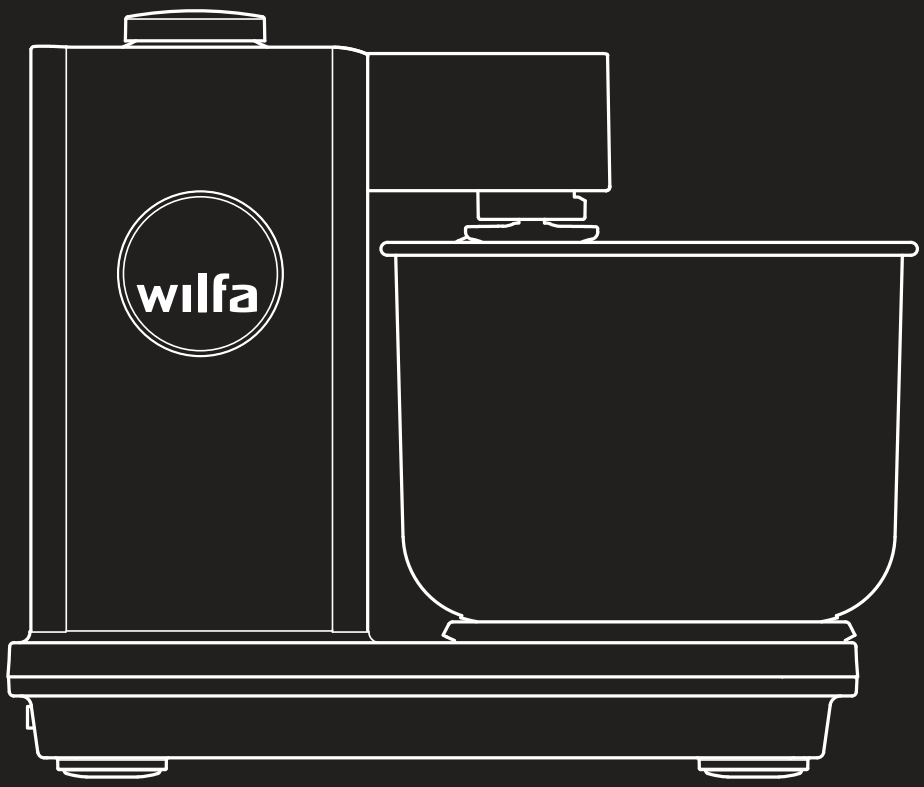


PROBAKER

KITCHEN MACHINE KM1B-70 / KM1GY-70

EN · Instruction manual
NO · Bruksanvisning
SE · Bruksanvisning
DK · Betjeningsvejledning
FI · Käyttöohje
DE · Anleitung
NL · Instructies
PL · Instrukcje
FR · Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE	EN
LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK	NO
LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS	SE
LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG	DK
LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ	FI
LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH	DE
LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES	NL
PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI ZALECENIAMI	PL
PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION	FR

EN

EN

CONTENTS

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
7 SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT
10 PRODUCT OVERVIEW
11 BEFORE FIRST USE
11 BASIC OPERATIONS
13 SPEED ADJUSTMENT
14 SPIRAL HOOK
16 FLEXI-BEATER
18 DUAL WHISK
20 CLEANING INSTRUCTIONS
21 TROUBLESHOOTING GUIDE
24 GUARANTEE
25 TECHNICAL SPECIFICATIONS
25 SUPPORT AND SPARE PARTS
25 RECYCLABILITY

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the mains.
- Never immerse the appliance in water.

- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only.
- This appliance must be placed on a flat, even surface before use.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- Instructions manual is also available at our website **www.wilfa.com.**

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT

- Never put hands between the rotating bowl and main unit to avoid injury.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the rotating bowl, beater, whisk, or dough hook during operation to prevent injury and /or damage to the mixer.
- Do not exceed the maximum capacities specified for each tool.

EN

EN

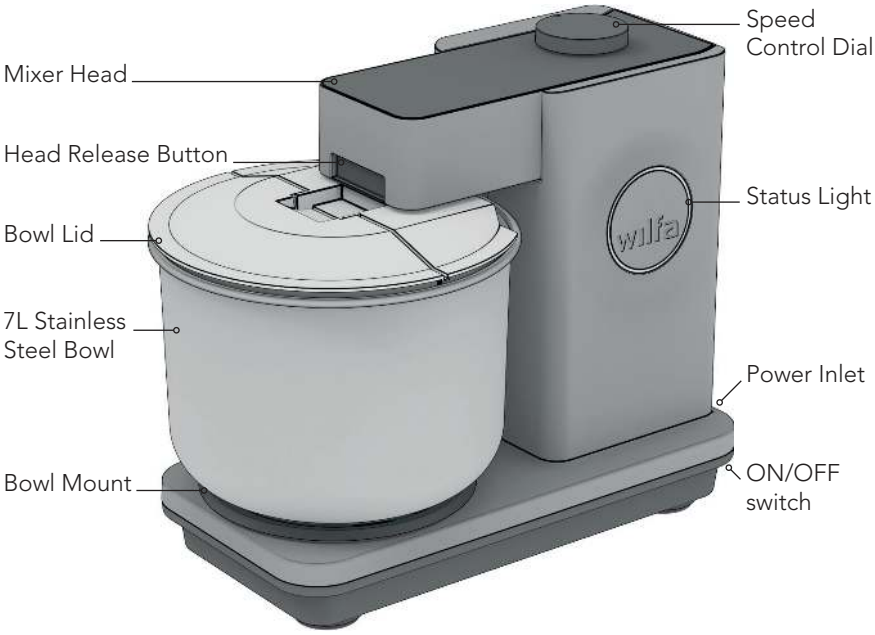
CONGRATULATIONS ON YOUR NEW WILFA PROBAKER KITCHEN MACHINE

This kitchen machine is designed and developed in Norway by our experienced and enthusiastic team in cooperation with The Norwegian Bakery and Pastry Team – to give you the best possible kitchen machine.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

EN

PRODUCT OVERVIEW



Dual Whisk | Flexi-Beater | Spiral Hook | Power Cable | Dough Scraper

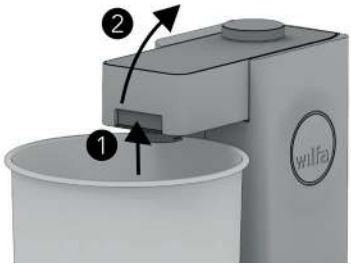
EN

BEFORE FIRST USE

- Clean all food-contact parts before first use. Please refer to “Cleaning Instructions” for details.

BASIC OPERATIONS

Note: Always ensure that speed is set to 0 before opening the head or attaching / releasing tools



OPEN MIXER HEAD

1. Push and hold the head release button.
2. Tilt the mixer head back until it locks in extended position.

CLOSE MIXER HEAD

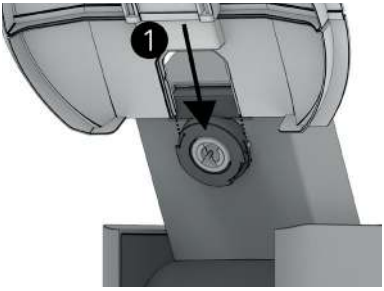
1. Push and hold the head release button.
2. Push the mixer head downwards until the head locks in closed position.

ATTACH BOWL

1. Carefully place the bowl onto the bowl base while ensuring the bowl mounting cut-outs align to the bowl base locking mechanism.
2. Rotate the bowl clockwise. It is securely locked when it cannot be rotated further.

DETACH BOWL

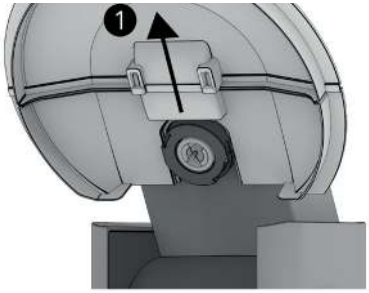
1. Rotate the bowl anticlockwise until it cannot be rotated further.
2. Remove the bowl from the bowl base.



ATTACH BOWL LID

1. Push the lid into the slot closest to the mixer head.
2. The lid is correctly placed when it locks in place.

Note: The mixer head must be in open position before attaching the lid. Failing to do so might cause damage to the lid.



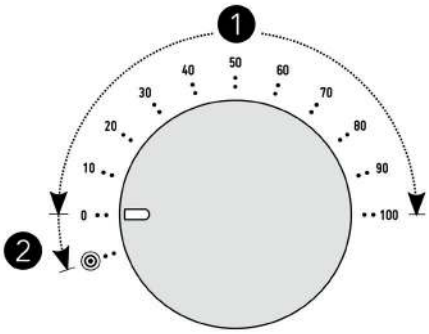
DETACH BOWL LID

1. Remove the bowl lid by pulling the bowl lid outwards.

Note: The mixer head must be in open position before detaching the lid. Failing to do so might cause damage to the lid.

SPEED ADJUSTMENT

Note: Refer to the specific tool sections for speed recommendations.



1 SPEED MODE

The speed can be set from 5% to 100% with increments of 5%. The speed indication line indicates the current speed setting.

HOW TO USE:

1. Always start with the speed indicator set to 0.
2. Ensure that the device is plugged in and that the switch next to the power inlet on the machine is turned to the ON position.
3. Start slow and rotate the speed knob clockwise gradually until desired speed.

2 PULSE MODE

The pulse mode allows for quickly setting short bursts of maximum speed.

HOW TO USE:

1. Always start with the speed indicator set to 0.
2. Ensure that the device is plugged in and that the switch next to the power inlet on the machine is set to ON position.
3. Twist the speed button anticlockwise and hold it in position to activate pulse mode.
4. Release the button to stop the machine.

WARNING: Always consider whether the content in the bowl risks splashing or the mixture is too heavy for the machine at full speed. If in doubt, use the speed mode.

EN

SPIRAL HOOK

RECOMMENDED FOR:

- Yeasted doughs
- Shortcrust pastry
- Pasta dough

MAXIMUM CAPACITIES

	Maximum Flour	Liquid Content (liquid %*)	Recommended Time	Recommended Speed
Regular dough	3 kg	2.0 L (67%)	5 - 8 min	50 - 100%
Semi-dry dough	1.5 kg	0.9 L (60%)	5 - 8 min	30 - 70%
Dry dough	0.8 kg	0.44 L (55%)	5 - 8 min	20 - 50%
Pasta dough	0.5 kg	0.3 kg eggs	1 - 4 min	10 - 30%

**Liquid%: Liquid to flour ratio. Calculated by using "Bakers Percentage".*

The maximum capacities and recommended times are based on kneading dough with regular all-purpose flour and cold water until gluten is fully developed.

AUTOMATIC OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

The unit is equipped with an automatic overload protection system that monitors the motor loading continuously. In case of overload due to too heavy kneading the machine will automatically stop and the speed indicator will start blinking to indicate overload. Reset the machine by setting speed to 0%. Repeated triggering of the overload protection might cause rapid wear on the unit and the following measures should be considered if the motor overload protection is triggered:

1. Add more liquid. This will make the dough easier to knead.
2. Split dough into two pieces and knead half the dough at a time.
3. Run machine at a lower speed setting.

Note: Probaker is also equipped with a thermal motor protection. Repeated triggering of the automatic overload protection system or use in elevated room temperatures might trigger the thermal protection. Let the machine cool down for 30 minutes if the machine will not start.

CLEANING

Clean the spiral hook with warm soapy water or by dishwasher.

USE

ATTACH SPIRAL HOOK

1. Insert the tool shaft into the tool mount.
2. Twist clockwise to lock the tool. The tool is properly mounted when its “snaps” into position.

DETACH SPIRAL HOOK

1. Twist anticlockwise until the tool moves outwards.
2. Remove the tool from the tool mount.

Always start slowly when mixing in ingredients or while adding new ingredients. Gradually increase speed as content gets mixed.

BAKERS TIP

1. Start with cold ingredients. The kneading process generates heat during kneading. The temperature of the dough will typically increase by 1 - 2°C per minute. In general, it is recommended to stop kneading when dough temperature reaches 26°C. Higher temperatures might affect the dough and causes the gluten network to degrade.
2. Knead enough to develop a strong gluten network. Kneading with recommended speed and time as described in “Maximum capacities” usually yields good results.
3. Challenge yourself: High water content in the dough combined with proper kneading usually makes for long-lasting and airy results.

EN

FLEXI-BEATER

RECOMMENDED FOR:

- Butter cream
- Cake mixtures
- Jam
- Mashed potatoes

MAXIMUM CAPACITIES

Maximum content	3L
Maximum speed	100%
Maximum time	15 min

WARNING:

- Always use butter at room temperature and properly boiled potatoes while using the flexi-beater.
- Do not use the flexi-beater for dough and shortcrust pastry. The spiral hook is the recommended tool for such doughs.

CLEANING

The flexi-beater should always be disassembled before cleaning.

- To disassemble: Remove the silicone scraper by detaching the silicone scrapers flap.
- The flexi-beaters main body and the silicone scraper part are both dishwasher safe.

EN

USE

MOUNT THE SILICONE SCRAPER

1. Mount the silicone scraper into the slot in in the base of the flexi-beaters main body.
2. Hook in the flaps at each end of the silicone scraper.
3. Ensure that the silicone scraper is mounted securely to the flexi-beater main body.

ATTACH FLEXI-BEATER

1. Insert the tool shaft into the tool mount.
2. Twist clockwise to lock the tool. The tool is properly mounted when it “snaps” into position.

DETACH FLEXI-BEATER

1. Twist anticlockwise until the tool moves outwards.
2. Remove the tool from the tool mount.

EN

DUAL WHISK

RECOMMENDED FOR:

- Cream
- Egg whites
- Sponge cake mixture

MAXIMUM CAPACITIES

	Minimum	Maximum	Recommended Time	Recommended Speed
Cream	0.1L	1.5L	2 - 4 min	30 - 50%
Egg whites	2 egg whites	16 egg whites	4 - 8 min	50 - 70%
Pancake mixture	0.5L	3L	1 - 3 min	30 - 50%
Sponge cake mixture	2 eggs	12 eggs	4 - 8 min	50 - 70%

WARNING:

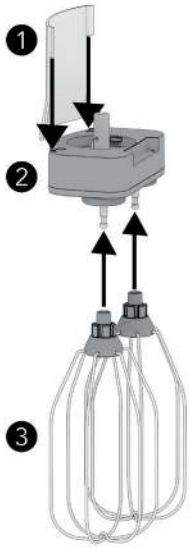
- Be careful not to mix heavy cake mixes with the dual whisk. The flexi-beater is the recommended tool for mixing heavier cake mixtures.
- Always start slowly while using the dual whisk and gradually speed up as content gets mixed. **Never exceed 70% speed.**

CLEANING

Always detach the whisk balloons and splash guard from the whisk gearbox before cleaning. The whisk balloons and splash guard are dishwasher safe. The whisk gearbox should be cleaned with a moist cloth.

EN

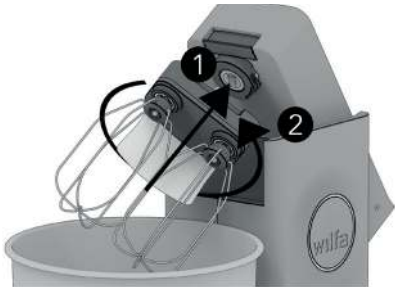
USE



MOUNT THE WHISK

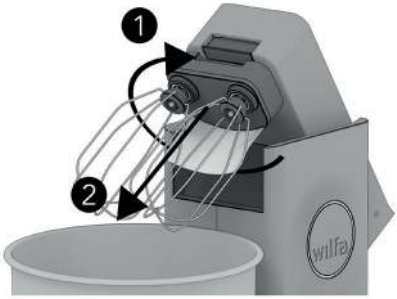
1. Mount the whisk balloons (3) to the whisk gearbox (2) by pushing them into the whisk balloon attachment shafts. The whisks are properly inserted when they snap into place.
2. It is recommended to use the whisk splash guard (1) and bowl lid (ref. "basic operation") to avoid splashing. The splash guard is mounted by sliding it into the slots in the whisk gearbox.

Note: The whisk balloons are designed to automatically adjust their height based on content. This means that with a very small amount of content the whisk might touch the bottom of the bowl.



ATTACH DUAL WHISK

1. Start with the whisk gearbox angled approximately 45 degrees clockwise as in the illustration and insert the tool shaft into the tool holder.
2. Lock the tool in place by twisting it anticlockwise until it locks in place.



DETACH DUAL WHISK

1. Rotate the whisk gearbox clockwise approximately 45 degrees until it cannot be rotated further.
2. Pull the tool away from the mixer head to remove it.

EN

CLEANING INSTRUCTIONS

THE FOLLOWING TOOLS AND ACCESSORIES ARE DISHWASHER SAFE:

- Spiral hook
- Flexi-beater*
- Whisk balloons
- Whisk splashguard
- 7L stainless steel bowl
- Bowl lid
- Dough scraper

USE A MOIST CLOTH TO CLEAN:

- Probaker main unit
- Whisk gearbox
- The bowl base rubber ring**

* Always separate the silicone scraper from the flexi-beater before cleaning (ref. "Flexi-Beater")

**The bowl base rubber ring for the bowl holder should be carefully lifted with a flat item for thorough cleaning

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	Action
Bowl is loose when mounted	Missing rubber ring in the bowl mounting base	Reattach the rubber ring
	Bowl is not properly locked	Turn bowl clockwise until it cannot be moved further
	Grease or water between bowl and mounting base	Clean rubber ring as described in "Cleaning Instructions"
Bowl is hard to lock	Debris between the base and bowl	Clean rubber ring as described in "Cleaning Instructions" and clean the ring and the base of the machine with a moist cloth
Machine stops during kneading	Too heavy loading *(Probaker instantaneously measures how heavy the machine is loaded and cuts the power when the loading is too high)*	1. Set speed to 0 2. Reduce the doughs resistance by either: a. Adding liquid b. Removing part of the dough c. Kneading at lower speed
	Motor overheating *(The motor is equipped with a thermal protection system that cuts power if the motor temperature gets too high)*	Unplug the device and let the machine cool down for 30 minutes before restarting

Problem	Possible Cause	Action
Whisk hits bottom of bowl	Not enough content in bowl *(The whisk balloons are designed to automatically adjust their height based on content. This means that with a very small amount of content the whisks might touch the bottom of the bowl)*	Add more content
Machine will not start	Power switch next to the power inlet is in OFF position (O)	Set power switch to the ON position (I)
	Power cable not properly in place	Ensure the plug is fully connected
	Head is not properly closed	Close the head until it properly locks in place
	Motor is overheated	Probaker cuts power when the motor temperature becomes too high. Unplug the device and let it cool for at least 30 minutes
Speed indicator ring is blinking on power up	Speed not set to 0 when machine starts	Set speed knob to 0
The flexi-beater silicone scraper loosens	Debris or grease in the mounting point	Clean silicone ring and the flexi-beater thoroughly with soapy water or in dishwasher
	The flexi-beater is not the correct tool for heavier doughs like yeasted dough and shortcrust pastry	Refer to “tool section”. If in doubt use the spiral hook

EN

GUARANTEE

Wilfa issues a 5 year guarantee on this product from the day of purchase. We also issue a 10 year guarantee on the motor. The guarantee covers production failure or defects that arise during the guarantee period. Your purchase receipt works as proof towards retailer if claiming your guarantee.

The guarantee is valid only for products that are bought and used in private households. The guarantee is not valid if the product is used commercially. The guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized reparation is done. The guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Tools or main unit damaged due to exceeding maximum capacities
- Wear marks on main unit, stainless steel bowl and tools

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V~ 50/60Hz, 700W

SUPPORT AND SPARE PARTS

For support please visit us at **wilfa.com**, and see our customer service/support page. Here you will find frequently asked questions, spare parts, tips and tricks and all our contact information.

