



PROBAKER TIMER

KITCHEN MACHINE KM2GY-T70

UKR · Керівництво з експлуатації

ЗМІСТ

- 4 ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ
- 5 СПЕЦІАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ
- 7 ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ПРИЛАДУ
- 8 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
- 8 ОСНОВНІ ОПЕРАЦІЇ
- 10 РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ
- 11 ГАЧОК ДЛЯ ТІСТА
- 13 ГНУЧКА НАСАДКА ДЛЯ М'ЯКИХ СУМІШЕЙ
- 15 ПОДВІЙНИЙ ВІНЧИК
- 17 ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРУ
- 18 ОЧИЩЕННЯ
- 19 ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
- 21 ГАРАНТІЯ
- 22 ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ
- 22 КЛІЄНТСЬКА ПІДТРИМКА ТА ЗАПЧАСТИНИ
- 22 ПРИДАТНІСТЬ ДО ПЕРЕРОБКИ

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Тримайте прилад та кабель електроживлення поза досяжності дітей віком до 8 років.
- Дітям заборонено гратися або бавитися з приладом.
- Приладом можуть користуватись діти віком старше 8 років, особи з порушеннями фізичних, сенсорних або розумових здібностей, а також особи, яким бракує досвіду й знань, якщо вони знаходяться під наглядом відповідальних осіб, або якщо їм були надані інструкції щодо безпечного використання приладу і вони усвідомлюють ризики такого використання приладу.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побутових цілях. Заборонено використання приладу у комерційних або виробничих цілях, або з цілями, для котрих прилад не рекомендований виробником.
- Завжди вимикайте прилад від мережі після використання та перед чисткою.
- Регулярно перевіряйте прилад та кабель електроживлення на наявність пошкоджень. Не використовуйте у разі пошкодження.
- Якщо прилад або кабель електроживлення пошкоджено, ремонт приладу має виконувати виробник, його законний представник або авторизований сервісний центр. З метою уникнення ризику ремонт приладу має виконувати тільки спеціаліст відповідної кваліфікації.
- Завжди користуйтеся послугами магазину або авторизованого сервісного центру для огляду та ремонту приладу. Не намагайтесь самостійно відремонтувати прилад, інакше гарантія припинить свою дію.
- Під час очищення заборонено занурювати прилад, кабель електроживлення, вилку в воду або будь-які інші рідини. Існує ризик ураження електричним струмом!

- Завжди відключайте прилад від мережі, коли він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очищенням.
- Ніколи не торкайтеся деталей, що обертаються, до повної зупинки.
- Перед заміною насадок вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі.
- Попередження: можливі травми при неналежному використанні.
- Перед використанням прилад необхідно поставити на рівну поверхність.
- Перед підключенням та використанням приладу перевірте, чи напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі електромережі.
- Цей прилад має заземлення лише для функціональних цілей.
- Посібник з експлуатації також доступний на нашому веб-сайті **www.wilfa.com**.

СПЕЦІАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Ніколи не кладіть руки між чашею, що обертається, і основним блоком, щоб уникнути травм.
- Уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, волосся, одяг, а також шпателі та інший посуд подалі від чаші, що обертається, збивача, вінчика або гачка для тіста під час роботи, щоб запобігти травмуванню та/або пошкодженню міксера.
- Не перевищуйте максимальну потужність, зазначену для кожного інструменту.

