

BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 1373 CB

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



Bedienungsanleitung / Garantie

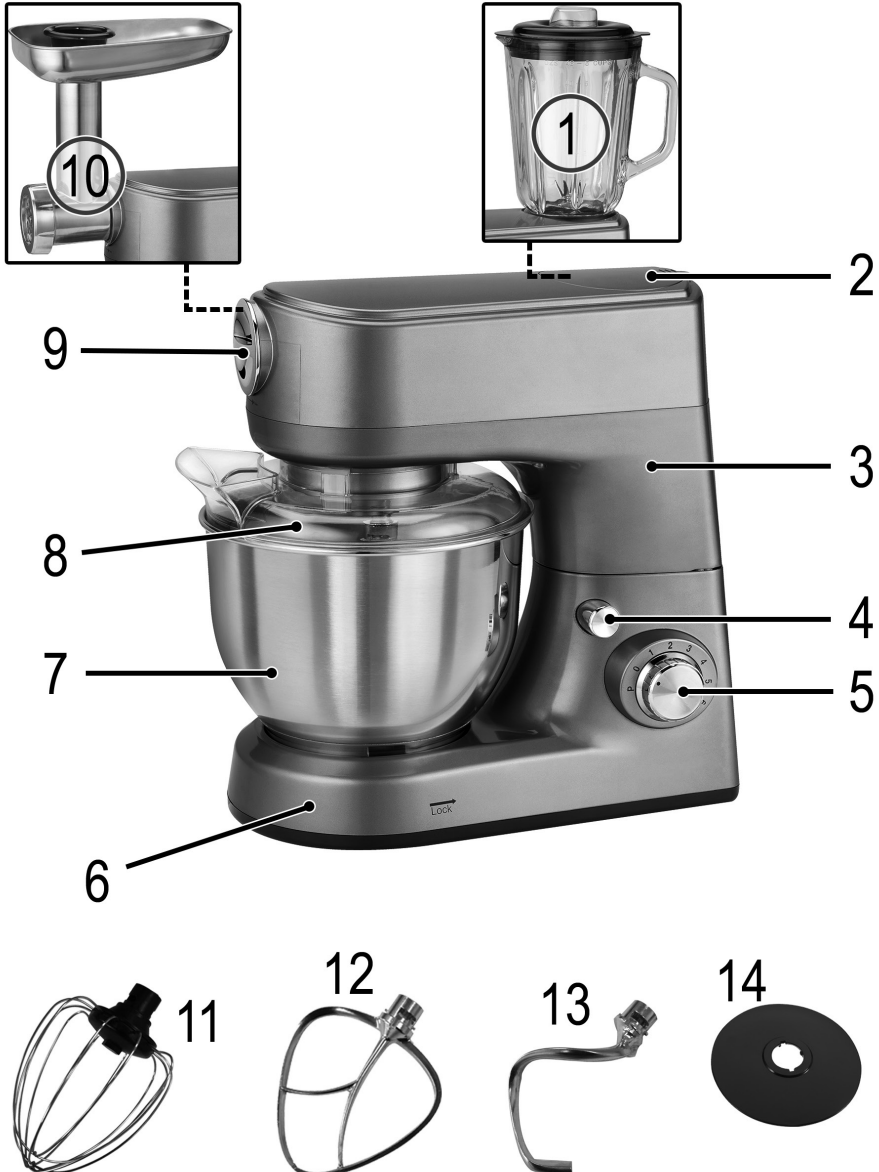
Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

Bedienungsanleitung	Seite	6	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing	blz	16	NEDERLANDS
Mode d'emploi	page	25	FRANÇAIS
Instrucciones de servicio.....	página	34	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso	pagina	43	ITALIANO
Instruction Manual	page	52	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....	strona	60	JEZYK POLSKI
Használati utasítás.....	oldal	70	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации.....	стр.	79	РУССКИЙ
95 صفحة	دليل التعليمات		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
Przeгляд elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



