BOMANN®

KNETMASCHINE KM 1394 CB

Kneedmachine • Machine a petrir • Maquina de amasado
Macchina impastatrice • Kneading machine • Zagniatarka do ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • آلة العجن



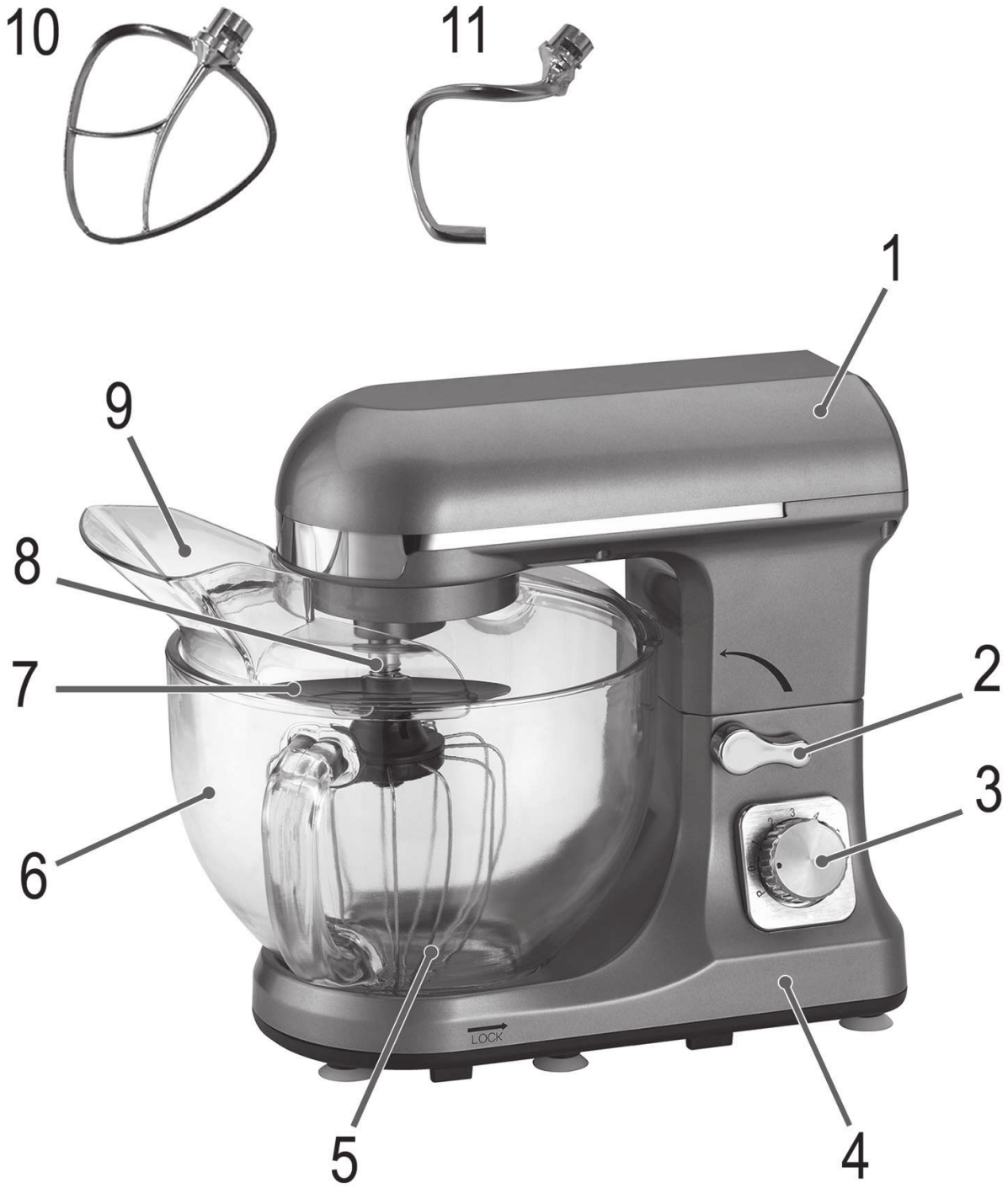
Bedienungsanleitung / Garantie

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

CE

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



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu radość.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika jest specjalnie oznakowany. Konieczne jest stosowanie się do tych zaleceń w celu uniknięcia wypadków i nie dopuścić do uszkodzenia maszyny.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkowania i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. Jeśli dasz tego urządzenia do innych ludzi, również z instrukcji obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci!
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać grać tym urządzeniem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej czy umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, lecz pod nadzorem lub gdy zostaną przeszkolone w **zakresie bezpiecznego użytkowania** i gdy rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania.
- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

△ UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1 Obrotowe ramię
2 Dźwignia opuszczania / podnoszenia ramienia
3 Pokrętło sterowania
4 Obudowa silnika
5 Trzepaczka
6 Misa do mieszania
7 Tarcza ochronna
8 Wał napędowy wraz z zatrzaskiem
9 Przezroczysta pokrywa przeciw rozbryzgowa z otworem do napełniania
10 Hak do mieszania
11 Mieszadło do ciasta

Wypakowanie urządzenia

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się pudełku.
4. Jeśli zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona, nie wolno korzystać z urządzenia. Natychmiastowo należy zwrócić je do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:
Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie“.

Podłączenie elektryczne

Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania zgadza się z napięciem roboczym urządzenia. Informacje na ten temat są podane na tabliczce znamionowej.

Działanie

1. **Odchylanie ramienia obrotowego:** Przesunąć dźwignię w kierunku 🔓 i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
2. W przypadku użycia haka do zagniatania ciasta (11) czy haka do mieszania (10) najpierw należy zamontować **tarczę ochronną**. Zapobiega ona przed kontaktem ciasta z wałem napędowym.