RECYCLABILITY

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling free of charge.

NO

NO

INNHOLD

28 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER
30 SPESIELLE SIKKERHETSANVISNINGER FOR DETTE PRODUKTET
32 PRODUKTOVERSIKT
33 FØR FØRSTE GANGS BRUK
33 GRUNNLEGGENDE FUNKSJONER
35 HASTIGHETSJUSTERING
36 SPIRALKROK
38 FLEXI-VISP
40 DOBBEL VISP
42 RENGJØRINGSANVISNINGER
43 FEILSØKINGSVEILEDNING
46 GARANTI
47 TEKNISKE SPESIFIKASJONER
47 SUPPORT OG RESERVEDELER
47 GJENVINNING

NO

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

- Produktet skal ikke brukes av barn. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Produktet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger om sikker bruk av produktet og er klar over farene forbundet med bruken.
- Trekk alltid ut støpselet til produktet hvis du går fra det uten tilsyn samt før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av produktet og trekk ut støpselet før du skifter tilbehør eller håndterer bevegelige deler under bruk.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes ut med en tilsvarende ledning som kan bestilles fra produsenten eller en servicerepresentant for produsenten. Ellers kan det medføre fare.
- Gå aldri fra produktet uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen.
- Produktet må aldri senkes ned i vann.

- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Produktet er beregnet for innendørs bruk i private husholdninger. Det er ikke beregnet for bruk i industri eller annen næring.
- Produktet må plasseres på et plant og stabilt underlag før bruk.
- Kontroller at spenningen som er angitt på produktet, tilsvarer spenningen i det lokale strømnettet før du kobler til produktet.
- Produktet er koblet til jord kun for funksjonsformål.
- Bruksanvisningen finner du også på vårt nettsted **www.wilfa.no.**

NO

SPESIELLE SIKKERHETSANVISNINGER FOR DETTE PRODUKTET

- Plasser aldri hendene mellom den roterende bollen og hovedenheten. Ellers kan det medføre personskade.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, slikkepotter og andre redskaper unna den roterende bollen, flexi-vispen, de doble vispene eller spiralkroken under bruk. Ellers kan det medføre personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
- Ikke overskrid maksimumskapasiteten som er spesifisert for hvert verktøy.

NO

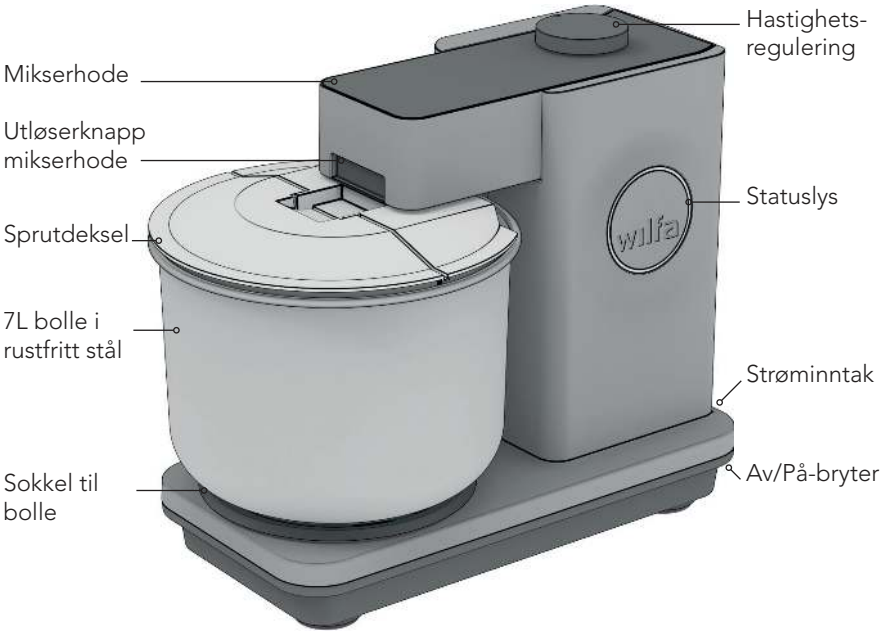
GRATULERER MED DIN NYE KJØKKENMASKIN WILFA PROBAKER

Maskinen er designet og utviklet i Norge av vårt erfarne og entusiastiske team i samarbeid med Baker- og Konditorlandslaget (BKL) – for å gi deg den best mulige kjøkkenmaskinen.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

NO

PRODUKTOVERSIKT



Dobbel visp | Flexi-visp | Spiralkrok | Strømledning | Deigskrape

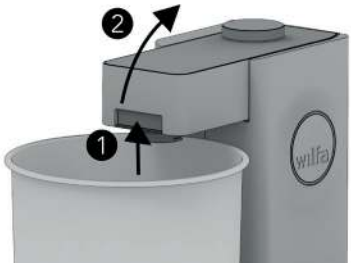
FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Rengjør alle deler som kommer i kontakt med mat før første gangs bruk. Se flere detaljer i "Rengjøringsanvisninger".

GRUNNLEGGENDE FUNKSJONER

NO

OBS! Kontroller alltid at hastigheten er satt til 0 før du åpner hodet eller fester/løsner verktøy



ÅPNE MIKSERHODET

1. Trykk og hold inne utløserknappen.
2. Vipp mikserhodet bakover til det låses i åpen posisjon.

LUKK MIKSERHODET

1. Trykk og hold inne utløserknappen.
2. Trykk mikserhodet ned til det låses i lukket posisjon.

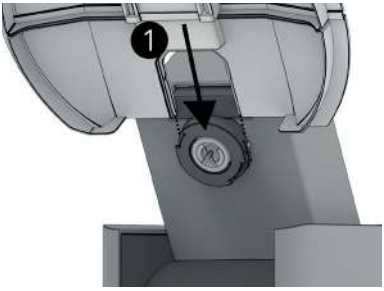
FESTE BOLLEN

1. Plasser bollen forsiktig på sokkelen og pass på at sporene i sokkelen er parallelle med bollens låsemekanisme.
2. Drei bollen med klokken. Den er forsvarlig låst når den ikke kan dreies lenger.

NO

LØSNE BOLLEN

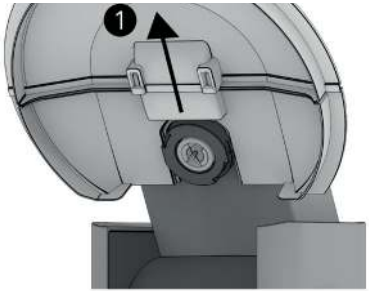
1. Drei bollen mot klokken til den ikke kan dreies lenger.
2. Fjern bollen fra sokkelen.



FESTE LOKKET PÅ BOLLEN

1. Skyv lokket inn i sporet nærmest mikserhodet.
2. Lokket er riktig plassert når det låses på plass.

OBS! Mikserhodet må stå i åpen stilling før lokket festes. Hvis ikke, kan det forårsake skade på lokket.



LØSNE LOKKET PÅ BOLLEN

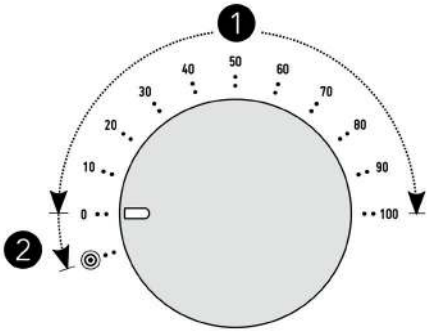
1. Ta av lokket ved å trekke det utover.

Merk: Mikserhodet må stå i åpen stilling før lokket løsnes. Hvis ikke, kan det forårsake skade på lokket.

NO

HASTIGHETSJUSTERING

Merk: Anbefalte hastigheter finner du i avsnittene som omhandler de spesifikke verktøyene.



❶ HASTIGHETSFUNKSJON

Hastigheten kan stilles inn fra 5% til 100% i steg på 5%.
Hastighetsindikasjonsstreken viser gjeldende hastighetsinnstilling.

BRUKE HASTIGHETSFUNKSJONEN:

1. Start alltid med hastighetsindikatoren på 0.
2. Kontroller at maskinen er koblet til strømforsyningen og at av/på-bryteren ved siden av strøminntaket står i på-posisjon.
3. Start langsomt og drei hastighetsreguleringen gradvis med klokken til ønsket hastighet.

❷ PULSFUNKSJON

Pulsfunksjonen muliggjør rask innstilling av maksimal hastighet.

BRUKE PULSFUNKSJONEN:

1. Start alltid med hastighetsindikatoren på 0.
2. Kontroller at maskinen er koblet til strømforsyningen og at av/på-bryteren ved siden av strøminntaket står i på-posisjon.
3. Drei hastighetsreguleringen mot klokken og hold den i posisjon for å aktivere pulsfunksjonen.
4. Slipp hastighetsreguleringen for å stoppe maskinen.

ADVARSEL: Ta alltid hensyn til om innholdet i bollen risikerer å sprute eller om blandingen er for tung for maskinen på full hastighet. Bruk hastighetsfunksjonen hvis du er i tvil.

NO

SPIRALKROK

ANBEFALT FOR:

- Gjærdeig
- Mørdeig:
- Pastadeig

MAKSIMAL KAPASITET

	Maks. mel-mengde	Væskeinnhold (væske %*)	Anbefalt tid	Anbefalt hastighet
Vanlig deig	3 kg	2,0L (67%)	5 - 8 min	50 - 100%
Halvtørr deig	1,5 kg	0,9L (60%)	5 - 8 min	30 - 70%
Tørr deig	0,8 kg	0,44L (55%)	5 - 8 min	20 - 50%
Pastadeig	0,5 kg	0,3 kg egg	1 - 4 min	10 - 30%

**Væske %: Forholdet mellom væske og mel. Beregnes ved å bruke "Bakerens prosent".*

Maksimale kapasiteter og anbefalte tider bygger på elting av deig med vanlig hvetemel og kaldt vann til glutennettverket er ferdig utviklet.

AUTOMATISK OVERBELASTNINGSVERN

Maskinen er utstyrt med et automatisk overbelastningsvern som overvåker motorbelastningen kontinuerlig. Ved overbelastning som følge av for tung elting stopper maskinen automatisk, og hastighetsindikatoren begynner å blinke for å angi overbelastning. Tilbakestill maskinen ved å sette hastigheten til 0%. Gjentatt aktivering av overbelastningsvernet kan gjøre at maskinen blir utsatt for ekstra slitasje, og følgende tiltak bør vurderes hvis motorens overbelastningsvern blir aktivert:

1. Tilsett mer væske. Deigen blir da enklere å elte.
2. Del deigen i to og elt halvparten av gangen.
3. Kjør maskinen med lavere hastighet.

Merk: Probaker er også utstyrt med et termisk motorvern. Gjentatt aktivering av det automatiske overbelastningsvernet eller bruk i høye romtemperaturer kan utløse det termiske vernet. La maskinen avkjøle i 30 minutter hvis den ikke vil starte.

RENGJØRING

Rengjør spiralkroken med varmt såpevann eller i oppvaskmaskin.

BRUK

FESTE SPIRALKROKEN

1. Sett verktøyskaftet inn i verktøyfestet.
2. Drei med klokken for å låse verktøyet. Verktøyet er riktig montert når det "klikker" på plass.

NO

LØSNE SPIRALKROKEN

1. Drei mot klokken til verktøyet beveger seg utover.
2. Fjern verktøyet fra verktøyfestet.

Start alltid langsomt når du blander inn ingredienser eller tilsetter nye ingredienser. Øk hastigheten gradvis etter hvert som innholdet blandes.

BAKERENS TIPS

1. Start med kalde ingredienser. Elteprosessen genererer varme under elting. Temperaturen på deigen øker gjerne med 1 - 2°C per minutt. Generelt anbefales det å stoppe eltingen når deigen kommer opp i en temperatur på 26°C. Høyere temperaturer kan påvirke deigen og føre til at glutennettverket brytes ned.
2. Elt tilstrekkelig til å utvikle et sterkt glutennettverk. Elting med anbefalt hastighet og tid som beskrevet i "Maksimal kapasitet" gir gjerne et godt resultat.
3. Utfordre deg selv: Høyt vanninnhold i deigen kombinert med riktig elting gir gjerne et langvarig og luftig resultat.

NO

FLEXI-VISP

ANBEFALT FOR:

- Smørkrem
- Kakeblandinger
- Syltetøy
- Potetmos

MAKSIMAL KAPASITET

Maksimalt innhold	3L
Maksimal hastighet	100%
Maksimal tid	15 min

ADVARSEL:

- Sørg alltid for at smøret holder romtemperatur og at potetene er ordentlig kokt når du bruker flexi-vispen.
- Ikke bruk flexi-vispen til deig eller mørdeig. Spiralkroken er det anbefalte verktøyet til denne typen deiger.

RENGJØRING

Flexi-vispen må alltid demonteres før rengjøring.

- Demontering: Fjern silikonskrapen ved å løsne klaffene på skrapen.
- Både selve flexi-vispen og silikonskrapen kan vaskes i oppvaskmaskin.

NO

BRUK

MONTERE SILIKONSKRAPEN

1. Monter silikonskrapen i sporet i bunnen av selve flexi-vispen.
2. Hekt klaffene inn i sporene til flexi-vispen.
3. Kontroller at silikonskrapen er forsvarlig montert på selve flexi-vispen.

FESTE FLEXI-VISPEN

1. Sett verktøyskaftet inn i verktøy-festet.
2. Drei med klokken for å låse verktøyet. Verktøyet er riktig montert når det "klikker" på plass.

LØSNE FLEXI-VISPEN

1. Drei mot klokken til verktøyet beveger seg utover.
2. Fjern verktøyet fra verktøyfestet.

NO

DOBBEL VISP

ANBEFALT FOR:

- Krem
- Eggehvite
- Sukkerbrød

MAKSIMAL KAPASITET

	Minimum	Maksimum	Anbefalt tid	Anbefalt hastighet
Krem	0,1L	1,5L	2 - 4 min	30 - 50%
Eggehvite	2 egge-hviter	16 egge-hviter	4 - 8 min	50 -70%
Pannekake-røre	0,5L	3L	1 - 3 min	30 - 50%
Sukkerbrød-blanding	2 egg	12 egg	4 - 8 min	50 -70%

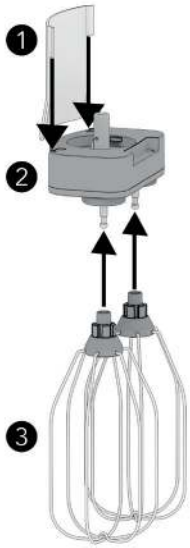
ADVARSEL:

- Unngå å bruke dobbelvispen til tyngre kakeblandinger. Fleksivispen er det anbefalte verktøyet til tyngre kakeblandinger.
- Start alltid langsomt når du bruker dobbelvispen og øk gradvis etter hvert som innholdet blandes. **Aldri overstig 70% hastighet.**

RENGJØRING

Løsne alltid ballongvispene og sprutbeskyttelse fra girboksen før rengjøring. Ballongvispene og sprutbeskyttelsen tåler oppvaskmaskin. Vispens girkobling skal rengjøres med en fuktig klut.

BRUK

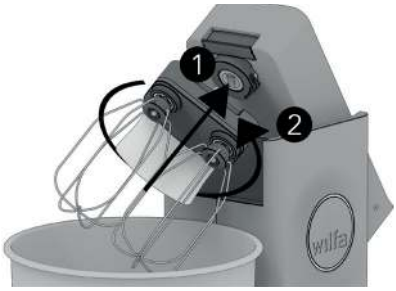


MONTERE VISPEN

1. Monter ballongvispene (3) på girboksen (2) ved å skyve dem inn i ballongvispholderne. Vispene er satt riktig inn når de klikker på plass.
2. Det anbefales å bruke vispens sprutbeskyttelse (1) og sprutdekselet til bollen (ref. "grunnleggende bruk") for å unngå sprut. Sprutbeskyttelsen monteres ved å skyve den inn i sporene i vispens girboks.

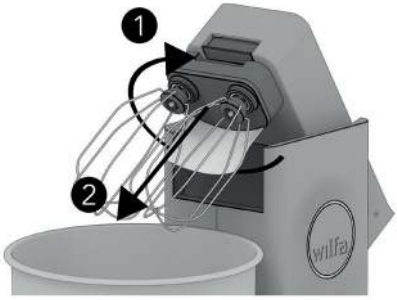
Merk: Ballongsvispene er konstruert slik at høyden justeres automatisk etter innholdet i bollen. Det betyr at vispen kan komme til å berøre bunnen av bollen når det er veldig lite innhold i bollen.

NO



FESTE DOBBELVISPEN

1. Start med å plassere girboksen til dobbelvispen i ca. 45 graders vinkel med klokken som vist i figuren, og sett verktøyskaftet inn i verktøyholderen.
2. Lås verktøyet på plass ved å dreie det mot klokken til det låses på plass.



LØSNE DOBBELVISPEN

1. Drei girboksen til vispen ca. 45 grader med klokken til den ikke kan dreies lenger.
2. Trekk verktøyet vekk fra mikserhodet for å ta det av.

NO

RENGJØRINGSANVISNINGER

FØLGENDE VERKTØY OG TILBEHØR KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

- Spiralkrok
- Flexi-visp*
- Ballongvisper
- Vispenes sprutbeskyttelse
- 7L bolle i rustfri stål
- Sprutdeksel til bolle
- Deigskrape

BRUK EN FUKTIG KLUT TIL Å RENGJØRE:

- Hovedenheten til Probake
- Girboksen til dobbel visp
- Gummiringen i sokkelen til bollen**

* Skill alltid silikonskrapen fra flexi-vispen før rengjøring (ref. "Flexi-visp")

**Gummiringen i sokkelen til bollen skal løftes forsiktig med en flat gjenstand for grundig rengjøring

NO

FEILSØKINGSVEILEDNING

Problem	Mulig årsak	Handling
Bollen er løs når den er montert	Manglende gummiring på sokkelen til bollen	Fest gummiringen igjen
	Bollen er ikke ordentlig festet	Drei bollen med klokken til den ikke kan dreies lenger
	Fett eller vann mellom bollen og sokkelen	Rengjør gummiringen som beskrevet i "Rengjøringsanvisninger"
Bollen er vanskelig å feste	Smuss mellom sokkelen og bollen	Rengjør gummiringen som beskrevet i "Rengjøringsanvisninger", og rengjør sokkelen til maskinen med en fuktig klut
Maskinen stopper under elting	For tung belastning *(Probaker måler kontinuerlig hvor tungt belastet maskinen er og kutter strømmen når belastningen blir for høy)*	1. Sett hastigheten til 0 2. Reduser deigmotstanden ved enten å: a. Tilsette væske b. Fjerne en del av deigen c. Elte ved lavere hastighet
	Motoren er overopphetet *(Motoren er utstyrt med et termisk beskyttelsessystem som kutter strømmen hvis motortemperaturen blir for høy)*	Trekk ut støpselet og la maskinen avkjøle i 30 minutter før du starter den på nytt

NO

Problem	Mulig årsak	Handling
Vispen treffer bunnen av bollen	Ikke nok innhold i bollen *(Ballongsvispene er konstruert slik at høyden justeres automatisk etter innholdet i bollen. Det betyr at vispene kan berøre bunnen hvis det er svært lite innhold i bollen)*	Tilsett mer innhold
Maskinen vil ikke starte	Av/på-bryteren ved siden av strøminntaket står i av-posisjon (O).	Sett bryteren i på-posisjon (I)
	Strømledningen er ikke ordentlig tilkoblet	Sørg for at støpselet er satt helt inn
	Hodet er ikke ordentlig lukket	Lukk hodet til det låses skikkelig på plass
	Motoren er overopphetet:	Probaker kutter strømmen når motortemperaturen blir for høy. Trekk ut støpselet og la maskinen avkjøle i minst 30 minutter
Hastighets-indikatorlyset blinker når maskinen slås på	Hastigheten er ikke satt til 0 når maskinen starter	Sett hastigheten til 0
Silikonskrapen til flexi-vispen løsner	Smuss eller fett i festepunktet	Rengjør silikonringen og flexi-vispen grundig med såpevann eller i oppvaskmaskinen
	Flexi-vispen er ikke det riktige verktøyet for tyngre deiger som gjærdeig og mørdeig	Se avsnittet som omhandler verktøy. Bruk spiralkroken hvis du er i tvil

NO

NO

GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen. Vi gir også 10 års garanti på motoren. Garantien dekker produksjonsfeil eller mangler som oppstår i garantiperioden. Kjøpskvitteringen fungerer som bevis overfor forhandleren hvis du krever garanti.