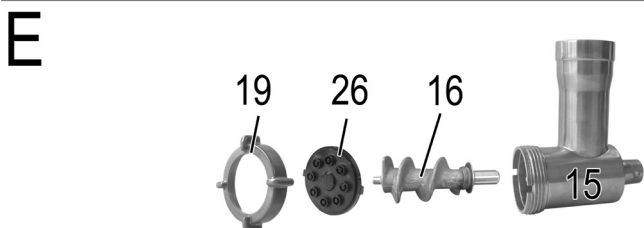
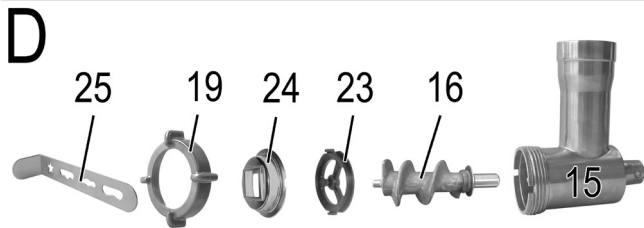
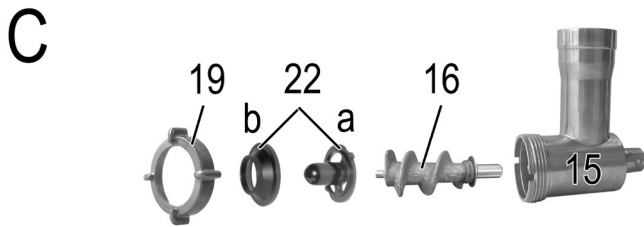
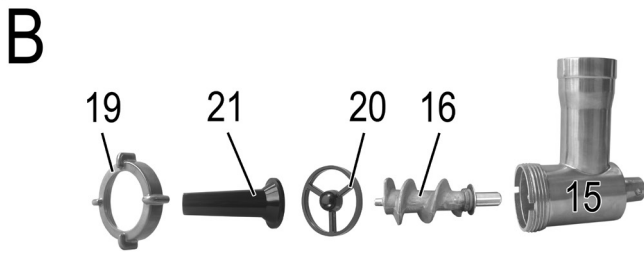
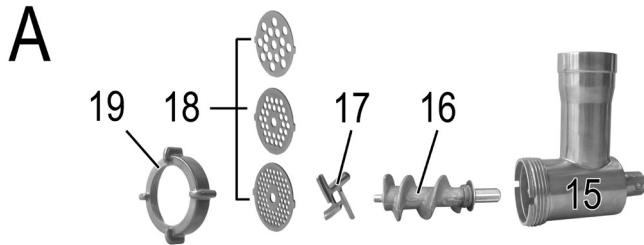
Montage des Mixgefäßes

Montage van de mengkom • Assemblage du bol à mélanger • Montaje del bol para batir
Montaggio del recipiente per miscelare • Assembly of the mixing bowl • Montaż miski do mieszania
A keverőedény összeszerelése • Сборка чаши для смешивания • تجميع وعاء خلط



Montage des Fleischwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne
Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszyny do mielenia mięsa
A húsdaráló felhelyezése • Установка мясорубки • تركيب مفرمة اللحم



Руководство по эксплуатации

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Надеемся, что вы получите максимум приятных впечатлений при использовании данного прибора.

Символы в данном руководстве по эксплуатации

Важная информация о безопасности обозначена специальными знаками. Во избежание травмирования и повреждения устройства строго следуйте инструкциям:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об угрозе здоровью и возможном риске получения травм.

ВНИМАНИЕ:

Предупреждает об опасности повреждения устройства или других предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Сборка чаши для смешивания.....	4
Установка мясорубки.....	5
Общая информация.....	79
Специальные указания по безопасности для этого устройства.....	80
Предназначение.....	81
Обзор деталей прибора / Комплект поставки.....	81
Распаковка устройства.....	81
Подключение.....	82
Тестомешалка.....	82
Установка и эксплуатация тестомешалки.....	82
Таблица типов теста и используемых насадок.....	82
Прерывание работы с устройством.....	83
Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания.....	83
Рецепты.....	83
Мясорубка.....	84
Замечания по использованию мясорубки.....	84
Подготовка.....	84
Сборка мясорубки.....	84
Сборка насадки для приготовления колбасок.....	85
Сборка насадки для приготовления кеббе.....	85
Сборка насадки для приготовления печени.....	85
Сборка насадки для приготовления пасты.....	85
Работа с мясорубкой.....	85
Завершение работы.....	85

Миксер.....	85
Инструкции по применению миксера.....	85
Сборка чаши для смешивания.....	86
Работа с миксером.....	86
Завершение работы.....	86
Очистка.....	86
Корпус двигателя.....	87
Принадлежности тестомешалки и мясорубки.....	87
Принадлежности миксера.....	87
Хранение.....	87
Решение проблем.....	87
Технические данные.....	87

Общая информация

Перед работой с устройством внимательно прочтите руководство по эксплуатации, сохраните его вместе с гарантийным талоном и, если возможно, с упаковкой. При передаче устройства другим лицам, приложите к нему руководство по эксплуатации.

