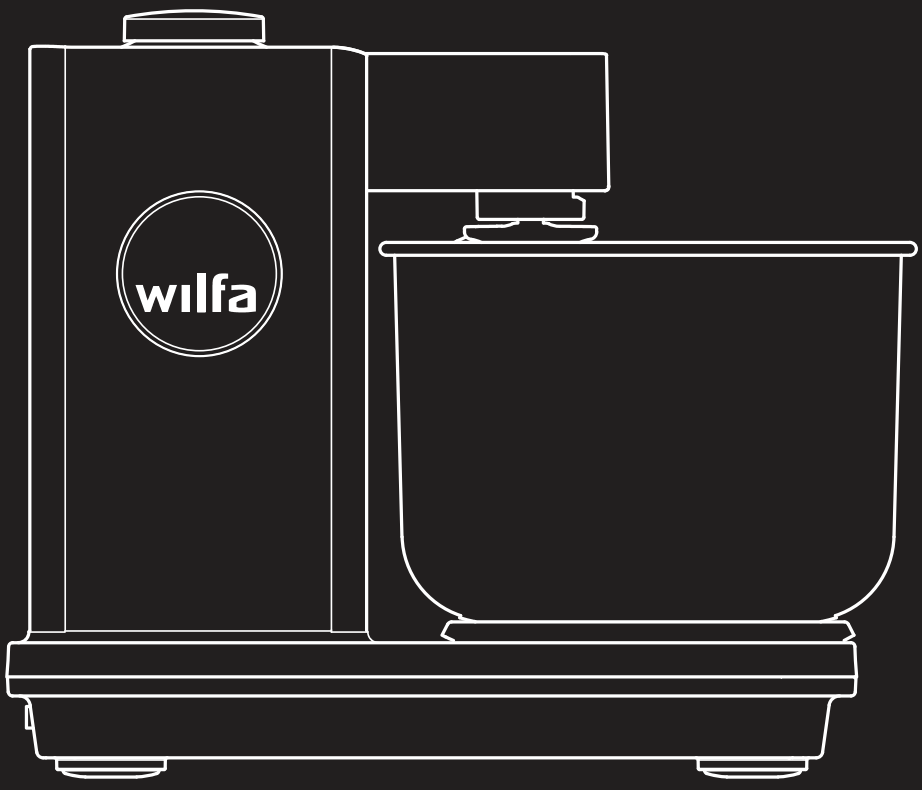


PROBAKER TIMER

KITCHEN MACHINE KM2GY-T70 / KM2BS-T70

IT • Manuale di instruzioni

ES • Manual de instrucciones

PT • Manual de instruções



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO IT

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR PT

IT

ISTRUZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi ai componenti in movimento durante l'uso.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un suo addetto all'assistenza con un apposito cavo o gruppo onde evitare rischi.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica.

- Non immergere mai l’apparecchio in acqua.
- Quando si maneggiano le lame taglienti, si svuota il contenitore e durante la pulizia è necessario agire con cautela.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo in ambiente interno e domestico, non industriale e non commerciale.
- Prima dell'uso, l'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piatta e in piano.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Questo apparecchio è dotato di un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
- Il manuale di istruzioni è disponibile anche sul nostro sito web **www.wilfa.com.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER QUESTA UNITÀ

- Onde evitare lesioni, non inserire mai le mani tra il contenitore rotante e l'unità principale.
- Evitare il contatto con i componenti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dalla ciotola rotante, dalla frusta, dalla frusta o dal gancio per impasto durante l'uso,

per evitare lesioni e/o danni al miscelatore.

- Non superare le capacità massime specificate per ciascun utensile.

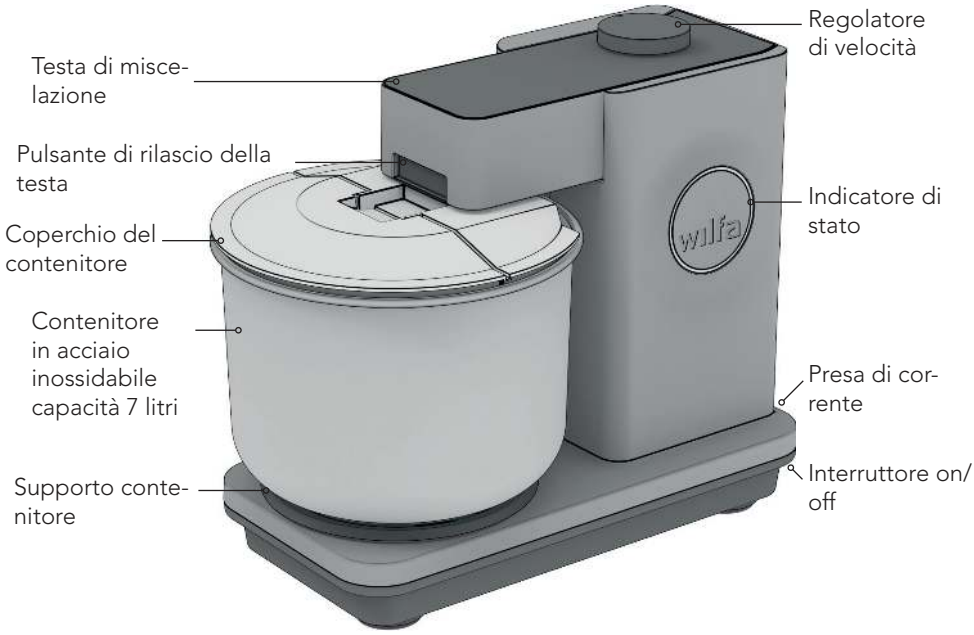
CONGRATULAZIONI PER LA VOSTRA NUOVA IMPASTATRICE WILFA PROBAKER

Questa impastatrice è stata progettata e sviluppata in Norvegia dal nostro team esperto ed entusiasta in collaborazione con il team norvegese di pasticceria e prodotti da forno, per offrirti la migliore impastatrice possibile.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

IT

PANORAMICA DEL PRODOTTO





Frusta doppia



Flexi-Beater



Uncino a spirale



Cavo elettrico



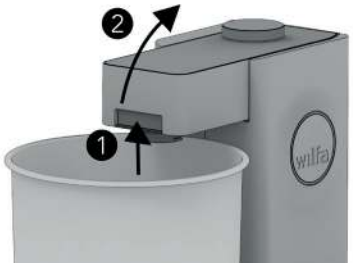
Raschietto per impasti

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo. Fare riferimento alle "Istruzioni per la pulizia" per i dettagli.

FUNZIONAMENTO DI BASE

Nota: Assicurarsi sempre che la velocità sia impostata su 0 prima di aprire la testa o di collegare/sbloccare gli strumenti



APERTURA DELLA TESTA DI MISCELAZIONE

1. Tenere premuto il pulsante di rilascio della testa.
2. Inclinare all'indietro la testa di miscelazione fino a quando non si blocca in posizione estesa.



CHIUSURA DELLA TESTA DI MISCELAZIONE

1. Tenere premuto il pulsante di rilascio della testa.
2. Spingere la testa di miscelazione verso il basso finché non si blocca in posizione chiusa.



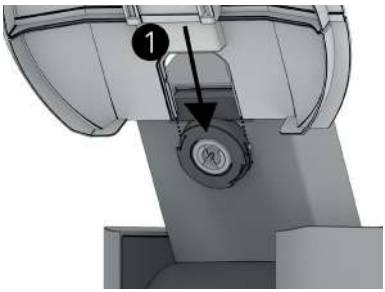
FISSAGGIO DEL CONTENITORE

1. Posizionare con cautela il contenitore sulla base assicurandosi che le aperture di montaggio del contenitore siano allineate al meccanismo di bloccaggio alla base del contenitore.
2. Ruotare il contenitore in senso orario. È bloccato in modo sicuro quando non può essere ruotato ulteriormente.



RIMOZIONE DEL CONTENITORE

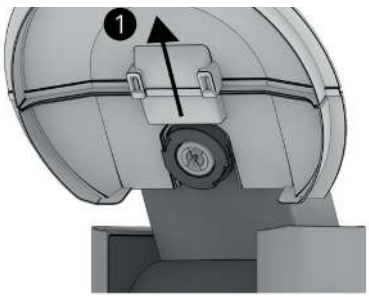
1. Ruotare il contenitore in senso antiorario finché non può essere ruotato ulteriormente.
2. Rimuovere il contenitore dalla base.



MONTAGGIO DEL COPERCHIO DEL CONTENITORE

1. Spingere il coperchio nella fessura più vicina alla testa del miscelatore.
2. Il coperchio è posizionato correttamente quando si blocca in posizione.

Nota: La testa di miscelazione deve essere in posizione aperta prima di applicare il coperchio. In caso contrario, il coperchio potrebbe danneggiarsi.