Garantien er kun gyldig for produkter som er kjøpt og brukt i privathusholdning. Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes kommersielt. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger instruksjonene fra Wilfa, eller ved uautoriserte modifiseringer og reparasjoner. Garantien dekker heller ikke normal bruksslitasje på produktet, misbruk, mangel på vedlikehold, bruk av feil elektrisk spenning eller:

- Skader på verktøy eller hovedenhet som følge av overskridelse av maksimal kapasitet
- Slitasjemerker på hovedenhet, rustfri stålbolle og verktøy

NO

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

220-240V~50/60Hz, 700W

SUPPORT OG RESERVEDELER

For support, besøk **oss på wilfa.no**, og se vår kundeservice/supportside. Her finner du vanlige spørsmål, reservedeler, tips og triks, samt all kontakt-informasjon.

GJENVINNING

Dette merket betyr at produktet ikke skal avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall i EØS-området. For å unngå skade på miljø og mennesker er det viktig at produktet gjenvinnes. Lever produktet til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken der du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning vederlagsfritt.

SE

SE

INNEHÅLL

50 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
52 SPECIELLA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DEN HÄR APPARATEN
54 PRODUKTÖVERSIKT
55 FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
55 BASFUNKTIONER
57 HASTIGHETSREGLERING
58 DEGKROK
60 FLEXI-VISP
62 DUBBELVISP
64 RENGÖRINGSANVISNINGAR
65 FELSÖKNINGSGUIDE
68 GARANTI
69 TEKNISKA SPECIFIKATIONER
69 SUPPORT OCH RESERVDELAR
69 ÅTERVINNINGSBARHET

SE

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat får inte användas av barn. Förvara och använd apparaten och elsladden utom räckhåll för barn.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap eller erfarenhet om apparaten, under förutsättning att detta sker under överinseende av en ansvarig vuxen person som förstår riskerna och ger instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt.
- Dra alltid ut apparatens stickkontakt ur eluttaget om den ska lämnas utan uppsikt, samt före montering, demontering eller rengöring.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
- Om nätkabeln skadas måste den bytas ut mot en speciell kabel eller enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller dennes serviceagent för att undvika risk.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när dess stickkontakt är ansluten till ett eluttag.

- Sänk aldrig ner apparaten i vatten.
- Var försiktig vid hantering av de vassa knivbladen, tömning av behållaren och rengöring av apparaten.
- Produkten är endast avsedd att användas inomhus och för hemmabruk. Den är inte avsedd för masstillverkning eller kommersiell användning.
- Apparaten måste placeras på en plan och stadig yta före användning.
- Kontrollera alltid att spänningen på apparatens märkskylt överensstämmer med nätspänningen innan du ansluter stickkontakten till eluttaget.
- Denna apparat har endast en jordanslutning för funktionsändamål.
- Bruksanvisningen finns även på vår webbplats **www.wilfa.com.**

SE

SPECIELLA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DEN HÄR APPARATEN

- Placera aldrig händerna mellan den roterande skålen och basenheten för att undvika skador.
- Rör inte vid rörliga delar. Håll händer, hår, kläder samt spatlar och andra redskap borta från den roterande skålen, vispen, vispen eller degkrokarna under drift för att förhindra skador på apparaten.

SE

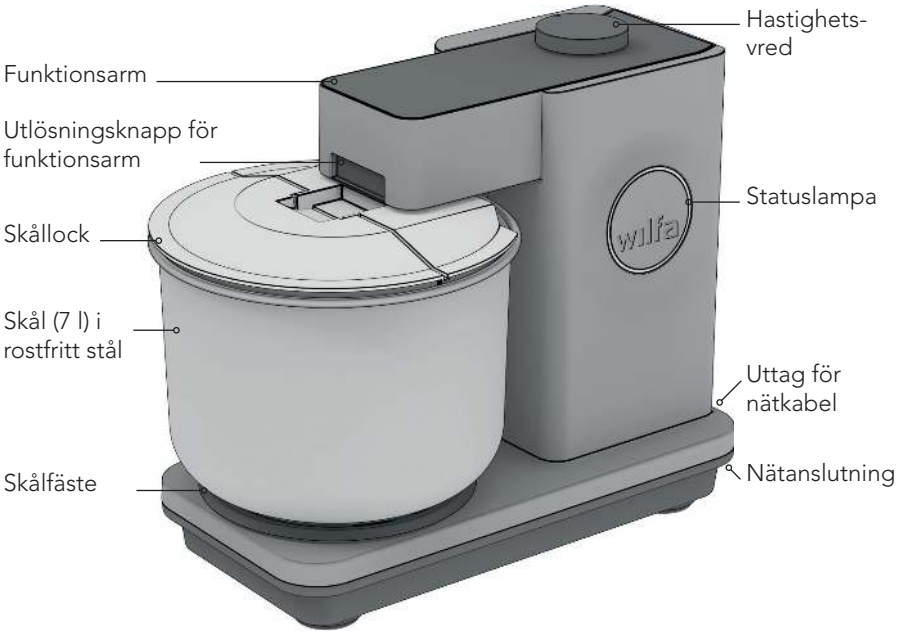
GRATTIS TILL DIN NYA KÖKSMASKIN, WILFA PROBAKER

Den här köksmaskinen är designad och utvecklad i Norge av vårt erfarna och engagerade team i samarbete med det norska bageri- och konditorteamet – allt för att ge dig bästa möjliga köksmaskin.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

SE

PRODUKTÖVERSIKT



Dubbelvisp | Flexi-visp | Degkrok | Nätkabel | Degskrapa

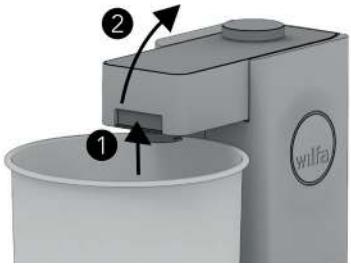
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du tar köksmaskinen i bruk. Se avsnittet ”Rengöringsanvisningar” för mer information.

BASFUNKTIONER

Obs! Säkerställ alltid att hastigheten är inställd till 0 innan du fäller upp funktionsarmen eller fäster/tar loss redskap

SE



FÄLLA UPP FUNKTIONSARMEN

1. Tryck på och håll ner utlösnings-knappen.
2. Luta funktionsarmen bakåt den det låses på plats i uppfällt läge.

FÄLLA NER FUNKTIONSARMEN

1. Tryck på och håll ner utlösnings-knappen.
2. Tryck ner funktionsarmen tills den spärras på plats.

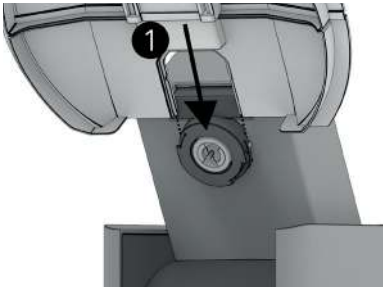
SÄTTA FAST SKÅLEN

1. Placera försiktigt skålen på skålfästet samtidigt som du ser till att urtagen för att sätta fast skålen är i linje med spärrmekanism på skålfästet.
2. Vrid skålen medurs. Den är ordentligt spärrad på plats när den inte kan roteras ytterligare.

SE

TA LOSS SKÅLEN

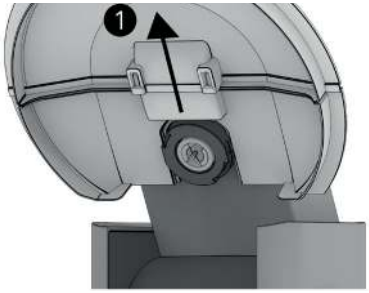
1. Vrid skålen moturs tills den inte kan roteras ytterligare.
2. Ta bort skålen från fästet..



SÄTTA FAST LOCKET PÅ SKÅLEN

1. Tryck in locket i öppningen närmast funktionsarmen.
2. Locket är korrekt placerat när det spärras på plats.

Obs! Funktionsarmen måste vara i uppfällt läge innan locket sätts på. I annat fall kan locket skadas.



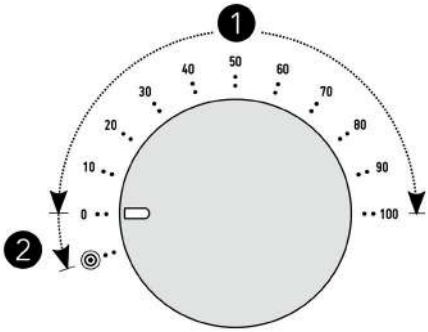
TA LOSS LOCKET FRÅN SKÅLEN

1. Ta bort locket genom att dra det utåt.

Obs! Funktionsarmen måste vara i uppfällt före borttagning av locket. I annat fall kan locket skadas.

HASTIGHETSREGLERING

Obs! Se de olika avsnitten för de specifika redskapen för hastighetsrekommendationer.



SE

1 HASTIGHETSINSTÄLLNING

Hastigheten kan ställas in från 5–100 % i steg om 5 %. Hastighetsindikeringslinjen visar aktuell hastighetsinställning.

ANVÄND SÅ HÄR:

1. Börja alltid med hastighetsindikatorn inställd till 0.
2. Se till att apparaten är ansluten och att strömbrytaren bredvid uttaget på apparaten står i läge ON.
3. Starta långsamt och vrid hastighetsvredet medurs gradvis till önskad hastighet.

2 PULSLÄGE

Pulsläget möjliggör snabb inställning av korta pulser med maximal hastighet.

ANVÄND SÅ HÄR:

1. Börja alltid med hastighetsindikatorn inställd till 0.
2. Se till att apparaten är ansluten och att strömbrytaren bredvid uttaget på apparaten står i läge ON.
3. Vrid hastighetsknappen moturs och håll kvar den för att aktivera pulsläget.
4. Släpp knappen för avbryta pulsläget.

VARNING: Överväg alltid om innehållet i skålen riskerar att stänka eller om blandningen är för tung för apparaten vid full hastighet. Är du osäker – använd hastighetsläget.

SE

DEGKROK

REKOMMENDERAS FÖR:

- Jästdeg
- Kakdeg
- Pastadeg

MAXIMAL KAPACITET

	Maximalt mjöl	Vätskeinnehåll (vätska %*)	Rekommende-rad tid	Rekommende-rad hastighet
Vanlig deg	3 kg	2,0 l (67 %)	5–8 min.	50–100 %
Halvtorr deg	1,5 kg	0.9 l (60 %)	5–8 min.	30–70 %
Torr deg	0,8 kg	0,44 l (55 %)	5–8 min.	20–50%
Pastadeg	0,5 kg	0,3 kg ägg	1–4 min.	10–30%

**Vätska %: Förhållande vätska/mjöl. Beräknas med hjälp av "Bakers Percentage" (bagarprocent).*

Maximal kapacitet och rekommenderade tider baseras på degknådning med vanligt vetemjöl och kallt vatten tills glutenet har utvecklats helt.

AUTOMATISKT ÖVERBELASTNINGSSKYDD

Apparaten är utrustad med ett automatiskt överbelastningsskydd som fortlöpande övervakar motorbelastningen. Vid överbelastning på grund av för tung knådning stannar apparaten automatiskt och hastighetsindikatorn börjar blinka för att indikera överbelastning. Återställ apparaten genom att ställa in hastigheten till 0 %. Upprepad utlösning av överbelastningsskyddet kan orsaka snabbt slitage på apparaten och följande åtgärder bör övervägas vid utlösning av motorns överbelastningsskydd:

1. Tillsätt mer vätska. Det gör degen mer lättknådad.
2. Dela degen i två delar och knåda halva degen åt gången.
3. Kör apparaten med lägre hastighet.

Obs! Probaker är även utrustad med överhettningsskydd för motorn. Upprepad utlösning av det automatiska överbelastningsskyddet eller användning i förhöjd rumstemperatur kan utlösa överhettningsskyddet. Låt apparaten svalna i 30 minuter om den inte startar.

RENGÖRING

Rengör degkroken med varmt vatten och milt diskmedel eller i diskmaskinen.

ANVÄNDNING

SÄTTA I DEGKROKEN

1. För in skaftet i redskapsfästet.
2. Vrid medurs för att spärra redskapet på plats. Redskapet är korrekt monterat när det "snäpper" på plats.

SE

TA LOSS DEGKROKEN

1. Vrid moturs tills redskapet rör sig utåt.
2. Dra ut skaftet ur redskapsfästet.

Börja alltid långsamt när du blandar ingredienser eller tillsätter nya ingredienser. Öka gradvis hastigheten vartefter innehållet blandas.

BAGARTIPS

1. Börja med kalla ingredienser. Knådningsprocessen genererar värme vid knådning. Degens temperatur ökar vanligen med 1–2 °C per minut. Vi rekommenderar som regel att du slutar knåda degen när temperaturen når 26 °C. Högre temperaturer kan påverka degen och leda till att glutennätverket bryts ned.
2. Knåda tillräckligt för att ett starkt glutennätverk ska utvecklas. Knådning med rekommenderad hastighet och tid i enlighet med beskrivningen i "Maximal kapacitet" ger som regel bra resultat.
3. Utmana dig själv: Hög vattenhalt i degen i kombination med korrekt knådning ger ofta ett bestående och luftigt resultat.

SE

FLEXI-VISP

REKOMMENDERAS FÖR:

- Smörkräm
- Kaksmet
- Sylt
- Potatismos

MAXIMAL KAPACITET

Maximalt innehåll	3 l
Maximal hastighet:	100 %
Maxtid	15 min

VARNING:

- Använd alltid rumstempererat smör och ordentligt kokt potatis vid användning av flexivispen.
- Använd inte flexi-vispen för jästdeg eller kakdeg. Degkroken är det rekommenderade redskapet för sådana degar.

RENGÖRING

Flexi-vispen måste alltid tas isär före rengöring.

- Isärtagning: Ta loss silikonskrapan genom att lossa fliken på silikonskrapan.
- Både delarna på flexi-vispen, själva vispenheten och silikonskrapan, tål maskindisk.

ANVÄNDNING

SÄTTA PÅ SILIKONSKRAPAN

1. Sätt silikonskrapan i spåret nederst på vispenheten.
2. Haka fast flikarna i vardera änden av silikonskrapan.
3. Kontrollera att silikonskrapan sitter stadigt på plats på vispenheten.

SE

MONTERA FLEXIVISPEN

1. För in skaftet i redskapsfästet.
2. Vrid medurs för att spärra redskapet på plats. Redskapet är korrekt monterat när det "snäpper” på plats.

TA LOSS FLEXI-VISPEN

1. Vrid moturs tills redskapet rör sig utåt.
2. Dra ut skaftet ur redskapsfästet.

SE

DUBBELVISP

REKOMMENDERAS FÖR:

- Kräm
- Äggvitor
- Sockerkakssmet

MAXIMAL KAPACITET

	Minimum	Maximum	Rekommende-rad tid	Rekommende-rad hastighet
Kräm	0,1 l	1,5 l	2–4 min.	30–50 %
Äggvitor	2 äggvitor	16 äggvitor	4–8 min.	50–70 %
Pannkaksmet	0,5 l	3 l	1–3 min.	30–50 %
Sockerkaks-smet	2 ägg	12 ägg	4–8 min.	50–70%

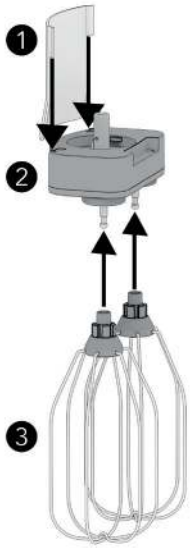
VARNING:

- Tänk på att inte blanda för tjocka kaksmeter med vispen. För tjockare kaksmeter rekommenderas flexi-vispen.
- Börja alltid långsamt medan du använder dubbelvispen och öka gradvis hastigheten vartefter ingredienserna blandas. **Överskrid aldrig 70 % av hastigheten.**

RENGÖRING

Ta alltid loss ballongvisparna och stänkskyddet från växellådan före rengöring. Ballongvisparna och stänkskyddet tål maskindisk. Växellådan torkas av med en fuktad trasa.

ANVÄNDNING

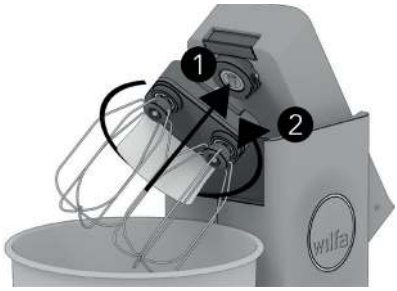


SÄTTA FAST VISPEN

1. Sätt in ballongvisparna (3) i växellådan (2) genom att trycka in dem i de för ändamålet avsedda fästena. Ballongvisparna är korrekt isatta när de snäpper på plats.
2. Vi rekommenderar att du använder stänkskyddet (1) och locket (se avsnittet "Basfunktioner") för att undvika stänk. Du monterar stänkskyddet genom att skjuta in det i öppningarna i växellådan.

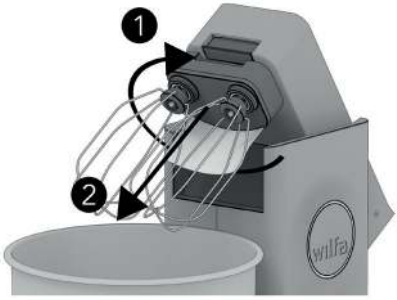
Obs! Ballongvisparna är utformade för att automatiskt anpassa höjden baserat på innehållet i skålen. Vid minimalt innehåll innebär detta att dubbelvispen kan slå i botten av skålen.

SE



SÄTTA FAST DUBBELVISPEN

1. Håll växellådan i en vinkel om 45 grader medurs (se bild) och för in skaftet i redskapsfästet.
2. Vrida redskapet moturs tills det spärras på plats.



TA LOSS DUBBELVISPEN

1. Vrid växellådan medurs cirka 45 grader tills den inte går att vrida längre.
2. Dra bort redskapet från funktionsarmen för att ta loss det.

