

BOMANN®

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



CB 332

Γενικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε τις οδηγίες λειτουργίας προσεκτικά πριν βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία και κρατήστε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, την απόδειξη και, εάν είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για ιδιωτική και για την προβλεπόμενη χρήση. Μην τη χρησιμοποιήσετε υπαίθρια (εκτός εάν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιείται υπαίθρια). Κρατήστε τη μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο φως του ήλιου, υγρασία (ποτέ μην τη βουτάτε σε οποιοδήποτε υγρό) και αιχμηρές άκρες. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια. Εάν η συσκευή είναι υγρή, αποσυνδέστε την άμεσα. Μην τη βάζετε στο νερό.
- Όταν καθαρίζεται ή τακτοποιείτε τη συσκευή να τη σβήνετε και να βγάξετε πάντα το καλώδιο από την πρίζα (τραβήξτε το φως, όχι το καλώδιο). Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται αφαιρέστε τα προσαρτημένα εξαρτήματα.
- Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Για να προστατεύσετε τα παιδιά από τους κινδύνους των ηλεκτρικών συσκευών, σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο είναι ψηλά και ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στη συσκευή.
- Ελέγξτε τη συσκευή και το καλώδιο για τυχόν βλάβη. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν υπάρχει φθορά.
- Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Επικοινωνήστε πάντα με έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Για να αποφύγετε την έκθεση στον κίνδυνο, έχετε πάντα ένα καλώδιο ίδιου τύπου για να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, από την εξυπηρέτηση πελατών μας ή από ένα καταρτισμένο πρόσωπο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- Δώστε προσοχή στις "Ειδικές οδηγίες ασφαλείας".

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται υπό επίβλεψη.
- Μην χειρίζεστε οποιοδήποτε από τους διακόπτες ασφαλείας.
- Μην βάζετε τίποτα στους περιστρεφόμενους γάντζους ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ομαλή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια εργασίας.
- Μην βάζετε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα χωρίς να έχετε εγκαταστήσει όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα.

Επεξήγηση των λειτουργικών ελέγχων

1. Άξονας κίνησης
2. Γάντζος ζύμωσης
3. Μπολ μίξης
4. Βραχίονας
5. Μοχλός για το σήκωμα και το χαμηλόμα του βραχίονα
6. Περιβλήμα μηχανής
7. Ρυθμιστής λειτουργίας και επιπέδων παλμών
8. Χτυπητήρι
9. Αναδευτήρας

Λειτουργία

1. Τοποθετήστε το πιάτο μίξης στη θέση του και γυρίστε το πιάτο προς την κατεύθυνση LOCK έως ότου κλειδώσει.
2. Προκειμένου να ανυψωθεί ο βραχίονας, πιέστε το μοχλό (5) προς τα κάτω στην κατεύθυνση του βέλους. Ο βραχίονας θα κινηθεί τώρα προς τα πάνω.
3. Τοποθετήστε το απαραίτητο εργαλείο βάζοντας την κορυφή στον άξονα κίνησης και κλειδώστε την περόνη ασφαλείας στον άξονα γυρνώντας προς τα δεξιά.
4. Τώρα συμπληρώστε τα συστατικά σας. Μην υπερχειλίζετε τη συσκευή - η μέγιστη ποσότητα συστατικών είναι 2 kg.
5. Χαμηλώστε το βραχίονα χρησιμοποιώντας το μοχλό (5).
6. Συνδέστε το βύσμα σε μια κατάλληλα εγκατεστημένη πρίζα 230V/50 Hz.
7. Ανοίξτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το ρυθμιστή επιπέδων σε μια ταχύτητα μεταξύ 1 και 6 (αντίστοιχα στο μίγμα).
8. Για παλμική λειτουργία (ζύμωση σε σύντομα διαστήματα), γυρίστε τον διακόπτη στη θέση "PULSE". Ο διακόπτης πρέπει να κρατηθεί σε αυτήν την θέση σύμφωνα με το επιθυμητό μήκος διαστήματος. Όταν ο διακόπτης απελευθερώνεται επιστρέφει αυτόματα στη θέση "0".

Ρύθμιση των επιπέδων και χρήση του γάντζου για όχι περισσότερο από 2 kg μίγματος

Επίπεδα	Χρήση	Τύπος μίγματος
1-2	Γάντζος ζύμωσης	Βαριά μίγματα (π.χ. ψωμί ή κέικ)
3-4	Αναδευτήρας	Μέτρια-βαριά μίγματα (π.χ. κρέπες ή κέικ)
5-6	Χτυπητήρι	Ελαφριά μίγματα (π.χ. κρέμα, ασπράδι αυγού, γλυκά)
PULSE (ΠΑΛΜΟΣ)	Χτυπητήρι	Παύση (π.χ. για τη μίξη κέικ, ασπράδι αυγού)

Με βαριά μίγματα, μην λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από δέκα λεπτά, και έπειτα αφήστε την να κρυώσει για περαιτέρω δέκα λεπτά.

