

# BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 398 CB

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



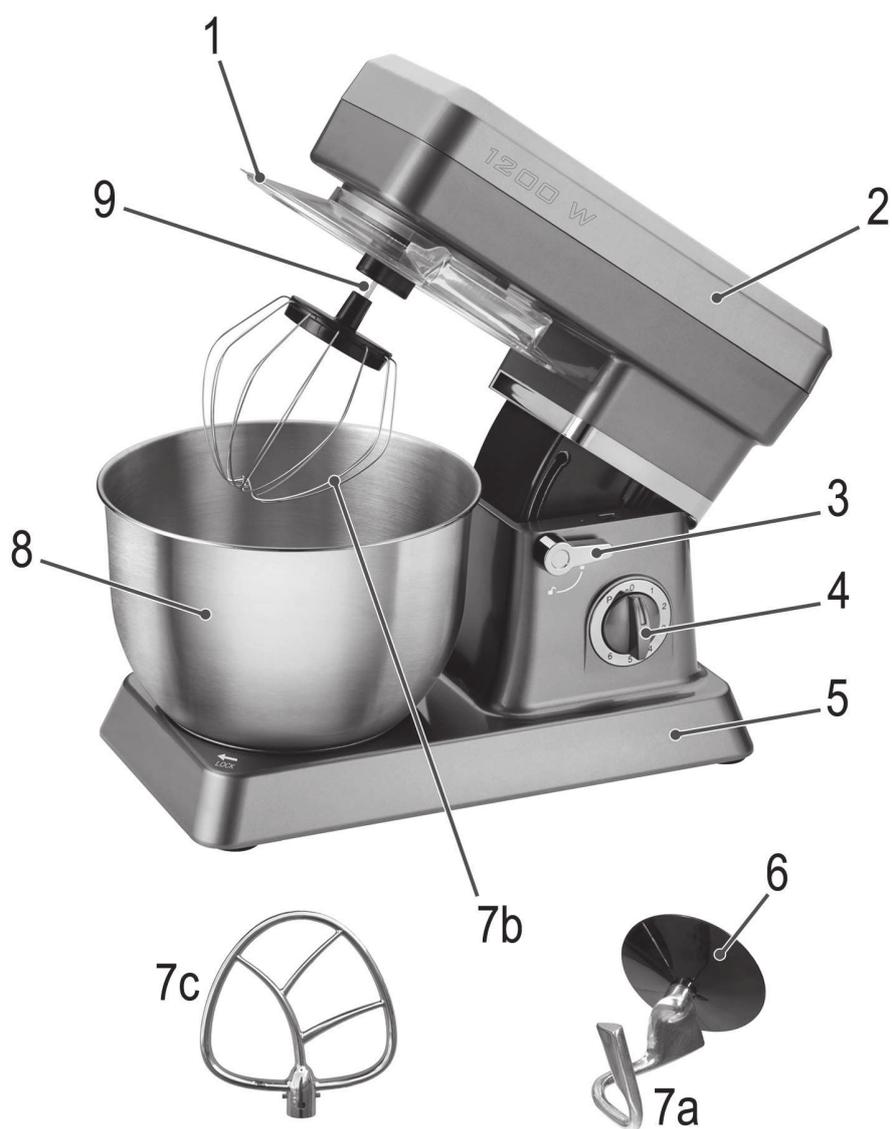
CE

## Bedienungsanleitung / Garantie

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

## 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



## Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Ci auguriamo che possiate utilizzarlo con la massima soddisfazione.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

#### **AVVISO:**

Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

#### **ATTENZIONE:**

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

 **NOTA:** Sottolinea consigli e informazioni.

### Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile,

alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **AVVISO:**

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.  
**Pericolo di soffocamento!**

## Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio

### **AVVISO: Pericolo di lesioni!**

- Prima di sostituire accessori o parti supplementari in movimento quando l'apparecchio é in funzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Non toccare le parti rotanti.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.

**⚠ AVVISI: Pericolo di lesioni!**

- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.

