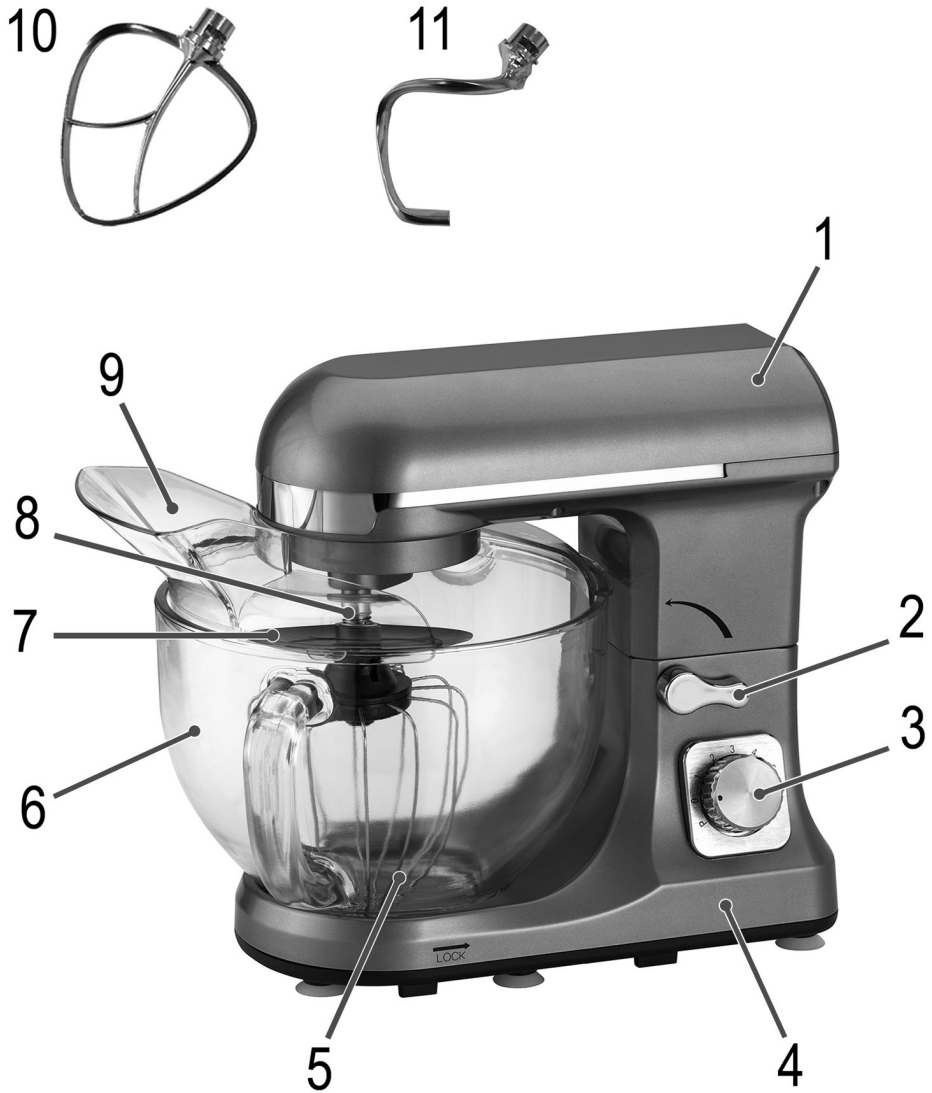


Кухонный комбайн BOMANN KM 1394 СВ Инструкция



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

Спасибо, что выбрали нашу продукцию. Мы надеемся, что вы получите удовольствие от использования нашего прибора.

Символы в данном Руководство по эксплуатации


Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности специально отмечены. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

 **ПРИМЕЧАНИЯ:** Дает советы и информацию.

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. При передаче прибора кому-то другому, передайте также и эту 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.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер 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!**

Особые указания по технике безопасности для этого устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые движутся во время работы, необходимо выключить устройство и отключить его от электросети.
- Запрещается прикасаться к движущимся частям.
- 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.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Данное устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и 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:

Во время чистки запрещается погружать прибор в воду. Соблюдайте инструкции, представленные в разделе “Чистка”.

- Не меняйте состояние защитных переключателей.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Поворотное плечо
- 2 Рычаг опускания / подъема плеча
- 3 Круглая ручка управления
- 4 Кожух мотора
- 5 Венчик

- 6 Кувшин смешивания
- 7 Защитный диск
- 8 Приводной вал со шплинтом
- 9 Прозрачная крышка с защитой от брызг и отверстием для добавления
- 10 Крюк перемешивания
- 11 Крюк замешивания

Распаковка устройства

1. Удалите упаковку устройства.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть все компоненты.
4. Если комплект поставки неполный или заметны механические повреждения, не включайте прибор. Сразу же верните весь комплект продавцу.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

Электрическое соединение

Проверьте, что используемое напряжение электропитания соответствует напряжению прибора. См. на этикетке номиналов подробные технические характеристики.

Работа

1. **Открытие поворотного плеча:** Поверните рычаг в положение  и удерживайте его в этом положении. Ручкой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
2. Для применения крюка замешивания (11) или перемешивания (10) сначала **установите защитный диск.**

Он предотвратит контакт теста с приводным валом. Держите диск как чашу. Вставьте крюка замешивания (11) или перемешивания (10) снизу в паз отверстия диска и затяните поворотом на четверть влево.

3. Применение приспособления:

В верхней части насадки можно увидеть углубление для приводного вала) и паз для шпинделя. Вставьте насадку на приводной вал. Надавите на насадку с поворотом ее по часовой стрелке до упора, чтобы шплинт приводного вала зафиксировал насадку.