1. Αφού ζυμώσετε / ανακατώσετε γυρίστε το διακόπτη (7) πίσω στη θέση "0" μόλις το μίγμα διαμορφώσει μια σφαίρα. Έπειτα βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.
2. Πιέστε το μοχλό (5) προς τα κάτω και ο βραχίονας θα σηκωθεί.
3. Μπορείτε να πάρετε το μίγμα τώρα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας από το μπολ μίξης.
4. Το μπολ μίξης μπορεί τώρα να αφαιρεθεί στρίβοντας το αριστερά.
5. Καθαρίστε τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται παρακάτω στην ενότητα "Καθαρισμός".

Καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τον εξοπλισμό, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.
- Μόνο ένα υγρό ύφασμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξωτερικού της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε καυστικά ή λιπαντικά απορρυπαντικά.
- Μετακινούμενα μέρη που έχουν έρθει σε επαφή με το μίγμα (εργαλεία ζύμωσης και μπολ μίξης) μπορούν να πλυθούν με σαπουνάδα.

Προτεινόμενες συνταγές

Κέικ (Βασική συνταγή)

Επίπεδο 3-4

Συστατικά:

250 γραμμάρια μαλακό βούτυρο ή μαργαρίνη, 250 γραμμάρια ζάχαρη, 1 πακέτο βανίλια ή 1 σακούλα Citro-Back, 1 τσίμπημα αλατιού, 4 αυγά, 500 γραμμάρια αλεύρι σίτου, 1 πακέτο μπέικιν πάουντερ, περ. 1/8 λίτρο γάλα.

Προετοιμασία:

Μεταφέρετε το αλεύρι σίτου και τα υπόλοιπα συστατικά στο μπολ μίξης, ανακατώστε με τον αναδευτήρα για 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 1, κατόπιν για περίπου 3 λεπτά στο επίπεδο 3. Αλείψτε το ταψί ή καλύψτε το με ένα λαδόχαρτο. Συμπληρώστε το μίγμα και ψήστε. Προτού βγάλετε το κέικ από το φούρνο, δοκιμάστε να δείτε εάν είναι έτοιμο. Με ένα αιχμηρό ξυλάκι διαπεράστε το κέντρο του κέικ. Εάν καθόλου ζύμη δεν μείνει σε αυτό, το κέικ είναι έτοιμο. Γυρίστε το κέικ σε μια πιτσέλα και αφήστε το να κρυώσει.

Παραδοσιακός φούρνος

Ύψος εισαγωγής: 2

Θέρμανση: ηλεκτρικός φούρνος, πάνω-κάτω 175-200° Κελσίου, φούρνος αερίου, επίπεδο 2-3

Χρόνος ψησίματος: 50-60 λεπτά

Ανάλογα με την προτίμηση, αυτή η συνταγή μπορεί να αλλάξει, παραδείγματος χάριν με 100g σταφίδες ή 100g καρύδια ή 100g ζυμμένη σοκολάτα. Στην πραγματικότητα, οι δυνατότητες είναι ατελείωτες.

Ρολά ψωμιού λιναρόσπορου

Επίπεδο 1-2

Συστατικά:

500-550g αλεύρι σίτου, 50g λιναρόσπορο, 3/8 λίτρο νερό, 1 κύβος μαγιάς (40g), 100g χαμηλών λιπαρών πέτσα γάλακτος, καλά στραγγισμένη, 1 κουταλάκι αλάτι. Για το επίστρωμα: 2 κουτάλια νερού

Προετοιμασία:

Μουλιάστε τον λιναρόσπορο σε 1/8 λίτρο χλιαρό νερό. Μεταφέρετε το υπόλοιπο χλιαρό νερό (1/4 λίτρο) στο μπολ μίξης, θρυμματίστε την μαγιά, προσθέστε την πέτσα γάλακτος και ανακατώστε με το γάντζο ζύμωσης στο επίπεδο 2. Η μαγιά πρέπει να διαλυθεί εντελώς. Βάλτε το αλεύρι με τον μουλιασμένο λιναρόσπορο και το αλάτι στο μπολ μίξης. Ζυμώστε λεπτομερώς στο επίπεδο 1, κατόπιν γυρίστε στο επίπεδο 2 και συνεχίστε το ζύμωμα για 3-5 λεπτά. Καλύψτε το μίγμα και αφήστε το να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά. Ζυμώστε λεπτομερώς ακόμα μια φορά, αφαιρέστε την ζύμη από το μπολ και φτιάξτε δεκαέξι ρολά. Καλύψτε το ταψί με υγρό λαδόχαρτο. Τοποθετήστε τα ρολά σε αυτό και αφήστε τα να φουσκώσουν για 15 λεπτά. Αλείψτε με χλιαρό νερό και ψήστε.