**⚠ ATTENZIONE:**

Non immergere il dispositivo in acqua per pulire. Seguire le istruzioni come indicato nel capitolo "Pulizia".

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Lavora solo alimentari con questo apparecchio.
- Il cattivo uso di questo apparecchio per altri scopi può causare lesioni.

**Elementi di comando**

- 1 Paraspruzzi
- 2 Braccio girevole
- 3 Leva per il sollevamento/abbassamento del braccio
- 4 Manopola di controllo
- 5 Alloggiamento del motore
- 6 Paraspruzzi con gancio
- 7a Gancio impasto
- 7b Sbattiuova
- 7c Gancio mixer
- 8 Mixer
- 9 Asse di trasmissione

**Preparazione**

- Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla confezione.
- Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori al primo utilizzo come descritto in "Pulizia".

**Collegamento elettrico**

- Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

**Istruzioni d'uso**

1. **Apertura del braccio girevole:** Premere la leva (3). Guida manualmente il braccio centrale sulla posizione superiore.
2. Se ti serve una protezione anti schizzo, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Tenere il **paraspruzzi** (1) in modo che l'apertura di riempimento sia rivolta verso di voi. Sul fondo del braccio girevole sono presenti due spazi nella parte anteriore e posteriore. Inserire il paraspruzzi e gli oggetti guida in questi spazi. Girare il paraspruzzi verso  LOCK per bloccarlo.
3. Se si desidera utilizzare il gancio per impasto (7a) o gancio mixer (7c), fissare dapprima il **paraspruzzi con gancio** (6), che impedisce che l'asse di trasmissione (9) entri in contatto con l'impasto. Tenere il paraspruzzi come un contenitore. Inserire il gancio impasto o gancio mixer basso attraverso lo spazio del paraspruzzi e bloccarlo girandolo di un quarto di giro.

4. **Attacchi accessori:** Sull'estremità superiore degli accessori è presente uno spazio per l'asse di trasmissione e la stecca. Inserire l'accessorio sull'asse di trasmissione. Premere e girare contemporaneamente l'accessorio in senso antiorario in modo che la stecca dell'asse di trasmissione venga bloccata nell'accessorio.
5. **Ciotola del mixer:** Collocare il contenitore miscelatore nel relativo supporto. Girare il contenitore verso  LOCK al finecorsa.
6. Riempi i tuoi ingredienti nella ciotola del mixer.
7. Controlla se la manopola di controllo è impostata su "0".
8. Premi la leva (3) per abbassare il braccio. Devi premere il braccio da sopra, fino a che fa clic nella posizione più bassa.
9. Collega la spina di rete alla presa di corrente testata.
10. Seleziona la velocità usando lo schema in basso.



Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità	Tempo max esercizio
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio impasto	1 - 3	max. 2,5 kg	30 sec. imp. 1 e 4½ min. imp. 2 - 3
Impasto medio (ad es. e torte)	Gancio mixer	3 - 4	max. 3,0 kg	5 minuti
Impasto leggero (ad es. waffle or crêpes dough, pudding)	Sbattiuova	4 - 5	max. 3,5 l	10 minuti
Panna	Sbattiuova	6	min. 200 ml max. 2 l	10 minuti
Bianco d'uovo	Sbattiuova	6	3 - 10 albumi	10 minuti

**NOTA:**

- **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 5 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.
- **Impostazione P per funzionamento a impulsi:** Attivare brevemente l'impostazione motore max tenendo il volantino di comando in questa posizione.

**Funzionamento con pausa**

**AVVISO: Rischio di lesione!**

- Imposta sempre la manopola di controllo su "0" se desideri interrompere l'operazione.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica se desideri cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!

**AVVISO: Rischio di lesione!**

- Se si attiva la leva (3) durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
- Il motore si riaccende non appena abbassi di nuovo il braccio centrale!

**Fine del funzionamento e rimozione della scodella**

- Imposta la manopola di controllo su "0" dopo l'uso. Scollegare la spina dalla corrente elettrica.
- Premere la leva (3) verso il basso per sollevare il braccio.
- Rimuovere l'utensile.
- Girare brevemente il contenitore miscelatore in senso antiorario per rimuoverlo.
- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

**Ricette consigliate**

**Impasto al cucchiaio (Ricetta base)**

Impostazione velocità 3 - 4

**Ingredienti:**

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/8 l di latte.