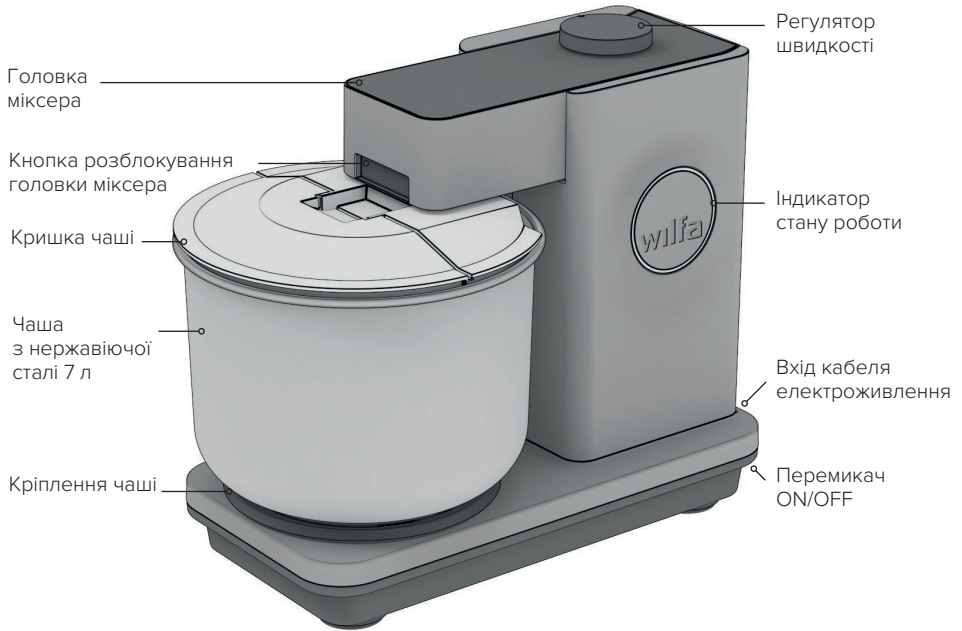
ВІТАЄМО З НОВИМ ПЛАНЕТАРНИМ МІКСЕРОМ WILFA PROBAKER

Цей прилад було спроектовано та розроблено в Норвегії нашою досвідченою командою у співпраці з норвезькими пекарями та кондитерами, щоб створити найкращий пристрій для вас і вашої кухні!



BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ПРИЛАДУ



Подвійний
вінчик



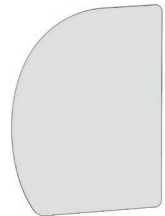
Гнучка насадка
для м'яких сумішей



Гачок
для тіста



Кабель
живлення



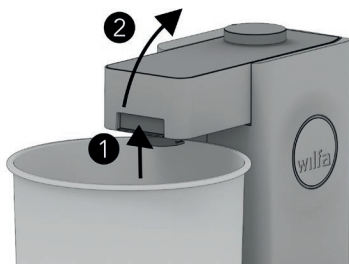
Скребок
для тіста

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням очистіть всі частини, що контактують з їжею. Будь ласка, перегляньте «інструкції з очищення», щоб отримати докладнішу інформацію.

ОСНОВНІ ОПЕРАЦІЇ

Примітка: Завжди переконайтеся, що швидкість встановлена на 0, перш ніж відкривати головку або приєднувати/від'єднувати насадки та інструменти.



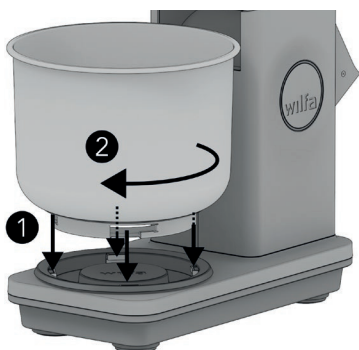
ВІДКРИВАННЯ ГОЛОВКИ ЗМІШУВАЧА

1. Натисніть і утримуйте кнопку відкривання головки.
2. Нахиліть головку міксера назад, доки вона не зафіксується у відкритому положенні.



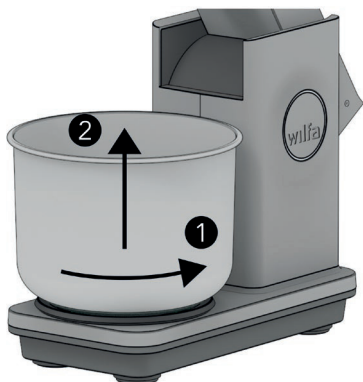
ЗАКРИВАННЯ ГОЛОВКИ ЗМІШУВАЧА

1. Натисніть і утримуйте кнопку закривання головки.
2. Натисніть на головку міксера вниз, доки вона не зафіксується в закритому положенні.