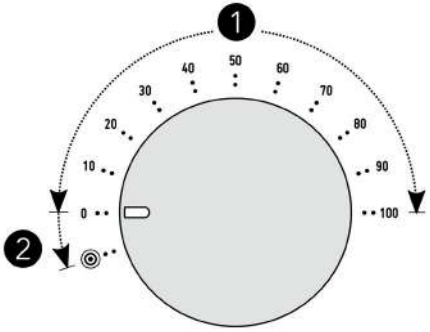
RIMOZIONE DEL COPERCHIO DEL CONTENITORE

1. Rimuovere il coperchio del contenitore verso l'esterno.

Nota: La testa di miscelazione deve essere in posizione aperta prima di rimuovere il coperchio. In caso contrario, il coperchio potrebbe danneggiarsi.

REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

Nota: Fare riferimento alle sezioni specifiche degli utensili per le raccomandazioni sulla velocità.



1 MODALITÀ SPEED

La velocità può essere impostata dal 5% al 100% con incrementi del 5%. La linea di indicazione della velocità indica l'impostazione corrente della velocità.

COME PROCEDERE:

1. Iniziare sempre con l'indicatore di velocità impostato su 0.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato e che l'interruttore accanto all'ingresso di alimentazione sulla macchina sia in posizione ON.
3. Iniziare lentamente e ruotare gradualmente la manopola della velocità in senso orario fino a raggiungere la velocità desiderata.

2 FUNZIONAMENTO A IMPULSI

Il funzionamento a impulsi consente di impostare rapidamente brevi impulsi di massima velocità.

COME PROCEDERE:

1. Iniziare sempre con l'indicatore di velocità impostato su 0.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato e che l'interruttore accanto all'ingresso di alimentazione della macchina sia in posizione ON.
3. Ruotare il pulsante della velocità in senso antiorario e tenerlo in posizione per attivare la modalità a impulsi.
4. Rilasciare il pulsante per arrestare la macchina.

AVVERTENZA: Considerare sempre se ciò che viene messo all'interno del contenitore rischia di schizzare fuori o se la miscela è troppo pesante per la macchina a piena velocità. In caso di dubbi, utilizzare la modalità velocità.

IT

GANCIO SPIRALE

CONSIGLIATO PER:

- Impasti lievitati
- pasta frolla
- pasta sfoglia

PORTATE MASSIME

	Farina massima	Contenuto di liquido (% di liquido*)	Tempo consigliato	Velocità consigliata
impasto normale	3 kg	2,0 litri (67%)	5 - 8 min	50 - 100%
impasto semi-secco	1,5 kg	0,9 litri (60%)	5 - 8 min	30 - 70%
impasto secco	0,8 kg	0,44 litri (55%)	5 - 8 min	20 - 50%
pasta sfoglia	0,5 kg	0,3 kg di uova	1-4 min	10 - 30%

**Liquido%: Rapporto liquido/farina. Calcolato utilizzando "Percentuale pasticceria".*

Le capacità massime e i tempi consigliati si basano sull'impastamento con normale farina multiuso e acqua fredda fino al completo sviluppo del glutine.

SISTEMA AUTOMATICO DI PROTEZIONE DA SOVRACCARICO

L'unità è dotata di un sistema automatico di protezione da sovraccarico che monitora continuamente il carico del motore. In caso di sovraccarico dovuto a impastamento eccessivo, la macchina si arresta automaticamente e l'indicatore di velocità inizia a lampeggiare per indicare il sovraccarico. Resettare l'apparecchio impostando la velocità su 0%. L'attivazione ripetuta della protezione da sovraccarico può causare una rapida usura dell'unità e, in caso di attivazione della protezione da sovraccarico del motore, è necessario prendere in considerazione le seguenti misure:

1. Aggiungere altro liquido. Questo renderà l'impasto più facile da lavorare.
2. Dividere l'impasto in due pezzi e impastare metà impasto alla volta.
3. Azionare la macchina a una velocità inferiore.

Nota: Probaker è inoltre dotato di una protezione termica del motore. L'attivazione ripetuta del sistema automatico di protezione da sovraccarico o l'uso a temperature ambiente elevate possono attivare la protezione termica. Se la macchina non si avvia, lasciarla raffreddare per 30 minuti.

PULIZIA

Pulire il gancio a spirale con acqua calda saponata o in lavastoviglie.**USO**



APPLICAZIONE DELL'UNCINO A SPIRALE

1. Inserire lo stelo dell'utensile nell'alloggiamento utensile.
2. Ruotare in senso orario per bloccare lo strumento. L'utensile è montato correttamente quando scatta in posizione.



RIMOZIONE DELL'UNCINO A SPIRALE

1. Ruotare in senso antiorario finché l'utensile non si sposta verso l'esterno.
2. Rimuovere l'utensile dal relativo supporto.

Iniziare sempre lentamente quando si mescolano gli ingredienti o si aggiungono nuovi ingredienti. Aumentare gradualmente la velocità man mano che il contenuto si miscela.

CONSIGLI DEI FORNAI

1. Iniziare con ingredienti freddi. Durante l'impastamento il processo di impastamento genera calore. La temperatura dell'impasto generalmente aumenta di 1-2°C al minuto. In generale, si consiglia di smettere di impastare quando la temperatura dell'impasto raggiunge i 26°C. Temperature più elevate potrebbero influire sull'impasto e causare il deterioramento della rete di glutine.
2. Impastare a sufficienza per sviluppare una solida rete di glutine. Impastare con la velocità e il tempo raccomandati, come descritto in "Capacità massime", di solito produce buoni risultati.
3. Mettiti alla prova: L'elevato contenuto d'acqua dell'impasto, unito alla corretta impastatura, consente di ottenere risultati ariosi e di lunga durata.

FLEXI-BEATER

CONSIGLIATO PER:

- Crema di burro
- Mix per torte
- Marmellata
- Purè di patate

PORTATE MASSIME

Contenuto massimo	3 litri
Velocità massima	100%
Tempo massimo	15 min

AVVERTENZA:

- Utilizzare sempre il burro a temperatura ambiente e le patate bollite correttamente durante l'uso del Flexi-Beater (frusta).
- Non utilizzare il Flexi-Beater per impasti e pasta frolla. Il gancio a spirale è lo strumento consigliato per questi impasti.

PULIZIA

Smontare sempre il flexi-beater prima della pulizia.

- Smontaggio: Rimuovere il raschietto in silicone staccando l'aletta dei raschietti in silicone.
- Il corpo principale dei flexi-beater e il raschietto in silicone sono lavabili in lavastoviglie.

USO



MONTAGGIO DEL RASCHIETTO IN SILICONE

1. Montare il raschietto in silicone nella fessura alla base del corpo principale dei flexi-beater (fruste).
2. Agganciare i lembi su ciascuna estremità del raschietto in silicone.
3. Assicurarsi che il raschietto in silicone sia montato saldamente sul corpo principale del flexi-beater.



APPLICARE IL FLEXI-BEATER

1. Inserire lo stelo dell'utensile nell'alloggiamento utensile.
2. Ruotare in senso orario per bloccare lo strumento. L'utensile è montato correttamente quando scatta in posizione.



STACCARE IL FLEXI-BEATER

1. Ruotare in senso antiorario finché l'utensile non si sposta verso l'esterno.
2. Rimuovere l'utensile dal relativo supporto.

DOPPIA FRUSTA

CONSIGLIATO PER:

- Crema
- albumi
- Mix per pan di spagna

PORTATE MASSIME

	Minimo	Massima	Tempo consigliato	Velocità consigliata
Crema	0,1 litri	l1,5	2-4 min	30 - 50%
albumi	2 albumi	16 albumi	4 - 8 min	50 - 70%
Mix per pancake	0,5 litri	3 litri	1-3 min	30 - 50%
Mix per pan di spagna	2 uova	12 uova	4 - 8 min	50 - 70%

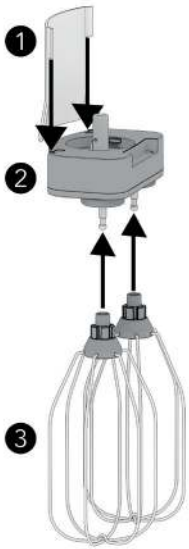
AVVERTENZA:

- Fare attenzione a non mescolare torte pesanti con la doppia frusta. Il flexibeater è lo strumento consigliato per miscelare torte più pesanti.
- Iniziare sempre lentamente usando la doppia frusta e accelerare gradualmente man mano che il contenuto si miscela. **Non superare mai la velocità del 70%.**

PULIZIA

Prima della pulizia staccare sempre i palloncini delle fruste e il paraspruzzi dall'ingranaggio della frusta. I palloncini delle fruste e il paraspruzzi sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'ingranaggio della frusta con un panno umido.

USO



MONTAGGIO DELLA FRUSTA

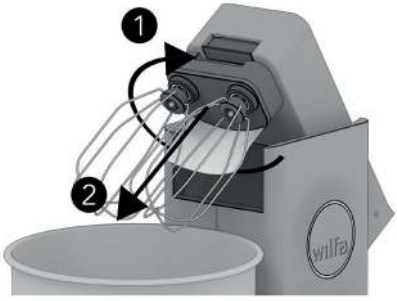
1. Montare i palloncini (3) sull'ingranaggio delle fruste (2) spingendoli negli steli di aggancio dei palloncini. Le fruste sono inserite correttamente quando scattano in posizione.
2. Si consiglia di utilizzare il paraspruzzi (1) e il coperchio del contenitore (rif. "funzionamento di base") per evitare schizzi. Il paraspruzzi viene montato facendolo scorrere nelle fessure dell'ingranaggio delle fruste.