**Preparazione:**

Mettere la farina con gli altri ingredienti nella ciotola mixer, mescolare con il gancio mixer per 30 secondi a velocità 1, quindi circa 3 minuti a velocità 3. Imburrare lo stampo o coprire la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

**Forno convenzionale:**

Velocità: 2  
 Calore: Forno elettrico: calore sopra e sotto 175-200°, forno a gas: impostazione 2-3  
 Durata: 50-60 minuti

È possibile modificare la ricetta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolato grattugiata. Non ci sono limiti all'immaginazione.

**Involtni ai semi di lino Impostazione velocità 1 - 2**

**Ingredienti:**

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8 l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino da tè di sale.

Per la rifinitura: 2 cucchiaini d'acqua.

ITALIANO

**Preparazione:**

Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella ciotola mixer, aggiungere il lievito, la cagliata e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente, Mettere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella ciotola mixer. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e infornare.

**Forno convenzionale:**

Velocità: 2  
 Calore: Forno elettrico: calore sopra e sotto  
 200-220° (Preiscaldato per 5 minuti),  
 Forno a gas: impostazione 2-3  
 Durata: 30-40 minuti

**Crema al cioccolato Impostazione velocità 4 - 5****Ingredienti:**

200 ml di panna, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g zucchero, 1 pizzico di sale, 1 sacchetto di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, pezzettini di cioccolata.

**Preparazione:**

Sbattere la panna nel recipiente per miscelare utilizzando lo sbattiuova, rimuovere dal recipiente e mettere in un luogo fresco.

Far sciogliere la cioccolata secondo le istruzioni della confezione o 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, nella scodella per miscelare con lo sbattiuova, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o rum e il sale. Aggiungere la cioccolata sciolta sbattere a una velocità di 4-5. Conservare della panna montata per decorare. Aggiungere l'panna rimanente e utilizzare la funzione a esercizio pulsante. Decorare la crema al cioccolato e servire.

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

### **ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

**Alloggiamento del motore**

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido.

**Recipiente per mescolare e accessori per impastare e mescolare**

### **ATTENZIONE:**

Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressivi possono deformare o scolorire gli attacchi.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Lasciare le parti ad asciugare per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

**Ricerca dei guasti****L'apparecchio non si accende o smette di funzionare.***Possibile causa:*

Nessuna alimentazione all'apparecchio.

*Rimedio:*

- Controllare il funzionamento della presa collegando un altro apparecchio.
- Inserire bene la spina nella presa.
- Controllare il fusibile principale.

*Possibile causa:*

Il braccio girevole non è bloccato nella posizione inferiore. Un interruttore di sicurezza impedisce il funzionamento.

*Rimedio:*

Premere contemporaneamente la leva (3) e il braccio girevole finché l'ultimo non scatta in posizione.

*Possibile causa:*

L'apparecchio è difettoso.

*Rimedio:*

Contattare l'assistenza clienti oppure un esperto.

## Dati tecnici

Modello: ..... KM 398 CB  
Alimentazione: ..... 220-240 V~ 50 Hz  
Consumo di energia: ..... 1200 W  
Classe di protezione: ..... II  
Peso netto: ..... ca. 5,00 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"



Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

ITALIANO

## Instruction Manual

Thank you for selecting our product. We hope that you will enjoy use of the appliance.

### Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

#### **WARNING:**

Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

#### **CAUTION:**

Indicates potential dangers for the device or other objects.

 **NOTE:** Highlights tips and information for you.

### General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the

warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING:**

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

## Special safety instructions for this unit

### **WARNING: Risk of injury!**

- Before replacement of accessories or additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
- Do not touch moving parts.
- Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.

## **WARNING: Risk of injury!**

- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.

## **CAUTION:**

Do not immerse the device into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter "Cleaning".

