BOMANN®

KNETMASCHINE KM 305 CB

Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasado • Robô de cozinha
Impastatrice • Пристрій для замішування тіста • Kneading Machine
Robot Kuchenny • Hnětač • Dagasztógép • Тестомесильная машина

Bedienungsanleitung/Garantie

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

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 4
Technische Daten..... Seite 7
Garantiebedingungen..... Seite 7

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen.....blz 3
Gebruiksaanwijzing..... blz 9
Technische specificaties.....blz 12

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes.....page 3
Manuel..... page 13
Caractéristiques techniques..... page 16

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles..... página 3
Manual del usuario.....página 17
Especificaciones técnicas..... página 20

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos.....página 3
Manual do utilizador..... página 21
Especificações técnicas.....página 24

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi..... pagina 3
Manuale dell'utente.....pagina 25
Specifiche tecniche..... pagina 28

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача..... стор 29
Технічні характеристики..... стор 32

ENGLISH

Contents

Location of Controls.....page 3
User manual.....page 33
Technical Specifications.....page 36

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek.....strona 3
Instrukcja użytkowania.....strona 37
Techniczne specyfikacje..... strona 40
Warunki gwarancji..... strona 40

ČESKY

Obsah

Umístění ovladačů..... strana 3
Návod k obsluze..... strana 42
Technické specifikace..... strana 45

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése.....oldal 3
Használati útmutató.....oldal 46
Műszaki adatok.....oldal 49

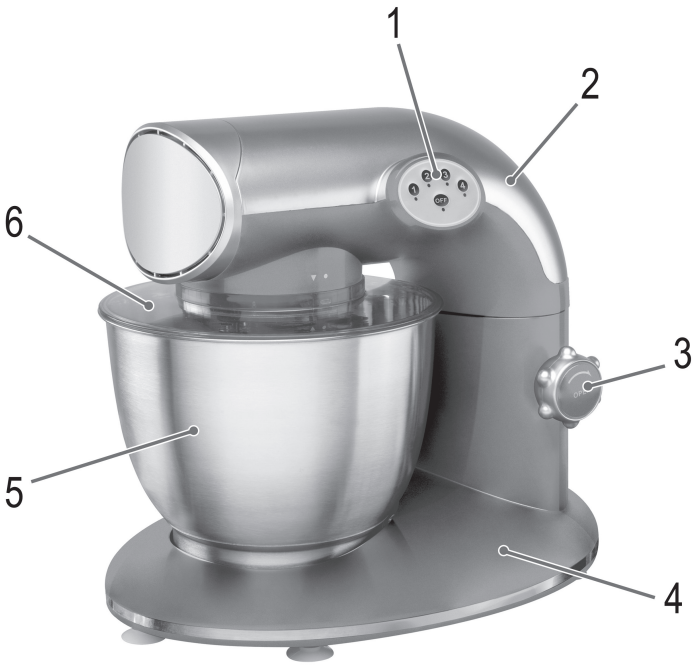
РУССКИЙ

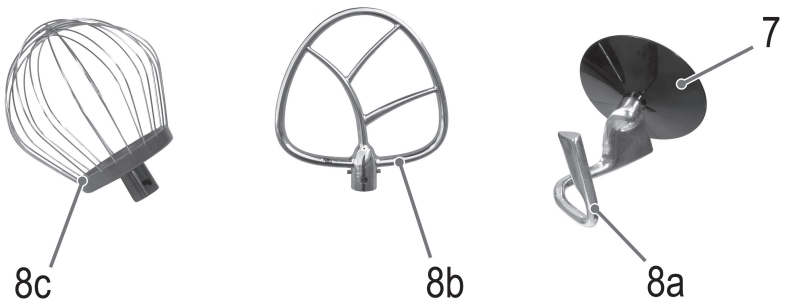
Содержание

Расположение элементов.....стр. 3
Руководство пользователя.....стр. 50
Технические характеристики.....стр. 53

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Розташування органів керування
Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
Umístění ovladačů • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Расположение элементов





Общие правила техники безопасности

Перед пользованием прибором внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Сохраните его, а также гарантийный талон, кассовый чек и по возможности оригинальную упаковку, включая ее внутренние элементы. В случае передачи прибора третьим лицам к нему должно прилагаться данное руководство.

- Допускается использование прибора только в быту и по назначению. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
  Не используйте устройство на открытом воздухе. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых краев. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство намокло, немедленно отсоедините его от сети.
- Обязательно отключайте устройство (тяните за вилку, но не за шнур), если устройство не используется, если вы устанавливаете дополнительные принадлежности, а также во время очистки или в случае неисправности.
- Не оставляйте устройство **без надзора** во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на признаки повреждений. Прекратите пользование устройством при наличии повреждений.
- 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.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Соблюдайте описанные ниже “Дополнительные меры безопасности”.

Дети и люди с ограниченными возможностями

- Из соображений детской безопасности храните все элементы упаковки (пластиковые пакеты, картонные и изоляционные материалы и т.п.) в недоступных для детей местах.

⚠ Предупреждение!
Не позволяйте маленьким детям играть с пленкой. **Опасность удушья!**

- Данное устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с ослабленными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда за ними наблюдает ответственный за их безопасность персонал или они получили инструкции по использованию устройства.
- Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не используют прибор в качестве игрушки.

Символы в данном руководстве пользователя
Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайте на них особое внимание.

⚠ Предупреждение:
Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

⚠ Внимание:
Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

i Примечания:
Советы и информация для вас.

