

BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 398 CB

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



CE

Bedienungsanleitung / Garantie

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

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.....	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 10
Technische gegevens	Pagina 14
Verwijdering	Pagina 14

FRANÇAIS	
Table des matières	
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	
Contenuto	
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 34

JĘZYK POLSKI	
Spis treści	
Przegląd elementów obsługi.....	strona 3
Instrukcja obsługi	strona 35
Dane techniczne	strona 38
Warunki gwarancji.....	strona 39
Uzupełnienie	strona 39

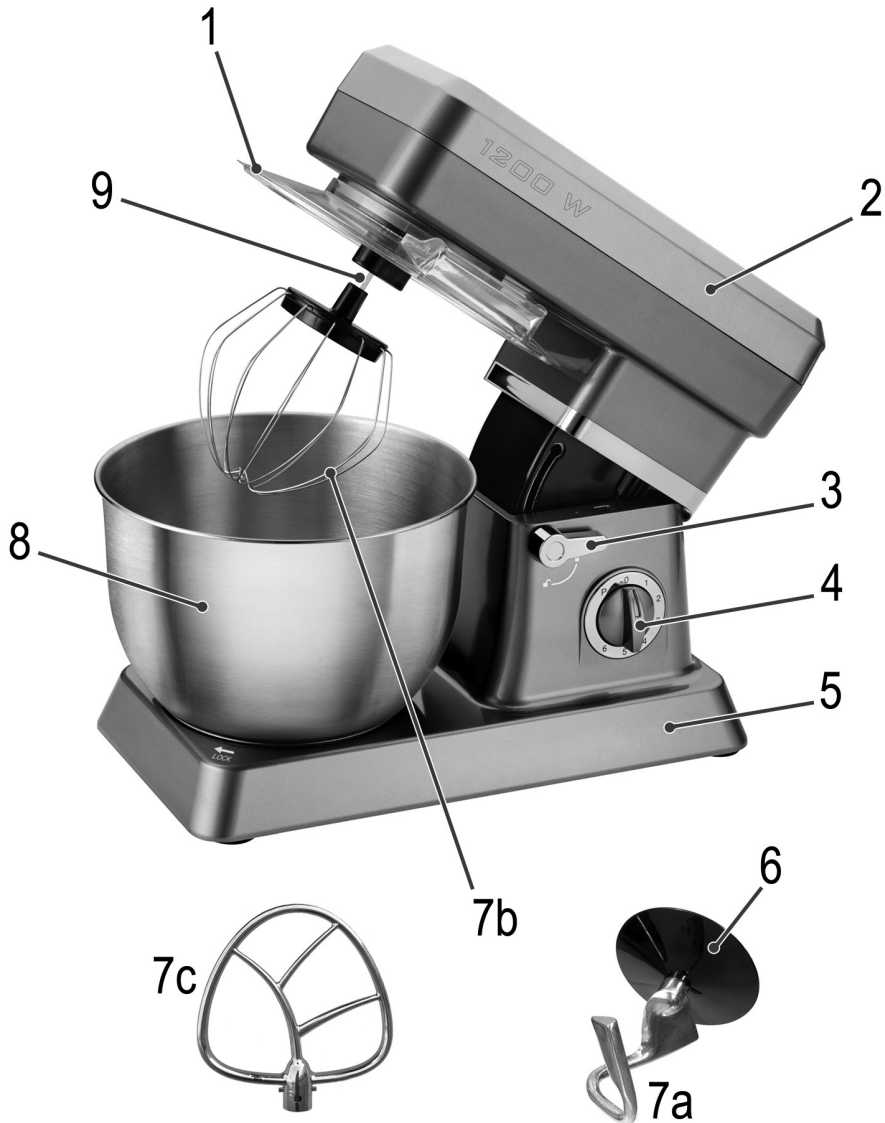
MAGYARUL	
Tartalom	
A kezelőelemek áttekintése	oldal 3
Használati utasítás	oldal 40
Műszaki adatok.....	oldal 43
Hulladékkezelés	oldal 43

РУССКИЙ	
Содержание	
Обзор деталей прибора	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 44
Технические данные.....	стр. 48

العربية	
المحتويات	
3 صفحة	نظرة عامة على المكونات
52 صفحة	دليل التعليمات
49 صفحة	البيانات الفنية