- Do not manipulate safety switches.
- Only process foodstuffs with this appliance.
- Misuse of the appliance for other purposes may cause injury.

### Overview of the Components

- 1 Splash guard
- 2 Swivel arm
- 3 Lever for lowering/raising the arm
- 4 Control knob
- 5 Motor housing
- 6 Hook splash guard
- 7a Dough hook
- 7b Egg beater
- 7c Mixing hook
- 8 Mixing bowl
- 9 Drive shaft

### Preparation

- Remove the appliance and all included accessories from the box.
- In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described under "Cleaning".

### Electrical Connection

- Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

### Use Instruction

1. **Opening the swivel arm:** Press the lever (3). Manually guide the swivel arm to the top position.

2. If you need the splash guard, attach it now to the swivel arm from below. Hold the **splash guard** (1) in such a way that the fill opening is positioned in front of you. On the bottom of the swivel arm, there are two recesses on the front and back. Insert the splash guard with its guide lugs into these recesses. Turn the splash guard towards  **LOCK** to lock it.
3. If you want to use the dough hook (7a) or mixing hook (7c), first attach the **hook splash guard** (6). It will prevent the drive shaft (9) from getting in contact with the dough. Hold the guard like a bowl. Insert the dough hook or the mixing hook from below through the recess of the guard and then lock it by turning it one quarter of a turn.
4. **Attaching accessories:** On the top end of the accessories, there is a recess for the drive shaft and the splint. Slide the accessory over the drive shaft. Push down and at the same time turn the accessory anticlockwise in order for the splint of the drive shaft to lock into the accessory.
5. **Mixing bowl:** Place the mixing bowl into its holder. Turn the bowl towards  **LOCK** to its limit.
6. Fill your ingredients into the mixing bowl.
7. Check whether the control knob is set to "0".
8. Press the lever (3) to lower the arm. You must press onto the arm from above, until it locks into the lowest position.
9. Connect the mains plug to a tested plug socket.
10. Select the speed using the table below.

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount	Max. operating time
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Dough hook	1 - 3	max. 2.5 kg	30 sec. setting 1 and 4½ min. setting 2 - 3
Medium dough (e.g. cake batter)	Mixing hook	3 - 4	max. 3.0 kg	5 minutes
Light dough (e.g. waffle or crêpes dough, pudding)	Egg beater	4 - 5	max. 3.5 liters	10 minutes
Sahne	Egg beater	6	min. 200 ml max. 2 liters	10 minutes
Egg whites	Egg beater	6	3 - 10 egg whites	10 minutes

**NOTE:**

- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 5 minutes and leave for 10 minutes to cool down.
- **Setting P for pulse operation:** Briefly activate the highest motor setting by holding the control knob in this position.

**Pulse operation****⚠ WARNING: Risk of injury!**

- Always set the control knob to "0" if you want to interrupt operation.
- Disconnect the plug from the mains if you want to change the attachment.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- If you activate the lever (3) during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.
- The motor switches on again as soon as you lower the swivel arm again!

**End Operation and Remove Bowl**

- Set the control knob to "0" after use. Disconnect the plug from the mains.
- Press the lever (3) down for the arm to lift.
- Remove the tool.
- Turn the mixing bowl briefly anticlockwise to remove it.
- Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean all used components as described in chapter "Cleaning".

**Recommended Recipes****Sponge Mixture (Basic Recipe) Speed setting 3 - 4****Ingredients:**

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 sachet vanilla sugar or 1 sachet Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 sachet baking powder, approx. 1/8-litre milk.

**Preparation:**

Place wheat flour with the other ingredients in mixing bowl, mix with mixing hook for 30 seconds at speed 1, then approx. 3 minutes at speed 3. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

**Conventional Oven:**

Slide: 2  
Heat: Electric oven: top and bottom heat 175-200°, gas oven: setting 2-3  
Baking time: 50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Nothing limits your imagination.

**Linseed Rolls****Speed setting 1 - 2****Ingredients:**

500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8-litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt. For brushing: 2 tablespoons water.