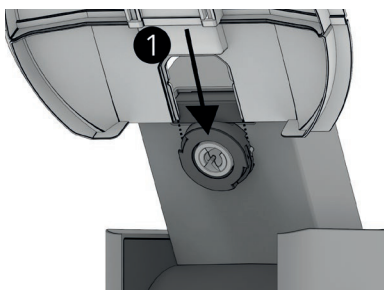
КРІПЛЕННЯ ЧАШІ

1. Обережно помістіть чашу на основу для чаші, переконавшись, що вирізи для кріплення чаші співпадають з механізмом фіксації основи чаші.
2. Обертайте чашу за годинниковою стрілкою. Чаша надійно заблокована, коли її неможливо повернути далі.



ВІД'ЄДНУВАННЯ ЧАШІ

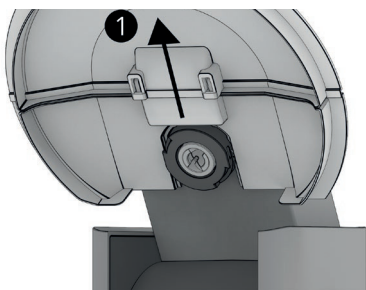
1. Обертайте чашу проти годинникової стрілки, поки її не можна буде повертати далі.
2. Зніміть чашу з основи для чаші.



ПРИКРІПЛЕННЯ КРИШКИ ДЛЯ ЧАШІ

1. Вставте кришку в отвір, який найближче розташовано до головки змішувача.
2. Кришка встановлена правильно, коли вона зафіксована.

Примітка: головка змішувача повинна бути у відкритому положенні перед прикріпленням кришки. Якщо цього не зробити, кришка може бути пошкоджена.



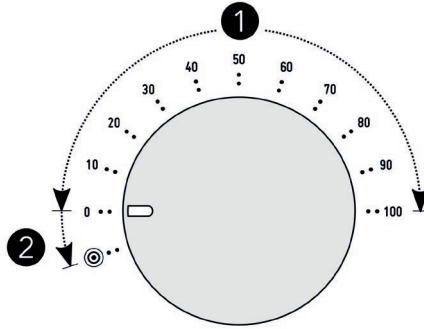
ЗНІМАННЯ КРИШКИ ЧАШІ

1. Зніміть кришку чаші, потягнувши її назовні.

Примітка: головка змішувача повинна бути у відкритому положенні, перш ніж знімати кришку. Якщо цього не зробити, кришка може бути пошкоджена.

РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

Примітка. Зверніться до розділів щодо конкретних насадок, щоб отримати рекомендації щодо швидкості.



1 ШВИДКІСНИЙ РЕЖИМ

Швидкість можна встановити від 5% до 100% з кроком 5%. Рядок індикації швидкості вказує на поточне налаштування швидкості.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ:

1. Завжди починайте з індикатором швидкості, встановленим на 0.
2. Переконайтеся, що пристрій увімкнено, а перемикач поруч із кабелем електроживлення на машині переведено в положення УВІМК (ON).
3. Почніть з невеликих обертів та поступово повертайте ручку швидкості за годинниковою стрілкою до бажаної швидкості.

2 ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ

Імпульсний режим дозволяє швидко встановлювати короткі сплески максимальної швидкості.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ:

1. Завжди починайте з індикатором швидкості, встановленим на 0.
2. Переконайтеся, що пристрій увімкнено, а перемикач поруч із кабелем електроживлення на машині переведено в положення УВІМК (ON).
3. Поверніть кнопку швидкості проти годинникової стрілки та утримуйте її в цьому положенні, щоб активувати імпульсний режим.
4. Відпустіть кнопку, щоб зупинити машину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Завжди враховуйте, чи є ризик розбризкування вмісту в чаші, чи суміш занадто важка для роботи машини на повній швидкості.

Якщо сумніваєтеся, використовуйте швидкісний режим.