SE

RENGÖRINGSANVISNINGAR

FÖLJANDE REDSKAP OCH TILLBEHÖR TÅL MASKINDISK:

- Degkrok
- Flexi-visp
- Ballongvispar
- Stänkskydd för visp
- Skål (7 l) i rostfritt stål
- Skållock
- Degskrapa

RENGÖR MED EN FUKTAD TRASA:

- Probaker-basenhet
- Växellåda för visp
- Skålfästets gummiring**

* Ta alltid loss silikonskrapan från flexivispen före rengöring (se ”Flexivisp”)

** Gummiringen på skålfästet ska lyftas försiktigt med ett plant föremål för noggrann rengöring

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Skålen sitter löst vid montering	Skålfästets gummiring saknas	Sätt tillbaka gummiringen
	Skålen är inte spärrad på plats	Vrid skålen medurs tills det star stopp
	Det finns fett eller vatten mellan skålen och skålfästet	Rengör gummiringen enligt beskrivningen i "Rengöringsanvisningar"
Skålen är svår att spärra på plats	Skräp mellan skålen och skålfästet	Rengör gummiringen enligt beskrivningen i "Rengöringsanvisningar" och rengör skålfästet och basenheten med en fuktad trasa
Maskinen stannar under knådning	Överbelastad *(Probaker mäter belastningen genast och bryter strömmen vid för hög belastningen)*	1. Ställ in hastigheten till 0 2. Minska motståndet från degen genom att antingen: a. Tillsätta vätska b. Ta bort en del av degen c. Knåda vid lägre hastighet
	Motorn är överhettad *(Motorn är utrustad med ett överhettningsskydd som bryter strömmen om motortemperaturen blir för hög)*	Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter innan du startar om den.

SE

SE

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Vispen slår i botten av skålen	Inte tillräckligt med innehåll i skålen *(Ballongvisparna är utformade för att automatiskt anpassa höjden baserat på innehållet i skålen. Vid minimalt innehåll innebär detta att dubbelvispen kan slå i botten av skålen)*	Tillsätt mer innehåll
Apparaten startar inte	Strömbrytaren bredvid uttaget på apparaten står i läget OFF (O)	Ändra läget till ON (I)
	Nätkabeln är inte korrekt ansluten	Se till att stickkontakten sitter korrekt i eluttaget och nätkabeln är korrekt ansluten.
	Funktionsarmen är inte ordentligt nedfälld	Fäll ner funktionsarmen tills den spärras korrekt på plats
	Motorn är överhettad	Probaker bryter strömmen när motortemperaturen blir för hög. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter
Hastighets-indikeringsringen blinkar vid start	Hastigheten är inte inställd till 0 vid start	Vrid hastighetsvredet till 0
Flexi-vispens silikonskrapa lossnar	Skräp eller fett vid monteringsstället	Rengör silikonringen och flexi-vispen noggrant med varmt vatten och milt diskmedel eller i diskmaskinen
	Flexi-vispen är inte rätt redskap för tyngre degar som jäsdegar och kakdegar	Se avsnitten om de olika redskapen. Är du osäker – använd degkroken.

SE

SE

GARANTI

Wilfa ger en garanti på fem (5) år på denna produkt från och med inköpsdatum. Vi ger även 10 års motorgaranti. Garantin täcker produktionsfel eller fel som uppstår under garantitiden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk, för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning eller:

- Skador på redskap eller basenhet till följd av att maximal kapacitet har överskridits
- Märken orsakade av slitage på basenheten, skålen av rostfritt stål eller redskapen

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

220–240 V~ 50/60 Hz 700 W

SUPPORT OCH RESERVDELAR

För support besök oss på **wilfa.com** och se vår kundservice-/supportsida. Här hittar du svar på vanliga frågor, reservdelar, tips och tricks och all vår kontakt-information.

SE

ÅTERVINNINGSBARHET

Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas i enlighet med gällande miljöbestämmelser. Den uttjänta produkten kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. De kan omhänderta produkten och återvinna den på miljömässigt sätt utan kostnad.

DK

DK

INDHOLD

72 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
73 SÆRLIG SIKKERHEDSVEJLEDNING TIL DENNE ENHED
76 PRODUKTOVERSIGT
77 FØR IBRUGTAGNING
77 GRUNDLÆGGENDE BETJENING
79 HASTIGHEDSJUSTERING
80 SPIRALKROG
82 FLEXI-PISKERIS
84 DOBBELT PISKERIS
86 RENGØRINGSVEJLEDNING
87 FEJLFINDINGSGUIDE
90 GARANTI
91 TEKNISKE SPECIFIKATIONER
91 SUPPORT OG RESERVEDELE
91 GENANVENDELIGHED

DK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn og inden montering, demontering eller rengøring.
- Sluk apparatet, og træk stikket ud af kontakten før udskiftning af tilbehør, eller hvis du berører dele, der bevæger sig under brug.
- Hvis den strømførende ledning er beskadiget, skal den udskiftes med en specialledning eller tilbehør fra producenten eller deres serviceafdeling for at undgå nogen risiko.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

- Vær forsigtig, når du rører ved de skarpe knive, tømmer skålen og under rengøring.
- Dette produkt er kun beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel husholdningsbrug.
- Placer apparatet på et fladt, jævnt underlag inden brug.
- Kontroller, at spændingen angivet på apparatet svarer til den lokale hovedspænding, inden du tilslutter apparatet.
- Dette apparat omfatter en jordforbindelse alene til funktionelle formål.
- Brugervejledningen er også tilgængelig på vores hjemmeside **wilfa.com.**

SÆRLIG SIKKERHEDSVEJLEDNING TIL DENNE ENHED

- Hold ikke hænderne mellem den roterende skål og hovedenheden for at undgå personskade.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Undgå at hænder, hår, tøj eller spatler og andre redskaber kommer i kontakt med den roterende skål, rørespade, piskeris eller dejkrog under betjening for at undgå personskade og/eller skade på apparatet.
- Fyld ikke skålen over maks.-niveauet.

DK

TILLYKKE MED DIN NYE WILFA PROBAKER KØKKENMASKINE

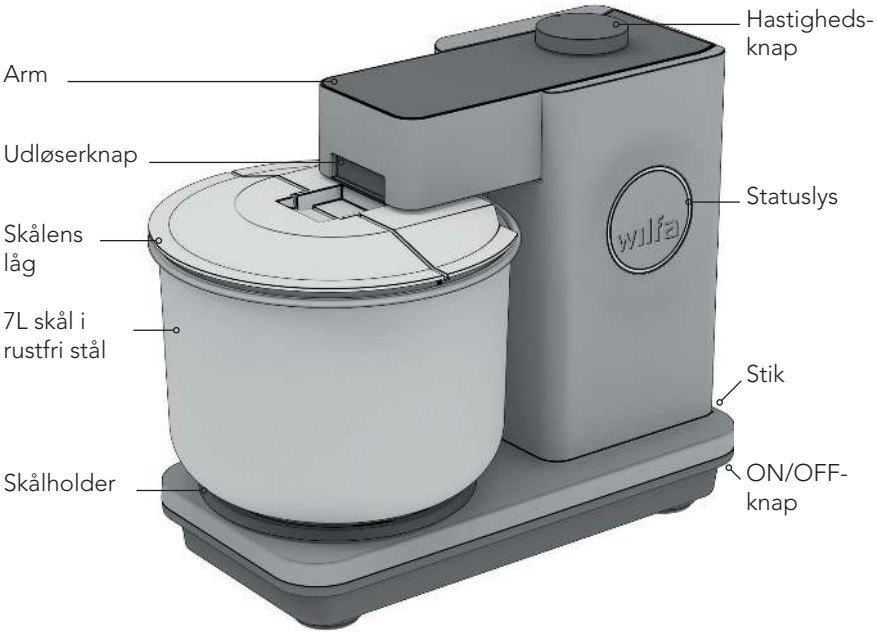
DK

Denne køkkenmaskine er designet og udviklet i Norge af vores erfarne og entusiastiske team i samarbejde med "det norske Baker- og Konditorlandslaget" – for at producere den bedst mulige køkkenmaskine.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

PRODUKTOVERSIGT

DK



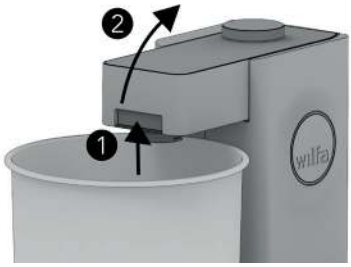
Dobbelt piskeris | Flexi-piskeris | Spiralkrog | Strømledning | Dejskraber

FØR IBRUGTAGNING

- Rengør alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, inden produktet tages i brug. Se flere oplysninger i "Rengøringsvejledningen".

GRUNDLÆGGENDE BETJENING

Bemærk: Hastigheden skal altid stå på 0, inden du løfter armen eller monterer/afmonterer redskaber



LØFT ARMEN

1. Tryk på udløserknappen, og hold den nede.
2. Vip armen bagud, til den låser i løftet position.

SÆNK ARMEN

1. Tryk på udløserknappen, og hold den nede.
2. Tryk armen nedad, til armen låser i lukket position.

MONTER SKÅLEN

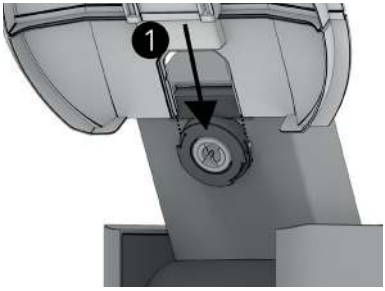
1. Placér forsigtigt skålen på holderen, og kontroller at indhakkene i skålen passer til holderens låsemekanisme.
2. Drej skålen med uret. Den er låst sikkert fast, når den ikke kan drejes mere.

DK

AFMONTER SKÅLEN

1. Drej skålen mod uret, til den ikke kan drejes mere.
2. Fjern skålen fra holderen.

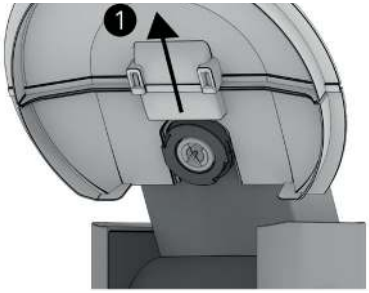
DK



MONTER SKÅLENS LÅG

1. Tryk låget ind i hullet tættest på armen.
2. Låget er placeret rigtigt, når det låser fast.

Bemærk: Armen skal være i løftet position, inden låget monteres. Hvis den ikke er det, kan låget blive beskadiget.



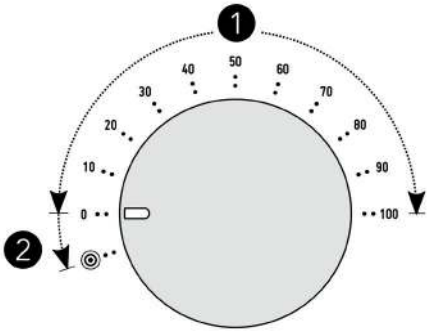
AFMONTER SKÅLENS LÅG

1. Fjern skålens låg ved at trække låget udad.

Bemærk: Armen skal være i løftet position, inden låget afmonteres. Hvis den ikke er det, kan låget blive beskadiget.

HASTIGHEDSJUSTERING

Bemærk: Se afsnittene om de forskellige redskaber for anbefalede hastigheder.



DK

1 HASTIGHEDSINDSTILLING

Hastigheden kan indstilles fra 5 % til 100 % med trin på 5 %.
Hastighedsindikatoren viser den aktuelle hastighedsindstilling.

SÅDAN BRUGER DU KØKKENMASKINEN:

1. Start altid med hastighedsindikatoren indstillet på 0.
2. Apparatet skal være tilsluttet, og knappen ved siden af stikket på maskinen skal stå på ON.
3. Start langsomt, og drej hastighedsknappen gradvist med uret, indtil den ønskede hastighed er opnået.

2 PULSE-INDSTILLING

Pulse-indstillingen giver mulighed for hurtig indstilling af korte pulseringer med maks. hastighed.

SÅDAN BRUGER DU KØKKENMASKINEN:

1. Start altid med hastighedsindikatoren indstillet på 0.
2. Apparatet skal være tilsluttet, og knappen ved siden af stikket på maskinen skal stå på ON.
3. Drej hastighedsknappen mod uret, og hold den i den position for at aktivere pulse-indstillingen.
4. Slip knappen igen for at stoppe maskinen.

ADVARSEL: Overvej altid, om indholdet i skålen risikerer at sprøjte, eller indholdet er for tungt til, at maskinen kan køre på fuld kraft. Hvis du er i tvivl, bør du bruge hastighedsindstillingen.

SPIRALKROG

ANBEFALES TIL:

- Gærdej
- Mørdej
- Pastadej

MAKS. KAPACITET

	Maks. mængde mel	Væskeindhold (væske %*)	Anbefalet tid	Anbefalet hastighed
Almindelig dej	3 kg	2,0 L (67 %)	5 – 8 min.	50 – 100 %
Halvtør dej	1,5 kg	0,9 L (60 %)	5 – 8 min.	30 – 70 %
Tør dej	0,8 kg	0,44 L (55 %)	5 – 8 min.	20 – 50 %
Pastadej	0,5 kg	0,3 kg æg	1 – 4 min.	10 – 30 %

**Væske%: Forhold mellem væske og mel. Beregnet ved at bruge "Bagerprocent".*

Den maksimale kapacitet og anbefalede tider er baseret på at ælte dej med almindeligt mel og koldt vand, indtil glutenen er fuldt udviklet.

DK

AUTOMATISK OVERBELASTNINGSBESKYTTELSE

Enheden er udstyret med automatisk overbelastningsbeskyttelse, der uafbrudt overvåger motorens belastning. I tilfælde af overbelastning på grund af hård æltning stopper maskinen automatisk, og hastighedsindikatoren begynder at blinke for at indikere overbelastning. Nulstil maskinen ved at indstille hastigheden på 0 %. Gentaget udløsning af overbelastningsbeskyttelsen kan medføre hurtigt slid på enheden, og følgende tiltag bør overvejes, hvis motorens overbelastningsbeskyttelse udløses:

1. Tilsæt mere væske. Det vil gøre det nemmere at ælte dejen.
2. Del dejen op i to dele, og ælt halvdelen af dejen ad gangen.
3. Anvend en lavere hastighedsindstilling.

Bemærk: Probaker er også udstyret med en termisk motorbeskyttelse. Gentaget udløsning af den automatiske overbelastningsbeskyttelse eller brug i høj rumtemperatur kan udløse den termiske beskyttelse. Lad maskinen køle af i 30 minutter, hvis maskinen ikke vil starte.

RENGØRING

Rengør spiralkrog i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine.

BRUG

MONTERING AF SPIRALKROG

1. Indsæt skaftet i monteringshullet.
2. Drej med uret for at låse den fast. Spiralrogen er monteret korrekt, når den "klikker" på plads.

AFMONTERING AF SPIRALKROG

1. Drej mod uret, til den bevæger sig udad.
2. Fjern den fra monteringshullet.

DK

Start altid langsomt, når du rører ingredienser eller tilsætter nye ingredienser. Sæt gradvist hastigheden op, når indholdet bliver rørt sammen.

BAGETIP

1. Start med kolde ingredienser. Ælteprocessen genererer varme under ældningen. Temperaturen på dejen vil typisk stige med 1 – 2 °C pr. minut. Generelt anbefales det at stoppe ældningen, når dejens temperatur når 26 °C. Højere temperaturer kan påvirke dejen og forringe glutennetværket.
2. Ælt dejen tilstrækkeligt til at udvikle et stærkt glutennetværk. Ældning ved den anbefalede hastighed og tid som beskrevet under "Maks. kapacitet" giver normalt gode resultater.
3. Giv dig selv en udfordring: Et stort vandindhold i dejen kombineret med rigtig ældning giver normalt et langtidsholdbart og luftigt resultat.

DK

FLEXI-PISKERIS

ANBEFALES TIL:

- Smørcreme
- Kageblandinger
- Syltetøj
- Mosede kartofler

MAKS. KAPACITET

Maks. indhold	3L
Maks. hastighed	100 %
Maks. tid	15 min.

ADVARSEL:

- Brug altid smør ved stuetemperatur og gennemkogte kartofler, når du bruger flexi-piskeris.
- Brug ikke flexi-piskeris til gærdej og mørdej. Vi anbefaler Spiralkrog til denne type dej.

RENGØRING

Flexi-piskeris skal altid demonteres inden rengøring.

- Demontering: Fjern silikoneskraberen ved at demontere silikoneskraberens klap.
- Flexi-piskeris hoveddel og silikoneskraber tåler begge vask i opvaskemaskine.

BRUG

MONTER SILIKONESKRABEREN

1. Monter silikoneskraberen i rillen i basen af flexi-piskeris hoveddel.
2. Sæt klappernes kroge fast i hver ende af silikoneskraberen.
3. Kontrollér at silikoneskraberen er monteret sikkert i flexi-piskeris hoveddel.

DK

MONTERING AF FLEXI-PISKERIS

1. Indsæt skaftet i monteringshullet.
2. Drej med uret for at låse den fast. Flexi-piskeris er monteret korrekt, når den "klikker" på plads.

AFMONTERING AF FLEXI-PISKERIS

1. Drej mod uret, til den bevæger sig udad.
2. Fjern den fra monteringshullet.

DK

DOBBELT PISKERIS

ANBEFALES TIL:

- Fløde
- Æggehvider
- Sukkerbrødsdej

MAKS. KAPACITET

	Minimum	Maksimum	Anbefalet tid	Anbefalet hastighed
Fløde	0,1L	1,5L	2 – 4 min.	30 – 50%
Æggehvider	2 ægge-hvider	16 ægge-hvider	4 – 8 min.	50 – 70%
Pandekage-dej	0,5L	3L	1 – 3 min.	30 – 50%
Sukkerbrøds-dej	2 æg	12 æg	4 – 8 min.	50 – 70%

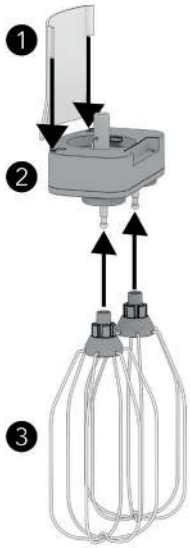
ADVARSEL:

- Undgå at piske tung kagedej med det dobbelte piskeris. Vi anbefaler brug af rørespaden til at røre tungere kagedej.
- Start altid langsomt, når du bruger det dobbelte piskeris, og sæt gradvis hastigheden op, efterhånden som indholdet bliver rørt sammen. **Anvend aldrig over 70 % hastighed.**

RENGØRING

Afmonter altid piskerisene og sprøjtesikringen fra piskerisets gearkasse, inden rengøring. Piskerisene og sprøjtelåg tåler vask i opvaskemaskine. Gearkassen rengøres med en fugtig klud.

BRUG



MONTERING AF PISKERIS

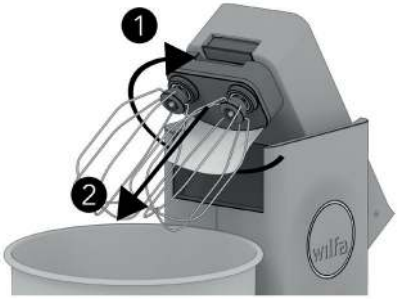
1. Monter piskerisene (3) i gearkassen (2) ved at trykke dem ind i monteringshullerne. Piskerisene er korrekt monteret, når de klikker på plads.
2. Vi anbefaler at bruge sprøjtesikringen (1) og skålens låg (ref. "grundlæggende betjening") for at undgå sprøjt. Sprøjtesikringen monteres ved at skubbe den ind i hullerne i gearkassen.

Bemærk: Piskerisene er designet til automatisk at tilpasse højden ud fra indholdet i skålen. Det betyder, at piskerisene kan røre bunden af skålen ved meget små mængder indhold.

DK

MONTERING AF DOBBELT PISKERIS

1. Start med at vippe gearkassen ca. 45 grader med uret, som vist på illustrationen, og indsæt den i monteringshullet.
2. Lås på plads ved at dreje den mod uret, til den låser fast.