- Используйте устройство бережно и только для целевого назначения. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство вне помещения. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых предметов. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство подверглось воздействию жидкости, отключите его от сети.
- Устройство и шнур питания следует регулярно проверять на наличие повреждений. При обнаружении повреждения, запрещается в дальнейшем использовать устройство.
- Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями.
- В целях обеспечения безопасности не оставляйте вокруг упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т. п.), если в помещении имеют доступ дети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Специальные указания по безопасности для этого устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Перед заменой вспомогательных вращающихся во время работы приспособлений и насадок необходимо выключать устройство и выдергивать шнур из розетки.
- Запрещается прикасаться к любым вращающимся частям.
- В чаше для смешивания и мясорубке находятся острые ножи!
- Перед включением устройства убедитесь, что принадлежности и насадки установлены правильно и закреплены.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Дети не должны играть с устройством.
- Устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного **использования устройства** и понимают связанные с ним опасности.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе "Очистка".

- Не манипулируйте выключателями блокировки.
- Данное устройство предназначено только для приготовления пищи.
- Применение его в других целях может привести к травме.

Предназначение

Это устройство имеет следующее назначение:

- перемешивание теста / смешивание продуктов для приготовления теста, кремов, взбивания яичных белков;
- миксер для взбивания, приготовления пюре и смешивания;
- мясорубка для измельчения пищи. При помощи разных принадлежностей можно формовать пасту или тесто.

Устройство предназначено исключительно для выполнения перечисленных задач. Запрещается его использование в других целях.

Его можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Используйте устройство только в качестве тестомешалки/смесителя, миксера или мясорубки. Никогда не используйте несколько функций одновременно.

Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Использование в других целях считается использованием не по назначению и может привести к повреждениям или травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

Стр. 3

- 1 Чаша для смешивания
- 2 Защитная крышка двигателя миксера
- 3 Поворотный рукав
- 4 Кнопка для опускания / поднятия рукава
- 5 Поворотный регулятор
- 6 Корпус двигателя
- 7 Чаша для смешивания
- 8 Защитная крышка от разбрызгивания
- 9 Крышка двигателя мясорубки

- 10 Мясорубка с лотком и толкателем
- 11 Венчик-взбивалка
- 12 Мешалка
- 13 Насадка для взбивания теста
- 14 Защитный щиток

Стр. 4 Сборка чаши для смешивания

- 1 Стекланный кувшин
- 1a Колпачок крышки (мерный стакан)
- 1b Крышка
- 1c Защитное кольцо
- 1d Уплотнение
- 1e Узел ножей
- 1f Винтовой колпак

Стр. 5 Сборка мясорубки

- 15 Корпус шнека
- 16 Шнек
- 17 Нож
- 18 3 сетчатые насадки (мелкая, средняя, грубая)
- 19 Прижимная гайка
- 20 Адаптер насадки для приготовления колбасок
- 21 Насадка для приготовления колбасок
- 22 Насадка для кеббе, состоящая из двух частей
- 23 Адаптер насадки для приготовления печенья
- 24 Насадка для приготовления печенья
- 25 Насадка для разрезания печенья
- 26 4 насадки для приготовления пасты (разная форма сечения)

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковок.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, дополнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе "Очистка".

Подключение

Проверьте, что напряжение в сети соответствует указанному на устройстве. Информацию о рабочем напряжении можно найти на паспортной табличке.

Тестомешалка

Установка и эксплуатация тестомешалки

△ ВНИМАНИЕ:

Никогда не нажимайте кнопку фиксатора (4) если вы установили чашу для смешивания! Чаша для смешивания может наклоняться.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Защитный выключатель предотвращает эксплуатацию без крышки двигателя.

Если вы не использовали миксер или мясорубку, закройте приводной вал двигателя миксера и корпус шнека соответствующей **защитной крышкой**.