Παραδοσιακός φούρνος:

Ύψος εισαγωγής: 2

Θέρμανση: ηλεκτρικός φούρνος πάνω-κάτω 200-220°C (προθερμασμένος για 5 λεπτά), φούρνος αερίου

Επίπεδο 2-3

Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά

Κρέμα σοκολάτας

Επίπεδο 5-6

Συστατικά:

200 ml γλυκιά κρέμα, 150g ημι-πικρό επίστρωμα σοκολάτας, 3 αυγά, 50-60g ζάχαρη, 1 τσίμπημα αλάτι, 1 πακέτο βανίλια, 1 κουταλάκι κονιάκ ή ρούμι, νιφάδες σοκολάτας

Προετοιμασία:

Κτυπήστε την κρέμα στο μπολ μίξης ελαφρά μέχρι να πήξει. Βγάλτε την από το μπολ και αφήστε την κάτω να κρυώσει. Λειώστε το επίστρωμα σοκολάτας σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο ή στα μικροκύματα στα 600W για 3 λεπτά. Στο μεταξύ, κτυπήστε τα αυγά, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το κονιάκ ή το ρούμι και το αλάτι στο μπολ μίξης με το χτυπητήρι στο επίπεδο 3 για να φτιάξετε αφρό. Προσθέστε τη λειωμένη σοκολάτα και ανακατώστε ομοιόμορφα στο επίπεδο 5-6. Αφήστε λίγο από την κρέμα για διακόσμηση. Προσθέστε την υπόλοιπη κρέμα στο κρεμώδες μίγμα και ανακατώστε εν συντομία με τη λειτουργία παλμού. Διακοσμήστε την κρέμα σοκολάτας και σερβίρετε την κρύα.

Αυτή η συσκευή έχει εξεταστεί σύμφωνα με όλες τις σχετικές τρέχουσες οδηγίες CE, όπως οι οδηγίες ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και χαμηλής τάσης, και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους πιο πρόσφατους κανονισμούς για την ασφάλεια.

Μπορεί να γίνουν τεχνικές αλλαγές χωρίς προγενέστερη ειδοποίηση!

Εγγύηση

Η συσκευή που παρέχεται από την επιχείρησή μας καλύπτεται από μια εγγύηση 24 μηνών που αρχίζει κατά την ημερομηνία της αγοράς (απόδειξη).

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης οποιοδήποτε ελάττωμα της συσκευής ή των εξαρτημάτων της *) που αποδίδεται στο υλικό ή ατέλειες κατασκευής θα διορθωθεί δωρεάν επισκευάζοντάς το ή, κατά την κρίση μας, αντικαθιστώντας την. Οι υπηρεσίες εγγύησης δεν συνεπάγονται επέκταση της εγγύησης ούτε δίνουν οποιοδήποτε δικαίωμα σε μια νέα εγγύηση!

Η απόδειξη της εγγύησης χορηγείται με την απόδειξη της αγοράς. **Χωρίς απόδειξη της αγοράς καμία δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή δεν πραγματοποιείται.**

Εάν επιθυμείτε να δηλώσετε κάτι σε σχέση με την εγγύηση παρακαλώ επιστρέψτε ολόκληρη την συσκευή στην αρχική συσκευασία στον έμπορο μαζί με την απόδειξη.

*) Η ζημία στα εξαρτήματα δεν σημαίνει αυτόματα την δωρεάν αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε τέτοιες περιπτώσεις παρακαλώ ελάτε σε επαφή μαζί μας. Σπασμένο γυαλί ή θρύψαλα πλαστικών χρεώνονται πάντα.

Ατέλειες στα αναλώσιμα ή αντικείμενα που φθείρονται (π.χ. έμβολα μηχανών, λεπίδες ζύμωσης, άξονες κίνησης, εφεδρικός τηλεχειρισμός, εφεδρικές οδοντόβουρτσες, λεπίδες πριονιών, κ.λ.π.) όπως και στον καθαρισμό, συντήρηση ή στην αντικατάσταση από τα εν λόγω μέρη δεν καλύπτονται από την εγγύηση και ως εκ τούτου χρεώνονται!

Η εγγύηση διακόπεται σε περίπτωση επέμβασης αναρμόδιου.

Μετά από τη λήξη της εγγύησης

Μετά από τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να γίνουν από τον έμπορο ή την υπηρεσία επισκευής έναντι πληρωμής των επόμενων δαπανών.



Σημασία του συμβόλου "Σκουπιδοτενεκέδων"

Προστατεύστε το περιβάλλον μας: μην πετάτε τον ηλεκτρικό εξοπλισμό στα εσωτερικά απόβλητα.

Παρακαλώ επιστρέψτε οποιοδήποτε ηλεκτρικό εξοπλισμό που δεν χρησιμοποιείτε πλέον στα σημεία που παρέχονται για τη διάθεσή τους.