   Przytrzymać tarczę, tak jak misę. Wsunąć końcówkę haka do wyrabiania ciasta (11) lub haka mieszania (10) od dołu w zagłębienie w otworze tarczy i unieruchomić ją, obracając o ćwierć obrotu w lewo.
3. **Użytkowanie akcesoriów:**
   
   W górnej części końcówki każdego z akcesoriów jet wgłębienie na wałek napędowy oraz zatrzask. Wcisnąć końcówkę w wałek napędowy. Wcisnąć końcówkę, obracając ją w prawo aż do oporu, tak aby zatrzaska wałka napędowego zablokował mieszadło.
4. **Miska do mieszania:** Miskę do mieszania umieścić w jej uchwycie. Obracać miską w kierunku jaj zatrzasku „➡ **LOCK**” pokazanym na obudowie.
5. Włożyć składniki do miski do mieszania.
6. Sprawdzić, czy pokrętło sterowania jest w pozycji „**0**”.
7. Trzymać nieruchomo ramię obrotowe. Przesunąć dźwignię w kierunku 🔓 i przytrzymać ją w tym położeniu. Jednocześnie ręcznie opuścić ramię. Zwolnić dźwignię.
8. Pokrywę przeciw rozbryzgową trzymać tak, aby otwór do napełniania znajdował się przed użytkownikiem. Następnie ustawić ją na misie, aby krawędź misy znalazła się wewnątrz trzech wrębów.
9. Wsunąć wtyczkę do gniazda sieciowego.
10. Wybrać prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1 - 4	maks. 2,3 kg	5 minuty
Ciasto średniej gęstości (np. ciasto naleśnikowe)	Hak do mieszania	3 - 4	min. 500 g maks. 3,0 kg	2 - 4 minuty
Lekkie ciasta (np. do gofra lub naleśników, pudding)	Trzepaczka	2 - 4	min. 500 g maks. 3,0 kg	2 - 4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	5 - 6	min. 200 ml maks. 1 litr	3 - 5 minuty
Białka jajek	Trzepaczka	5 - 6	3 - 10 jajek	4 - 5 minuty

WSKAZÓWKA:
- **Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkować urządzenia nie dłużej niż 5 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.
- **Ustawienie w pozycji „P” do impulsowego trybu pracy:** Włączyć silnik na chwilę do pracy przy najwyższych obrotach poprzez przytrzymanie pokrętła sterującego w tym położeniu.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE:
Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się!
- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „**0**”.
- Wyciągnąć wtyczkę zasilania przed wymianą akcesoriów.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się!
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik zostanie ponownie włączony tylko wtedy, gdy ramię obrotowe jest ponownie opuszczone, a pokrętło regulacji jest ustawione na „**0**” przed powrotem do swojego pierwotnego położenia!