ГАЧОК ДЛЯ ТІСТА

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Дріжджове тісто
- Пісочне тісто
- Тісто для пасти

МАКСИМАЛЬНІ ЄМНОСТІ

	Максимальна кількість борошна	Вміст рідини (% рідини*)	Рекомендований час	Рекомендована швидкість
Звичайне тісто	3 кг	2 л (67%)	5 – 8 хв	50 - 100%
Напівсухе тісто	1.5 кг	0.9 л (60%)	5 – 8 хв	30 - 70%
Сухе тісто	0.8 кг	0.44 (55%)	5 – 8 хв	20 - 50%
Тісто для пасти	0.5 кг	0.3 кг яець	1 - 4 хв	10 - 30%

*% рідини: співвідношення рідини до борошна.
Розраховано за допомогою « Bakers Percentage».

Максимальна потужність і рекомендований час засновані на замішуванні тіста зі звичайного борошна універсального призначення та з холодною водою до повного утворення клейковини.

АВТОМАТИЧНА СИСТЕМА ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ

Пристрій оснащений автоматичною системою захисту від перевантаження, яка постійно контролює навантаження двигуна. У разі перевантаження через занадто інтенсивне замішування машина автоматично зупиниться, а індикатор швидкості почне блимати, вказуючи на це. Перезапустіть пристрій, встановивши швидкість на 0%. Повторне спрацювання захисту від перевантаження може призвести до швидкого зносу пристрою, тому слід розглянути наступні заходи, якщо спрацює захист від перевантаження двигуна:

1. Додайте більше рідини. Так буде легше замішувати тісто.
2. Розділіть тісто на дві частини та замісіть по половині тіста.
3. Запустіть прилад на нижчій швидкості.

Примітка: Probaker також оснащений тепловим захистом двигуна. Під час повторного спрацювання автоматичної системи захисту від перевантаження або під час використання приладу при високій кімнатній температурі може спрацювати тепловий захист. Якщо машина не запускається, дайте їй охолонути протягом 30 хвилин.

ОЧИЩЕННЯ

Очистіть гачок теплою водою з милом або в посудомийній машині.

UKR

ВИКОРИСТАННЯ



ПРИКРІПІТЬ ГАЧОК

1. Вставте вал в кріплення для насадок.
2. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати інструмент. Інструмент правильно встановлено, коли він «зафіксується» на місці.



ВІД'ЄДНАЙТЕ ГАЧОК

1. Повертайте гачок проти годинникової стрілки, доки він не посунеться назовні.
2. Зніміть інструмент із кріплення.

Завжди починайте повільно, коли змішуєте інгредієнти або додаєте нові. Поступово збільшуйте швидкість по мірі змішування вмісту.

ПОРАДИ ПЕКАРІВ

1. Почніть з холодних інгредієнтів. У процесі замішування виділяється тепло під час замішування. Температура тіста зазвичай підвищується на 1-2°C за хвилину. Загалом рекомендується припинити замішування, коли температура тіста досягне 26°C. Більш високі температури можуть вплинути на тісто та призвести до руйнації клейковини.
2. Вимісіть достатньо для того, щоб утворилася міцна клейковина. Вимішування з рекомендованою швидкістю та часом, як описано в розділі «Максимальна ємність», зазвичай дає хороші результати.
3. Високий вміст води в тісті в поєднанні з правильним замішуванням зазвичай забезпечує довготривалий і повітряний результат.

ГНУЧКА НАСАДКА ДЛЯ М'ЯКИХ СУМІШЕЙ

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Вершкове масло та крем
- Суміші для торта
- Варення
- Картопляне пюре

МАКСИМАЛЬНІ ЄМНОСТІ

Максимальний об'єм	3 л
Максимальна швидкість	100 %
Максимальна швидкість	15 хв

УВАГА:

- Завжди використовуйте вершкове масло кімнатної температури та правильно відварену картоплю під час використання гнучкої насадки.
- Не використовуйте гнучку насадку для звичайного та пісочного тіста. Для них рекомендується спіральний гачок.

ОЧИЩЕННЯ

Гнучку насадку завжди слід розбирати перед чищенням.

- Щоб розібрати: зніміть силіконовий скребок, від'єднавши його від основного корпусу гнучкої насадки.
- Основний корпус гнучкої насадки і силіконовий скребок можна мити в посудомийній машині.

