

# BOMANN®

Κουζινομηχανή Bomann KM 1394 CB



CE

• Εγχειρίδιο Λειτουργιάς

## Επισκόπηση των στοιχείων



## Εγχειρίδιο Λειτουργίας

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Ευχόμαστε να μείνετε ικανοποιημένοι από την χρήση του.

### Σύμβολα στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης


Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας φέρουν ειδική σήμανση. Είναι απαραίτητο να τηρούν αυτές τις οδηγίες προκειμένου να αποφευχθούν ατυχήματα και για να αποτραπούν ζημιές στο μηχάνημα:

#### **WARNING:**

Προειδοποιεί τους κινδύνους για την υγεία σας και σας υποδεικνύει πιθανότητες ατυχήματος.

#### **CAUTION:**

Αναφέρεται σε πιθανούς κινδύνους για να την μηχανή ή άλλα αντικείμενα.

 **NOTE:** Αυτό τονίζει συμβουλές και πληροφορίες.

## Γενικές σημειώσεις

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο προσεκτικά και κρατήστε το μαζί με την απόδειξη και το πιστοποιητικό εγγύησης και, αν είναι δυνατόν, στην αρχική τους συσκευασία μαζί με την εσωτερική συσκευασία.

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και για τον προβλεπόμενο σκοπό. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση.

- Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους. Φυλάξτε την μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία (ποτέ μην την βυθίζετε σε νερό) και αιχμηρά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Αν η συσκευή είναι βρεγμένη, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα.
- Όταν την καθαρίζετε ή την αποθηκεύετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και πάντα βγάλτε το φισ από την πρίζα, εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
- Μην λειτουργείτε το μηχάνημα χωρίς επίβλεψη. Αν δεν είστε στον ίδιο χώρο απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το από την πρίζα.
- Η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να ελέγχονται τακτικά για σημάδια φθοράς. Εάν διαπιστωθούν ζημιές μην τη θέσετε σε λειτουργία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Για την ασφάλεια των παιδιών σας, παρακαλώ κρατήστε μακριά τους, όλα τα υλικά συσκευασίας, (πλαστικές σακούλες, κουτιά, πολυστερίνη κλπ)

#### **WARNING:**

Μην επιτρέπετε σε παιδιά να παίζουν με τη συσκευασία. Κίνδυνος ασφυξίας και κατάποσης!

## Ειδικές οδηγίες ασφαλείας για τη συσκευή

### Προειδοποίηση: Κίνδυνος τραυματισμού!

- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή πρόσθετων μέρων που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποκοπεί από το δίκτυο!
- Μην αγγίζετε κινούμενα μέρη.
- Πριν από την ενεργοποίηση, βεβαιωθείτε ότι το αξεσουάρ έχουν εγκατασταθεί σωστά και είναι τοποθετημένα με ασφάλεια.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή, εάν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο από την πρόσβαση παιδιών
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος Ατυχήματος!

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες κινητικές ικανότητες, πνευματικές δυσλειτουργίες και περιορισμένη αντίληψη καθώς και από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και είναι ενήμεροι των κανόνων ασφαλείας και του τρόπου λειτουργίας της συσκευής.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Επικοινωνήστε πάντα με τους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο service ή πιστοποιημένο τεχνικό προς αποφυγή ατυχημάτων.



## ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από νερό για τον καθαρισμό της. Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός Συσκευής".

- Μην περιφρονείτε τους κανόνες ασφαλείας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τρόφιμα.
- Η κακή χρήση της συσκευής για άλλους σκοπούς μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

### Μέρη και Εξαρτήματα

1. Περιστρεφόμενος βραχίονας
2. Μοχλός για το κατέβασμα / ανύψωση του βραχίονα
3. Κουμπί ελέγχου
4. Θήκη κινητήρα
5. Αναδευτήρας
6. Κάδος ανάμιξης
7. Προστατευτικός δίσκος
8. Άξονας μετάδοσης κίνησης
9. Διαφανές προστατευτικό καπάκι με επιπλέον άνοιγμα
10. Άγκιστρο ανάμιξης
11. Άγκιστρο ζύμωσης

### Ανοίγοντας τη συσκευασία

1. Ανοίξτε τη συσκευασία της συσκευής.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, όπως το πλαστικό φιλμ, τα προστατευτικά υλικά, δεσμούς καλωδίων και συσκευασία κουτιού.
3. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται στη συσκευασία.
4. Εάν το περιεχόμενο της συσκευασίας είναι ελλιπές ή εάν υπάρχει ζημιά μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Επιστρέψτε την αμέσως στον διανομέα.


### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Σκόνη ή υπολείμματα των υλικών συσκευασίας πιθανά να υπάρχουν εντός της συσκευής. Σας συνιστούμε να καθαρίσετε τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός Συσκευής".