Nota: I palloncini sono progettati per regolare automaticamente la propria altezza in base al contenuto. Ciò significa che, con una quantità molto piccola di contenuto, la frusta potrebbe toccare il fondo della ciotola.



APPLICAZIONE DELLA FRUSTA DOPPIA

1. Iniziare con l'ingranaggio delle fruste inclinato di circa 45 gradi in senso orario come mostrato in figura, e inserire lo stelo dell'utensile nell'alloggiamento utensile.
2. Bloccare lo strumento in posizione ruotandolo in senso antiorario finché non si blocca in posizione.



RIMOZIONE DELLA FRUSTA DOPPIA

1. Ruotare l'ingranaggio delle fruste in senso orario di circa 45 gradi finché non può essere ruotato ulteriormente.
2. Estrarre l'utensile dalla testa di miscelazione per rimuoverlo.

IT

FUNZIONI TIMER

CRONOMETRO:

Il timer Probaker è dotato di un cronometro integrato che può essere utilizzato per controllare da quanto tempo la macchina è in funzione. Il timer inizia automaticamente a contare da 0 quando si avvia la macchina e si mette in pausa quando si arresta il motore (velocità 0).

Per impostare il timer su 0, arrestare la macchina (velocità impostata su 0) e premere zero.

TIMER:

Utilizzare i pulsanti +/- per impostare il tempo preferito prima di avviare la macchina. Il conto alla rovescia parte automaticamente quando si avvia la macchina aumentando la velocità (velocità impostata su 0). È possibile avviare il conto alla rovescia anche dopo aver impostato il timer, premendo il pulsante dell'orologio.

Se è stato utilizzato il cronometro, è necessario azzerarlo premendo zero prima di avviarlo.

SUGGERIMENTO:

Un tempo di impasto corretto è importante per un buon risultato. Leggere il libretto delle ricette per indicazioni sul tempo di impasto per le diverse ricette.



ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

I SEGUENTI UTENSILI E ACCESSORI SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

- Uncino a spirale
- Flexi-beater*
- Palloncini delle fruste
- Paraspruzzi
- Contenitore in acciaio inossidabile da 7 litri
- Coperchio del contenitore
- Spatola per impasti

UTILIZZARE UN PANNO UMIDO PER PULIRE:

- Unità principale Probaker
- Ingranaggio fruste
- Anello di gomma della base del contenitore**



* Separare sempre il raschietto in silicone dal flexi-beater prima della pulizia (rif. "Flexi-Beater")



**Per una pulizia accurata, l'anello di gomma della base del porta-ciotola deve essere sollevato con cautela con un oggetto piatto

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Misura correttiva
Il contenitore è allentato quando è montato	Anello di gomma mancante nella base di montaggio del contenitore	Rimontare l'anello di gomma
	Il contenitore non è bloccato correttamente	Ruotare il contenitore in senso orario finché non può essere spostato ulteriormente
	Grasso o acqua tra il contenitore e la base di montaggio	Pulire l'anello di gomma come descritto nelle "Istruzioni per la pulizia"
Il contenitore risulta difficile da bloccare	Presenza di detriti tra la base e il contenitore	Pulire l'anello in gomma come descritto in "Istruzioni per la pulizia" e pulire l'anello e la base della macchina con un panno umido
La macchina si arresta durante l'impastamento	Carico eccessivo *(Probaker misura istantaneamente* il peso della macchina caricata e disinserisce la potenza quando il carico è troppo elevato)	1. Impostare la velocità a 0 2. Ridurre la resistenza degli impasti: a. Aggiungendo del liquido b. Rimuovendo parte dell'impasto c. Impastando a una velocità più bassa
	Surriscaldamento del motore *(il motore è dotato di un sistema di protezione termica che disinserisce l'alimentazione se la temperatura del motore diventa eccessiva)*	Scollegare il dispositivo e lasciare raffreddare la macchina per 30 minuti prima di riavviarla
Il display del timer non viene visualizzato.	Dopo una pausa più lunga (30 minuti), la macchina entra in standby e viene visualizzato solo il pulsante dell'orologio.	Per attivare il timer, premere il pulsante dell'orologio. Il timer si avvia automaticamente aumentando la velocità.

Problema	Possibile causa	Misura correttiva
La frusta sbatte sul fondo del contenitore	Contenuto insufficiente nel contenitore *(i palloncini sono progettati per regolare automaticamente l'altezza in base al contenuto. Ciò significa che con una quantità molto piccola di contenuto le fruste potrebbero toccare il fondo della ciotola)*	Aggiungere più contenuto
La macchina non si avvia	L'interruttore di alimentazione accanto all'ingresso di alimentazione è in posizione OFF (O)	Portare l'interruttore di alimentazione in posizione ON (I)
	Il cavo di alimentazione non è posizionato correttamente	Assicurarsi che la spina sia completamente collegata
	La testa non è chiusa correttamente	Chiudere la testa finché non si blocca correttamente in posizione
	Il motore è surriscaldato:	Probaker interrompe l'alimentazione quando la temperatura del motore diventa troppo alta. Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti
L'anello indicatore di velocità lampeggia all'accensione	Velocità non impostata a 0 all'avvio della macchina	Impostare la manopola della velocità su 0
Il raschietto in silicone flexi-beater si stacca	Presenza di detriti o grasso nel punto di montaggio	Pulire accuratamente l'anello in silicone e la frusta con acqua saponata o in lavastoviglie
	Il flexi-beater non è lo strumento giusto per impasti più pesanti come pasta lievitata e pasta frolla	Consultare la sezione "Utensili". In caso di dubbio usare l'uncino a spirale





GARANZIA

Wilfa rilascia una garanzia di 5 anni su questo prodotto a partire dal giorno dell'acquisto. Inoltre, rilasciamo una garanzia di 10 anni sul motore. La garanzia copre i guasti o i difetti di produzione che si verificano durante il periodo di garanzia. La ricevuta d'acquisto funge da prova nei confronti del rivenditore in caso di rivendicazione della garanzia.

La garanzia è valida solo per i prodotti acquistati e utilizzati per l'uso domestico privato. In caso di utilizzo commerciale del prodotto, la garanzia perde la sua validità. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato in modo improprio o negligente, se le istruzioni fornite da Wilfa non vengono rispettate, se viene modificato o se viene effettuata una riparazione non autorizzata. La garanzia non è valida anche in caso di normale usura del prodotto, uso improprio, mancanza di manutenzione, uso di tensioni elettriche errate o:

- Utensili o unità principale danneggiati a causa del superamento delle capacità massime
- Segni di usura sull'unità principale, sul contenitore in acciaio inossidabile e sugli utensili

SPECIFICHE TECNICHE

220-240V~ 50/60Hz, 700W
Quando l'apparecchio è spento, entrerà in modalità off in meno di 1 minuto. Il consumo energetico in modalità off è di 0W.

Se l'apparecchio è inattivo per 3 minuti, entra in "modalità standby". Il consumo energetico in standby è di 0,7 W.

ASSISTENZA E RICAMBI

Per ricevere assistenza, visitare il sito **wilfa.com** e consultare la nostra pagina dedicata all'assistenza clienti. In questa sezione è possibile trovare le risposte alle domande frequenti, nonché informazioni su ricambi, consigli, suggerimenti pratici e tutti i nostri dati di contatto.

RICICLABILITÀ



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Al fine di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile allo scopo di promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire un apparecchio dismesso, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. In questo modo, il prodotto può essere smaltito gratuitamente e in modo non dannoso per l'ambiente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, si se les supervisa o se les instruye sobre el uso seguro del aparato y si entienden los peligros.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja desatendido y antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas que se mueven cuando está en funcionamiento.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o conjunto especial que puede solicitar al fabricante o al representante del servicio técnico para evitar cualquier peligro.
- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras esté conectado al suministro eléctrico.

- No sumerja nunca el electrodoméstico en agua.
- Extremar la precauciones al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Este producto se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico en el hogar y no es para uso industrial ni comercial.
- Este aparato debe colocarse sobre una superficie plana y nivelada antes de usarlo.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de red local antes de conectarlo.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra para fines funcionales exclusivamente.
- El manual de instrucciones también está disponible en nuestra página web en **www.wilfa.com.**

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTA UNIDAD

- No introduzca nunca las manos entre el bol giratorio y la unidad principal para evitar lesiones.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados del bol giratorio, las varillas para batir, el utensilio para batir o el gancho de amasar, durante el funcionamiento para evitar

lesiones o daños en el aparato.

- No exceda las capacidades máximas especificadas para cada herramienta.