**Preparation:**

Soak linseed in 1/8-litre lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4-litre) in mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with dough hook on speed setting 2. The yeast must be completely dissolved. Place flour with the soaked linseed and salt in mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover dough and prove in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take out of mixing bowl and shape 16 bread rolls from it. Cover baking tray with wet baking paper. Place rolls on it, prove for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

**Conventional Oven:**

Slide: 2  
Heat: Electric oven: top and bottom heat 200-220°(preheat for 5 minutes), Gas oven: setting 2-3  
Baking time: 30-40 minutes

## Chocolate Crème

## Speed Setting 4 - 5

### Ingredients:

200 ml cream, 150 g semi-sweet chocolate coating, 3 eggs, 50-60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tbs brandy or rum, chocolate chips.

### Preparation:

In the mixing bowl whisk the cream stiff with the eggbeater, remove from the bowl and place in a cold place. Melt the chocolate coating according to the instructions on the packet or 3 minute in the microwave at 600 W. In the meantime, in the mixing bowl with the eggbeater, whisk eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt to a foam. Add the molten chocolate coating and evenly fold in at speed setting 4-5. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in with the pulse function. Garnish chocolate crème and serve well chilled.

## Cleaning

### **WARNING:**

- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.

### **CAUTION:**

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

### Motor Housing

- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

### Mixing bowl, kneading and mixing attachments

### **CAUTION:**

The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Leave the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

## Troubleshooting

### The appliance does not switch on or stops working.

#### *Possible cause:*

No power supply to appliance.

#### *Remedy:*

- Check the wall socket with another appliance.
- Securely attach the mains plug.
- Check the mains fuse.

#### *Possible cause:*

The swivel arm is not locked in the bottom position. A safety switch prevents operation.

#### *Remedy:*

Simultaneously press down the lever (3) and the swivel arm, until the latter one locks into place.

#### *Possible cause:*

The appliance is defective.

#### *Remedy:*

Contact our customer service or an expert.

## Technical Data

Model: ..... KM 398 CB  
Power supply: ..... 220-240 V~ 50 Hz  
Power consumption: ..... 1200 W  
Protection class: ..... II  
Net weight: ..... approx. 5.00 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

## Disposal

### Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol



Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

■ Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

### Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niesło wiele korzyści.

#### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia:

#### OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

#### UWAGA:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

 WSKAZÓWKI: Podświetlone wskazówki oraz informacje.

### Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również karto-

nem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesori.
- 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 instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

### 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.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.

JĘZYK POLSKI

### **⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

### **⚠ OSTRZEŻENIE:**

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

#### Przegląd elementów obsługi

- 1 Osłona przed chłapaniem
- 2 Obrotowe ramię
- 3 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
- 4 Przełącznik
- 5 Obudowa silnika
- 6 Osłona na hak przeciw rozchlapaniu
- 7a Końcówka do ugniatania
- 7b Trzepaczka
- 7c Końcówka do mieszania
- 8 Miska
- 9 Walek napędowy

#### Przygotowanie

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

#### Elektryczne połączenia

- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

#### Wskazówki dotyczące użytkowania

1. **Otwieranie uchylnego ramienia:** Naciśnij dźwignię (3). Manualnie unieś ramię w górę.
2. Jeśli potrzebujesz osłony przed chłapaniem, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj **osłonę przed rozchlapaniem** (1) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Na spodzie ramienia uchylnego są dwa wgłębienia: z przodu i z tyłu. Wsuń w te wgłębienia prowadnice osłony przed rozchlapaniem. Obróć osłonę w kierunku **LOCK**, aby ją zablokować.
3. Jeśli chcesz użyć haka do zagniatania ciasta (7a) lub końcówka do mieszania (7c), najpierw dołącz **osłonę przed rozchlapaniem** (6). Zapobiegnie dostaniu się ciasta na walek napędowy (9).

Trzymaj osłonę jak miskę. Włóż hak do zagniatania ciasta lub końcówka do mieszania od dołu poprzez wgłębienie w osłonie, a następnie zablokuj nasadkę, obracając ją o jedną czwartą obrotu.