4. **Кувшин смешивания:** Установите кувшин смешивания в его держатель. Поверните кувшин до упора в направлении  **LOCK**, показанном на корпусе.
5. Наполните кувшин смешивания продуктами.
6. Убедитесь, что круглая ручка управления находится в положении "0".
7. Надежно удерживайте поворотное плечо. Поверните рычаг в положение  и удерживайте его в этом положении. Одновременно медленно опустите рычаг вручную. Отпустите рычаг.
8. Держите крышку защиты от брызг так, чтобы отверстие добавления было перед вами. Затем установите ее на кувшин смешивания, чтобы край кувшина был внутри трех шлоночных направляющих.
9. Вставьте вилку питания в подходящую розетку.
10. Выберите скорость по таблице ниже.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Насадка	Настройка	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк замешивания	1-4	макс. 2,3 кг	5 минуты
Тесто средней плотности (например, взбитое тесто для торта)	Крюк перемешивания	3-4	мин. 500 грамм макс. 3,0 кг	2-4 минуты
Легкое тесто (например, вафли или пончики, пудинг)	Венчик	2-4	мин. 500 грамм макс. 3,0 кг	2-4 минуты
Крем	Венчик	5-6	мин. 200 мл макс. 1 литр	3-5 минуты
Яичные белки	Венчик	5-6	3-10 яичных белков	4-5 минуты

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа короткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте прибор более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Настройка "P" импульсного (прерывистого) режима:** Мгновенное включение мотора на высокой скорости за счет удерживания круглой ручки управления в этом положении.

Импульсный режим


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Всегда устанавливайте круглую ручку управления в положение "0", если нужно прервать работу устройства.
- Извлеките вилку питания для замены насадки.
- Дождитесь, пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычаг во время работы устройства, чтобы поднять плечо, защитный переключатель отключит мотор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Мотор включится снова только после повторного опускания поворотного плеча и установки круглой ручки управления в положение "0" до возврата в ее исходное положение!

Завершение работы и снятие кувшина для смешивания

1. После использования устройства установите круглую ручку управления в положение "0". Извлеките вилку питания.
2. Перед тем, как поднять поворотный рычаг снимите защиту от брызг.
3. Поверните рычаг в положение  и удерживайте его в этом положении. Ручкой переместите поворотное плечо в верхнее положение и отпустите рычаг.
4. Снимите насадку.
5. Поверните немного кувшин для смешивания по часовой стрелке, чтобы снять его.
6. Используя лопатку, извлеките приготовленное тесто из кувшина для смешивания.
7. Очистите все использовавшиеся компоненты, как указано в разделе "Чистка".

Рецепты

Смесь для бисквитов (основной рецепт)

Скорость 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.

Готовка:

Насыпьте пшеничную муку вместе с остальными ингредиентами в кувшин смешивания и примените крюк для замешивания сначала на 30 секунд на скорости 2, затем прим. на 3 минуты на скорости 3. Смажьте форму или выложите ее кулинарной бумагой, заполните тестом и выпекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните заостренной деревянной палочкой в центре. Если на палочке нет теста, значит выпечка готова. Уложите выпечку на кухонную решетку для остывания.

Обычная духовка:

Место для противня: 2

Нагрев: Электрическая духовка с нагревом внизу и вверху 175-200 °С, газовая духовка: скорость 2-3

Время выпечки: 50-60 минут

Можно менять этот рецепт по своему вкусу, например добавив 100 г изюма, или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Нет предела воображению.

Булочки с льняными семечками

Скорость 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

Готовка:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в кувшин смешивания, насыпьте туда дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крюком для замешивания на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в кувшин смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем измените скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замешивайте, извлеките из кувшина смешивания и разделите на 16 булочек. Уложите в противень кулинарную бумагу. Поместите на нее булочки, дайте им 15 минут, чтобы подняться, смажьте теплой водой и выпекайте.

Обычная духовка:

Место для противня: 2

Нагрев: Электрическая духовка: Нагрев внизу и вверху 200-220 °С (прогреть 5 минут), газовая духовка: Скорость 2-3

Время выпечки: 30-40 минут

Шоколадный крем

Скорость 4-5

Ингредиенты:

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

Готовка:

Взбивайте ингредиенты в кувшине смешивания венчиком, извлеките их из кувшина и храните на холоде. Растопите шоколад согласно инструкции на упаковке или нагревайте его 3 минуты в микроволновой печи при 600 Вт. Одновременно взбейте яйца, сахар и ванильный сахар, коньяк или ром и соль в кувшине смешивания венчиком на скорости 4 до образования пены. Добавьте растопленный шоколад и перемешайте до однородной массы на скорости 4-5. Оставьте некоторое количество взбитого крема для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и кратковременно смешайте все в импульсном режиме (скорость "P"). Украсьте шоколадным кремом и подавайте охлажденным.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед очисткой всегда извлекайте вилку питания.
- Не погружайте устройство в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

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

Кувшин 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.
- Хорошо просушите все компоненты перед повторным подключением к прибору.

Кожух мотора

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

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Действие
Прибор не включается или прекращает работу.	Нет электропитания прибора.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно подключите вилку питания.
		Проверьте предохранитель.
	Поворотное плечо не фиксируется в самом нижнем положении. Защитный переключатель предотвращает работу.	Нажмите рычаг вверх и одновременно опустите поворотное плечо до его фиксации.
Прибор слишком горячий. Включена защита от перегрева.	Прибор слишком горячий. Включена защита от перегрева.	Дайте прибору остыть.
Прибор неисправен.	Прибор неисправен.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель:KM 1394 CB
 Электропитание: 220 - 240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность: 1000 Вт
 Класс защиты: II
 Вес нетто: прим. 5,60 кг

Сохранено 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.