ES

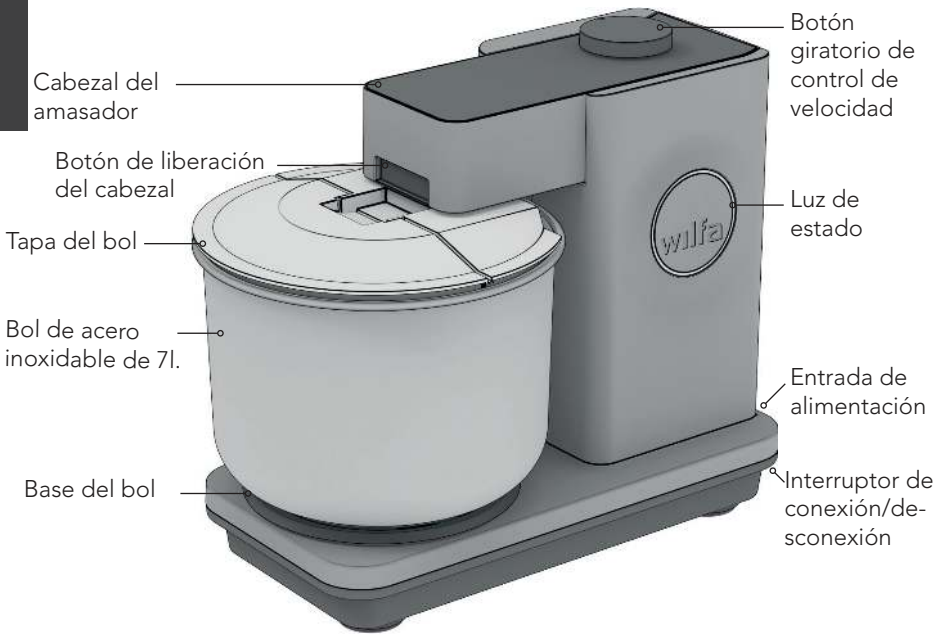
ENHORABUENA POR SU NUEVO ROBOT DE COCINA WILFA PROBAKER

Nuestro equipo experimentado y entusiasta a diseñado y desarrollado este robot de cocina en Noruega con la colaboración del equipo de "The Norwegian Bakery and Pastry Team" para ofrecerle el mejor robot de cocina posible.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

ES

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO





Varillas dobles para batir



Utensilio para batir



Gancho de amasar



Cable de alimentación



Espátula para rascar la masa

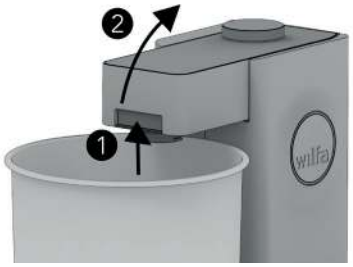
ANTES DEL PRIMER USO

- Limpie todas las piezas que van a estar en contacto con alimentos antes del primer uso. Consulte "Instrucciones de limpieza" para obtener más información.

ES

OPERACIONES BÁSICAS

Nota: Asegúrese siempre de que la velocidad está ajustada en 0 antes de abrir el cabezal o de conectar/liberar las herramientas



ABRIR EL CABEZAL DEL AMASADOR

1. Mantenga pulsado el botón de liberación del cabezal.
2. Incline el cabezal del amasador hacia atrás hasta que quede bloqueado en posición extendida.



CERRAR EL CABEZAL DEL AMASADOR

1. Mantenga pulsado el botón de liberación del cabezal.
2. Empuje el cabezal del amasador hacia abajo hasta que quede bloqueado en posición cerrada.



FIJAR EL BOL

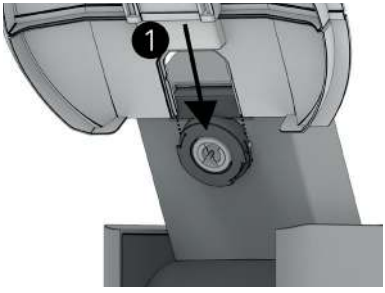
1. Coloque con cuidado el bol sobre su base asegurándose de que las escotaduras de montaje del bol se ajustan al mecanismo de bloqueo de la base del bol.
2. Gire el bol a la derecha. Este quedará bloqueado de forma segura cuando no se pueda girar más.

ES



DESMONTAR EL BOL

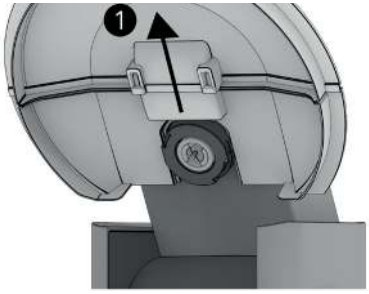
1. Gire el bol a la izquierda hasta que no se pueda girar más.
2. Retire el bol de su base.



FIJAR LA TAPA DEL BOL

1. Empuje la tapa hasta que encaje en la ranura más cercana al cabezal del amasador.
2. La tapa quedará colocada correctamente cuando se bloquee en su posición.

Nota: El cabezal del amasador debe estar en posición abierta antes de fijar la tapa. De lo contrario, la tapa podría sufrir daños.



DESMONTAR LA TAPA DEL BOL

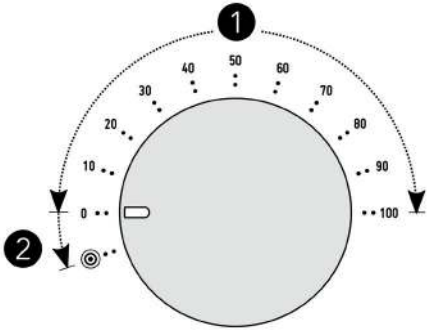
1. Quite la tapa del bol tirando de ella hacia fuera.

Nota: El cabezal del amasador debe estar en posición abierta antes de desmontar la tapa. De lo contrario, la tapa podría sufrir daños.

ES

AJUSTE DE VELOCIDAD

Nota: Consulte las secciones específicas de las herramientas para comprobar las recomendaciones de velocidad.



1 MODO DE VELOCIDAD

La velocidad se puede ajustar del 5% al 100 % en incrementos de 5%. La línea de indicación de velocidad indica el ajuste de velocidad actual.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Comience siempre con el indicador de velocidad ajustado en 0.
2. Asegúrese de que el aparato está enchufado y de que el interruptor situado junto a la entrada de alimentación está en la posición "ON".
3. Comience a girar lenta y gradualmente el botón giratorio de control de velocidad hacia la derecha hasta alcanzar la velocidad deseada.

2 MODO DE IMPULSO

El modo de impulso permite ajustar rápidamente ráfagas cortas a la máxima velocidad.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Comience siempre con el indicador de velocidad ajustado en 0.
2. Asegúrese de que el aparato está enchufado y de que el interruptor situado junto a la entrada de alimentación está en la posición "ON".
3. Gire el botón giratorio de control de velocidad a la izquierda y manténgalo en esta posición para activar el modo de impulso.
4. Suelte el botón para detener la máquina.

ADVERTENCIA: Considere siempre si el contenido del bol corre el riesgo de salpicar o si la mezcla es demasiado pesada para que la máquina funciones a toda velocidad. En caso de duda, utilice el modo de velocidad.

GANCHO DE AMASAR

RECOMENDADO PARA:

- Masas con levadura
- Masa quebrada
- Masa para pasta

ES

CAPACIDADES MÁXIMAS

	Peso máx. de harina	Contenido líquido (% de líquido*)	Tiempo recomendado	Velocidad recomendada
Masa normal	3 kg	2,0 l (67%)	5 - 8 min	50 - 100%
Masa semiseca	1,5 kg	0,9 l (60%)	5 - 8 min	30 - 70%
Masa seca	0,8 kg	0,44 l (55%)	5 - 8 min	20 - 50%
Masa para pasta	0,5 kg	0,3 kg de huevos	1 - 4 min	10 - 30%

**% de líquido: Proporción de líquido-harina. Se calcula utilizando el "porcentaje de panadero".*

Las capacidades máximas y los tiempos recomendados se basan en amasar una masa de harina de uso general y agua fría hasta que se haya formado totalmente el gluten.

SISTEMA AUTOMÁTICO DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGAS

La unidad está equipada con un sistema automático de protección contra sobrecargas que controla continuamente la carga del motor. Si se produce una sobrecarga provocado por amasar una masa muy pesada, la máquina se detendrá automáticamente y el indicador de velocidad comenzará a parpadear para indicar la sobrecarga. Restablezca la máquina ajustando la velocidad a 0%. Una activación repetida de la protección contra sobrecargas puede causar un desgaste rápido de la unidad. Por ello, si la protección contra sobrecargas del motor se activa, deberá tener en cuenta las siguientes medidas:

1. Añada más líquido. Esto hará que la masa sea más fácil de amasar.
2. Divida la masa en dos trozos y amase un trozo de masa cada vez.
3. Haga funcionar la máquina a un ajuste de velocidad inferior.

Nota: ProBaker también está equipado con una protección térmica del motor. Una activación repetida del sistema automático de protección contra sobrecargas, o el uso del aparato a temperaturas ambiente elevadas, puede activar la protección térmica. Si la máquina no se pone en marcha, permita que se enfríe durante 30 minutos.

ES

LIMPIEZA

Limpie el gancho de amasar con una mezcla de agua tibia y jabón o en el lava-



FIJAR EL GANCHO DE AMASAR

1. Introduzca el eje de la herramienta en la montura de la herramienta.
2. Gire a la derecha para bloquear la herramienta. La herramienta estará correctamente montada cuando "encaje" en su posición.