### Σύνδεση στο ρεύμα

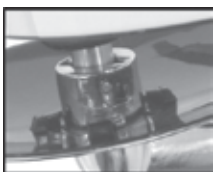
Ελέγξτε ότι η τάση δικτύου που χρησιμοποιείται ταιριάζει με την τάση της συσκευής. Ανατρέξτε στην ετικέτα Τεχνικών Προδιαγραφών για λεπτομέρειες.

### Οδηγίες Λειτουργίας

1. Άνοιγμα του βραχίονα περιστροφής: Περιστρέψτε το μοχλό προς την κατεύθυνση  και κρατήστε το σε αυτή τη θέση. Μετακινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα χειροκίνητα στην επάνω θέση και αφήστε το μοχλό.
2. Για τη χρήση του γάντζου ζύμωσης (11) ή του γάντζου ανάμιξης (10), συνδέστε πρώτα τον προστατευτικό δίσκο. Αποτρέπει την επαφή της ζύμης με τον κινητήριο άξονα. Κρατήστε το κάδο ανάμιξης σαν μπολ. Τοποθετήστε το γάντζο ζύμωσης (11) ή το άγκιστρο ανάμιξης (10) από κάτω προς τα μέσα στην υποδομή και περιστρέψτε κατά ένα τέταρτο στροφή προς τα αριστερά, μέχρι να ασφαλίσει.

### 3. Σύνδεση εξαρτήματος:

Στην κορυφή κάθε εξαρτήματος, διακρίνεται μια εσοχή και αντίστοιχα μια υποδοχή στον κεντρικό άξονα. Πιέστε το εξάρτημα πάνω προς τον άξονα και περιστρέψτε το έως ότου ασφαλίσει.



### 4. Κάδος ανάμιξης:

Τοποθετήστε τον κάδο ανάμιξης στη βάση του. Περιστρέψτε τον σε όλη τη διαδρομή προς την κατεύθυνση **LOCK** που φαίνεται στο το περίβλημα μέχρι να ασφαλίσει.

Τύποι και εργαλεία ζύμης

Τύπος Ζύμης	Εξάρτημα	Ταχύτητα	Ποσότητα	Μέγιστος Χρόνος
Βαριά ζύμη (π.χ. ψωμί ή ζυμαρί)	Άγκιστρο ζύμωσης	1-4	max. 2.3 kg	5 λεπτά
Μεσαία ζύμη	Άγκιστρο ανάμιξης	3-4	min. 500g max. 3.0 kg	2-4 λεπτά
Ελαφριά ζύμη (π.χ. ζύμη βάφλας ή κρέπας, πουτίγκα)	Αναδευτήρας	2-4	min. 500g max. 3.0 kg	2-4 λεπτά
Κρέμα	Αναδευτήρας	5-6	min. 200 ml max. 1 λίτρο	3-5 λεπτά
Ασπράδια αυγών	Αναδευτήρας	5-6	3-10 ασπράδια	4-5 λεπτά

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Λειτουργία μικρής διάρκειας: Για βαριά ζύμη, μην λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 5 λεπτά. Στη συνέχεια αφήστε το να κρυώσει για 10 λεπτά.
- Ρύθμιση "P" για παλμική λειτουργία: Ρυθμίστε την κλίμακα του κινητήρα στην μέγιστη βαθμίδα

### Pause Operation

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος τραυματισμού!

- Πάντοτε να ρυθμίζετε το κουμπί ελέγχου στο "0" αν θέλετε να διακόψετε την επιχείρηση.
- Βγάλτε την πρίζα πριν να αλλάξετε εξάρτημα.
- Περιμένετε μέχρι το εξάρτημα να σταματήσει τελείως την περιστροφή!
- Εάν σηκώσετε τον βραχίονα εν λειτουργία ένας διακόπτης ασφαλείας απενεργοποιεί την λειτουργία του κινητήρα αυτόματα.
- Ο κινητήρας ενεργοποιείται και πάλι μόνο όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας κατεβεί ξανά και το κουμπί ελέγχου έχει ρυθμιστεί στο "0" πριν το επαναφέρεται στην αρχική του θέση!

### Τερματισμός λειτουργίας - Αφαίρεση κάδου

1. Στο τέλος της εργασίας, ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου στο "0". Τραβήξτε το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε τον προστατευτικό δίσκο πριν την ανύψωση του περιστρεφόμενου βραχίονα
3. Περιστρέψτε το μοχλό προς την κατεύθυνση **UNLOCK** και κρατήστε το στη θέση αυτή. Μετακινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα με το χέρι στην επάνω θέση και αφήστε το μοχλό.
4. Αφαιρέστε το εξάρτημα.
5. Γυρίστε το μπολ ανάμιξης δεξιόστροφα για να τον αφαιρέσετε.