AFMONTERING AF DOBBELT PISKERIS

1. Drej med uret ca. 45 grader til den ikke kan drejes mere.
2. Træk den ud af armen for at afmontere den.

RENGØRINGSVEJLEDNING

FØLGENDE REDSKABER OG TILBEHØR TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE:

- Spiralkrog
- Flexi-piskeris*
- Piskeris
- Sprøjtelåg
- 7L skål i rustfrit stål
- Skålens låg
- Dejskraber

BRUG EN FUGTIG KLUD TIL RENGØRING AF:

- Probaker hovedenhed
- Piskerisenes gearkasse
- Skålbasens gummiring**

DK

* Tag altid silikoneskraberen af flexi-piskeris inden rengøring (ref. "Flexi-piskeris")

**Skålbasens gummiring til skålholderen løftes forsigtigt af med en flad genstand for grundig rengøring

FEJLFINDINGSGUIDE

Problem	Mulig årsag	Handling
Skålen sidder løst når den er monteret	Manglende gummiring i skålholderen	Sæt gummiringen på igen
	Skålen er ikke låst korrekt fast	Drej skålen med uret, indtil den ikke kan drejes mere
	Fedt eller vand mellem skål og holder	Rengør gummiringen som beskrevet i "Rengøringsvejledning"
Skålen er svær at låse fast	Madrester mellem holder og skål	Rengør gummiringen som beskrevet i "Rengøringsvejledning", og rengør ringen og holderen på maskinen med en fugtig klud
Maskinen stopper under ældning	For tung belastning *(Probaker måler straks hvor meget maskinen er belastet og nedsætter styrken, hvis belastningen er for stor)*	1. Indstil hastighed på 0 2. Reducer modstanden enten: a. Ved at tilsætte væske b. Ved at fjerne en del af dejen c. Ved at ælte ved en lavere hastighed
	Motoren er overophedet *(Motoren er udstyret med termisk beskyttelse, der reducerer styrken, hvis motorens temperatur bliver for høj)*	Tag stikket ud af apparatet, og lad maskinen køle ned i 30 minutter, inden du tænder for den igen

DK

DK

Problem	Mulig årsag	Handling
Piskeris rammer bunden af skålen	Der er ikke tilstrækkelig meget i skålen *(Piskerisene er designet til automatisk at tilpasse højden ud fra indholdet i skålen. Det betyder, at piskerisene kan røre bunden af skålen ved meget små mængder)*	Fyld mere i skålen
Maskinen vil ikke starte	Powerknappen ved siden af stikket er i OFF-position (O)	Sæt powerknappen i ON-position (I)
	Strømledning sidder ikke rigtigt	Kontrollér at stikket sidder rigtigt i
	Armen er ikke lukket korrekt	Luk armen, til den låser rigtigt på plads
	Motoren er overophedet	Probaker afbryder strømmen, når motorens temperatur bliver for høj. Afbryd apparatet, og lad det køle ned i mindst 30 minutter
Hastigheds-indikatoren blinker på opstart	Hastigheden er ikke indstillet på 0, når maskinen starter	Indstil hastighedsknappen på 0
Rørespadens silikoneskraber løsner sig	Madrester eller fedtstof i monteringshullet	Rengør silikoneringen og rørespaden grundigt med sæbevand eller i opvaskemaskine
	Rørespaden er ikke det rigtige redskab til tung dej som gærdej og mørdej	Se "afsnittet om redskaber". Hvis du er i tvivl bør du bruge dejkrogen

DK

DK

GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Vi yder også 10 års garanti på motoren. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Din kvittering fungerer som dokumentation over for forhandleren, hvis du ønsker at benytte din garanti.

Garantien gælder kun for produkter, der er købt til og bruges i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

- Redskaber eller hovedenhed er beskadiget som følge af, at maks. kapacitet har været overskredet
- Slidmærker på hovedenhed, skål i rustfrit stål og redskaber

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

220-240V~ 50/60Hz, 700W

SUPPORT OG RESERVEDELE

Hvis du har brug for support, kan du finde vores kundeservice/supportside på **Wilfa.com**. Her finder du ofte stillede spørgsmål, reservedele, tips og tricks og alle vores kontaktoplysninger.

GENANVENDELIGHED

Denne mærkat angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald nogen steder i EU. For at undgå potentiel skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal produktet genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Brug retur- og indsamlingssystemerne til genanvendelse af den brugte enhed, eller kontakt den forhandler, hvor du købte produktet. De kan tage imod produktet og sikre miljømæssigt ansvarlig genbrug gratis.

FI

SISÄLLYS

94 TURVALLISUUSOHJEET
95 LAITTEEN TURVALLISUUSOHJEET
98 TUOTTEEN KUVAUS
99 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA
99 PERUSTOIMINNOT
101 NOPEUDENSÄÄTÖ
102 TAIKINAKOUKKU
104 FLEXI-VATKAIN
106 KAKSOISVISPILÄ
108 PUHDISTUSOHJEET
109 VIANMÄÄRITYSOPAS
112 TAKUU
113 TEKNISET TIEDOT
113 TUKI JA VARAOSAT
113 KIERRÄTYS

FI

TURVALLISUUSOHJEET

- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina, jos jätät laitteen ilman valvontaa. Irrota virtajohto myös ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke virtalähteestä aina ennen osien vaihtamista tai liikkuvien osien koskettamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on vaaran välttämiseksi aina vaihdettava valmistajalta tai valtuutetulta huoltokeskukselta saatavaan uuteen johtoon tai kokoonpanoon.
- Älä jätä sähköverkkoon kytkettyä laitetta ilman valvontaa.
- Älä upota laitetta veteen.

- Noudata varovaisuutta terien käsittelyn, kannun tyhjentämisen ja laitteen puhdistamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Sijoita laite tasaiselle alustalle.
- Varmista ennen laitteen yhdistämistä pistorasiaan, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä.
- Tämä laite on maadoitettu vain toiminnallisia syitä varten.
- Käyttöohje on saatavana myös verkkosivustoltamme **www.wilfa.fi.**

LAITTEEN TURVALLISUUSOHJEET

- Älä koskaan laita käsiä pyörivän kulhon ja rungon väliin. Muuten voit loukkaantua.
- Vältä koskettamasta liikkuvia osia. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, lastat ja muut välineet käytön aikana poissa pyörivän kulhon, vatkaimen, vispilän tai taikinakoukkujen läheisyydestä, jotta et loukkaannu ja/tai jotta sekoitin ei vaurioidu.
- Älä ylitä kullekin työvälineelle määritettyä enimmäiskapasiteettia.

FI

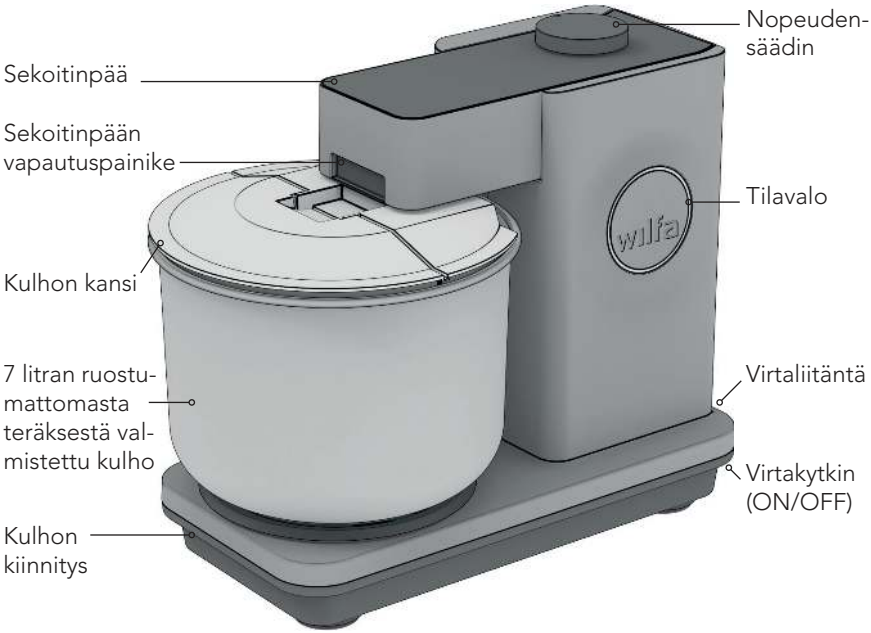
ONNITTELUT UUDEN WILFA PROBAKER -YLEISKONEEN HANKINNASTA!

Kokenut ja ammattitaitoinen tiimimme on suunnitellut ja kehittänyt tämän yleiskoneen yhteistyössä norjalaisen leipomo- ja leivontatiimin kanssa valmistaaksemme parhaan mahdollisen yleiskoneen.

FI

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

TUOTTEEN KUVAUS



FI

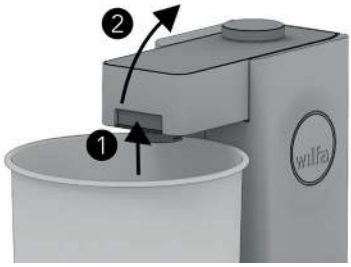
Kaksoisvispilä Flexi-vatkain Taikinakoukku Virtajohto Taikinakaavin

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen ensimmäistä käyttöä. Katso lisätietoja kohdasta "Puhdistusohjeet".

PERUSTOIMINNOT

Huom.: Varmista aina, että nopeusasetus on 0, ennen kuin avaat sekoitinpään tai kiinnität/irrotat työvälineitä.



AVAA SEKOITINPÄÄ

1. Pidä sekoitinpään vapautuspainiketta painettuna.
2. Kallista sekoitinpäätä taaksepäin, kunnes se lukittuu avattuun asentoon.

SULJE SEKOITINPÄÄ

1. Pidä sekoitinpään vapautuspainiketta painettuna.
2. Paina sekoitinpäätä alaspäin, kunnes pää lukittuu suljettuun asentoon.

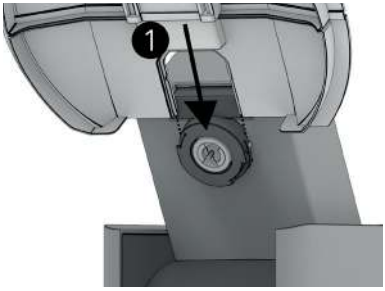
KIINNITÄ KULHO

1. Aseta kulho varovasti kulhon alustaan ja varmista, että kulhon kiinnityskohdat ovat kohdakkain kulhon alustan lukitusmekanismin kanssa.
2. Käännä kulhoa myötäpäivään. Se on kunnolla kiinni, kun sitä ei voi kääntää enempää.

FI

IRROTA KULHO

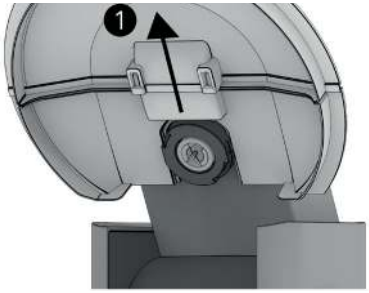
1. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se ei enää käänny enempää.
2. Irrota kulho kulhon alustasta.



KIINNITÄ KULHON KANSI

1. Työnnä kansi sekoitinpäätä lähinnä olevaan aukkoon.
2. Kansi on oikein paikallaan, kun se lukittuu paikalleen.

Huom.: Sekoitinpään on oltava auki-asennossa ennen kannen kiinnittämistä, muuten kansi voi vaurioitua.



IRROTA KULHON KANSI

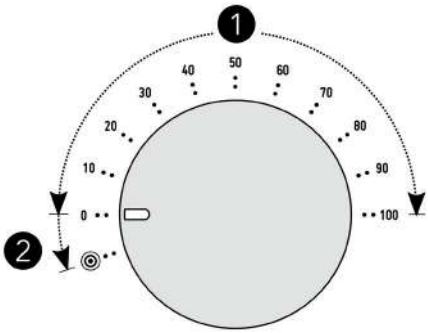
1. Irrota kulhon kansi vetämällä sitä ulospäin.

Huom.: Sekoitinpään on oltava auki-asennossa ennen kannen irrottamista, muuten kansi voi vaurioitua.

FI

NOPEUDENSÄÄTÖ

Huom.: Katso nopeussuositukset kunkin työvälineen osiosta.



1 NOPEUSTILA

Nopeudeksi voidaan asettaa 5–100 % viiden prosentin askelin. Nopeuden ilmaisinviiva osoittaa valitun nopeusasetuksen.

KÄYTTÖOHJE:

1. Aloita aina nopeudenilmaisimen ollessa 0-asennossa.
2. Varmista, että laite on kytketty virtalähteeseen ja että virtaliittimen vieressä oleva kytkin on ON-asennossa.
3. Aloita hitaasti ja käännä nopeuden säädintä myötäpäivään, kunnes nopeus on sopiva.

2 PULSSITILA

Pulssitilassa laitetta voidaan käyttää nopein maksiminopeuspyrähdyksin.

KÄYTTÖOHJE:

1. Aloita aina nopeudenilmaisimen ollessa 0-asennossa.
2. Varmista, että laite on kiinni pistorasiassa ja että virtaliittimen vieressä oleva kytkin on ON-asennossa.
3. Aktivoi pulssitila kääntämällä nopeuspainiketta vastapäivään ja pitämällä sitä paikallaan.
4. Pysäytä laite vapauttamalla painike.

VAROITUS: Huomioi aina, voiko kulhon sisältö roiskua tai onko seos liian raskasta laitteelle täydellä nopeudella. Jos olet epävarma, käytä nopeustilaa.

FI

TAIKINAKOUKKU

SUOSITUS:

- Hiivataikinat
- Murotaikina
- Pastataikina

ENIMMÄISKAPASITEETIT

	Jauhojen enimmäis-määrä	Nestepitoisuus (neste-%*)	Suositeltu aika	Suositeltu nopeus
Tavallinen taikina	3 kg	2,0 l (67 %)	5–8 min	50–100 %
Puolikuiva taikina	1,5 kg	0,9 l (60 %)	5–8 min	30–70 %
Kuiva taikina	0,8 kg	0,44 l (55 %)	5–8 min	20–50 %
Pastataikina	0,5 kg	0,3 kg kanan-munia	1–4 min	10–30 %

**Neste-%: Nesteen ja jauhon suhde. Lasketaan käyttämällä Bakers Percentage (Leipurin prosentit) -arvoa.*

Enimmäiskapasiteetit ja suositellut ajat perustuvat taikinan vaivaamiseen, kun taikinassa on käytetty tavallista vehnäjauhoa ja kylmää vettä, kunnes gluteeni on täysin kehittynyt.

FI

AUTOMAATTINEN YLIKUORMITUSSUOJA

Laitteessa on automaattinen ylikuormitussuoja, joka tarkkailee moottorin kuormitusta jatkuvasti. Liian raskaan vaivaamisen aiheuttaman ylikuormituksen yhteydessä laite pysähtyy automaattisesti ja nopeuden ilmaisin alkaa vilkkua ylikuormituksen merkiksi. Nollaa kone asettamalla nopeudeksi 0%. Ylikuormitussuojan toistuva laukeaminen voi aiheuttaa laitteen nopeaa kulumista. Seuraavia toimia on harkittava, jos moottorin ylikuormitussuoja laukeaa:

1. Lisää nestettä. Tämä tekee taikinasta helpommin vaivattavaa.
2. Jaa taikina kahteen osaan ja vaivaa puolet taikinasta kerrallaan.
3. Käytä laitetta hitaammalla nopeudella.

Huom.: Probaker on varustettu myös moottorin lämpösuojauksella. Automaattisen ylikuormitussuojan toistuva laukeaminen tai käyttö korkeassa huonelämpötiloissa voi laukaista lämpösuojauksen. Jos laite ei käynnisty, anna sen jäähtyä 30 minuuttia.

PUHDISTUS

Puhdista taikinakoukku lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

TAIKINAKOUKUN KIINNITTÄMINEN

1. Työnnä työvälineen varsi kiinnikkeeseen.
2. Lukitse työväline kiertämällä sitä myötäpäivään. Työväline on asennettu oikein, kun se napsahtaa paikalleen.

TAIKINAKOUKUN IRROTTAMINEN

1. Kierrä vastapäivään, kunnes työväline liikahtaa ulospäin.
2. Irrota työväline kiinnikkeestä.

FI

Aloita aina hitaasti sekoittaessasi ainesosia tai lisätessäsi uusia ainesosia. Lisää nopeutta vähitellen sisällön sekoittuessa.

LEIPOJAN VINKKI

1. Aloita kylmistä ainesosista. Vaivausprosessi tuottaa lämpöä vaivauksen aikana. Taikinan lämpötila nousee tavallisesti 1–2 °C minuutissa. Yleisesti ottaen vaivaus kannattaa lopettaa, kun taikinan lämpötila on 26 °C. Korkeammat lämpötilat voivat vaikuttaa taikinaan ja aiheuttaa gluteeniverkon (sitkon) heikkenemistä.
2. Vaivaa riittävästi, jotta gluteeniverkosta (sitkosta) tulee vahva. Vaivaus suositellulla nopeudella ja suositusten mukaisen ajan kohdassa "Enimmäiskapasiteetit" kuvatulla tavalla tuottaa yleensä hyviä tuloksia.
3. Haasta itsesi: Taikinan suuri vesipitoisuus yhdistettynä kunnolliseen vaivaamiseen saa yleensä aikaan pitkäkestoisen ja ilmavan lopputuloksen.

FLEXI-VATKAIN

SUOSITUS:

- Voikreemi
- Kakkuseokset
- Hillo
- Perunasose

ENIMMÄISKAPASITEETIT

Enimmäissisältö	3 l
Huippunopeus	100 %
Enimmäisaika	15 minuuttia

FI

VAROITUS:

- Käytä aina huoneenlämpöistä voita ja kunnolla keitettyjä perunoita flexi-vatkainta käyttäessäsi.
- Älä käytä flexi-vatkainta taikinan ja murotaikinan valmistamiseen. Taikinakoukku on suositeltu työväline tällaiselle taikinalle.

PUHDISTUS

Flexi-vatkain on aina purettava ennen puhdistusta.

- Purkaminen: Irrota silikonikaavin irrottamalla sen läppä.
- Flexi-vatkaimen runko ja silikonikaavin ovat molemmat konepesunkestäviä.

LAITTEEN KÄYTTÖ

SILIKONIKAAPIMEN KIINNITTÄMINEN

1. Kiinnitä silikonikaavin flexi-vatkaimen rungossa olevaan aukkoon.
2. Kiinnitä läpät silikonikaapimen kuhunkin päähän.
3. Varmista, että silikonikaavin on kiinnitetty tukevasti flexi-vatkaimen runkoon.

FLEXI-VATKAIMEN KIINNITTÄMINEN

1. Työnnä työvälineen varsi kiinnikkeeseen.
2. Lukitse työväline kiertämällä sitä myötäpäivään. Työväline on kiinnitetty oikein, kun se napsahtaa paikalleen.

FLEXI-VATKAIMEN IRROTTAMINEN

1. Kierrä vastapäivään, kunnes työväline liikahtaa ulospäin.
2. Irrota työväline kiinnikkeestä.

FI

KAKSOISVISPILÄ

SUOSITUS:

- Kerma
- Munanvalkuaiset
- Kakkutaikinaseos

ENIMMÄISKAPASITEETIT

	Vähintään	Enintään	Suositeltu aika	Suositeltu nopeus
Kerma	0,1 l	1,5 l	2–4 min	30–50 %
Munanvalkuaiset	2 munanvalkuaista	16 munanvalkuaista	4–8 min	50–70 %
Pannukakkuseos	0,5 l	3 l	1–3 min	30–50 %
Kakkutaikina	2 munaa	12 munaa	4–8 min	50–70 %

FI

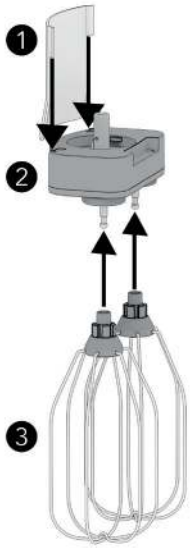
VAROITUS:

- Älä sekoita paksuja kakkuseoksia kaksoisvispilällä. Flexi-vatkain on suositeltava työväline painavampia kakkutaikinaseoksia sekoitettaessa.
- Aloita aina hitaalla nopeudella kaksoisvispilää käyttäessäsi ja lisää nopeutta vähitellen sisällön sekoittuessa. **Älä ikinä ylitä 70 %:n nopeutta.**

PUHDISTUS

Irrota aina vispilät ja roiskesuoja vispilän vaihteistosta ennen puhdistamista. Vispilät ja roiskesuoja voidaan pestä astianpesukoneessa. Vispilän vaihteisto on puhdistettava kostealla liinalla.

