для хранения шнура на задней панели прибора.
- Если прибор не планируется использовать в течение длительного времени, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Храните прибор в хорошо проветриваемом и сухом помещении вне доступа детей.

Технические данные

Модель: KM 3610
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 600 Вт
Класс защиты: II
Краткое время работы: 5 минут
Вес нетто: 4,50 кг

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

KM 3610

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهرا وفقاً لبيان الضمان •

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampilă furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • dátum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء و ختم التاجر والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>