ВИКОРИСТАННЯ



ВСТАНОВІТЬ СИЛІКОНОВИЙ СКРЕБОК

1. Встановіть силіконовий скребок у отвір в основі основного корпусу гнучкої насадки.
2. Зачепіть клапани на кожному кінці силіконового скребка.
3. Переконайтеся, що силіконовий скребок надійно закріплений на основному корпусі насадки.



ПРИКРІПІТЬ ГНУЧКУ НАСАДКУ

1. Вставте вал інструменту в кріплення для насадок.
2. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати інструмент. Інструмент правильно встановлено, коли він «зафіксується» на місці.



ВІД'ЄДНАЙТЕ ГНУЧКУ НАСАДКУ

1. Повертайте насадку проти годинникової стрілки, доки вона не посунеться назовні.
2. Зніміть інструмент із кріплення.

ПОДВІЙНИЙ ВІНЧИК

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Вершки
2. Білки
3. Бісквітна суміш

МАКСИМАЛЬНІ ЄМНОСТІ

	Мінімум	Максимум	Рекомендований час	Рекомендована швидкість
Вершки	0.1 л	1,5 л	2 – 4 хв	30 - 50%
Білки	2 білка	16 білків	4 – 8 хв	50 - 70%
Суміш для оладок	0.5 л	3 л	1 – 3 хв	30 - 50%
Бісквітна суміш	2 яйця	12 яєць	4 - 8 хв	50 - 70%

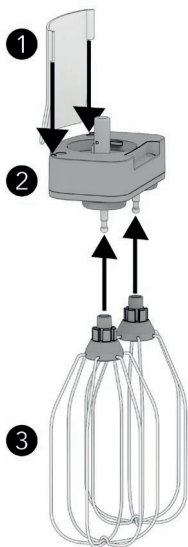
УВАГА:

- Будьте обережні, щоб не змішувати важкі суміші для кексів подвійним вінчиком. Гнучка насадка — рекомендований інструмент для змішування більш важкого тіста й тістечок.
- Завжди починайте повільно, використовуючи подвійний вінчик, і поступово прискорюйте, коли вміст перемішується. **Ніколи не перевищуйте швидкість 70%.**

ОЧИЩЕННЯ

Перед чищенням завжди від'єднуйте вінчики та захист від бризок від редуктора. Вінчики для збивання та захист від бризок можна мити в посудомийній машині. Редуктор вінчика слід чистити вологою тканиною.

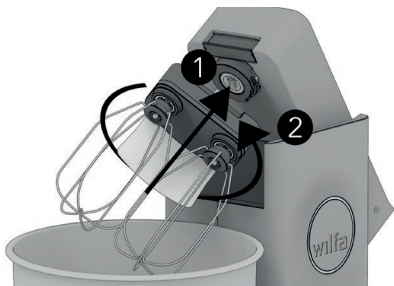
ВИКОРИСТАННЯ



ЗБЕРІТЬ ВІНЧИК

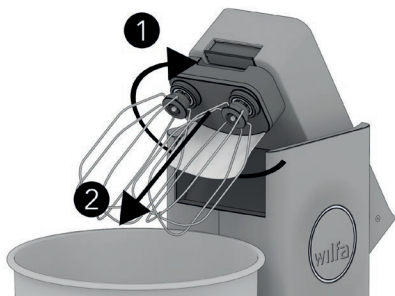
1. Встановіть вінчики для збивання (3) на редуктор збивача (2), вставивши їх у кріпильні вали. Вінчики правильно вставлено, коли вони “зафіксуються”.
2. Рекомендовано використовувати захист від бризок (1) і кришку чаші (див. «основні операції»), щоб уникнути бризок. Захист від бризок встановлюється, вставляючи його в щілини редуктора вінчика.

Примітка. Вінчики розроблені для автоматичного регулювання їх висоти залежно від вмісту. Це означає, що при дуже невеликій кількості вмісту вінчики можуть торкатися дна чаші.