LAITTEEN KÄYTTÖ



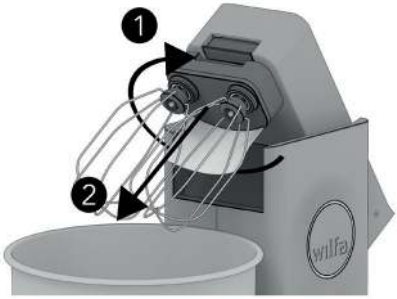
KIINNITÄ VISPILÄ

1. Asenna vispilät (3) vispilän vaihteistoon (2) työntämällä ne vispilöiden kiinnityskohtiin. Vispilät ovat kunnolla kiinni, kun ne napsahtavat paikoilleen.
2. On suositeltavaa käyttää vispilän roiskesuojaa (1) ja kulhon kantta (ks. kohta "peruskäyttö") roiskumisen välttämiseksi. Roiskesuoja asennetaan liu'uttamalla se vispilän vaihteistossa oleviin aukkoihin.

Huom.: Vispilät on suunniteltu siten, että niiden korkeus säätyy automaattisesti sisällön mukaan. Tämä tarkoittaa, että kun sisältöä on hyvin vähän, vispilä saattaa koskettaa kulhon pohjaa.

KAKSOISVISPILÄN KIINNITTÄMINEN

1. Aloita siten, että vispilän vaihteisto on noin 45 asteen kulmassa myötäpäivään kuvan mukaisesti, ja aseta työvälineen varsi pidikkeeseen.
2. Lukitse työväline paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes se napsahtaa paikalleen.



KAKSOISVISPILÄN IRROTTAMINEN

1. Käännä vispilän vaihteistoa myötäpäivään noin 45 astetta, kunnes sitä ei voi enää kääntää.
2. Irrota työväline sekoitinpäästä vetämällä.

FI

PUHDISTUSOHJEET

SEURAAVAT TYÖVÄLINEET JA TARVIKKEET VOIDAAN PESTÄ ASTIANPESUKONEESSA:

- Taikinakoukku
- Flexi-vatkain*
- Vispilät
- Vispilän roiskesuoja
- 7 litran ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho
- Kulhon kansi
- Taikinakaavin

KÄYTÄ SEURAAVIEN PUHDISTUKSEEN KOSTEAA LIINAA:

- Probaker-runko
- Vispilän vaihteisto
- Kulhon alustan kumirengas**

FI

* Irrota silikonikaavin flexi-vatkaimesta aina ennen puhdistamista.
(ks. "Flexi-vatkain")

**Kulhon alustan kumirengas on nostettava varovasti litteällä esineellä perusteellista puhdistusta varten

VIANMÄÄRITYSOPAS

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimet
Kulho on irtonainen paikalleen asennettuna	Kulhon kiinnitysalustasta puuttuu kumirengas.	Kiinnitä kumirengas
	Kulhoa ei ole lukittu kunnolla	Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes sitä ei voi enää liikuttaa enempää
	Rasvaa tai vettä kulhon ja asennusalustan välissä	Puhdista kumirengas puhdistusohjeissa kuvatulla tavalla
Kulhon lukitseminen on vaikeaa	Alustan ja kulhon välissä on likaa	Puhdista kumirengas puhdistusohjeiden mukaisesti ja puhdista rengas sekä laitteen runko kostealla liinalla
Laite pysähtyy vaivauksen aikana	Liian suuri kuormitus *(Probaker mittaa välittömästi laitteen kuormitustason ja katkaisee virran, jos kuormitus on liian suuri)*	1. Aseta nopeudeksi 0 2. Vähennä taikinan vastusta jollakin seuraavista tavoista: a. Lisää nestettä b. Poista osa taikinasta c. Vaivaa hitaammalla nopeudella
	Moottorin ylikuumeneminen *(Moottorissa on lämpösuojausjärjestelmä, joka katkaisee virran, kun moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi)*	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia ennen sen käynnistämistä uudelleen

FI

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimet
Vispilä osuu kulhon pohjalle	Kulhossa ei ole riittävästi raaka-aineita *(Vispilät on suunniteltu siten, että niiden korkeus säätyy automaattisesti raaka-aineiden määrän mukaan. Tämä tarkoittaa, että kun raaka-aineita on hyvin vähän, vispilät voivat koskettaa kulhon pohjaa.)*	Lisää raaka-aineita
Laite ei käynnisty	Virtakytkin virtaliitännän vieressä on OFF-asennossa (O).	Aseta virtakytkin ON-asentoon (I).
	Virtajohto ei ole kunnolla paikallaan	Varmista, että pistoke on kunnolla kiinni
	Sekoitinpää ei ole kunnolla kiinni	Paina sekointinpäätä, kunnes se lukittuu kunnolla paikalleen
	Moottori on ylikuumentunut	Probaker katkaisee virran, kun moottorin lämpötila nousee liikaa. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään 30 minuuttia
Nopeusilmaisimen rengas vilkkuu käynnistettäessä	Nopeusasetus ei ole 0, kun laite käynnistyy	Aseta nopeussäädin asentoon 0
Flexi-vispilän silikonikaavin irtoaa	Kiinnityspisteessä on likaa tai rasvaa	Puhdista silikonirengas ja flexi-vatkain huolellisesti saippuavedellä tai astianpesukoneessa
	Flexi-vatkain ei sovi painavampien taikinoiden, kuten hiivataikinan ja murotaikinan, valmistamiseen	Katso lisätietoja kunkin työvälineen osiosta. Jos olet epävarma, käytä taikinakoukkua

FI

FI

TAKUU

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden (5) vuoden takuun ostopäivämäärästä alkaen. Myönnämme lisäksi moottorille 10 vuoden lisätakuun. Takuu kattaa valmistusvirheet tai takuuaikana ilmenevät viat. Ostokuitti toimii todisteena jälleenmyyjälle takuuvaatimusten esittämisen yhteydessä.

FI

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityisesti käytettyjä tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai käytetty Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti, tai jos tuotetta on muutettu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei myöskään koske tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon puutetta tai väärän sähköjännitteen käyttöä, eikä:

- Työvälineet tai runko ovat vaurioituneet enimmäiskapasiteetin ylittämisen vuoksi
- Rungon, ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon ja työvälineiden kulumisjäljet

TEKNISET TIEDOT

220–240 V~ 50/60 Hz, 700 W

TUKI JA VARAOSAT

Tukiasioissa käy osoitteesta **wilfa.fi** ja tutustu asiakaspalvelu-/tukisivuumme. Sieltä löydät usein kysytyt kysymykset, varaosat, vinkit ja neuvot sekä kaikki yhteystietomme.

KIERRÄTYS

Tämä merkki osoittaa, että laitetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Laite tulee kierrättää kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja kanssaihmisten terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ilmainen ympäristön kannalta turvallisesti.

FI

DE

INHALT

116 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
117 BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT
120 PRODUKTÜBERSICHT
121 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
121 GRUNDLEGENDE BEDIENUNGEN
123 EINSTELLUNG DER DREHZAHL
124 KNETHAKEN
126 FLEXI-RÜHRBESEN
128 DOPPELSCHNEEBESEN
130 REINIGUNGSANLEITUNG
131 PROBLEMLÖSUNG
134 GARANTIE
135 TECHNISCHE DATEN
135 SUPPORT UND ERSATZTEILE
135 RECYCLINGFÄHIGKEIT

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Die Nutzung des Geräts durch Personen mit verminderten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen ist untersagt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung der Geräte erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile anfassen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder Kabelteil ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Servicepartner erhältlich ist, um Gefahren zu vermeiden.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es mit der Stromversorgung verbunden ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Vorsicht ist geboten beim Umgang mit den scharfen Schneiden, beim Leeren der Schüssel und bei der Reinigung.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen und die nicht-industrielle, nicht-gewerbliche Verwendung im Haushalt gedacht.
- Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch auf eine flache, ebene Fläche gestellt werden.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, achten Sie darauf, dass die Spannung der Netzversorgung mit der Angabe auf dem Gerät übereinstimmt.
- Dieses Gerät verfügt nur zu funktionalen Zwecken über einen Erdungsanschluss.
- Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Website **www.wilfa.com.**

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

- Greifen Sie niemals zwischen die rotierende Schüssel und die Haupteinheit, um Verletzungen zu vermeiden.

- Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs von der rotierenden Schüssel, Rührbesen, Schneebesen oder Knethaken fern, um Verletzungen und/oder Schäden am Mixer zu vermeiden.
- Überschreiten Sie nicht die für die Einsätze angegebenen Einfüllmengen.

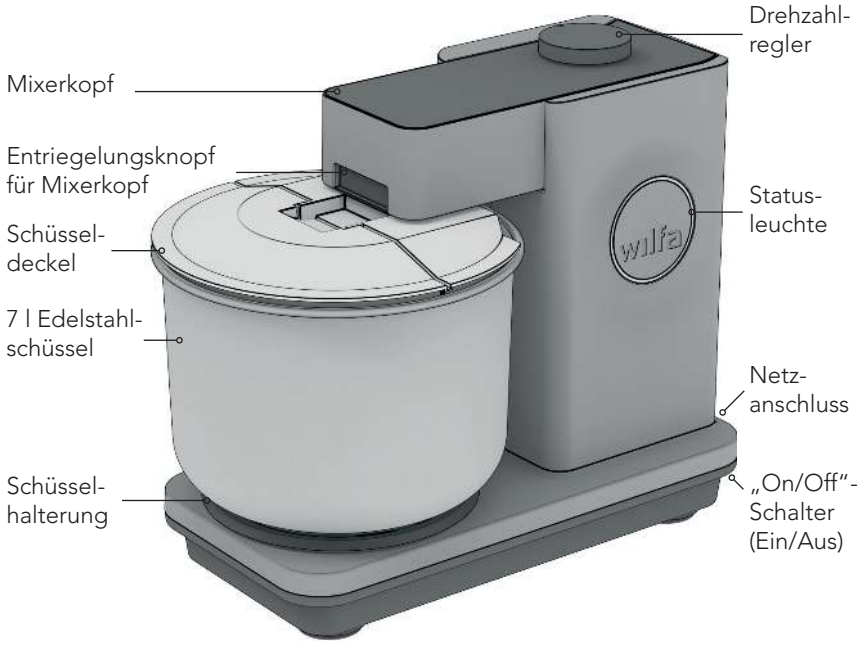
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NEUEN WILFA PROBAKER KÜCHENMASCHINE

Diese Küchenmaschine wurde in Norwegen von unseren erfahrenen Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit der norwegischen Bäckernationalmannschaft entwickelt, um Ihnen die bestmögliche Küchenmaschine zu bieten.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

DE

PRODUKTÜBERSICHT



DE

Doppel-
schneebesen

Flexi-Rührbesen

Knethaken

Netzkabel

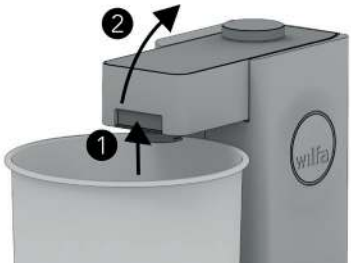
Teigschaber

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor der ersten Verwendung reinigen. Einzelheiten finden Sie in der „Reinigungsanleitung".

GRUNDLEGENDE BEDIENUNGEN

Hinweis: Achten Sie immer darauf, dass die Drehzahl auf 0 eingestellt ist, bevor Sie den Kopf öffnen oder Einsätze anbringen/lösen



MIXERKOPF ÖFFNEN

1. Den Entriegelungsknopf gedrückt halten.
2. Den Mixerkopf nach hinten kippen, bis er in der geöffneten Position einrastet.

MIXERKOPF SCHLIESSEN

1. Den Entriegelungsknopf gedrückt halten.
2. Den Mixerkopf nach unten drücken, bis er in geschlossener Position einrastet.

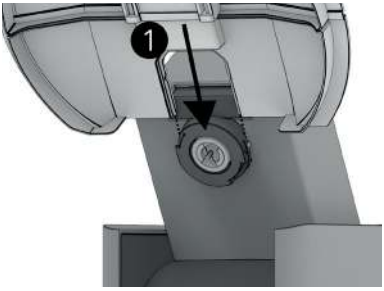
SCHÜSSEL AUFSETZEN

1. Die Schüssel vorsichtig auf die Schüsselbasis setzen und dabei darauf achten, dass die Aussparungen am Schüsselboden in den Verriegelungsmechanismus für die Schüssel eingreifen.
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen. Sie ist sicher verriegelt, wenn sie sich nicht weiter drehen lässt.

DE

SCHÜSSEL ABNEHMEN

1. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich nicht weiter drehen lässt.
2. Die Schüssel aus der Basis nehmen.

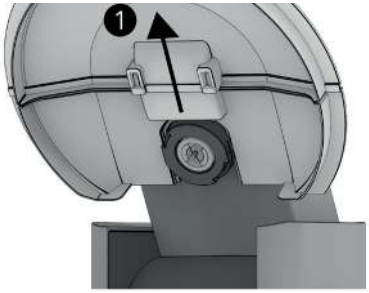


SCHÜSSELDECKEL ANBRINGEN

1. Den Deckel in den Schlitz am Mixerkopf drücken.
2. Der Deckel ist korrekt angebracht, wenn er einrastet.

Hinweis: Der Mixerkopf muss geöffnet sein, bevor der Deckel angebracht wird. Anderenfalls kann der Deckel beschädigt werden.

DE



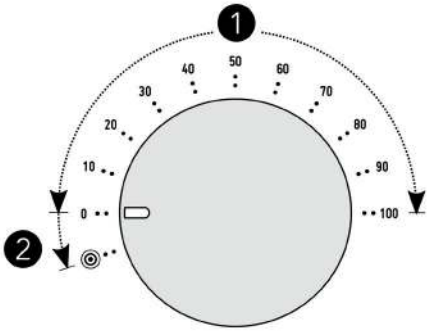
SCHÜSSELDECKEL ABNEHMEN

1. Zum Abnehmen den Schüsseldeckel nach außen ziehen.

Hinweis: Vor dem Abnehmen des Deckels muss der Mixerkopf geöffnet sein. Anderenfalls kann der Deckel beschädigt werden.

EINSTELLUNG DER DREHZAHL

Hinweis: Empfehlungen zur richtigen Drehzahl finden Sie in den jeweiligen Abschnitten über die Einsätze.



1 DREHZAHLMODUS

Die Drehzahl kann von 5 bis 100 Prozent in 5-Prozent-Schritten eingestellt werden. Die Drehzahlanzeige zeigt die aktuelle Drehzahleinstellung an.

GEBRAUCHSANLEITUNG:

1. Beginnen Sie immer mit der Drehzahlanzeige auf 0.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät am Stromnetz ist und dass der Schalter neben dem Netzanschluss an der Maschine auf ON steht.
3. Langsam starten und den Drehzahlregler stufenweise nach rechts drehen, bis die gewünschte Drehzahl erreicht ist.

2 IMPULSMODUS

Der Impulsmodus ermöglicht die schnelle Einstellung eines kurzen Betriebs mit höchster Drehzahl (Impulsaktion).

GEBRAUCHSANLEITUNG:

1. Beginnen Sie immer mit der Drehzahlanzeige auf 0.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät am Stromnetz ist und dass der Schalter neben dem Netzanschluss an der Maschine auf ON steht.
3. Den Drehzahlregler nach links drehen und in der Stellung halten, um den Impulsmodus zu aktivieren.
4. Den Regler loslassen, um das Gerät anzuhalten.

WARNUNG: Bedenken Sie immer, dass der Inhalt der Schüssel spritzen oder die Mischung zu schwer sein könnte, um das Gerät mit höchster Drehzahl zu bedienen. Verwenden Sie im Zweifelsfall den Drehzahlmodus.

KNETHAKEN

EMPFOHLEN FÜR:

- Hefeteig
- Mürbeteig
- Nudelteig

MAXIMALE EINFÜLLMENGEN

	Mehl höchstens	Flüssigkeitsgehalt (Flüssigkeit in %*)	Empfohlene Zeit	Empfohlene Drehzahl
Normaler Teig	3 kg	2,0 l (67 %)	5–8 Min.	50–100 %
Halbtrockener Teig	1,5 kg	0,9 l (60 %)	5–8 Min.	30–70 %
Trockener Teig	0,8 kg	0,44 l (55 %)	5–8 Min.	20–50 %
Nudelteig	0,5 kg	0,3 kg Eier	1–4 Min.	10–30 %

**Flüssigkeit in %: Verhältnis von Flüssigkeit zu Mehl. Berechnet mit Hilfe von Bäckerprozenten.*

Die maximalen Einfüllmengen und empfohlenen Zeiten basieren auf dem Kneten von Teig mit normalem Haushaltsmehl und kaltem Wasser, bis die Glutenentwicklung abgeschlossen ist.

DE

SCHUTZFUNKTION GEGEN MOTORÜBERLASTUNG

Das Gerät ist mit einem automatischen Überlastschutz ausgestattet, der die Motorbelastung kontinuierlich überwacht. Im Falle einer Überlastung durch zu schweres Kneten stoppt das Gerät automatisch und die Drehzahlanzeige beginnt zu blinken, um die Überlastung anzuzeigen. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie die Drehzahl auf 0 % einstellen. Wiederholtes Auslösen des Überlastschutzes kann zu schnellem Verschleiß des Geräts führen. Wenn der Überlastschutz ausgelöst wird, sollten die folgenden Maßnahmen in Betracht gezogen werden:

1. Mehr Flüssigkeit hinzufügen. Dadurch lässt sich der Teig leichter kneten.
2. Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils eine Hälfte des Teiges kneten.
3. Gerät mit niedrigerer Drehzahl laufen lassen.

Hinweis: Die Probaker Küchenmaschine ist außerdem mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet. Wiederholtes Auslösen des automatischen Überlastschutzes oder die Verwendung bei hohen Raumtemperaturen kann den thermischen Schutz auslösen. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, wenn es nicht startet.

REINIGUNG

Den Knethaken mit warmem Wasser und Spülmittel oder im Geschirrspüler reinigen.

GEBRAUCH

KNETHAKEN ANBRINGEN

1. Stiel des Einsatzes in die Halterung einsetzen.
2. Nach rechts drehen, um den Einsatz zu verriegeln. Der Einsatz ist korrekt befestigt, wenn er einrastet.

KNETHAKEN ABNEHMEN

1. Nach links drehen, bis sich der Einsatz nach außen bewegt.
2. Einsatz aus der Halterung nehmen.

DE

Beginnen Sie immer langsam beim Mixen der Zutaten oder beim Hinzufügen neuer Zutaten. Steigern Sie schrittweise die Drehzahl, wenn die Zutaten stärker vermischt sind.