5. Ρίξτε τα συστατικά της συνταγής σας μέσα τον κάδο ανάμιξης.

6. Ελέγξτε ότι το κουμπί ελέγχου είναι ρυθμισμένο στο "0".

7. Κρατήστε σταθερά τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Περιστρέψτε το μοχλό προς την κατεύθυνση **UNLOCK** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση. Ταυτόχρονα, κατεβάστε το βραχίονα αργά με το χέρι. Αφήστε το μοχλό.

8. Κρατήστε το καπάκι της προστατευτικής βαλβίδας έτσι ώστε το άνοιγμα αναπλήρωσης να είναι μπροστά σας. Τοποθετήστε το στο κάδο ανάμιξης.

9. Συνδέστε την πρίζα.

10. Επιλέξτε ταχύτητα χρησιμοποιώντας τον παρακάτω πίνακα.

6. Μπορείτε να καθαρίσετε τα υπολείμματα ζύμης με μια πλαστική/ ξύλινη σπάτουλα από τον κάδο ανάμιξης.
7. Καθαρίστε όλα τα χρησιμοποιημένα εξάρτηματα όπως περιγράφεται στην ενότητα "Καθάρισμα Συσκευής".

## Συνταγές

### Κέικ Βανίλιας

Ταχύτητα 3-4

Υλικά:  
250 γραμμάρια μαλακού βούτυρου ή μαργαρίνης, 250 γραμμάρια ζάχαρης, 1 σκόνη βανίλιας ή 1 συσκευασία Citro-Back, 1 πρέζα αλάτι, 4 αυγά, 500γρ αλεύρι, 1 φάκελος Baking Powder, περίπου 1/8 λίτρο γάλα.

Παρασκευή:

Προσθέστε το αλεύρι και τα υπόλοιπα συστατικά μέσα στο κάδο ανάμιξης και ανακατέψτε το με το γάντζο ανάμιξης για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2. Έπειτα συνεχίστε το ανακάτεμα για 3 λεπτά στην ταχύτητα 3.

Βουτυρώστε τη φόρμα ή βάλτε αντικολητικό χαρτί ψησίματος.

Τοποθετήστε τη ζύμη, και ψήστε. Πριν αφαιρέσετε το κέικ από το φούρνο, δοκιμάστε εάν είναι έτοιμο:

Με ένα ξύλινο καλάμακι ή οδοντογλυφίδα, τρυπήστε στο κέντρο το κέικ. Εάν δεν σηκώνεται και κολλά, είναι έτοιμο.

### Συμβατικός φούρνος:

Υποδοχή δίσκου: 2 θέση

Θερμοκρασία: Ηλεκτρικός φούρνος - Λειτουργία άνω και κάτω ψησίματος στους 175 - 200 ° C. Φούρνος αερίου: Ταχύτητα 2 – 3

Χρόνος ψησίματος: 50 - 60 λεπτά

Μπορείτε να τροποποιήσετε τη συνταγή ανάλογα με το γούστο σας, π.χ. προσθέστε 100 γραμμάρια σταφίδας ή 100 γραμμάρια καρύδια ή 100 γραμμάρια τριμμένη σοκολάτα.

Αφήστε τη φαντασία σας να δημιουργήσει.

## Ψωμί με λιναρόσπορο

Ταχύτητα 1 -2

### Υλικά:

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή 50-50 (σκληρό-μαλακό), 3 κούπες νερό χλιαρό (40 βαθμούς), 2 φακελάκια ξερή μαγιά, 1 κ.γ ζάχαρη, 1 κ.γ αλάτι, 5 κ.σ λαδι, 5 κ.σ. λιναρόσπορο, λίγο μοσχοκάρυδο (προαιρετικό), μαστιχα τριμμένη ελαχιστη (προαιρετικό, σουσάμι για το γαρνίρισμα (προαιρετικό)

### Παρασκευή:

Σε ένα μπολ διαλύουμε την μαγιά με 1 κούπα νερό χλιαρό (δοκιμάζουμε τη θερμοκρασία μετρώντας μέχρι το 10 και εάν αντέχει το δάχτυλο μας είναι οκ) τη ζάχαρη και μισή κούπα αλεύρι. Την αφήνουμε για 10'. Σε μεγάλο μπολ ετοιμάζουμε την υπόλοιπη ζύμη, κοσκινίζουμε το αλεύρι, βάζουμε όλα τα υλικά και προσθέτουμε το μείγμα με τη μαγιά. Ζυμώνουμε παρά πολύ καλά (η ζύμη θα κολλάει, εάν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι). Την αφήνουμε 1 ώρα να ξεκουραστεί σκεπασμένη σε ζεστό μέρος. Έπειτα την ξαναζυμώνουμε καλά και χωρίζουμε τα καρβέλια μας (2 μεγάλα ή 3 μικρά). Μην ανησυχείτε εάν εξακολουθεί να κολλάει λίγο. Με λίγο αλεύρι μπορείτε να τα χωρίσετε και να τα πλάσετε. Αφήνετε τα καρβέλια για 1,5 ώρα