DESMONTAR EL GANCHO DE AMASAR

1. Girar a la izquierda hasta que la herramienta salga hacia fuera.
2. Retire la herramienta de la montura de la herramienta.

Al mezclar los ingredientes o al añadir más, empiece siempre lentamente. Aumente gradualmente la velocidad a medida que el contenido se vaya mezclando.

CONSEJO DE PANADERO

1. Comience con los ingredientes fríos. El proceso de amasado genera calor. La temperatura de la masa aumentará normalmente de 1 a 2 °C por minuto. En general, se recomienda dejar de amasar cuando la temperatura de la masa alcance los 26 °C. Unas temperaturas más altas pueden afectar a la masa provocando la degradación de la red de gluten.
2. Amase lo suficiente para desarrollar una red de gluten fuerte. Si se amasa a la velocidad y durante el tiempo recomendados en "Capacidades máximas", normalmente se obtienen buenos resultados.
3. Desafíese a sí mismo/a: Un alto contenido de agua en la masa combinado con un amasado correcto, normalmente permitirá obtener resultados duraderos y ligeros.

ES

UTENSILIO PARA BATIR

RECOMENDADO PARA:

- Crema de mantequilla
- Mezclas para pasteles
- Mermelada
- Puré de patatas

CAPACIDADES MÁXIMAS

Contenido máximo	3 l
Velocidad máxima	100%
Tiempo máximo	15 min

ADVERTENCIA:

- Utilice siempre la mantequilla a temperatura ambiente y patatas cocidas correctamente al usar el utensilio para batir
- No utilice el utensilio para batir con masa o masa quebrada. El gancho de amasar es la herramienta recomendada para estas masas.

LIMPIEZA

El utensilio para batir debe desmontarse siempre antes de la limpieza.

- Desmontaje: Retirar el rascador de silicona separando la lengüeta del rascador de silicona.
- El cuerpo principal del utensilio para batir y la parte del rascador de silicona se pueden lavar en el lavavajillas.

ES

USO



MONTAJE DEL RASCADOR DE SILICONA

1. Monte el rascador de silicona en la ranura de la base del cuerpo principal del utensilio para batir.
2. Enganche las lengüetas que hay en cada extremo del rascador de silicona.
3. Asegúrese de que el rascador de silicona que montado correctamente en el cuerpo principal del utensilio para batir.



FIJAR EL UTENSILIO PARA BATIR

1. Introduzca el eje de la herramienta en la montura de la herramienta.
2. Gire a la derecha para bloquear la herramienta. La herramienta estará correctamente montada cuando "encaje" en su posición.



DESMONTAR EL UTENSILIO PARA BATIR

1. Girar a la izquierda hasta que la herramienta salga hacia fuera.
2. Retire la herramienta de la montura de la herramienta.

VARILLAS DOBLES PARA BATIR

RECOMENDADO PARA:

- Nata
- Claras de huevo
- Mezcla para bizcochos

CAPACIDADES MÁXIMAS

	Mínimo	Máximo	Tiempo recomendado	Velocidad recomendada
Nata	0.1L	1.5L	2 - 4 min	30 - 50%
Claras de huevo	2 claras de huevo	16 claras de huevo	4 - 8 min	50 - 70%
Mezcla para tortitas	0,5 l	3 l	1 - 3 min	30 - 50%
Mezcla para bizcochos	2 huevos	12 huevos	4 - 8 min	50 - 70%

ADVERTENCIA:

- Tenga cuidado de no utilizar las varillas dobles para batir para amasar mezclas pesadas de pasteles El utensilio para batir es la herramienta recomendada para amasar mezclas de pasteles más pesadas.
- Cuando utilice las varillas dobles para batir, comience siempre lentamente y vaya aumentando la velocidad conforme se vaya mezclando el contenido. **No supere nunca el 70% de la velocidad.**

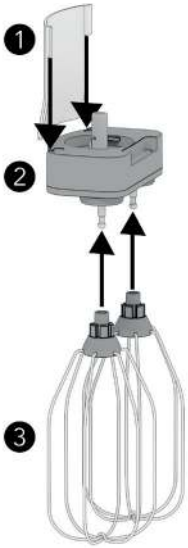
LIMPIEZA

Retire siempre las varillas dobles para batir y la protección contra salpicaduras de la caja de engranajes de las varillas antes de limpiarlas. Las varillas dobles para batir y la protección contra salpicaduras se pueden lavar en lavavajillas. La caja de engranajes de las varillas debe limpiarse con un paño húmedo.

USO

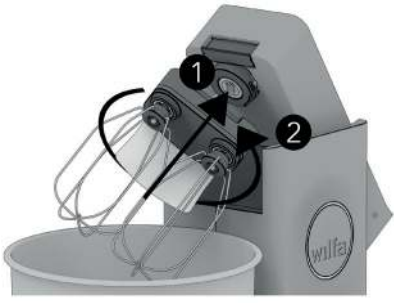
MONTAR LAS VARILLAS DOBLES PARA BATIR

1. Monte las varillas dobles para batir (3) en la caja de engranajes de las varillas (2) introduciéndolas en los ejes de fijación de las varillas dobles para batir. Las varillas dobles para batir estarán correctamente insertadas cuando encajan en su posición.



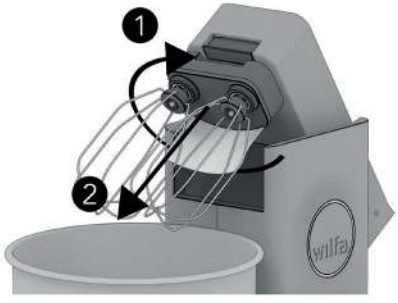
2. Se recomienda usar la protección contra salpicaduras (1) de las varillas dobles para batir y la tapa del bol (consulte "Operaciones básicas") para evitar salpicaduras. La protección contra salpicaduras se monta deslizándola en las ranuras de la caja de engranajes de las varillas.

Nota: Las varillas dobles para batir se han diseñado para ajustar automáticamente su altura en función del contenido. Esto significa que con una cantidad muy pequeña de contenido, las varillas dobles para batir podrían tocar el fondo del bol.



FIJAR LAS VARILLAS DOBLES PARA BATIR

1. Comience inclinando la caja de engranajes de las varillas aproximadamente 45° hacia la derecha, tal y como se muestra en la ilustración, e inserte el eje de la herramienta en el soporte de herramienta.
2. Bloquee la herramienta en su posición girándola a la izquierda hasta que se bloquee en su posición.



DESMONTAR LAS VARILLAS DOBLES PARA BATIR

1. Gire la caja de engranajes de las varillas a la derecha aproximadamente 45° hasta que no pueda girar más.
2. Tire de la herramienta para sacarla del cabezal del amasador y retirarla.

ES

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

CRONÓMETRO:

El temporizador de la Probaker posee un cronómetro integrado que se puede utilizar para controlar cuánto tiempo ha estado funcionando la máquina. El temporizador se inicia automáticamente para contar desde 0 cuando se pone en marcha la máquina y se detiene cuando usted para el motor (velocidad 0).
Para ajustar el temporizador en 0, detenga la máquina (velocidad ajustada en 0) y pulse cero.

TEMPORIZADOR:

Utilice los botones +/- para ajustar el tiempo que desea que transcurra antes de poner en marcha la máquina. La cuenta atrás se inicia automáticamente al poner en marcha la máquina aumentando la velocidad (velocidad ajustada por encima de 0). También puede iniciar la cuenta atrás después de ajustar el temporizador pulsando el botón del reloj.

Si se ha utilizado el cronómetro, debe reiniciar el temporizador pulsando cero antes de iniciarlo.

CONSEJO:

Para obtener un buen resultado es importante que el tiempo de amasado sea correcto. Lea el folleto de recetas para obtener información sobre el tiempo de amasado para las diferentes recetas.



ES

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

LOS SIGUIENTES ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS SE PUEDEN LAVAR EN LAVAVAJILLAS:

- Gancho de amasar
- Utensilio para batir*
- Varillas dobles para batir
- Protector contra salpicaduras
- Bol de acero inoxidable de 7 l.
- Tapa del bol
- Espátula para rascar la masa

UTILICE UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIAR:

- Unidad principal del ProBaker
- Caja de engranajes de las varillas
- La junta de goma de la base del bol**



* Separe siempre el rascador de silicona del utensilio para batir antes de limpiarlo (consulte "Utensilio para batir")



** La junta de goma de la base del bol para el soporte del bol debe levantarse con cuidado con la ayuda de un objeto plano para poder limpiar a fondo.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	**Causa posible**	**Acción**
El bol queda suelto después de montarlo	Falta la junta de goma de la base del bol	Volver a colocar la junta de goma
	El bol no queda correctamente bloqueado	Gire el bol a la derecha hasta que no se pueda girar más
	Hay grasa o agua entre el bol y su base	Limpiar la junta de goma tal y como se describe en "Instrucciones de limpieza"
El bol es difícil de bloquear	Residuos entre la base y el bol	Limpie la junta de goma tal y como se describe en "Instrucciones de limpieza" y limpie la junta de goma y la base de la máquina con un paño húmedo.
La máquina se detiene durante el amasado	Carga demasiado pesada *(ProBaker mide inmediatamente* la carga de la máquina e interrumpe el suministro eléctrico si la carga es demasiado elevada)	1. Ajustar la velocidad a 0 2. Reducir la resistencia de la masa: a. Agregando líquido b. Retirando parte de la masa c. Amasando a baja velocidad
	Sobrecalentamiento del motor *(El motor está equipado con un sistema de protección térmica que interrumpe el suministro eléctrico si la temperatura del motor es excesiva)*	Desenchufe el aparato y permita que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a ponerlo a marcha
La pantalla del temporizador no se muestra.	Después de una pausa más larga (30 minutos), la máquina pasa al modo de espera y solo se muestra el botón del reloj.	Para activar el temporizador, pulse el botón del reloj. El temporizador se iniciará automáticamente al aumentar la velocidad.