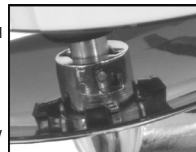
1. **Откройте поворотный рукав:** Нажмите кнопку (4). Поднимите рукав на максимальную высоту.
2. Если необходимо использовать защитную крышку от разбрызгивания, прикрепите ее к нижней части поворотного рукава. Разместите **защитную крышку от разбрызгивания** (8) таким образом, чтобы отверстие для наполнения располагалось перед вами. Прижмите защитную крышку к поворотному рукаву.

3. Если необходимо использовать насадку для взбивания теста (13) или мешалку (12), предварительно установите **защитный щиток** (14). Это предотвратит контакт теста с приводным валом.

Держите диск так же, как держите чашу для смешивания. Вставьте насадку для взбивания теста или мешалку снизу, через отверстие в диске и поверните на четверть оборота.

4. **Использование насадки:**

В верхней части насадки можно увидеть отверстие для ведущего вала и шплинта. Надвиньте насадку на ведущий вал. Одновременно нажмите и поверните насадку по часовой стрелке таким образом, чтобы шплинт вала зафиксировался в насадке.



5. **Чаша для смешивания:** Вставьте чашу для смешивания в держатель. Поворачивайте чашу для смешивания в сторону отметки **LOCK** до тех пор, пока она не остановится.
6. Наполните чашу для смешивания ингредиентами.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

При замешивании вязкого теста не закладывайте в чашу для смешивания сразу все ингредиенты. Начните замешивание с муки, сахара и яиц. Медленно добавляйте жидкость в процессе смешивания.

7. Убедитесь, что поворотный регулятор находится в положении "0".
8. Для опускания рукава нажмите кнопку фиксатора (4). Нажимайте на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
9. Вставьте вилку сетевого шнура в подходящую сетевую розетку.
10. Выберите скоростной режим с помощью таблицы.

Таблица типов теста и используемых насадок

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Насадка для взбивания теста	1-4	Не более 1,75 кг	4 минуты
Тесто средней плотности (например, тесто для кекса)	Мешалка	3-4	Не менее 0,5 кг Не более 3,0 кг	2-4 минуты
Легкое тесто (например, тесто для вафель, блинчиков, пудинг)	Венчик-взбивалка	4-5	Не менее 0,5 кг Не более 3,0 г	2-4 минуты
Взбитые сливки	Венчик-взбивалка	6	не менее 200 мл не более 1 л	4 минуты
Взбитые яичные белки	Венчик-взбивалка	6	4-10 яичных белков	3-4 минуты

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа:** При замешивании тяжелого теста используйте устройство не более 4 минут, после чего дайте ему остыть в течение 10 минут.
- **Скоростной режим "P", импульсный режим работы:** Для кратковременного включения максимальной скорости, удерживайте регулятор в этом положении.

Прерывание работы с устройством

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Всегда устанавливайте регулятор в положение "0" если необходимо сделать перерыв в работе.
- При замене насадки следует отключать штепсель устройства от электрической сети.
- Дождитесь полной остановки насадки!
- При нажатии во время работы кнопки фиксатора (4) для поднятия рукава, защитный выключатель остановит двигатель.
- Продолжить работу с устройством можно будет только предварительно установив поворотный регулятор в положение "0".

Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания

1. По окончании работы установите поворотный выключатель в положение "0". Выдерните штепсель из розетки.
2. Нажмите на кнопку фиксатора (4), рукав поднимется.
3. Снимите насадку.
4. Для того, чтобы снять чашу для смешивания, слегка поверните ее по часовой стрелке.
5. Готовое тесто можно извлечь из чаши для смешивания с помощью скребка для теста.
6. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".

Рецепты

Кекс (основной рецепт)

Режим 3-4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, щепотка соли, 4 яйца, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, около 125 мл молока.

Готовка:

Поместите ингредиенты в чашу для смешивания и замешивайте в течение 30 секунд с помощью мешалки на скорости 2, затем 3 минуты на скорости 3. Смажьте форму тонким слоем масла или выстелите ее пекарской бумагой, выложите тесто и выпекайте. Перед тем, как вынуть блюдо из духовки, проверьте его готовность с помощью деревянной палочки. Воткните ее в центр выпечки.

Если тесто не прилипает к палочке, блюдо готово. Поставьте противень на решетку и дайте блюду остыть.

Стандартная духовка:

Высота загрузки: 2
Нагрев: электрическая духовка с верхним и нижним подогревом
175-200 °, газовая духовка:
режим 2-3

Время выпекания: 50-60 минут

Рецепт можно изменять по желанию, например, можно добавить 100 г изюма, орехов или тертого шоколада. Все ограничено только вашим воображением.