### Συμβατικός φούρνος

Υποδοχή δίσκου: 2 θέση

Θερμοκρασία: Ηλεκτρικός φούρνος - Λειτουργία άνω και κάτω

ψησίματος στους 180 ° C. Φούρνος αερίου: Ταχύτητα 2 – 3

Χρόνος ψησίματος: 35 - 40 λεπτά

## Κρέμα Σοκολάτας

Ταχύτητα 4 -5

### Υλικά:

200 ml γλυκιά κρέμα γάλακτος, 150 g μαύρη σοκολάτα, 3 αυγά, 50 - 60 g ζάχαρη, 1 πρέζα αλάτι, 1 συσκευασία βανίλιας, 1 κουταλιά της σούπας κονιάκ ή ρούμι, σοκολάτα φύλλων.

### Παρασκευή:

Κτυπήστε την κρέμα γάλακτος στον κάδο ανάμιξης με τον αναδευτήρα, αφαιρέστε την από το μπολ και κρατήστε την δροσερή. Λιώστε τη σοκολάτα σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία ή θερμαίνεται για 3 λεπτά στο φούρνο μικροκυμάτων στα 600 W. Εν τω μεταξύ, χτυπήστε τα αυγά, τη ζάχαρη, τη βανίλιας, το κονιάκ ή το ρούμι και το αλάτι στον κάδο ανάμιξης στην ταχύτητα 4 έως ότου γίνουν αφρός. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και το ανακατέψτε ομοιόμορφα με ταχύτητα 4 - 5.

Κρατήστε λίγο από την κρέμα για γαρνιτούρα. Ρίξτε την κρέμα στον κάδο ανάμιξης και ανακατέψτε την με το υπόλοιπο μείγμα για λίγη ώρα στη λειτουργία παλμού(ταχύτητα "P"). Γαρνίρετε τη σοκολάτα με την υπόλοιπη κρέμα και σερβίρετε παγωμένη.

## Καθαρισμός Συσκευής



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Πάντα βγάλτε την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό για καθαρισμό. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή πυρκαγιάς.



### ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα ή λειαντικά για καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε καυστικά καθαριστικά

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Καθαρίστε εξωτερικά τη συσκευή μόνο με υγρό πανί και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

### Κάδος Ανάμιξης και εξαρτήματα.



### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Τα εξαρτήματα δεν είναι συμβατά για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.

Καυστικά απορρυπαντικά μπορεί να τα παραμορφώσουν ή να τα αποχρωματίσουν

- Τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα μπορούν να ξεπλυθούν με νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά πριν τα συνδέσετε ξανά με το συσκευή.

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή σταματά τη λειτουργία.	Δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα	Ελέγξτε την πρίζα με κάποια άλλη συσκευή. Βάλτε σωστά την πρίζα Ελέγξτε την ασφάλεια.
	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν είναι κλειδωμένος στη χαμηλότερη θέση. Ο διακόπτης ασφαλείας εμποδίζει τη λειτουργία.	Σπρώξτε το μοχλό και τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι να κλειδώσει το μπράτσο.
	Η συσκευή είναι πολύ ζεστή. Η προστασία υπερθέρμανσης έχει ενεργοποιηθεί.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική	Επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.

### Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Μοντέλο: ..... KM 1394 CB  
Τροφοδοσία ρεύματος: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
Κατανάλωση ισχύος: ..... 1000 W  
Βαθμός προστασίας: .....  
Βάρος: ..... περίπου. 5.60 kg

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να γίνουν τεχνικές και σχεδιαστικές τροποποιήσεις στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης του προϊόντος.

Αυτή η συσκευή έχει πιστοποιηθεί σύμφωνα με τις Οδηγίες CE, όπως ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα - οδηγίες χαμηλής ισχύος και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους πιο πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας.

### Ανακύκλωση Συσκευών - Επεξήγηση σήματος



Φροντίστε το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε ηλεκτρικές συσκευές μέσω των οικιακών αποβλήτων. Ανακυκλώστε τις παρωχημένες ή ελαττωματικές ηλεκτρικές συσκευές μέσω των δημοτικών σημείων συλλογής.

Παρακαλώ βοηθήστε να αποφύγετε πιθανές περιβαλλοντικές επιπτώσεις και επιπτώσεις στην υγεία μέσω της ακατάλληλης διάθεσης αποβλήτων.

Συμβάλλετε στην ανακύκλωση και άλλες μορφές αξιοποίησης των παλαιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Ο δήμος σας παρέχει πληροφορίες σχετικά με τα σημεία συλλογής.