PROFITIPPS

1. Beginnen Sie mit kalten Zutaten. Der Knetvorgang erzeugt Wärme. Die Temperatur des Teigs steigt in der Regel um 1 bis 2 Grad pro Minute. Im Allgemeinen wird empfohlen, mit dem Kneten aufzuhören, wenn die Teigtemperatur 26 Grad erreicht. Höhere Temperaturen können den Teig beeinträchtigen und dazu führen, dass das Glutennetz zerfällt.
2. Kneten Sie genug, um ein starkes Glutennetz aufzubauen. Ein Kneten mit der empfohlenen Drehzahl und Zeit, wie unter „Maximale Einfüllmengen“ beschrieben, sorgt in der Regel für gute Ergebnisse.
3. Seien Sie mutig: Ein hoher Wassergehalt im Teig sorgt bei richtigem Kneten in der Regel für langanhaltende, luftige Ergebnisse.

FLEXI-RÜHRBESEN

EMPFOHLEN FÜR:

- Buttercreme
- Kuchenmischungen
- Konfitüre
- Kartoffelpüree

MAXIMALE EINFÜLLMENGEN

Maximaler Inhalt	3 l
Maximale Drehzahl	100 %
Maximale Zeit	15 Min.

WARNUNG:

- Verwenden Sie immer Butter bei Raumtemperatur und gut gekochte Kartoffeln, wenn Sie den Flexi-Rührbesen verwenden.
- Verwenden Sie den Flexi-Rührbesen nicht für Teig und Mürbeteig. Für solche Teige wird der Knethaken empfohlen.

DE

REINIGUNG

Der Flexi-Rührbesen sollte vor der Reinigung immer auseinandergenommen werden.

- Zum Auseinandernehmen: Den Silikonschaber durch Lösen der Silikonschaberlasche abnehmen.
- Das Hauptteil des Flexi-Rührbesens und der Silikonschaber sind spülmaschinenfest.

GEBRAUCH

SILIKONSCHABER ANBRINGEN

1. Den Silikonschaber in den Schlitz unten am Hauptteil des Flexi-Rührbesens einsetzen.
2. Die Laschen an beiden Enden des Silikonschabers einhaken.
3. Darauf achten, dass der Silikonschaber fest am Hauptteil des Flexi-Rührbesens sitzt.

FLEXI-RÜHRBESEN ANBRINGEN

1. Stiel des Einsatzes in die Halterung einsetzen.
2. Nach rechts drehen, um den Einsatz zu verriegeln. Der Einsatz ist korrekt befestigt, wenn er einrastet.

FLEXI-RÜHRBESEN ABNEHMEN

1. Nach links drehen, bis sich der Einsatz nach außen bewegt.
2. Einsatz aus der Halterung nehmen.

DE

DOPPELSCHNEEBESEN

EMPFOHLEN FÜR:

- Sahne
- Eiweiß
- Biskuitmischung

MAXIMALE EINFÜLLMENGEN

	Mindest-menge	Höchst-menge	Empfohlene Zeit	Empfohlene Drehzahl
Sahne	0,1 l	1,5 l	2–4 Min.	30–50 %
Eiweiß	2 Eiweiß	16 Eiweiß	4–8 Min.	50–70 %
Pfannkuchen-mischung	0,5 l	3 l	1–3 Min.	30–50 %
Biskuitmischung	2 Eier	12 Eier	4–8 Min.	50–70 %

DE

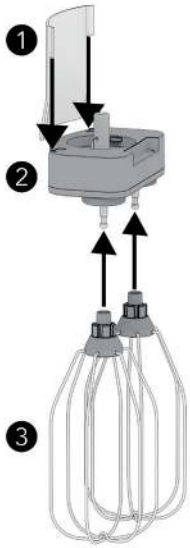
WARNUNG:

- Mixen Sie mit dem Doppelschneebesen keine schweren Kuchenmischungen. Der Flexi-Rührbesen ist der empfohlene Einsatz zum Mixen von schweren Kuchenmischungen.
- Beginnen Sie bei Gebrauch des Doppelschneebesens immer langsam und steigern Sie die Drehzahl schrittweise, wenn die Zutaten vermischt sind. **Überschreiten Sie niemals 70 %.**

REINIGUNG

Nehmen Sie zur Reinigung immer die Schneebesen und den Spritzschutz vom Schneebesengetriebe ab. Die Schneebesen und der Spritzschutz sind spülmaschinenfest. Das Schneebesengetriebe sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

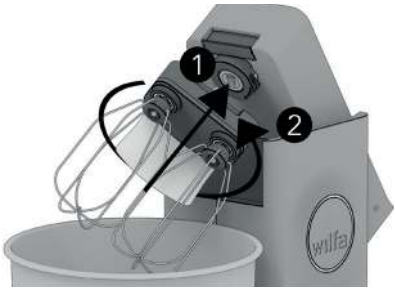
GEBRAUCH



SCHNEEBESEN ANBRINGEN

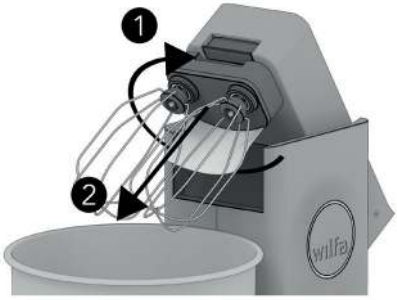
1. Die Schneebesen (3) auf die Befestigungswellen am Schneebesengetriebe (2) schieben. Die Schneebesen sind richtig eingesetzt, wenn sie einrasten.
2. Es wird empfohlen, den Spritzschutz (1) und den Schüsseldeckel (siehe „Grundlegende Bedienungen“) zu verwenden, um ein Verspritzen zu vermeiden. Den Spritzschutz in die Schlitze im Schneebesengetriebe schieben.

Hinweis: Die Schneebesen sind so konzipiert, dass sie ihre Höhe je nach Inhalt in der Schüssel automatisch anpassen. Das bedeutet, dass die Schneebesen bei einem sehr geringen Inhalt den Boden der Schüssel berühren können.



DOPPELSCHNEEBESEN ANBRINGEN

1. Das Schneebesengetriebe, wie in der Abbildung gezeigt, um ca. 45 Grad nach rechts anwinkeln und die Welle des Einsatzes in die Halterung einsetzen.
2. Den Einsatz durch Drehen nach links verriegeln, bis er einrastet.



DOPPELSCHNEEBESEN ABNEHMEN

1. Das Schneebesengetriebe um ca. 45 Grad nach rechts drehen, bis es sich nicht weiter drehen lässt.
2. Den Einsatz vom Mixerkopf abziehen.

DE

REINIGUNGSANLEITUNG

DIE FOLGENDEN EINSÄTZE UND ZUBEHÖRTEILE SIND SPÜLMASCHINENFEST:

- Knethaken
- Flexi-Rührbesen*
- Schneebesen
- Schneebesen-Spritzschutz
- 7 l Edelstahlschüssel
- Schüsseldeckel
- Teigschaber

VERWENDEN SIE ZUM REINIGEN EIN FEUCHTES TUCH:

- Probaker Haupteinheit
- Schneebesengetriebe
- Gummiring am Schüsselboden**

* Nehmen Sie vor der Reinigung immer den Silikonschaber vom Flexi-Rührbesen ab (siehe „Flexi-Rührbesen")

**Der Gummiring am Schüsselboden für den Schüsselhalter sollte für eine gründliche Reinigung vorsichtig mit einem flachen Gegenstand abgehoben werden.

DE

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Schüssel ist lose, wenn eingesetzt	Fehlender Gummiring in der Schüsselbasis	Gummiring wieder anbringen
	Schüssel ist nicht richtig verriegelt	Schüssel nach rechts drehen, bis sie nicht weiter bewegt werden kann
	Fett oder Wasser zwischen Schüssel und Basis	Gummiring reinigen, wie in „Reinigungsanleitung" beschrieben
Schüssel lässt sich schwer verriegeln	Schmutz zwischen Basis und Schüssel	Den Gummiring reinigen, wie in der „Reinigungsanleitung" beschrieben, und den Ring und die Basis des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.
Gerät hält beim Kneten an	Einfüllmenge zu hoch *(Der Probaker misst immer die Füllung des Geräts und unterbricht die Stromversorgung, wenn die Einfüllmenge zu hoch ist)*	1. Drehzahl auf 0 stellen 2. Teigwiderstand verringern durch: a. Flüssigkeit nachfüllen b. Teil des Teiges entnehmen c. Kneten mit geringerer Drehzahl
	Überhitzung des Motors *(Der Motor ist mit einem thermischen Schutz ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht, wenn die Motortemperatur zu hoch wird)*	Netzstecker ziehen und das Gerät 30 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es neu starten

DE

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Schneebesen schlägt auf den Boden der Schüssel	Zu wenig Inhalt in der Schüssel *(Die Schneebesen sind so konzipiert, dass sie ihre Höhe automatisch auf den Inhalt anpassen. Wenn zu wenig Inhalt in der Schüssel ist, können die Schneebesen den Boden der Schüssel berühren.)*	Weitere Zutaten hinzufügen
Maschine startet nicht	Netzschalter neben dem Netzanschluss steht auf OFF (O)	Netzschalter auf ON (I) stellen.
	Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt	Stecker vollständig einstecken
	Kopf ist nicht richtig geschlossen	Kopf schließen, bis er einrastet
	Motor ist überhitzt	Der Probaker unterbricht die Stromversorgung, wenn die Motortemperatur zu hoch wird. Gerät ausstecken und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen
Drehzahlanzeige-ring blinkt beim Einschalten	Drehzahl ist beim Starten der Maschine nicht auf 0 gestellt	Drehzahlregler auf 0 stellen
Silikonschaber des Flexi-Rührbesens löst sich	Schmutz oder Fett am Befestigungspunkt	Silikonring und Flexi-Rührbesen gründlich mit Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen
	Der Flexi-Rührbesen ist nicht der richtige Einsatz für schwere Teige wie Hefeteig und Mürbeteig	Siehe Abschnitt „Einsätze". Im Zweifelsfall Knethaken verwenden

DE

DE

GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Wir gewähren zudem 10 Jahre Garantie auf den Motor. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder Mängel ab, die während der Garantiezeit auftreten. Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis gegenüber dem Händler, wenn Sie Ihre Garantie in Anspruch nehmen.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die für Privathaushalte gekauft und dort verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt gewerblich verwendet wird. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung, Nichtbefolgung der Anleitungen von Wilfa oder falls das Gerät modifiziert oder eine nicht-autorisierte Reparatur daran vorgenommen wird. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkts, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

DE

- Nicht gemäß Gebrauchsanweisung entkalkt
- Überlastung des Produkts
- Schäden am Glas
- Beschichtung
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Teile, die regelmäßig ausgetauscht werden müssen (z. B. Filter, Batterie usw.)

TECHNISCHE DATEN

220–240 V ~50/60 Hz, 700 W

SUPPORT UND ERSATZTEILE

Support erhalten Sie auf **wilfa.com** und auf unserer Kundenservice-/Support-seite. Dort finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen, Ersatzteile, Tipps und Tricks sowie alle unsere Kontaktdaten.

RECYCLINGFÄHIGKEIT

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt in der EU nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll. Sie fördern so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt kostenlos für ein umweltfreundliches Recycling zurückgenommen werden.

DE

NL

INHOUD

138 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
139 SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DIT APPARAAT
142 PRODUCTOVERZICHT
143 VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK
143 BASISHANDELINGEN
145 SNELHEIDSREGELING
146 SPIRAALHAAK
148 FLEXIBELE KLOPPER
150 DUBBELE GARDE
152 REINIGINGSINSTRUCTIES
153 PROBLEEMOPLOSSING
156 GARANTIE
157 TECHNISCHE SPECIFICATIES
157 SUPPORT EN RESERVEONDERDELEN
157 RECYCLEBAARHEID

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Het apparaat kan gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking en door mensen die een gebrek aan ervaring of kennis hebben op voorwaarde dat zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies gekregen hebben over hoe zij het apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en de hieraan gerelateerde gevaren begrepen hebben.
- Voordat het apparaat onbeheerd achtergelaten of gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd wordt, moet het te allen tijde van de stroomvoorziening losgekoppeld worden.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek de stroomtoevoer voordat u accessoires vervangt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciaal snoer of een speciale voorziening, verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn serviceagent, om gevaar te voorkomen.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het aangesloten is op de netvoeding.
- Dompel het apparaat en het snoer nooit onder in water.
- Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de scherpe snijmessen, tijdens het legen van de kom en tijdens het reinigen.
- Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bestemd voor industrieel of commercieel gebruik.
- Dit apparaat moet vóór gebruik op een vlakke, egale ondergrond geplaatst worden.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Dit apparaat heeft alleen een aardverbinding voor functionele doeleinden.
- De gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar op onze website **www.wilfa.com**.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DIT APPARAAT

- Steek uw handen nooit tussen de draaiende kom en de hoofdeenheid om letsel te voorkomen.

- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding en spatels en ander keukengerei uit de buurt van de draaiende kom, klopper, garde of deeghaak tijdens de werking om letsel en/of schade aan de mixer te voorkomen.
- Overschrijd de maximumcapaciteit die voor elk gereedschap gespecificeerd is niet.

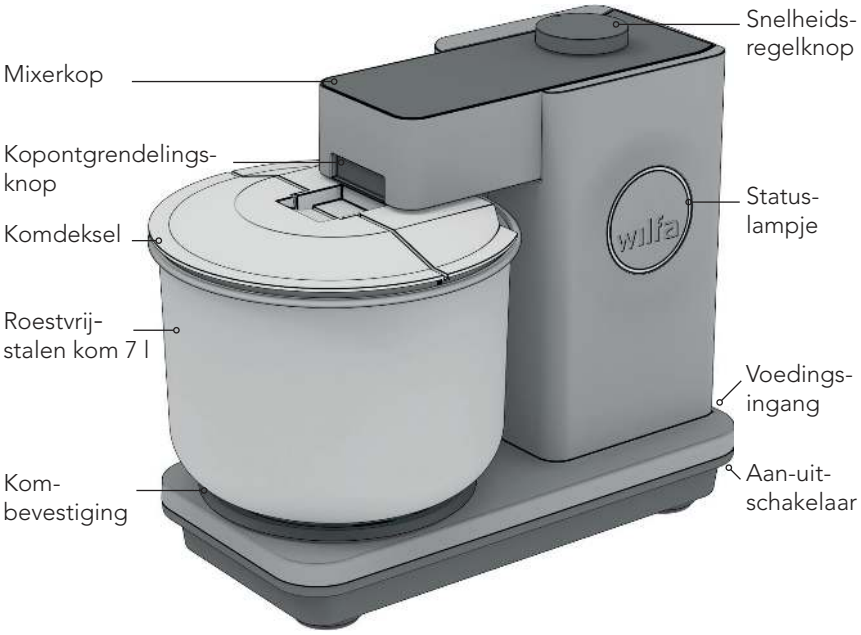
GEFELICITEERD MET UW NIEUWE WILFA PROBAKER-KEUKENMACHINE

Deze keukenmachine is ontworpen en ontwikkeld in Noorwegen door ons ervaren en enthousiaste team in samenwerking met The Norwegian Bakery and Pastry Team om u de best mogelijke keukenmachine te geven.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

NL

PRODUCTOVERZICHT



NL

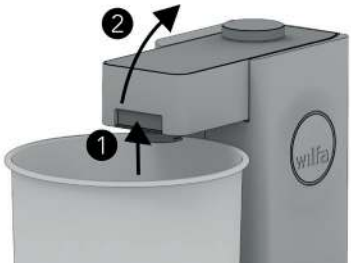
Dubbele garde | Flexibele klopper | Spiraalhaak | Voedings-kabel | Deegschraper

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen voor het eerste gebruik. Zie 'Reinigingsinstructies' voor details.

BASISHANDELINGEN

Opmerking: Zorg er altijd voor dat de snelheid ingesteld is op 0 voordat de kop geopend wordt of gereedschap bevestigd/losgemaakt wordt.



DE MIXERKOP OPENEN

1. Druk op de ontgrendelknop van de kop en houd deze ingedrukt.
2. Kantel de mixerkop naar achteren totdat deze in de uitgeschoven positie vastklikt.

DE MIXERKOP SLUITEN

1. Druk op de ontgrendelknop van de kop en houd deze ingedrukt.
2. Duw de mixerkop omlaag totdat de kop in de gesloten stand vergrendelt.

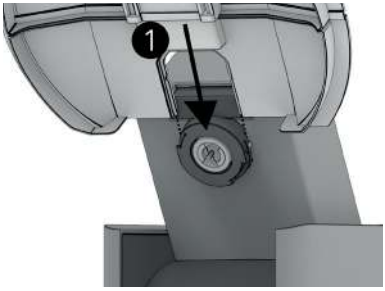
DE KOM BEVESTIGEN

1. Plaats de kom voorzichtig op de kombasis en zorg ervoor dat de uitsparingen voor de montage van de kom uitgelijnd zijn met het vergrendelmechanisme van de kombasis.
2. Draai de kom met de klok mee. Ze is veilig vergrendeld wanneer ze niet verder gedraaid kan worden.

NL

DE KOM LOSMAKEN

1. Draai de kom tegen de klok in tot ze niet verder gedraaid kan worden.
2. Verwijder de kom van de kombasis.

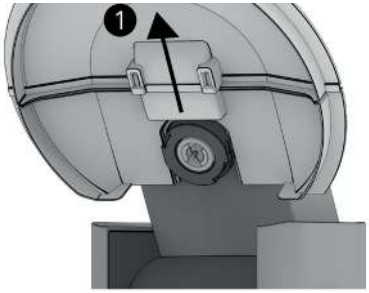


HET KOMDEKSEL BEVESTIGEN

1. Duw het deksel in de sleuf die zich het dichtst bij de mixerkop bevindt.
2. Het deksel is correct geplaatst wanneer het op zijn plaats vastklikt.

Opmerking: De mixerkop moet in de open stand staan voordat u het deksel bevestigt. Als u dit niet doet, kan het deksel beschadigd raken.

NL



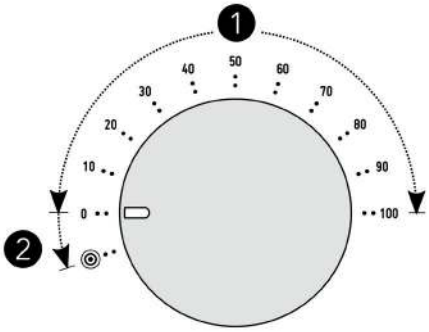
HET KOMDEKSEL LOSMAKEN

1. Verwijder het komdeksel door het naar buiten te trekken.

Opmerking: De mixerkop moet in de open stand staan voordat u het deksel losmaakt. Als u dit niet doet, kan het deksel beschadigd raken.

SNELHEIDSREGELING

Opmerking: Raadpleeg de hoofdstukken over het desbetreffende gereedschap voor snelheidsaanbevelingen.



1 SNELHEIDSMODUS

De snelheid kan ingesteld worden van 5% tot 100%, in stappen van 5%. Desnelheidsindicatielijn geeft de huidige snelheidsinstelling aan.

TOEPASSING:

1. Begin altijd met de snelheidsindicator op 0.
2. Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en of de schakelaar naast de voedingsingang op de machine in de AAN-stand staat.
3. Start langzaam en draai de snelheidsknop langzaam rechtsom tot de gewenste snelheid.

2 PULSMODUS

Met de pulsmodus kunt u snel korte pieken van maximumsnelheid instellen.

TOEPASSING:

1. Begin altijd met de snelheidsindicator op 0.
2. Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en of de schakelaar naast de voedingsingang op de machine in de AAN-stand staat.
3. Draai de snelheidsknop tegen de klok in en houd hem in positie om de pulsmodus te activeren.
4. Laat de knop los om de machine te stoppen.