Льняные рогалики

Режим 1-2

Ингредиенты:

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

Готовка:

Замочите семена льна в $\frac{1}{8}$ стакана теплой воды. Вылейте остальную теплую воду ($\frac{1}{4}$ литра) в чашу для смешивания, высыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте насадкой для теста на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в чашу для смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем установите скорость 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Перемешайте тесто еще раз, выложите его из чаши для смешивания и сформируйте 16 рогаликов. Постелите на противень влажную пекарскую бумагу. Выложите рогалики на противень, дайте им подняться в течение 15 минут, сбрызните теплой водой и выпекайте.

Стандартная духовка:

Высота загрузки: 2
Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев
200-220 ° (5 минут предварительный нагрев), газовая духовка, режим 2-3
Время выпекания: 30-40 минут

Шоколадный крем

Режим 4-5

Ингредиенты:

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

Готовка:

Взбейте сливки в чаше для смешивания с помощью венчика до максимального уровня, вылейте их из чаши для смешивания и поставьте в прохладное место. Расплавьте шоколадную глазурь руководствуясь инструкцией, либо поместите ее на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Пока глазурь будет плавиться, взбейте в чаше для смешивания с помощью венчика яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль на скорости 4 до образования пены. Добавьте расплавленную глазурь и тщательно перемешайте на скорости 4-5. Оставьте немного взбитых сливок для украшения. Оставшиеся сливки добавьте к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Украсьте шоколадный крем взбитыми сливками. Подавайте к столу охлажденным.

Мясорубка

Замечания по использованию мясорубки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Нож мясорубки (17) очень острый!

Во время сборки и очистки мясорубки обращайтесь с ножом с Внимательностью. Опасность **получения травмы!**

- Никогда не пропускайте через мясорубку твердые предметы, такие как кости или скорлупу.
- Нарезьте мясо кубиками примерно по 2,5 см. Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- Для грубой рубки мяса используйте диск с самыми большими отверстиями.
- На втором этапе выберите диск с меньшими отверстиями или с отверстиями в центре. В зависимости от того, как мелко вы хотите нарубить мясо.
- Перед началом слегка смажьте сетчатые насадки подсолнечным маслом.
- При пропуске мяса через мясорубку, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
- С помощью насадки для кеббе (22) можно формировать трубочки из мяса или теста.
- Используйте мясорубку для приготовления пасты, при этом заранее подготовьте место для укладки получаемой пасты.

Изготовление колбасок

- Вы можете использовать натуральную или искусственную оболочку.
- При использовании натуральной оболочки, замочите ее в воде перед началом работы.
- Завяжите узел на конце оболочки.
- Наденьте оболочку на насадку для колбасок.
- Заполните оболочку фаршем через соответствующую насадку.

- Убедитесь, что фарш заполняет оболочку не плотно, поскольку при приготовлении колбасок он увеличится в объеме и может разорвать оболочку.
- Если первая колбаска достигла требуемой длины, сожмите ее пальцами на конце насадки.
- Закрутите колбаску вокруг своей оси один или два раза.
- Пока вы не получили определенный навык приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

Формовка печенья

- Подготовьте поверхность, на которую будете выкладывать печенье.
- С помощью насадки для разрезания печенья (25) вы можете готовить печенье разной формы.
- После установки насадки для приготовления печенья (24) на корпус шнека, надвиньте на нее насадку для разрезания печенья.
- Выберите желаемую форму печенья.
- Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарежьте печенье нужной длины.

Подготовка

См. общую информацию на странице 3 и 5.

1. Соберите чашу для смешивания без насадок.
 2. Закройте защитной крышкой (2) приводной вал двигателя миксера.
 3. Подающий канал на корпусе шнека закрыт крышкой (9). Снимите крышку повернув ее в сторону надписи **OPEN**.
 4. Установите подающий лоток на подающую горловину так, чтобы канал лотка располагался над блоком двигателя.
 5. Вдвигайте шнек (16) в горизонтальную часть корпуса шнека, пока ось не зафиксируется на своем месте.
- Сборка принадлежностей описана в следующих разделах. Подготовьте мясорубку для выполнения требуемых работ.

