

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

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



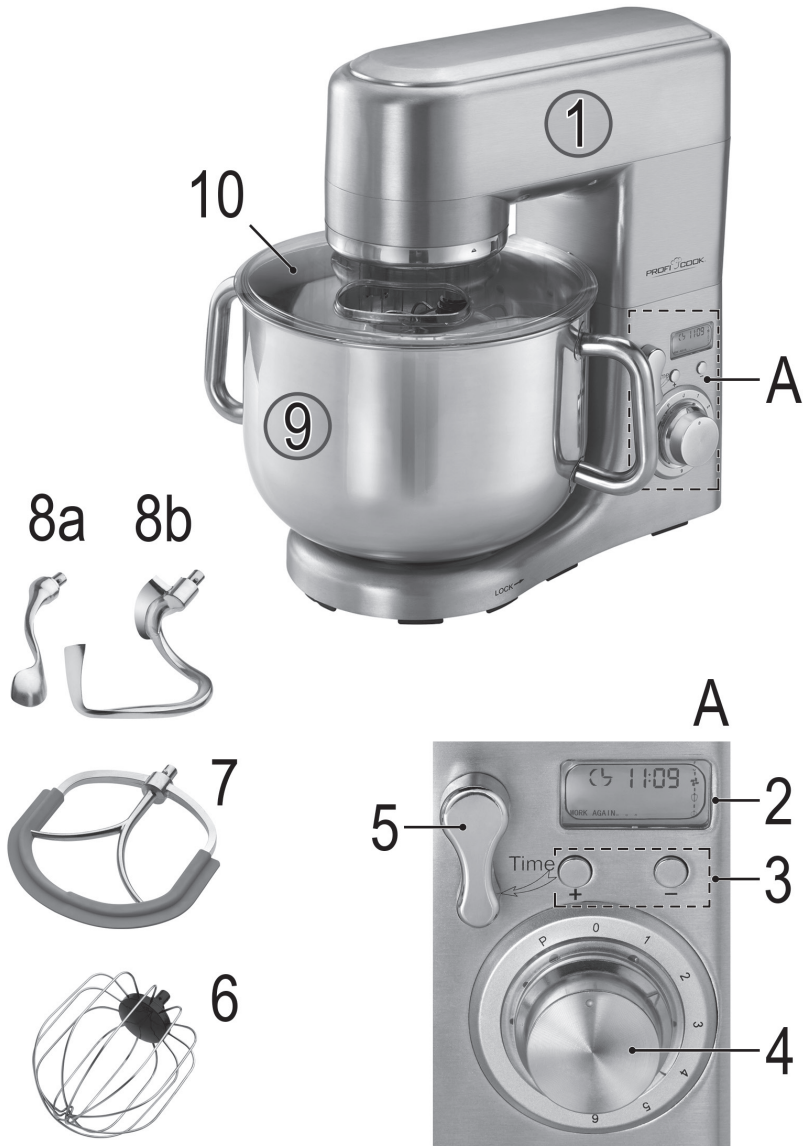
Knetmaschine PC-KM 1096

Kneadmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado • Impastatrice
Kneading Machine • Urządzenie do ugniatania ciasta • Hnětač těsta
Dagasztógép • Тестомесильная машина • ستاب میکسر



Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled součástí • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайтесь на них особое внимание:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

ВНИМАНИЕ:

Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Советы и информация для вас.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Общие замечания	67
Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства.....	68
Обзор деталей прибора /	
Комплект поставки.....	69
Подготовка к работе	69
Инструкции по использованию	69
Рекомендуемые рецепты.....	71
Чистка.....	73
Хранение.....	73
Технические данные	73

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

- Перед заменой принадлежностей или установкой дополнительных деталей, которые движутся во время работы, выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.
- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющими опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.

- Не трогайте предохранительные переключатели.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- | | |
|---------|---------------------------------|
| 1 | Поворотный рукав |
| A | Панель управления |
| 2 | Дисплей |
| 3 | Кнопки таймера ⊕ / ⊖ |
| 4 | Ручка управления |
| 5 | Рычаг опускания / подъем рукава |
| 6 | Венчик |
| 7 | Крючок для смешивания |
| 8a + 8b | Крючок для замеса |
| 9 | Дежа |
| 10 | Брызговик |

Подготовка к работе

1. Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
2. Проверьте полноту комплекта поставки.
3. Проверьте устройство на наличие каких-либо повреждений при транспортировке для предотвращения опасных ситуаций.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если вы обнаружили повреждение, вызванное транспортировкой, обратитесь к вашему дилеру немедленно. Поврежденным устройством пользоваться нельзя!

4. Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе “Чистка”.

Электрические соединения

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Инструкции по использованию

1. Убедитесь, что регулятор управления находится в положении “0”.
2. **Открытие откидной головной части:** Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки. Вручную установите поворотный рукав в верхнее положение. Когда рычаг встанет назад в пусковое положение, рукав будет зафиксирован.
3. Установите **миску для смешивания** в ее держатель. Поверните миску в направлении стрелки до остановки (LOCK).
4. Теперь установите **брызговик** под поворотным рукавом: Удерживайте брызговик так, чтобы воротничок был направлен вверх. Заливное отверстие должно быть напротив вас слева. Вставьте направляющие выступы брызговика в углубления на дне поворотного рукава. Поверните брызговик против часовой стрелки до упора.
- 5a. Вставьте **венчик** или **крючок для смешивания**: Установите насадку на приводной вал. Фиксатор насадки вставляется в вал. Аккуратно насадите насадку на вал и поверните ее против часовой стрелки.