Problema	Causa posible	Acción
Las varillas dobles para batir tocan el fondo del bol	No hay suficiente contenido en el bol *(Las varillas dobles para batir se han diseñado para ajustar automáticamente su altura en función del contenido. Esto significa que con una cantidad muy pequeña de contenido, las varillas dobles para batir podrían tocar el fondo del bol)*	Añadir más contenido
La máquina no arranca	El interruptor de alimentación situado junto a la entrada de alimentación está en posición OFF (O) de desconexión	Coloque el interruptor de alimentación en la posición ON (I) de encendido
	El cable de alimentación no está bien enchufado	Asegúrese de que el enchufe esté correctamente conectado
	El cabezal no está bien cerrado	Cierre el cabezal hasta que se bloquee en su posición.
	El motor se ha sobrecalentado	ProBaker interrumpe el suministro eléctrico si la temperatura del motor es excesiva. Desenchufe el aparato y permita que se enfríe durante al menos 30 minutos.
El anillo del indicador de velocidad parpadea durante el encendido	Velocidad no ajustada a 0 cuando arranca la máquina	Ajustar la velocidad a 0
El rascador de silicona del utensilio para batir se afloja	Suciedad o grasa en el punto de montaje	Limpie minuciosamente la junta de silicona y el utensilio para batir con agua y jabón o en el lavavajillas.
	El utensilio para batir no es la herramienta adecuada para masas más pesadas, como las masas con levadura y la masa quebrada.	Consulte la sección "Herramientas". En caso de duda, utilice el gancho para amasar.

ES





GARANTÍA

Wilfa expide una garantía de 5 años para este producto desde el día de la compra. También ofrecemos una garantía de 10 años para el motor. La garantía cubre los fallos o los defectos de fabricación que surjan durante el periodo de garantía. Su recibo de compra sirve de prueba para el minorista en caso de reclamación de la garantía.

La garantía solo es válida para productos comprados y utilizados en el hogar. La garantía perderá su validez si el producto se utiliza comercialmente. La garantía perderá su validez si se hace un mal uso del producto, se utiliza de forma negligente, no se siguen las instrucciones de Wilfa, se modifica o se realizan reparaciones no autorizadas. La garantía tampoco cubre el desgaste normal del producto, si se hace un mal uso del producto, la falta de mantenimiento, o el uso de una tensión eléctrica incorrecta o en caso de:

- Herramientas o unidad principal dañadas por exceder las capacidades máximas
- Marcas de desgaste en la unidad principal, herramientas y bol de acero inoxidable

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

220-240 V~ 50/60 Hz, 700W
Cuando el aparato se apaga, pasa al modo apagado en menos de 1 minuto. El consumo de energía en el modo apagado es de 0 W.

Si el aparato permanece inactivo durante 3 minutos, entra en "modo de espera". El consumo de energía en modo de espera es de 0,7 W.

ASISTENCIA Y REPUESTOS

Si necesita asistencia, visite **wilfa.com** y consulte nuestra página de asistencia/ atención al cliente. Aquí encontrará preguntas frecuentes, piezas de repuesto, consejos y trucos, así como nuestros datos de contacto.

RECICLADO



Esta marca indica que el producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud por la eliminación incontrolada de residuos, recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde lo adquirió. Ellos podrán llevar este producto a un punto de reciclaje seguro para el medio ambiente de forma gratuita.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar os acessórios ou aproximar peças que se movam durante a utilização.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo ou conjunto especial disponível junto do fabricante ou do seu agente de assistência para evitar qualquer perigo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à corrente.

- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Deve ter cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este produto destina-se apenas a utilização doméstica, no interior, não industrial e não comercial.
- Este aparelho deve ser colocado numa superfície plana e uniforme antes de ser utilizado.
- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão de rede local antes de ligar o aparelho.
- Este aparelho inclui uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
- O manual de instruções também está disponível no nosso website **www.wilfa.com.**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ESPECIAIS PARA ESTA UNIDADE

- Nunca coloque as mãos entre a taça rotativa e a unidade principal para evitar ferimentos.
- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, espátulas e outros utensílios afastados da taça rotativa, dos batedores ou do gancho para massas durante o funcionamento para evitar ferimentos e/ou danos

na batedeira.

- Não exceda as capacidades máximas especificadas para cada utensílio.

PT

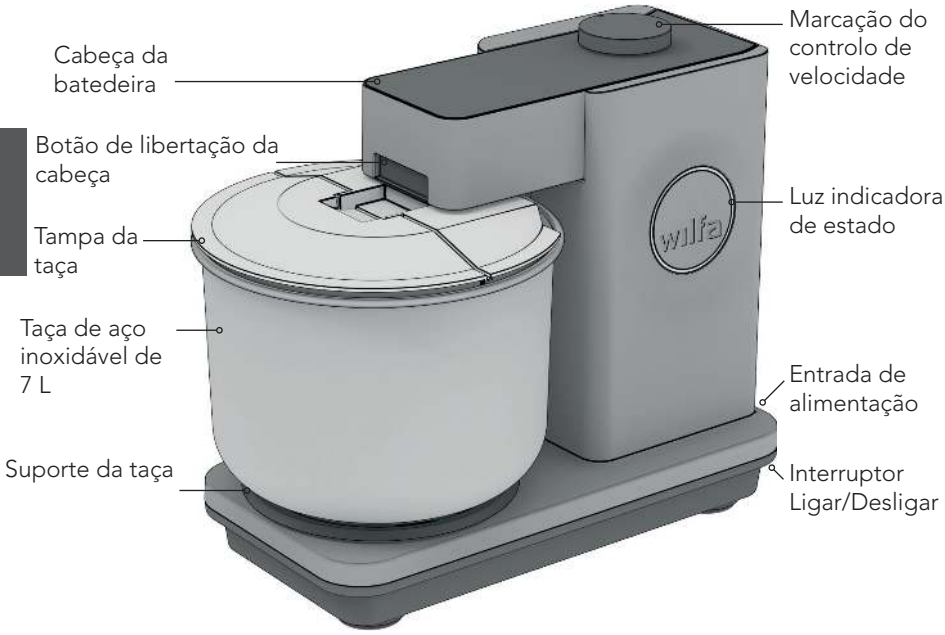
PARABÉNS PELA SUA NOVA MÁQUINA DE COZINHA WILFA PROBAKER

Esta máquina de cozinha foi concebida e desenvolvida na Noruega pela nossa equipa experiente e entusiasta em cooperação com a The Norwegian Bakery e a Pastry Team, para lhe proporcionar a melhor máquina de cozinha possível.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

PT

DESCRIÇÃO GERAL DO PRODUTO





Batedor duplo



Batedor flexível



Gancho espiral



Cabo de alimentação



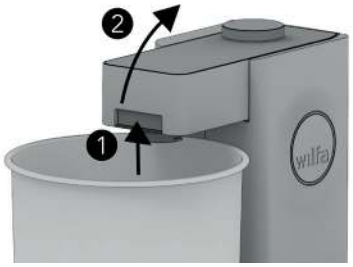
Raspador de massa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe todas as peças que contactam com alimentos antes da primeira utilização. Consulte as "Instruções de limpeza" para obter informações.

OPERAÇÕES BÁSICAS

Nota: Assegure-se sempre de que a velocidade está definida para 0 antes de abrir a cabeça ou de prender/soltar utensílios



ABRIR A CABEÇA DA BATEDEIRA

1. Prima e mantenha premido o botão de libertação da cabeça.
2. Incline a cabeça da batedeira para trás até bloquear na posição estendida.



FECHAR A CABEÇA DA BATEDEIRA

1. Prima e mantenha premido o botão de libertação da cabeça.
2. Empurre a cabeça da batedeira para baixo até que bloqueie na posição fechada.



MONTAR A TAÇA

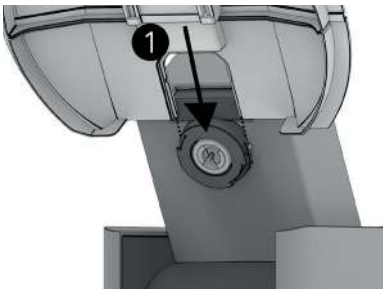
1. Coloque cuidadosamente a taça na base da mesma, certificando-se, ao mesmo tempo, de que os recortes de montagem ficam alinhados com o mecanismo de bloqueio da base da taça.
2. Rode a taça no sentido dos ponteiros do relógio. Está bloqueada em segurança quando não é possível continuar a rodá-la.