Сборка мясорубки (см. рис. А)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Установите на ось шнека нож (17), острой стороной наружу.
7. Выберите соответствующую сетчатую насадку (18). При установке сетчатой насадки обращайте внимание на выемки на корпусе шнека.
8. Навинтите прижимную гайку (19) на корпус шнека по часовой стрелке.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления колбасок (см. рис. В)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

- При использовании готового фарша выполните следующие действия:
 6. Оденьте адаптер (20) на ось шнека.
 7. Вставьте насадку для колбасок (21) в прижимную гайку (19).
 8. Накрутите против часовой стрелки прижимную гайку с насадкой для колбасок на корпус шнека.
- Если вы хотите одновременно рубить мясо и готовить колбаски, сначала установите нож и сетчатую насадку, как описано в разделе "Сборка мясорубки", п.п. 6 и 7. После этого вставьте насадку для колбасок в прижимную гайку.
 8. Накрутите против часовой стрелки прижимную гайку с насадкой для колбасок на корпус шнека.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления кеббе (см. рис. С)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Оденьте насадку для кеббе (22a) на ось шнека. Обратите внимание на выемки на корпусе шнека.
7. Вставьте насадку для кеббе (22b) в прижимную гайку (19).
8. Накрутите против часовой стрелки прижимную гайку с насадкой для кеббе на корпус шнека.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления печенья (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Оденьте адаптер (23) на ось шнека. Обратите внимание на выемки на корпусе шнека.
7. Вставьте насадку для приготовления печенья (24) в адаптер. Обратите внимание на выемки на насадке.
8. Навинтите прижимную гайку (19) на корпус шнека по часовой стрелке.
9. Надвиньте насадку для разрезания печенья (25) через отверстия, имеющиеся на насадке для печенья.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Сборка насадки для приготовления пасты (см. рис. E)

Выполните шаги, описанные в разделе "Подготовка".

6. Выберите насадку для приготовления пасты (26).
7. Оденьте насадку на ось шнека. Обратите внимание на выемки на корпусе шнека.
8. Навинтите прижимную гайку (19) на корпус шнека по часовой стрелке.

Дальнейшие инструкции находятся в разделе "Работа с мясорубкой".

Работа с мясорубкой

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.
- Всегда пользуйтесь толкателем из комплекта поставки. Ни в коем проталкивайте продукты в горловину пальцами!

ВНИМАНИЕ:

Никогда не пользуйтесь мясорубкой с установленной чашей для смешивания! Закройте защитной крышкой (2) приводной вал двигателя миксера.

9. Положите кусочки мяса (мясной массы / фарша для колбасок или тесто) в лоток или в воронку.
10. Подключите шнур питания к правильно установленной розетке с заземлением.
11. Выберите скорость от 3 до 5.
12. При необходимости уплотняйте мясо и тесто толкатом.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Кратковременная работа: Используйте мясорубку не более 15 минут, после чего дайте устройству остыть в течение 10 минут.

Завершение работы

1. По окончании работы установите поворотный выключатель в положение "0".
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Разберите все части мясорубки.
4. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".
5. Закройте подающий канал корпуса шнека крышкой (9).

Миксер

Инструкции по применению миксера

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- **В чаше для смешивания очень острые ножи!** Обращайтесь с ножами миксера очень аккуратно, особенно при извлечении продукта или очистке чаши для смешивания.
- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.

ВНИМАНИЕ:

- **Никогда** не нажимайте кнопку фиксатора (4), если вы установили чашу для смешивания! Чаша для смешивания может наклоняться.
- Не используйте миксер без продуктов!
- При высоких температурах стекло может треснуть! Не заливайте в чашу для смешивания жидкости, температура которых превышает 60 °С.
- Не переполняйте чашу для смешивания! Максимальная вместимость составляет 1500 мл (фрукты и жидкость).
- Пена занимает большой объем. Уменьшите объем жидкостей с повышенным пенообразованием.
- Измельчайте продукты перед смешиванием.
- Не кладите в чашу для смешивания твердые продукты, такие, как орехи или кофейные зерна.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Ножи миксера могут крошить небольшое количество льда. Учтите, что при этом ножи могут затупиться.

Рекомендация:

При приготовлении напитков с дробленым льдом, добавляйте кубики льда при смешивании. Во время смешивания лед будет дробиться.

При заполнении чаши для смешивания, поместите ее на устойчивую ровную поверхность. Благодаря этому удобнее будет одеть крышку.

