

BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 398 CB

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



Bedienungsanleitung / Garantie

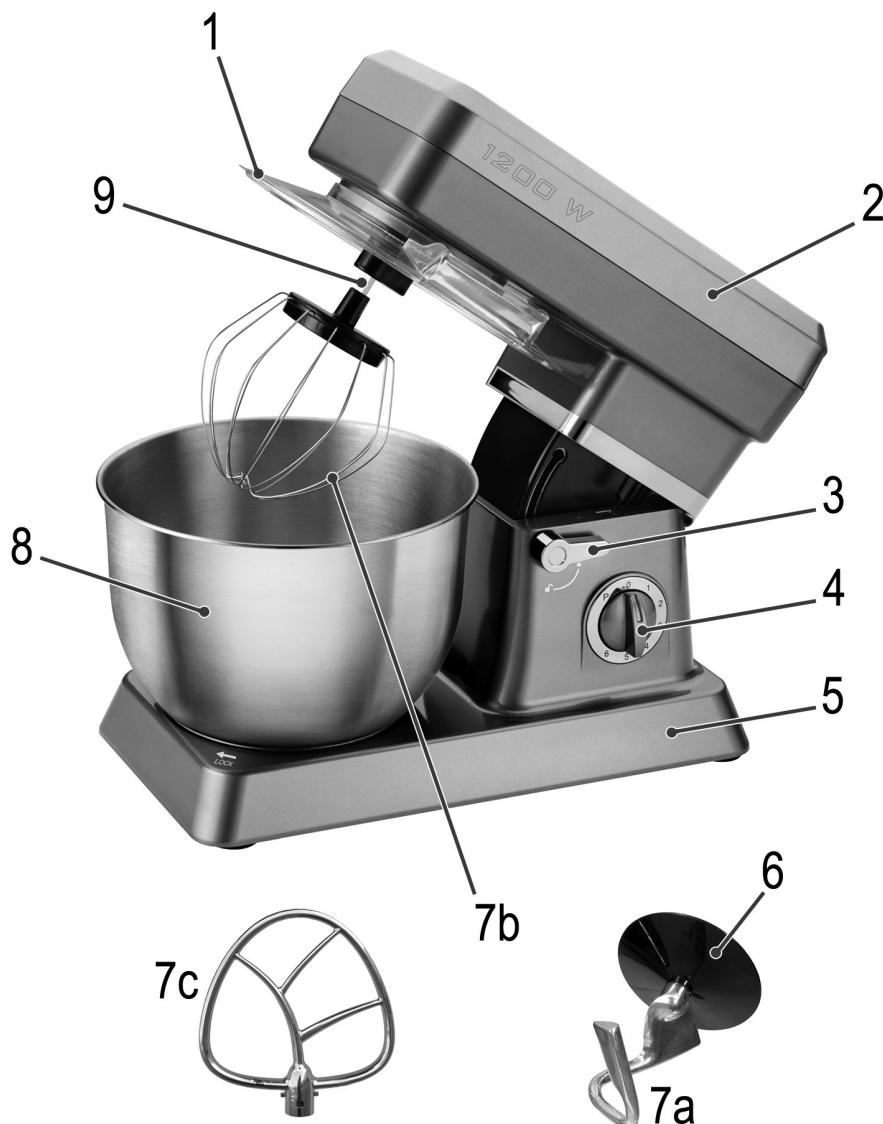
Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعلميات



	DEUTSCH	ENGLISH	DEUTSCH NEDERLANDS FRANÇAIS ESPAÑOL ITALIANO RUSSKIY ENGLISH MAGYARUL ITALIANO RUSSKIY ARABE
Inhalt	Contents		
Übersicht der Bedienelemente	Seite 3	Overview of the Components	page 3
Bedienungsanleitung	Seite 4	Instruction Manual	page 30
Technische Daten	Seite 8	Technical Data	page 33
Garantie	Seite 8	Disposal	page 34
Entsorgung	Seite 9		
	NEDERLANDS	JEZYK POLSKI	
Inhoud	Spis treści		
Overzicht van de bedieningselementen	Pagina 3	Przegląd elementów obsługi	strona 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 10	Instrukcja obsługi	strona 35
Technische gegevens	Pagina 14	Dane techniczne	strona 38
Verwijdering	Pagina 14	Warunki gwarancji	strona 39
		Usuwanie	strona 39
	FRANÇAIS	MAGYARUL	
Table des matières	Tartalom		
Liste des différents éléments de commande	page 3	A kezelőelemek áttekintése	oldal 3
Mode d'emploi	page 15	Használati utasítás	oldal 40
Données techniques	page 19	Műszaki adatok	oldal 43
Élimination	page 19	Hulladékkezelés	oldal 43
	ESPAÑOL	RUSSKIY	
Contenidos	Содержание		
Indicación de los elementos de manejo	página 3	Обзор деталей прибора	стр. 3
Instrucciones de servicio	página 20	Руководство по эксплуатации	стр. 44
Datos técnicos	página 24	Технические данные	стр. 48
Eliminación	página 24		
	ITALIANO	ARABE	
Contenuto	المحتويات		
Elementi di comando	pagina 3	نظرة عامة على المكونات	صفحة 3
Istruzioni per l'uso	pagina 25	دليل التعليمات	صفحة 52
Dati tecnici	pagina 29	بيانات الفنية	صفحة 49
Smaltimento	pagina 29		

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 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.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите 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 пользоваться 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 увлажнится 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.
- Изображений 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 профессиональному. 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 крюка
- 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”.

РУССКИЙ

Электрические соединения

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

Инструкции по использованию

- Открывание поворотного рука:** Нажмите на рычажок (3). Установите вручную поворотный рука в верхнее положение.
- Если нужен брызговик, подсоедините его снизу к поворотному рукау. Удерживайте щит против брызг (1) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. На дне поворотного рука 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.
- 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 /е/, повернув на четверть оборота.
- 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.
- Емкость для смешивания:** Установите миску для смешивания на ее держатель. Поверните миску в направлении  LOCK до предела.
- Наполните емкость для смешивания ингредиентами.
- Убедитесь, что ручка управления находится в положении "0".
- Нажмите на рычажок (3), чтобы опустить поворотный рука. Нужно нажимать на поворотный рука сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
- Вставьте штепсель в проверенную электрическую розетку.
- 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 блинчиков, пудинг)	Венчик	4 - 5	макс. 3,5 Замеса	10 минут
Взбитые сливки	Венчик	6	мин. 200 мл макс. 2 литра	10 минут
Яичных белков	Венчик	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 рука!

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 смещивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смещивания.
- 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, смешиайте с помощью крючка для смещивания 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 остывает.

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 просущенной, 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 сырчужную закваску и хорошоенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. 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

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 смещивания 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 смещивания 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: прибл. 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 • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантійний 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 acuerdo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenie gwarancyjnego • záruka 24 mesíeč podle ohlášení o záruce • 24 mjesecno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declaratiei de garanție • 24 месеца гаранция възгответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesечна гаранција, складно з гарантијско изјаво • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • میان ۲۴ ماهه و گارانتیه اعلان شدند • 24 شهرو و گارانتیه اعلان شدند

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift - date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealersstempel, 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 • data zakupu, podpis • data zakupu, podpis • data kupoviny, žig trgovca, potpis • data de achiziție, semnătură • data na pokupkata, печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő belyegzése, aláírás • data приобретения, печатка продавца, подпись • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاریخ الشراء و ختم الموزع و توقيع

BOMANN®
www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de