PT



SOLTAR A TAÇA

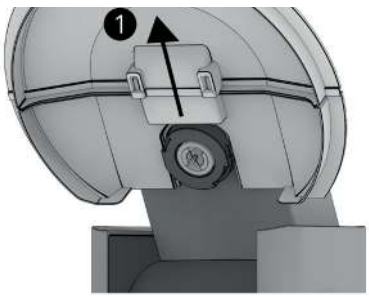
1. Rode a taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até não poder continuar a ser rodada.
2. Retire a taça da base da mesma.



FIXAR A TAMPA DA TAÇA

1. Empurre a tampa para a ranhura mais próxima da cabeça da batedeira.
2. A tampa está corretamente colocada quando encaixa no lugar.

Nota: A cabeça da batedeira deve estar na posição aberta antes de fixar a tampa. Se não o fizer, poderá danificar a tampa.



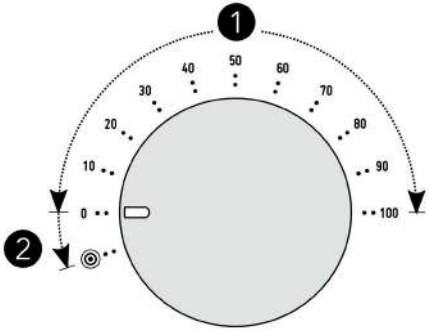
SOLTAR A TAMPA DA TAÇA

1. Retire a tampa da taça puxando-a para fora.

Nota: A cabeça da batedeira deve estar na posição aberta antes de retirar a tampa. Se não o fizer, poderá danificar a tampa.

REGULAÇÃO DA VELOCIDADE

Nota: Consulte as secções específicas do utensílio para obter recomendações de velocidade.



PT

1 MODO DE VELOCIDADE

A velocidade pode ser definida entre 5% e 100% com incrementos de 5%. A linha de indicação de velocidade indica a definição de velocidade atual.

MODO DE UTILIZAÇÃO:

1. Comece sempre com indicador de velocidade definido para 0.
2. Certifique-se de que o dispositivo está ligado à corrente e de que o interruptor junto à entrada de alimentação da máquina está na posição ON (Ligado).
3. Inicie lentamente e rode o botão de velocidade no sentido dos ponteiros do relógio gradualmente até à velocidade pretendida.

2 MODO DE IMPULSO

O modo de impulso permite o ajuste rápido de impulsos curtos da velocidade máxima.

MODO DE UTILIZAÇÃO:

1. Comece sempre com indicador de velocidade definido para 0.
2. Certifique-se de que o dispositivo está ligado à corrente e de que o interruptor junto à entrada de alimentação da máquina está na posição ON (Ligado).
3. Rode o botão de velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e mantenha-o na posição para ativar o modo de impulso.
4. Solte o botão para parar a máquina.

ADVERTÊNCIA: Pondere sempre se o conteúdo no recipiente pode salpicar ou se a mistura é demasiado pesada para a máquina à velocidade máxima. Em caso de dúvida, utilize o modo de velocidade.

GANCHO ESPIRAL

RECOMENDADO PARA:

- Massas com fermento
- Massa quebrada
- Massa de pasta

CAPACIDADES MÁXIMAS

	Farinha máxima	Conteúdo líquido (líquido %*)	Tempo recomendado	Velocidade recomendada
Massa normal	3 kg	2,0 L (67%)	5 - 8 min	50 - 100%
Massa semis-seca	1,5 kg	0,9 L (60%)	5 - 8 min	30 - 70%
Massa seca	0,8 kg	0,44 L (55%)	5 - 8 min	20 - 50%
Massa de pasta	0,5 kg	0,3 kg ovos	1 - 4 min.	10 - 30%

**Líquido%: Proporção de líquido para farinha. Calculado usando a "percentagem de padeiro".*

As capacidades máximas e os tempos recomendados baseiam-se no amassamento da massa com farinha normal e água fria até que o glúten esteja totalmente desenvolvido.

SISTEMA AUTOMÁTICO DE PROTEÇÃO CONTRA SOBRECARGA

A unidade está equipada com um sistema automático de proteção contra sobrecarga que monitoriza continuamente a carga do motor. Em caso de sobrecarga devido a amassamento demasiado pesado, a máquina para automaticamente e o indicador de velocidade começa a piscar para indicar uma sobrecarga. Reponha a máquina definindo a velocidade para 0%. A ativação repetida da proteção contra sobrecarga pode causar um desgaste rápido na unidade, devendo ser consideradas as seguintes medidas se a proteção contra sobrecarga do motor for acionada:

1. Adicione mais líquido. Assim, torna-se mais fácil amassar a massa.
2. Divida a massa em dois pedaços e amasse uma metade da massa de cada vez.
3. Opere a máquina a uma velocidade mais baixa.

Nota: A Probaker também está equipada com uma proteção térmica do motor. A ativação repetida do sistema automático de proteção contra sobrecarga ou a utilização a temperaturas ambiente elevadas pode ativar a proteção térmica. Se a máquina não arrancar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos.

LIMPEZA

Limpe o gancho espiral com água morna com sabão ou na máquina de lavar loiça.

UTILIZAÇÃO



FIXAR O GANCHO ESPIRAL

1. Insira o eixo do utensílio no suporte do mesmo.
2. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear o utensílio. O utensílio está montado corretamente quando "encaixa" na devida posição.

PT



SOLTAR O GANCHO ESPIRAL

1. Rode no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio até o utensílio se mover para fora.
2. Retire o utensílio do respetivo suporte.

Comece sempre lentamente ao misturar os ingredientes ou ao adicionar novos ingredientes. Aumente gradualmente a velocidade à medida que o conteúdo se mistura.

DICA DE PADEIRO

1. Comece pelos ingredientes frios. O processo de amassamento gera calor durante o mesmo. Normalmente, a temperatura da massa aumenta 1 - 2 °C por minuto. De um modo geral, recomenda-se parar o amassamento quando a temperatura da massa atingir os 26 °C. Temperaturas mais elevadas podem afetar a massa e degradar a rede de glúten.
2. Amasse o suficiente para desenvolver uma rede forte de glúten. Geralmente, o amassamento com a velocidade e o tempo recomendados, tal como descrito em "Capacidades máximas", produz bons resultados.
3. Desafie-se a si mesmo: O elevado teor de água na massa, combinado com um amassamento adequado, origina geralmente resultados duradouros e arejados.

PT

BATEDOR FLEXÍVEL

RECOMENDADO PARA:

- Creme de manteiga
- Mistura de bolos
- Compota
- Puré de batata

CAPACIDADES MÁXIMAS

Conteúdo máximo	3 L
Velocidade máxima	100%
Tempo máximo	15 min

ADVERTÊNCIA:

- Use sempre manteiga à temperatura ambiente e batatas cozidas adequadamente enquanto estiver a utilizar o batedor flexível.
- Não utilize o batedor flexível para massas e massa quebrada. O gancho espiral é o utensílio recomendado para essas massas.

LIMPEZA

O batedor flexível deve ser sempre desmontado antes da limpeza.

- Desmontagem: Retire o raspador de silicone soltando a aba dos mesmos.
- O corpo principal do batedor flexível e a parte do raspador de silicone podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

UTILIZAÇÃO



MONTAR O RASPADOR DE SILICONE

1. Monte o raspador de silicone na ranhura na base do corpo principal dos batedores flexíveis.
2. Encaixe as abas em cada extremidade do raspador de silicone.
3. Certifique-se de que o raspador de silicone está montado firmemente no corpo principal do batedor flexível.



FIXAR O BATEDOR FLEXÍVEL

1. Insira o eixo do utensílio no suporte do mesmo.
2. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear o utensílio. O utensílio está montado corretamente quando "encaixa" na devida posição.



SOLTAR O BATEDOR FLEXÍVEL

1. Rode no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio até o utensílio se mover para fora.
2. Retire o utensílio do respetivo suporte.

BATEDOR DUPLO

RECOMENDADO PARA:

- Natas
- Claras de ovo
- Mistura de pão de ló

CAPACIDADES MÁXIMAS

	Mínimo	Máximo	Tempo recomendado	Velocidade recomendada
Natas	0,1 L	1,5 L	2 - 4 min	30 - 50%
Claras de ovo	2 claras de ovo	16 claras de ovo	4 - 8 min	50 - 70%
Mistura de panquecas	0,5 L	3 L	1 - 3 min	30 - 50%
Mistura de pão de ló	2 ovos	12 claras de ovos	4 - 8 min	50 - 70%

ADVERTÊNCIA:

- Tenha cuidado para não misturar bolos pesados com o batedor duplo. O batedor flexível é o utensílio recomendado para misturar massas de bolos mais pesadas.
- Comece sempre devagar ao usar o batedor duplo e acelere gradualmente à medida que o conteúdo se mistura. **Nunca exceda a velocidade de 70%.**

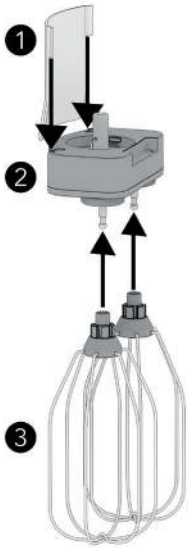
LIMPEZA

Antes de limpar, retire sempre os balões do batedor e a proteção contra salpicos da caixa de velocidades do batedor. Os balões do batedor e a proteção contra salpicos podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A caixa de velocidades do batedor deve ser limpa com um pano húmido.