Сборка чаши для смешивания

См. общую информацию на странице 3 и 4.

Проверьте правильность предварительной сборки! Уплотнение (1d), узел ножей (1e) и винтовой (1f) колпак должны быть собраны в правильном порядке.

ВНИМАНИЕ:

- Обязательно устанавливайте уплотнение на узел ножей. В противном случае жидкость из чаши для смешивания может протекать.
- Винтовой колпак должен быть правильно затянут. Убедитесь, что он установлен ровно, без перекаса.

Работа с миксером

1. Наполните чашу для смешивания измельченными ингредиентами.
2. Плотно прижмите крышку на чаше для смешивания.
3. Закройте затвором отверстие для наполнения. Вставьте затвор в отверстие для наполнения и поверните его по часовой стрелке.
4. Установите регулятор в положение "0".
5. Убедитесь, что поворотный рукав опущен и зафиксирован.
6. Снимите защитную крышку (2) с приводного вала миксера. Нажмите на ребристую поверхность.
7. Установите чашу для смешивания на приводной вал миксера.
8. Вставьте штепсель сетевого шнура в подходящую сетевую розетку.
9. Выберите скоростной режим.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа:** Миксер должен работать не более 2 минут. Перед повторным использованием дайте устройству остыть в течение 1 минуты.
- **Чтобы снова наполнить чашу ингредиентами,** выключите устройство. Снимите затвор или крышку. Продолжайте смешивание только с правильно установленной крышкой и закрытым отверстием для наполнения.

Завершение работы

1. Установите регулятор в положение "0".
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Снимите чашу для смешивания.
4. Поднимите крышку перед тем, как выливать содержимое.
5. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".
6. Закройте защитной крышкой привод миксера.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Никогда не храните соки цитрусовых или кислые пищевые продукты в металлических емкостях.

Очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Не опускайте устройство в воду для очистки. Это может вызвать поражение электрическим током или пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- В чаше для смешивания и мясорубке находятся острые ножи! Опасность **получения травмы!** Разборку, очистку и сборку отдельных узлов выполняйте с **Вниманием**.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не применяйте едкие или абразивные чистящие средства.

- Если вы хотите продлить срок службы устройства, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не включается или перестало работать.	Нет подачи питания.	Проверьте работоспособность розетки с помощью <u>другого устройства</u> .
		Вставьте штепсель в розетку правильно.
		Проверьте сетевой предохранитель.
	Прибор оборудован защитными выключателями . Они предотвращают случайный запуск двигателя.	Проверьте правильное положение - поворотного рукава (3) - чаши для смешивания (1) или - защитной крышки (2)
	Прибор неисправен.	Свяжитесь с сервисным центром или пригласите специалиста.

Корпус двигателя

Для очистки корпуса используйте только мягкую ткань и щадящие чистящие вещества.

Принадлежности тестомешалки и мясорубки

ВНИМАНИЕ:

Принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине. Под действием высокой температуры или сильноедействующих чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.

- Части устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно очищать в мыльной воде.
- Дайте принадлежностям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство.

Принадлежности миксера

ПРИМЕЧАНИЯ: Предварительная чистка

Заполните чашу для смешивания наполовину водой и включите устройство примерно на 10 секунд. Вылейте жидкость из чаши для смешивания.

- Для тщательной очистки чашу для смешивания необходимо снять.
- Разбирайте чашу для смешивания после каждого использования.
- Отвинтите винтовой колпак чаши для смешивания.
- Снимите с вала узел ножей и уплотнение.
- Стекланый кувшин чаши для смешивания и крышку вместе с затвором можно мыть в теплой мыльной воде. Ополосните чистой водой и высушите.

Уплотнение, узел ножей и винтовой колпак

- Поместите детали кратковременно под горячую воду.
- После очистки и просушки всех частей соберите чашу для смешивания в обратном порядке. См. рисунок на стр. 4.

Хранение

- Очистите устройство в соответствии с инструкциями. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.

Технические данные

Model: KM 1373 CB
Модель: 220-240 В~ переменного тока, 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 1000 ватт
Класс защиты: II
Вес нетто: примерно 6,75 кг

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

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике 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 garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

KM 1373 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 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 • kjspsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečátka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •

تاريخ الشراء و ختم التاجر و التوقيع

BOMANN®
www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 06 / 2016