4. **Montaż nasadek:** Na górnym końcu nasadek, znajduje się wgłębienie na walek napędowy i szynę. Nasuń nasadkę na walek napędowy. Wciśnij i jednocześnie przekręć nasadkę w lewo, aby szyny wałka napędowego ją zablokowały.



5. **Misa do mieszania:** Umieść miskę w jej uchwycie. Przekręć miskę do końca w kierunku  LOCK.
6. Włóż składniki do miski do mieszania.
7. Sprawdź, czy przełącznik jest ustawiony na „0”.
8. Naciśnij dźwignię (3), aby opuścić ramię. Musisz docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
9. Włóż wtyczkę do sprawdzonego kontaktu.
10. Wybierz prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

- Nacisnąć dźwignię (3), co umożliwi uniesienie ramienia.
- Wyjąć nasadkę.
- Przekręć miskę w lewo, aby ją zdjąć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek miski, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

## Proponowane Przepisy

### Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy) Poziom prędkości 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. 1/8 litra mleka.

#### Przygotowanie:

Wysypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

#### Piekarnik tradycyjny:

Poziom: 2  
Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i góra 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 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. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Kończówka do ugniatania	1 - 3	maks. 2,5 kg	30 sec. ustawienie 1 i 4½ min. ustawienie 2 - 3
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Kończówka do mieszania	3 - 4	maks. 3,0 kg	5 minut
Lekkie ciasto (np. ciasto na wafle lub naleśniki, pudding)	Trzepaczka	4 - 5	maks. 3,5 litra	10 minut
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 2 litry	10 minut
Białek jajek	Trzepaczka	6	3 - 10 białek	10 minut

#### WSKAZÓWKA:

- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 10 minut.
- **Ustawienie P do pracy pulsacyjnej:** Na krótko włączyć najwyższe ustawienie silnika trzymając pokrętko w tej pozycji.

#### Działanie impulsowe

#### OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0”.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (3) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik ponownie zacznie pracować natychmiast po obniżeniu ramienia malaksera!

#### Koniec pracy i demontaż miski

- Po użyciu ustaw przełącznik na „0”. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

### Buleczki z siemieniem lnianym Poziom prędkości 1 - 2

#### Składniki:

500-550 g mąki pszennej, 5g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.

Do posmarowania: 2 łyżki wody

#### Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wysypać do miski. 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. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć

zmochnionym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

#### Piekarnik tradycyjny:

Poziom: 2  
Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3  
Czas pieczenia: 30-40 minut

#### Krem czekoladowy

Prędkość 4 - 5

#### Składniki:

200 ml śmietany, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa brandy lub rumu, wiórki czekoladowe.

#### Przygotowanie:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce. Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 4 - 5 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

## Czyszczenie

### OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

### UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących 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:

Końcówki nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy opłukać wodą.
- Pozostawić części do dokładnego wysuszenia przed ponownym montażem.

### Rozwiązywanie problemów

#### Urządzenie nie włącza się lub przestaje działać.

*Możliwa przyczyna:*

Brak zasilania urządzenia.

38

#### *Rozwiązanie:*

- Sprawdź gniazdko elektryczne za pomocą innego urządzenia.
- Solidnie włóż wtyczkę do kontaktu.
- Sprawdź bezpiecznik sieciowy.

#### *Możliwa przyczyna:*

Ramię uchylne nie blokuje się w dolnym położeniu. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia pracę.

#### *Rozwiązanie:*

Jednocześnie naciśnij dźwignię (3) i ramię uchylne, dopóki nie zaskoczy ono na swoje miejsce.

#### *Możliwa przyczyna:*

Urządzenie jest uszkodzone.

#### *Rozwiązanie:*

Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub ekspertem.

### Dane techniczne

Model: ..... KM 398 CB  
Zasilanie: ..... 220-240 V~ 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 1200 W  
Klasa ochrony: ..... II  
Masa netto: ..... ok. 5,0 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 pieczętki 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 Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o  
ul. Opolska 1 a karłow  
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.