UTILIZAÇÃO

MONTAR O BATEDOR

1. Monte os balões do batedor (3) na caixa de velocidades do batedor (2) empurrando-os para os eixos de encaixe do balão do batedor. Os batedores são inseridos adequadamente quando encaixam no devido lugar.

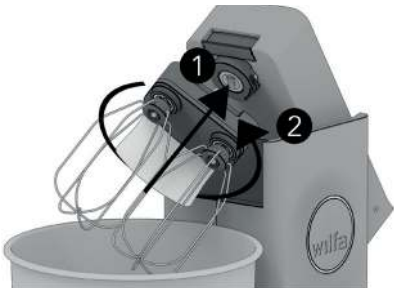


2. Recomenda-se a utilização da proteção contra salpicos do batedor (1) e da tampa da taça (ref. "operação básica") para evitar salpicos. A proteção contra salpicos é montada fazendo-a deslizar para dentro das ranhuras na caixa de velocidades do batedor.

Nota: Os balões do batedor são concebidos para ajustar automaticamente a sua altura com base no conteúdo. Isto significa que, com uma quantidade muito pequena de conteúdo, o batedor pode tocar no fundo da taça.

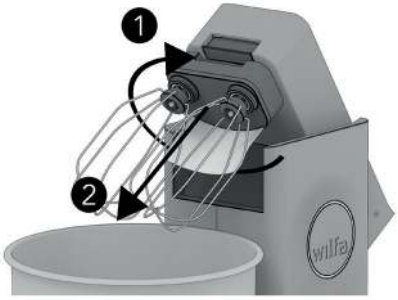
PT

FIXAR O BATEDOR DUPLO



1. Comece com a caixa de velocidades do batedor inclinada aproximadamente 45 graus no sentido dos ponteiros do relógio, como ilustrado, e insira o eixo do utensílio no suporte do mesmo.
2. Bloqueie o utensílio no lugar rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até bloquear no devido lugar.

SOLTAR O BATEDOR DUPLO



1. Rode a caixa de velocidades do batedor no sentido dos ponteiros do relógio aproximadamente 45 graus até não poder rodar mais.
2. Afaste o utensílio da cabeça da batedeira para o remover.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

PT

CRONÓMETRO:

O temporizador Probaker tem um cronómetro integrado que pode ser utilizado para controlar quanto tempo a máquina esteve em funcionamento. O temporizador começa automaticamente a contar a partir de 0 quando inicia a máquina e faz uma pausa quando para o motor (velocidade 0).
Para definir o temporizador para 0, pare a máquina (velocidade definida para 0) e prima zero.

TEMPORIZADOR:

Utilize os botões +/- para definir o tempo preferido antes de ligar a máquina. A contagem decrescente começa automaticamente quando inicia a sua máquina aumentando a velocidade (velocidade definida acima de 0). Também pode iniciar a contagem decrescente depois de definir o temporizador, premindo o botão do relógio.

Se o cronómetro tiver sido utilizado, tem de repor o temporizador premindo zero antes de iniciar o temporizador.

DICA:

O tempo de amassamento correto é importante para um bom resultado. Leia o folheto da receita para obter orientações sobre o tempo de amassamento para as diferentes receitas.



INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

OS SEGUINTES UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS PODEM SER LAVADOS NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

- Gancho espiral
- Batedor flexível
- Balões do batedor
- Proteção contra salpicos
- Taça de aço inoxidável de 7 L
- Tampa da taça
- Raspador de massa

UTILIZE UM PANO HÚMIDO PARA LIMPAR:

- Unidade principal da Probaker
- Caixa de velocidades do batedor
- O anel de borracha da base da taça**



* Antes de limpar, separe sempre o raspador de silicone do batedor flexível (ref. "Batedor flexível")



**O anel de borracha da base da taça para o suporte da taça deve ser cuidadosamente levantado com um objeto plano para uma limpeza completa

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Medidas de ação
A taça está solta quando montada	Anel de borracha em falta na base de montagem da taça	Voltar a colocar o anel de borracha
	A taça não está devidamente bloqueada	Rode a taça no sentido dos ponteiros do relógio até não poder rodar mais
	Gordura ou água entre a taça e a base de montagem	Limpe o anel de borracha conforme descrito nas "Instruções de limpeza"
É difícil bloquear a taça	Sujidade entre a base e a taça	Limpe o anel de borracha conforme descrito nas "Instruções de limpeza" e limpe o anel e a base da máquina com um pano húmido
A máquina para durante o amassamento	Carga demasiado pesada *(a Probaker mede instantaneamente o peso da máquina e corta a alimentação quando a carga é demasiado elevada)*	1. Defina a velocidade para 0 2. Reduza a resistência das massas ao: a. Adicionar líquido b. Retirar parte da massa c. Amassar a baixa velocidade
	Sobreaquecimento do motor *(O motor está equipado com um sistema de proteção térmica que corta a alimentação se a temperatura do motor ficar demasiado elevada)*	Desligue o dispositivo da tomada e deixe-o arrefecer durante 30 minutos antes de o reiniciar
O visor do temporizador não é apresentado.	Após uma pausa mais longa (30 minutos), a máquina entra em modo de espera e apenas é apresentado o botão do relógio.	Para ativar o temporizador, prima o botão do relógio. O cronómetro iniciará automaticamente aumentando a velocidade.

Problema	Causa possível	Medidas de ação
O batedor bate no fundo da taça	Conteúdo insuficiente na taça *(Os balões do batedor foram concebidos para ajustar automaticamente a altura com base no conteúdo. Isto significa que, com uma quantidade muito pequena de conteúdo, os batedores podem tocar no fundo da taça)*	Adicione mais conteúdo
A máquina não arranca	O interruptor de alimentação junto à entrada de alimentação está na posição Desligado (O)	Coloque o interruptor de alimentação na posição Ligado (I)
	O cabo de alimentação não está colocado corretamente	Certifique-se de que a ficha está totalmente ligada
	A cabeça não está devidamente fechada	Feche a cabeça até que fique bem bloqueada no devido lugar
	Sobreaquecimento do motor	A Probaker corta a energia quando a temperatura do motor se torna demasiado elevada. Desligue o dispositivo da tomada e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos
O anel indicador de velocidade está intermitente durante o arranque	Velocidade não definida para 0 quando a máquina arranca	Coloque o botão de velocidade em 0
O raspador de silicone do batedor flexível solta-se	Sujidade ou gordura no ponto de montagem	Lave bem o anel de silicone e o batedor flexível com água e sabão ou na máquina de lavar loiça
	O batedor flexível não é o utensílio certo para massas mais pesadas, como massas fermentadas e massa quebrada	Consulte a "secção do utensílio". Em caso de dúvida, utilize o gancho espiral





PT

GARANTIA

A Wilfa emite uma garantia de 5 anos para este produto a partir do dia da compra. Também oferecemos uma garantia de 10 anos para o motor. A garantia cobre falhas de produção ou defeitos que possam surgir durante o período da garantia. O seu recibo de compra serve de prova para o revendedor se reclamar a sua garantia.

A garantia é válida apenas para produtos comprados e utilizados em residências privadas. A garantia não é válida se o produto for utilizado comercialmente. A garantia não é válida se o produto for utilizado indevidamente, de forma negligente, se não forem seguidas as instruções dadas pela Wilfa, se for modificado ou se for efetuada uma reparação não autorizada. A garantia também não é válida para o desgaste normal do produto, utilização indevida, falta de manutenção, utilização de tensão elétrica incorreta ou:

- Utensílios ou unidade principal danificados devido a capacidade máxima excedida
- Marcas de desgaste na unidade principal, na taça de aço inoxidável e nos utensílios

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

220-240 V~ 50/60 Hz, 700 W
Quando o dispositivo é desligado, entra no modo desligado em menos de 1 minuto. O consumo de energia no modo desliado é de 0 W.

Se o aparelho estiver inativo durante 3 minutos, entra em "modo de espera". O consumo de energia em standby é de 0,8 W.

APOIO E PEÇAS SOBRESSELENTES

Para obter apoio, visite-nos em **wilfa.com** e consulte a nossa página de apoio ao cliente. Lá encontrará as perguntas mais frequentes, peças sobressalentes, dicas e truques, bem como todas as informações de contacto.

RECICLABILIDADE

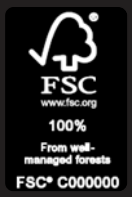


Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana resultantes da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi comprado. Estes podem levar este produto gratuitamente para uma reciclagem ambientalmente segura.



wilfa

BEYOND EXPECTATIONS



KM2GY-T70_KM2BS_IT_ES_PT_20_01