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 kezelőelemek áttekintése
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 ко-

робкой 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 намок, 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 Брызговик
- 2 Поворотный рукав
- 3 Рычажок для понижения/подъема кронштейна
- 4 Ручка управления
- 5 Кожух двигателя
- 6 Щит против брызг крока
- 7a Крючок для замеса
- 7b Венчик
- 7c Крючок для смешивания

- 8 Дежа
- 9 Приводной вал

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. **Открытие поворотного рукава:** Нажмите на рычажок (3). Установите вручную поворотный рукав в верхнее положение.
2. Если нужен брызговик, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Удерживайте **щит против брызг** (1) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. На дне поворотного рукава находятся два углубления, спереди и сзади. Вставьте щит против брызг с его направляющими выступами в эти углубления. Поверните щит против брызг в направлении **LOCK** для его фиксации.
3. Если вы хотите использовать крюк для теста (7a) крюк для смешивания (7c), сначала установите **щит против брызг крюка** (6). Это защитит приводной вал (9) от соприкосновения с тестом.
Удерживайте щит как миску. Вставьте крюк для теста или крюк для смешивания снизу через углубление щита и затем зафиксируйте его /ее, повернув на четверть оборота.
4. **Установка насадок:** На верхнем крае насадок находится углубление для приводного вала и фиксатор. Установите насадку на приводной вал. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.
5. **Емкость для смешивания:** Установите миску для смешивания на ее держатель. Поверните миску в направлении **LOCK** до предела.
6. Наполните емкость для смешивания ингредиентами.
7. Убедитесь, что ручка управления находится в положении "0".
8. Нажмите на рычажок (3), чтобы опустить поворотный рукав. Нужно нажимать на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
9. Вставьте штепсель в проверенную электрическую розетку.
10. Выберите скорость, используя следующую таблицу.

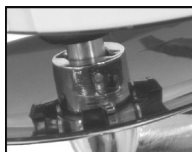


Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во	Максимальное время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крючок для замеса	1 - 3	макс. 2,5 кг	30 сек. Параметр установки 1 и 4½ мин. параметр установки 2 - 3
Тесто средней плотности (например, торта)	Крючок для смешивания	3 - 4	макс. 3,0 кг	5 минут
Легкое тесто (например, тесто для вафель или блинов, пудинг)	Венуик	4 - 5	макс. 3,5 Замеса	10 минут
Взбитые сливки	Венуик	6	мин. 200 мл макс. 2 литра	10 минут
Яичных белков	Венуик	6	3 - 10 яичных белков	10 минут

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Параметр установки Р для импульсного режима:** Кратко активируйте самый высокий параметр установки двигателя, удерживая кнопку управления в этом положении.

Импульсный режим

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- 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!
- Если активировать рычажок (3) во время работы устройства, чтобы поднять кронштейн, аварийный выключатель отключит двигатель.
- Двигатель снова заработает, как только Вы опять опустите поворотный рукав!

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После использования устройства установите ручку управления в положение "0". Выдерните штепсель из розетки.
- Опустите рычажок (3) вниз, чтобы поднять кронштейн.
- Снимите инструмент.

- Резко поверните миску для смешивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.
- 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 хорошо 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 4 - 5

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 4-5. 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.

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.

Поиск и устранение неисправностей

Устройство не включается или прекращает работу.

Возможная причина:

У устройства отсутствует электропитание.

Способ устранения неисправности:

- Проверьте настенную розетку с помощью другого устройства.
- Вставьте сетевую вилку безопасным образом.
- Проверьте плавкий предохранитель сети.

Возможная причина:

Поворотный рукав не зафиксирован в нижнем положении. Предохранитель не позволяет эксплуатацию.

Способ устранения неисправности:

Одновременно нажмите на рычаг (3) и поворотный рукав, пока последний не зафиксируется.

Возможная причина:

Устройство неисправно.

Способ устранения неисправности:

Обратитесь в отдел обслуживания или к специалисту.

Технические данные

Модель: KM 398 CB
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 1200 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто: прикл. 5,00 кг

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

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, 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 • záručný list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

KM 398 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 garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelserne • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečna 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 شهراً 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 • kjupdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/prodejce, podpis • datum nákupu, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • data придобуття, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وختم الوكيل/البيع، والتوقيع

BOMANN®
www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 11/15