ПРИКРІПІТЬ ПОДВІЙНИЙ ВІНЧИК

1. Тримайте редуктор вінчика під кутом приблизно 45 градусів за годинниковою стрілкою, як показано на малюнку, і вставте вал інструменту в тримач інструменту.
2. Зафіксуйте інструмент на місці, повертаючи його проти годинникової стрілки, доки він не “зафіксується”.



ВІД'ЄДНАЙТЕ ПОДВІЙНИЙ ВІНЧИК

1. Поверніть редуктор вінчика за годинниковою стрілкою приблизно на 45 градусів, доки він не зможе повертатися далі.
2. Потягніть інструмент із головки змішувача, щоб зняти його.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРУ

СЕКУНДОМІР:

Таймер Probaker має вбудований секундомір, за допомогою якого можна контролювати тривалість роботи машини. Таймер автоматично починає відлік від 0, коли ви запускаєте машину, і зупиняється, коли ви зупиняєте двигун (швидкість 0).

Щоб встановити таймер на 0, зупиніть машину (швидкість встановлена на 0) і натисніть нуль.

ТАЙМЕР:

За допомогою кнопок +/- встановіть бажаний час перед запуском машини. Зворотний відлік починається автоматично, коли ви запускаєте машину, збільшуючи швидкість (швидкість встановлена більше 0). Ви також можете почати відлік після встановлення таймера, натиснувши кнопку годинника.

Якщо використовувався секундомір, вам потрібно скинути таймер, натиснувши нуль, перш ніж запускати таймер.

ПОРАДА:

Для гарного результату важливий правильний час замішування. Прочитайте книгу з рецептами, щоб дізнатися про час замішування для різних рецептів.



ОЧИЩЕННЯ

НАСТУПНІ ІНСТРУМЕНТИ ТА АКЕСУАРИ МОЖНА МИТИ В ПОСУДОВІЙ МАШИНІ:

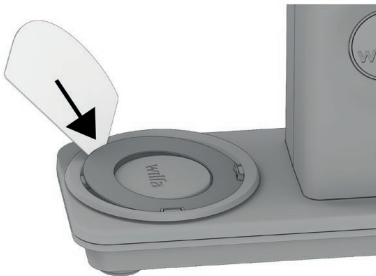
- Спіральний гачок для тіста
- Гнучку насадку для м'яких сумішей*
- Вінчики та захист від бризок
- Чашу з нержавіючої сталі на 7 л
- Кришку для чаші
- Скребок для тіста

ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ТКАНИНУ:

- Головний блок Probaker
- Редуктор для вінчиків
- Гумове кільце основи чаші**



* Завжди відокремлюйте силіконовий скребок від насадки для м'яких сумішей перед чищенням (див. «Гнучка насадка для м'яких сумішей»)



**Гумове кільце тримача чаші слід обережно підняти плоским предметом для ретельного очищення (напр. скребком для тіста)

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Рішення
	Відсутнє гумове кільце в підставці кріплення чаші	Прикріпіть гумове кільце
Чаша не встановлюється або не фіксується	Чаша не зафіксована належним чином	Поверніть чашу за годинниковою стрілкою, доки вона не зможе рухатися далі
	Масило або вода між чашею та кріпленням чаші	Очистіть гумове кільце, як описано в «Інструкції з очищення».
Чашу важко зафіксувати	Сміття між кріпленням і чашею	Очистіть гумове кільце, як описано в "Інструкції з очищення", протріть кільце та основу машини вологою ганчіркою
Машина зупиняється під час замішування	Занадто велике навантаження (Probaker миттєво вимірює, наскільки машина навантажена і відключає живлення, коли навантаження занадто велике)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Встановіть швидкість на 0 2. Зменшіть щільність тіста одним із способів: <ol style="list-style-type: none"> a. Додавання рідини b. Видалення частини тіста v. Вимішування на меншій швидкості
	Перегрів двигуна (Мотор оснащений системою теплового захисту, яка відключає живлення, якщо температура двигуна стає занадто високою)	Від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути протягом 30 хвилин перед повторним запуском
Дисплей таймера не відображається	Після великої перерви (30 хвилин) машина переходить у режим очікування, і відобразатиметься лише кнопка годинника	Щоб активувати таймер, натисніть кнопку годинника. Таймер автоматично запускається при збільшенні швидкості.