5b. Установка крючка для замешивания:

Всегда работайте с двумя крючками для замешивания. Вставьте крючки для замешивания таким же образом, как и другие насадки (деталь 5а). Смотрите на рисунок справа. Направляющий выступ должен войти в углубление.



- Поместите ингредиенты в миску.
- Закрытие головной части:** Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки и одновременно опустите поворотный рукав. Рычаг встанет назад в пусковое положение.
- Подсоедините вилку сетевого шнура к розетке сети электропитания.
- С помощью **регулятора** включите прибор, а затем задайте скорость в соответствии со следующей таблицей.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк для взбивания	1 - 3	макс. 7,5 кг теста макс. 4750 г муки (Рекомендуемое максимальное соотношение мука / вода: 5 : 3)	5 мин
Тесто средней плотности (смесь для выпечки кексов)	Крюк для замеса	1 - 3	макс. 6 литра	5 мин
Легкое тесто (например, тесто для вафель или блинов, сметана, пудинг)	Венчик	4 - 6	мин. 200 мл макс. 4 литра	10 мин
Яичные белки	Венчик	6	5 - 30 яиц	10 мин

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Дисплей покажет время работы в формате “минуты : секунды”.
Параметры установки по умолчанию = 1 - 3 = 5 минут, параметры установки 4 - 6 = 10 минут.
- После истечения времени таймера прибор выключается автоматически. На дисплее отображается “-----”.
- Электронный регулятор скорости предотвращает перегрузку двигателя. В случае значительного увеличения нагрузки частота вращения вала уменьшается автоматически.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- Положение “P” - импульсный режим:** Включите кратковременно прибор с максимальной частотой вращения электродвигателя, удерживая регулятор в данном положении.

Импульсный режим

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Всегда устанавливайте ручку управления в положение “0”, если нужно прервать работу устройства.
- Выдерните штепсель из розетки, если необходимо сменить насадку.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если вам нужно активировать рычаг (5) во время эксплуатации для того, чтобы поднять рукав, предохранительный выключатель отключит двигатель. На дисплее будет мигать надпись “CLOSE” – запрос закрыть поворотный рукав. Вы можете продолжить работу, как только установите кнопку управления в положение “0”. Оставшееся время работы будет сохранено.

Электронный таймер

- Для задания времени работы используются кнопки ⊕ и ⊖.
- Максимальное время, которое можно установить, 20 минут и 30 секунд.
- Вы также можете изменить длительность во время работы с помощью кнопок ⊕ и ⊖.
- В случае кратковременного прерывания электроснабжения параметры таймера сохраняются до тех пор, пока прибор не будет отключен от розетки сети электропитания.
- Если вы хотите переустановить (сбросить) установленное время, одновременно нажмите и удерживайте кнопки ⊕ и ⊖ в течение 3 секунд.
- После истечения времени таймера прибор выключается автоматически. На дисплее отображается “- - - - -”.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Для продолжения работы сначала установите регулятор в положение “0”.

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После использования устройства установите ручку управления в положение “0”. Выдерните штепсель из розетки.
- Нажмите рычаг (5) в направлении стрелки. Головная часть откидывается вверх.
- Снимите инструмент.
- Кратко поверните миску по часовой стрелке, чтобы снять ее.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
- Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе “Чистка”.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов

(Основной рецепт) Установка скорости 1 - 3

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Приготовление:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 1, затем примерно 3 минуты на скорости 3. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка:
верхний и нижний нагрев
175-200°, газовая духовка:
установки 2-3

Время запекания: 50-60 минут

Вы можете изменять этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.

Булочки с семенами льна **Установка скорости 1 - 2**

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли.

Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в дежу, насыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в дежу. Замешивайте на скорости 1, затем поменяйте скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка: 2
Нагрев: Электрическая духовка:
верхний и нижний нагрев
200-220° (Предварительный
нагрев 5 минут), Газовая
духовка: установка 2-3

Время запекания: 30-40 минут

Шоколадный крем **Установка скорости 5 - 6**

Ингредиенты:

200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:

Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьте ее в холодное место.

Расопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или продержав ее 3 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Тем временем, с помощью венчика для взбивания яиц, взбейте в емкости для смешивания яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром, и соль, до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте некоторое количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Кожух двигателя

Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды.

Миска для смешивания

Миску для смешивания можно мыть в посудомоечной машине. Не добавляйте излишних чистящих средств (моющие средства, соль и ополаскиватель).

Насадки для взбивания и смешивания

ВНИМАНИЕ:

Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Дайте деталям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство снова.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с приведенными указаниями.
- Если прибор не планируется использовать в течение длительного времени, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Храните прибор в хорошо проветриваемом и сухом помещении вне доступа детей.

Технические данные

Модель: PC-KM 1096
Электропитание: 220-240 В~ 50/60 Hz
Потребляемая мощность: 1500 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прим. 11,00 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантийний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-KM 1096

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjojsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وخطه الوكيل المبيع والتوقيع

PROFI  COOK®

www.proficook.de

PROFI  COOK®

Internet: <http://www.proficook.de>