Особые меры безопасности для данного устройства

- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- **Не** подключайте устройство к электропитанию от сети до того, как вы установите все необходимые элементы.
- Не прикасайтесь к подвижным элементам и подождите, пока приборы не остановятся.
- **Не** вставляйте кухонные принадлежности, такие как ложки, и не хватайтесь руками за вращающийся венчик или крючок для замеса во время работы устройства! **Опасность травм!**
- Выключите устройство и отключите его от электропитания от сети перед заменой комплектующих!

- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Не используйте устройство на протяжении более 10 минут. Подождите, пока оно остынет на протяжении примерно 10 минут перед тем, как использовать его снова.
- Не двигайте устройство во время его работы; всегда сначала выключайте его из сети. Всегда переносите устройство двумя руками!

Электрическая сеть
Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Расположение элементов

1 Панель управления
2 Поворотный рукав
3 Поворотная кнопка для подъема рукава
4 Корпус
5 Дежа
6 Крышка дежи
7 Защитный диск
8a Крючок для замеса
8b Крючок для смешивания
8c Венчик

Установка комплектующих

1. Поверните поворотную кнопку (3) в направлении стрелки для подъема рукава машины.
2. **Для использования венчика** (8c) сначала присоедините крышку дежи (6): Держите крышку дежи кольцом вверх.

i Примечания:
Внизу рукава вы увидите два паза – правый и левый (▼).

Протяните крышку дежи ушками через пазы и защелкните ее, повернув по часовой стрелке.

i Примечания:
Крышка дежи не нужна при приготовлении теста с помощью крючка для замеса или крючка для смешивания. Это даст вам возможность добавлять ингредиенты во время приготовления теста.

3. Присоедините защитный диск (7) при использовании **крючка для замеса** (8a). Он предотвратит, чтобы поднимающееся тесто не соприкоснулось с ведущим валом.
   Держите диск так, как бы вы держали дежу. Протяните крючок для замеса снизу через отверстие в диске и закрепите, повернув его примерно на 90°.
4. В верхней части инструмента вы можете увидеть паз для ведущего вала и шплинта. Установите нужный инструмент, вставив его верхний конец в ведущий вал. Одновременно нажмите и поверните инструмент против часовой стрелки для закрепления шплинта в ведущем валу.
5. Поместите дежу на место и поверните по часовой стрелке до упора.
6. Теперь положите ингредиенты.

⚠ Внимание:
Не помещайте слишком много ингредиентов, их максимальное количество составляет 2,5 кг или 2,0 литра для жидкостей соответственно.

7. Нажмите на рукав вниз до тех пор, пока он не защелкнется.
8. Подключите шнур питания к правильно установленной настенной розетке 230 В~ / 50 Гц. Загоревший красный индикатор говорит о режиме ожидания.
9. Нажмите одну из кнопок скорости (кнопки 1/2/3/4) на панели управления (1) для включения устройства. Зеленый светодиодный индикатор показывает выбранную скорость.

Выберите инструмент и скорость в соответствии со следующей таблицей:

Продукт/ приготов-ление	Макс. кол-во	Инстру-мент	Установка скорости	Макс. время работы
Густое тесто (например, дрожже-вое тесто, песочное тесто)	2,5 кг	Крючок для замеса	1 - 2	4 мин
Тесто средней густоты (например, тесто для вафель или смесь для бисквитов)	2,5 кг	Крючок для смеши-вания	2 - 3	5 мин
Воздушное тесто (например, смесь для бисквитов, блины, взбитые яичные белки, крем, жидкий заварной крем)	2,5 кг или 2,0 литра	Венчик	3 - 4	5 мин

При выборе скорости также соблюдайте указания в рецептах.

Примечания:

- Для лучшего смешивания густого теста устройство запускается при скорости 1 с низкой скоростью. По истечении примерно 1,5 минут работы оно автоматически меняет скорость на скорость 2. Зеленый светодиодный индикатор отражает этот процесс. Вернитесь к скорости 1 если это не нужно.
- Электронное устройство регулирования скорости предотвращает перегрузку двигателя. При слишком высокой нагрузке количество оборотов в минуту автоматически понижается в рамках установленной скорости. Показание светодиода выбранной скорости сохраняется.
- **Краткосрочная работа**: Не используйте устройство для приготовления густого теста на протяжении более 10 минут и подождите, пока оно не остынет после приготовления на протяжении 10 минут.
- Используйте крышку дежи для жидкого теста.

10. Нажмите кнопку OFF для выключения устройства, как только сформировалось тесто или комок теста. Отключите устройство от сети питания.
11. Поверните поворотную кнопку (3) в направлении стрелки для поднятия рукава машины.

Примечания:
Рукав оснащен защитным выключателем. Двигатель отключается, если рукав поднимается во время работы. После опускания рукава работа устройства возобновится только после повторного нажатия кнопки скорости.

12. Снимите дежу, повернув ее против часовой стрелки.
13. Отсоедините тесто лопаточкой и выньте его из дежи.
14. Чтобы вынуть инструмент из ведущего вала, нажмите не него по направлению вверх и поверните по часовой стрелке. Теперь его легко снять.
15. Помойте использованные элементы согласно инструкции раздела “Очистка”.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов (Основной рецепт)
Установка скорости 2 - 3

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 2, 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 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью 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

Очистка

⚠ 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.

- Используйте влажную тканевую салфетку для очистки корпуса.
- Мойте съемные элементы под струей воды в раковине.

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

Технические характеристики

Модель:	KM 305 CB
Номинальное напряжение/ частота:	220-240 В~, 50 Гц
Энергопотребление	
ном.:	1000 Вт
макс.:	1200 Вт
Класс защиты:	II
Краткосрочная работа:	10 минут
Вес нетто:	5,65 кг

Мы сохраняем 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.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

KM 305 CB

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 garantia, 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 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná 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 • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا 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 achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 06/15