Проблема	Можливі причини	Рішення
Вінчик б'є по дну миски	Недостатньо вмісту в чаші (Вінчики для збивання сконструйовані так, щоб автоматично регулювати свою висоту залежно від вмісту. Це означає, що з дуже малою кількістю вмісту вінчики можуть торкатися дна миски)	Додайте більше вмісту
	Перемикач живлення знаходиться в положенні ВИМК. (O)	Встановіть перемикач живлення в положення ON (I)
Машина не запускається	Кабель живлення вставлений	Переконайтеся, що вилка повністю підключена
	Головка міксера закрита неправильно	Закрийте головку, доки вона належним чином не зафіксується
Кільце індикатора швидкості блимає під час увімкнення	Мотор перегрівся	Probaker відключає живлення, коли температура двигуна стає занадто високою. Відключіть пристрій від мережі та дайте йому охолонути принаймні 30 хвилин
	Швидкість не встановлена на 0 під час запуску машини	Встановіть швидкість на 0
Гнучка насадка для м'яких сумішей заслабка, погано перемішує	Сміття або жир у місці кріплення	Ретельно почистіть силіконове кільце та гнучку насадку мильною водою або в посудомийній машині
	Гнучка насадка не підходить для важкого тіста, наприклад дріжджового та пісочного тіста	Перегляньте «Розділ інструментів». Якщо сумнівається, використовуйте спіральний гачок



ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін експлуатації продукції WILFA становить 5 років з дати придбання. Гарантійні зобов'язання виробника покривають будь-які несправності або дефекти, котрі виникли під час належної експлуатації приладу. Квитанція про покупку є доказом при пред'явленні гарантійних претензій продавцю.

Гарантія виробника розповсюджується тільки на прилади, які були придбані й використовувались належним чином для побутового використання. Гарантія не розповсюджується на прилади, які використовувались в комерційних цілях. Гарантія не розповсюджується на прилади, використані неналежним чином та/або недбало, з порушеннями інструкцій та рекомендацій виробника WILFA, а також на прилади, в котрі користувачем були внесені не санкціоновані зміни або якщо ремонт та налаштування приладу виконувались особами, не авторизованими виробником, або особами неналежної кваліфікації. Гарантія також не розповсюджується на нормальний знос приладу, неналежне використання, недостатньо ретельний догляд за приладом, неналежне під'єднання до електромережі або під'єднання до електромережі з порушенням вимог виробника щодо її параметрів (зокрема напруги електромережі) або:

- надлишкове навантаження на виріб
- вихід з ладу деталей, що зношуються, а також на сліди зносу на головному блоці, чаші з нержавіючої сталі та насадках

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИРОБУ

220 - 240 В ~ 50/60 Гц, 700 Вт

ПІДТРИМКА І ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Щоб отримати підтримку, відвідайте наш веб-сайт **wilfa.com** і перейдіть на сторінку служби підтримки клієнтів. Тут наведено відповіді на часті питання, список запасних частин, поради та рекомендації, а також наша контактна інформація.

ПРИДАТНІСТЬ ДО ПЕРЕРОБКИ



Позначка нанесена на маркування продукту свідчить про те, що його заборонено утилізувати й викидати разом із звичайним побутовим сміттям згідно нормативам та регламентам, які діють в ЄС, зокрема Директиви щодо електричного та електронного обладнання (WEEE). З метою уникнення можливої шкоди для навколишнього середовища або здоров'я людини рекомендовано утилізувати побутові електроприлади з можливістю повторного використання їх або їх компонентів.

Деякі матеріали, використанні в електроприладах, можна використовувати повторно й багаторазово. Це вимагає спеціальних дій щодо утилізації приладів після закінчення терміну їх експлуатації. Здавайте електричні прилади до спеціальних пунктів збору вживаної побутової техніки. Зверніться до місцевих органів влади, відповідальних за охорону навколишнього середовища, за додатковою інформацією.



BEYOND EXPECTATIONS



KM2GY-T70