Koniec pracy i wyjęcie misy

1. Na koniec pracy ustawić pokrętło sterujące w pozycji „**0**”. Wyciągnąć wtyczkę zasilania.
2. Przed podniesieniem ramienia obrotowego zdjąć pokrywę przeciw rozbryzgową.

3. Przesunąć dźwignię w kierunku 🔓 i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe do górnego położenia i zwolnić dźwignię.
4. Wyjąć końcówkę mieszadła.
5. Lekko obrócić misą do mieszania w kierunku ruchu wskazówek zegara (w prawo) w celu jej wyjęcia.
6. Posługując się skrobakiem lub łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
7. Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

Przepisy

Ciasto biszkoptowe
(przepis podstawowy) **Prędkość 3 - 4**

Składniki:
250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back", szczypta soli, 4 jaja, 500 g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. ⅛ litra mleka.

Przygotowanie:
Wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami do misy do mieszania i zmieszać to hakiem przez pierwsze 30 sekund przy prędkości 2, a następnie przez ca. 3 minuty na prędkości 3. Przesmarować formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest upieczone: Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykałaczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę:	2
Nagrzewanie:	Piekarnik elektryczny, ogrzewanie górne i dolne 175 - 200 °C, piekarnik gazowy: Prędkość 2 - 3
Czas pieczenia:	50 - 60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Niech poniesie was wyobraźnia.

Bułki z siemieniem lnianym **Prędkość 1 - 2**

Składniki:
500 - 550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, ⅜ litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do szczotkowania: 2 łyżeczki wody

Przygotowanie:
Namoczyć siemię lniane w ⅛ litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (¼ litra) wlać do misy do mieszania, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3 - 5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45 - 60 minut, aby urosło. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, aby urosły, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę:	2
Nagrzewanie:	Piekarnik elektryczny: Górne i dolne ogrzewanie 200 - 220 °C (wstępne nagrzewanie przez 5 minut), piekarnik gazowy: Prędkość 2 - 3
Czas pieczenia:	30 - 40 minut

Krem czekoladowy **Prędkość 4 - 5**

Składniki:
200 ml słodkiej śmietany, 150 g ciemnej czekolady, 3 jajka, 50 - 60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa koniaku lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:
Ubić śmietanę na sztywno w misie do mieszania trzepaczką, wyjąć z misy i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól w misie do mieszania trzepaczką na prędkości 4, do uzyskania pianki. Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać równomiernie z prędkością 4 - 5. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej (prędkość „**P**"). Przybrać krem czekoladowy. Podawać schłodzony.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:

- Do czyszczenia nie należy używać drucianej szczotki ani szorstkich materiałów.
- Nie stosować żrących ani ścierających środków czyszczących.

Obudowa silnika

Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Misa do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

⚠ UWAGA:

Mieszadła i trzepaczki **nie** nadają się do mycia w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem po umyciu należy opłukać wodą.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Urządzenia nie można włączyć lub przestaje działać.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Podłącz prawidłowo wtyczkę.
		Sprawdź bezpieczniki.
	Ramię obrotowe nie jest zablokowane w swoim najniższym położeniu. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia działanie.	Jednocześnie popchnąć dźwignię i ramię obrotowe aż do zablokowania ramienia.
	Urządzenie jest zbyt gorące. Uruchomiło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Zaczekać, aż urządzenie wystygnie.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....KM 1394 CB
Napięcie zasilania:.....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy:..... 1000 W
Klasa ochrony: II
Waga netto:.....ok. 5,60 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,

- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.