WAARSCHUWING: Overweeg altijd of de inhoud in de kom dreigt te spatten of dat het mengsel te zwaar is voor de machine op volle snelheid. Gebruik bij twijfel de snelheidsmodus.

SPIRAALHAAK

AANBEVOLEN VOOR:

- Gistdeeg
- Korstdeeg
- Pastadeeg

MAXIMUMCAPACITEIT

	Maximum bloem	Vloeistofgehalte (vloeistof % *)	Aanbevolen tijd	Aanbevolen snelheid
Gewoon deeg	3 kg	2,0 l (67%)	5-8 min.	50-100%
Halfdroog deeg	1,5 kg	0,9 l (60%)	5-8 min.	30-70%
Droog deeg	0,8 kg	0,44 l (55%)	5-8 min.	20-50%
Pastadeeg	0,5 kg	0,3 kg eieren	1-4 min.	10-30%

**Vloeistof%: Verhouding vloeistof tot bloem. Berekend aan de hand van 'Bakkerspercentage'.*

De maximumcapaciteit en aanbevolen tijden zijn gebaseerd op het kneden van deeg met gewone bloem voor alle doeleinden en koud water tot de gluten volledig ontwikkeld zijn.

AUTOMATISCHE OVERBELASTINGSBEVEILIGING

Het apparaat is uitgerust met een automatische overbelastingsbeveiliging die de motorbelasting continu bewaakt. In geval van overbelasting door te zwaar kneden stopt de machine automatisch en begint de snelheidsindicator te knipperen om overbelasting aan te geven. Reset de machine door de snelheid in te stellen op 0%. Herhaaldelijk activeren van de overbelastingsbeveiliging kan leiden tot snelle slijtage van het apparaat. De volgende maatregelen moeten in acht genomen worden als de overbelastingsbeveiliging van de motor geactiveerd wordt:

1. Voeg meer vloeistof toe. Zo wordt het deeg makkelijker te kneden.
2. Verdeel het deeg in twee stukken en kneed de helft van het deeg tegelijk.
3. Laat de machine op een lagere snelheidsinstelling draaien.

Opmerking: Probaker is ook uitgerust met een thermische motorbeveiliging. Herhaaldelijk activeren van de automatische overbelastingsbeveiliging of gebruik bij verhoogde kamertemperatuur kan de thermische beveiliging activeren. Laat de machine 30 minuten afkoelen als de machine niet start.

REINIGEN

Reinig de spiraalhaak met warm zeepwater of in de vaatwasser.

GEBRUIK

DE SPIRAALHAAK BEVESTIGEN

1. Steek de gereedschapschacht in de gereedschaphouder.
2. Draai rechtsom om het gereedschap te vergrendelen. Het gereedschap is correct gemonteerd wanneer het op zijn plaats 'klikt'.

MAAK DE SPIRAALHAAK LOS.

1. Draai tegen de klok in totdat het gereedschap naar buiten beweegt.
2. Verwijder het gereedschap uit de gereedschaphouder.

Begin altijd langzaam bij het mengen van ingrediënten of bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten. Verhoog geleidelijk aan de snelheid naarmate de inhoud gemengd wordt.

NL

BAKKERSTIP

1. Begin met de koude ingrediënten. Het kneedproces genereert warmte tijdens het kneden. De temperatuur van het deeg neemt doorgaans toe met 1-2 °C per minuut. Over het algemeen wordt aanbevolen om het kneden te stoppen wanneer de deegtemperatuur 26 °C bereikt. Hogere temperaturen kunnen het deeg aantasten en het glutennetwerk beschadigen.
2. Kneed genoeg om een sterk glutennetwerk te ontwikkelen. Kneden met de aanbevolen snelheid en tijd zoals beschreven in 'Maximumcapaciteit' levert gewoonlijk goede resultaten op.
3. Daag jezelf uit: Een hoog watergehalte in het deeg in combinatie met de juiste kneedbaarheid zorgt meestal voor een langdurig en luchtig resultaat.

FLEXIBELE KLOPPER

AANBEVOLEN VOOR:

- Boterroom
- Taartmengsels
- Jam
- Aardappelpuree

MAXIMUMCAPACITEIT

Maximuminhoud	3 l
Maximumsnelheid	100%
Maximumtijd	15 min.

WAARSCHUWING:

- Gebruik altijd boter op kamertemperatuur en goed gekookte aardappelen als u de flexibele klopper gebruikt.
- Gebruik de flexibele klopper niet voor deeg en korstdeeg. De spiraalhaak is het aanbevolen gereedschap voor dergelijk deeg.

REINIGEN

De flexibele klopper moet altijd gedemonteerd worden voordat deze gereinigd wordt.

- Demontage: Verwijder de siliconenschraper door de siliconenschraperklep los te maken.
- Het hoofddeel van de flexibele kloppers en het siliconen schraperdeel zijn beide vaatwasserbestendig.

NL

GEBRUIK

DE SILICONENSCHRAPER MONTEREN

1. Monteer de siliconenschraper in de sleuf in de basis van het hoofdgedeelte van de flexibele kloppers.
2. Haak de flappen aan beide uiteinden van de siliconenschraper vast.
3. Zorg ervoor dat de siliconenschraper stevig op het hoofdgedeelte van de flexibele klopper gemonteerd is.

FLEXIBELE KLOPPER BEVESTIGEN

1. Steek de gereedschapschacht in de gereedschaphouder.
2. Draai rechtsom om het gereedschap te vergrendelen. Het gereedschap is correct gemonteerd wanneer het op zijn plaats 'klikt'.

DE FLEXIBELE KLOPPER DEMONTEREN

1. Draai tegen de klok in totdat het gereedschap naar buiten beweegt.
2. Verwijder het gereedschap uit de gereedschaphouder.

NL

DUBBELE GARDE

AANBEVOLEN VOOR:

- Room
- Eiwitten
- Biscuitmengsels

MAXIMUMCAPACITEIT

	Minimum	Maximum	Aanbevolen tijd	Aanbevolen snelheid
Room	0,1 l	1,5 l	2-4 min.	30-50%
Eiwitten	2 eiwitten	16 eiwitten	4-8 min.	50-70%
Pannenkoek-mengsel	0,5 l	3 l	1-3 min.	30-50%
Biscuitmengsels	2 eieren	12 eieren	4-8 min.	50-70%

WAARSCHUWING:

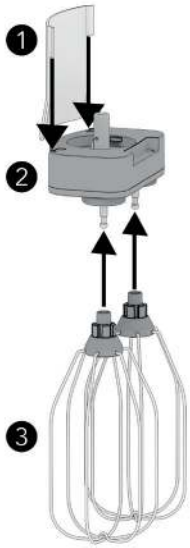
- Meng zware cakemengsels niet met de dubbele garde. De flexibele klopper is het aanbevolen gereedschap voor het mengen van zwaardere cakemengsels.
- Begin altijd langzaam tijdens het gebruik van de dubbele garde en versnel geleidelijk naarmate de inhoud gemengd wordt. **Overschrijd nooit de snelheid van 70%.**

NL

REINIGEN

Maak de gardeballonnen en de spatbescherming altijd los van de aandrijving voordat u gaat schoonmaken. De gardeballonnen en spatbescherming zijn vaatwasmachinebestendig. De aandrijving van de garde moet gereinigd worden met een vochtige doek.

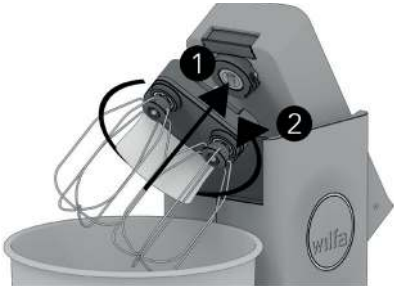
GEBRUIK



DE GARDE MONTEREN

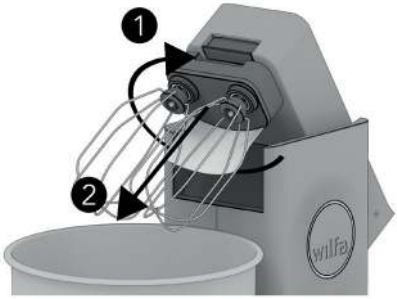
1. Monteer de gardeballonnen (3) op de aandrijving (2) door ze in de bevestigingsassen van de gardeballon te duwen. De gardes zijn correct geplaatst wanneer ze op hun plaats vastklikken.
2. Het wordt aanbevolen om de spatbescherming (1) en het komdeksel (ref. 'basiswerking') te gebruiken om spatten te voorkomen. Het spatscherm wordt gemonteerd door het in de sleuven in de aandrijving van de garde te schuiven.

Opmerking: De gardeballonnen zijn ontworpen om hun hoogte automatisch aan te passen aan de inhoud. Dit betekent dat de garde met een zeer kleine hoeveelheid inhoud de bodem van de kom kan raken.



DE DUBBELE GARDE BEVESTIGEN

1. Begin met de aandrijving van de garde onder een hoek van ongeveer 45 graden met de klok mee, zoals in de afbeelding, en steek de as van het gereedschap in de gereedschaphouder.
2. Vergrendel het gereedschap door het tegen de klok in te draaien totdat het op zijn plaats vastklikt.



DE DUBBELE GARDE DEMONTEREN

1. Draai de aandrijving van de garde ongeveer 45 graden rechtsom totdat deze niet verder gedraaid kan worden.
2. Trek het gereedschap weg van de mengkop om het te verwijderen.

NL

REINIGINGSINSTRUCTIES

DE VOLGENDE GEREEDSCHAPPEN EN ACCESSOIRES ZIJN VAATWASSERBESTENDIG:

- Spiraalhaak
- Flexibele klopper*
- Gardeballonnen
- Spatbescherming garde
- Roestvrijstalen kom 7 l
- Komdeksel
- Deegschraper

GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM TE REINIGEN:

- Probaker hoofdeenheid
- Gardeaandrijving
- Rubberen ring voor kombasis**

* Maak de siliconenschraper altijd los van de flexibele klopper voor reiniging (zie 'Flexibele klopper')

NL

**De rubberen ring van de kombasis voor de komhouder moet voorzichtig opgetild worden met een plat voorwerp voor een grondige reiniging.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kom zit los indien gemonteerd	Ontbrekende rubberen ring in de bevestigingsbasis van de kom	Plaats de rubberen ring terug.
	De kom is niet goed vergrendeld.	Draai de kom met de klok mee totdat ze niet meer verder bewogen kan worden.
	Vet of water tussen kom en bevestigingsbasis	Reinig de rubberen ring zoals beschreven in 'Reinigingsinstructies'.
De kom is moeilijk te vergrendelen	Vuil tussen de basis en de kom	Reinig de rubberen ring zoals beschreven in 'Reinigingsinstructies' en reinig de ring en de basis van de machine met een vochtige doek.
Machine stopt tijdens het kneden	Te zwaar geladen *(Probaker meet onmiddellijk hoe zwaar de machine belast wordt en schakelt de stroom uit wanneer de lading te hoog is.)*	1. Stel de snelheid in op 0 2. Verlaag de deegweerstand door: a. Vloeistof toe te voegen b. Een deel van het deeg uit de kom te halen c. Te kneden bij een lagere snelheid
	Oververhitting van de motor *(De motor is uitgerust met een thermisch beveiligingssysteem dat de stroom uitschakelt als de motortemperatuur te hoog wordt.)*	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 30 minuten afkoelen voordat u de machine opnieuw start.

NL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De garde raakt de bodem van de kom	Onvoldoende inhoud in de kom *(De gardeballonnen zijn ontworpen om hun hoogte automatisch aan te passen aan de inhoud. Dit betekent dat de garde met een zeer kleine hoeveelheid inhoud de bodem van de kom kan raken.)*	Voeg meer product toe.
De machine start niet	De aan-uitschakelaar naast de voedingsingang staat in de UIT-stand (O).	Zet de aan-uitschakelaar in de AAN-stand (I)
	Voedingskabel niet goed op zijn plaats	Zorg ervoor dat de stekker volledig aangesloten is.
	Kop is niet goed gesloten	Sluit de kop totdat deze goed op zijn plaats klikt.
	De motor is oververhit	De Probaker onderbreekt de stroom wanneer de temperatuur van de motor te hoog wordt. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het minstens 30 minuten afkoelen.
Snelheidsindicatorring knippert bij het inschakelen	Snelheid niet ingesteld op 0 wanneer machine start	Stel de snelheid in op 0
De siliconenschraper van de flexibele klopper komt los	Vuil of vet in het bevestigingspunt	Reinig de siliconenring en de flexibele klopper grondig met zeepwater of in de vaatwasser.
	De flexibele klopper is niet het juiste gereedschap voor zwaardere deegsoorten zoals gistdeeg en korstdeeg.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Gereedschap'. Gebruik bij twijfel de spiraalhaak.

NL

NL

GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van vijf jaar vanaf de dag van de aankoop. We geven ook tien jaar garantie op de motor. De garantie dekt productiefouten of defecten die tijdens de garantieperiode optreden. Uw aankoopbon is uw garantiebewijs voor de verkoper als u aanspraak maakt op de garantie.

De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassingen gekocht en gebruikt werden. De garantie is niet geldig als het product voor commerciële doeleinden gebruikt wordt. De garantie is niet geldig als het product onjuist of nalatig gebruikt werd, als de Wilfa-instructies niet opgevolgd zijn, als het apparaat gewijzigd werd of een onbevoegde reparatie uitgevoerd werd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

- Overbelasting van het product
- Coating
- Onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn

NL

TECHNISCHE SPECIFICATIES

220-240 V~ 50/60 Hz, 700 W

SUPPORT EN RESERVEONDERDELEN

Ga voor support naar **wilfa.com** en raadpleeg onze klantenservice-/support-pagina. Hier vindt u veelgestelde vragen, reserveonderdelen, tips en trucs en al onze contactgegevens.

RECYCLEBAARHEID

Deze markering geeft aan dat u dit product in de gehele Europese Unie niet met ander huishoudelijk afval mag meegeven. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het product op een verantwoorde manier gerecycled worden om duurzaam hergebruik van materialen te stimuleren. Gebruik de retour- en inzamelingssystemen om uw gebruikte apparaat in te leveren, of neem contact op met de winkel waar u het product gekocht hebt. De winkel kan het product terugnemen om het kosteloos op milieuverantwoorde wijze te recyclen.

NL

PL

ZAWARTOŚĆ

160 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
161 SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA
164 OPIS OGÓLNY PRODUKTU
165 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
165 PODSTAWOWA OBSŁUGA
167 REGULACJA PRĘDKOŚCI
168 MIESZADŁO
170 ELASTYCZNY UBIJAK
172 TRZEPACZKA PODWÓJNA
174 INSTRUKCJE CZYSZCZENIA
175 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
178 GWARANCJA
179 DANE TECHNICZNE
179 POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE
179 MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.
- Urządzenie może być używane przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz o ile taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru, a także gdy zamierzasz je rozkładać, składać lub czyścić.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed zmianą akcesoriów lub wykonaniem czynności obsługowych dotyczących ruchomych części.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony w jakikolwiek sposób, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub podzespół dostępny u producenta lub w autoryzowanym przez niego serwisie.

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej bez nadzoru.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrzy tnących, opróżniania pojemnika i czyszczenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach i na potrzeby gospodarstwa domowego; nie jest ono przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.
- Przed użyciem ustaw urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci zasilającej.
- To urządzenie ma połączenie uziomowe, które może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Instrukcja obsługi jest także dostępna na naszej stronie internetowej **www.wilfa.com**.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA

- Nie wkładaj rąk między obracającą się misę a jednostkę główną, aby uniknąć obrażeń ciała.

- Unikaj kontaktu z elementami ruchomymi. Kiedy mikser pracuje, trzymaj ręce, włosy, ubranie, a także szpatułki i inne przybory z dala od obracającej się miski, dzbanka, trzepaczki lub mieszadła ciasta, aby zapobiec obrażeniom ciała i/lub uszkodzeniu miksera.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności każdego pojemnika.

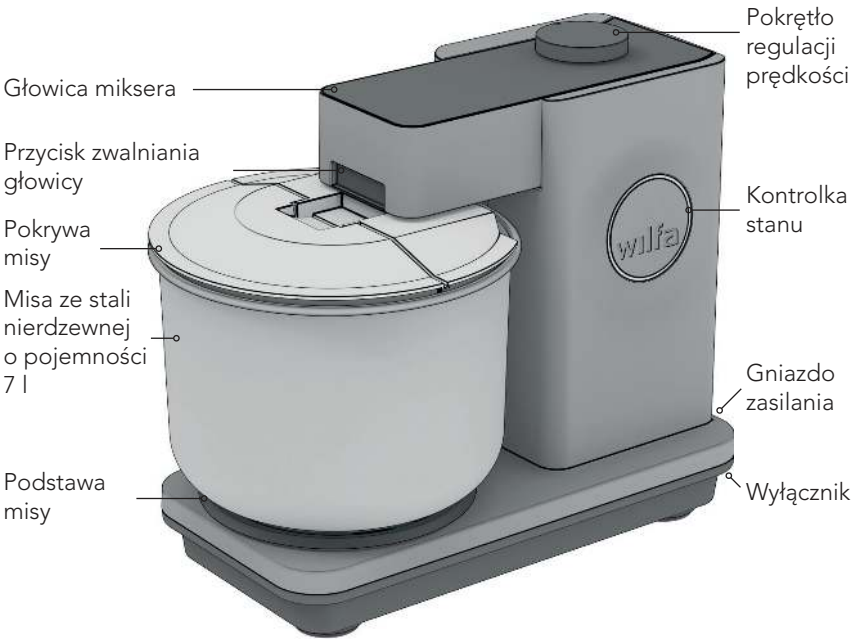
GRATULUJEMY ZAKUPU NOWEJ MASZYNY KUCHENNEJ WILFA PROBAKER

Ta maszyna została zaprojektowana i skonstruowana w Norwegii przez nasz doświadczony i entuzjastyczny zespół współpracujący z norweskim zespołem piekarniczym i cukierniczym, aby zapewnić naszym klientom najlepsze funkcje i wrażenia.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

PL

OPIS OGÓLNY PRODUKTU



Trzepaczka podwójna | Elastyczny ubijak | Mieszadło | Kabel zasilający | Skrobak do ciasta

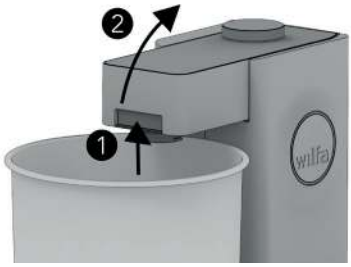
PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części mające kontakt z żywnością. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Instrukcja czyszczenia”.

PODSTAWOWA OBSŁUGA

Uwaga: Przed otwarciem głowicy lub montażem/demontażem narzędzi zawsze upewnij się, że pokrętło prędkości jest w pozycji 0



OTWIERANIE GŁOWICY MIKSERA

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniania głowicy.
2. Przechyl głowicę mieszającą do tyłu, aż zablokuje się w położeniu odchylonym.

ZAMYKANIE GŁOWICY MIKSERA

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniania głowicy.
2. Pchnij głowicę miksera i dociśnij, aż zablokuje się w pozycji zamkniętej.

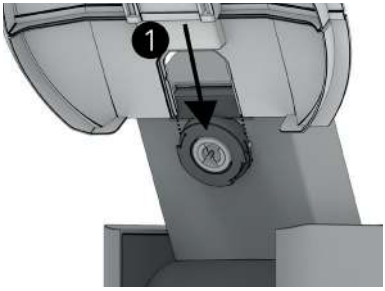
USTAWIANIE MISY

1. Ostrożnie postaw misę na podstawie, upewniając się, że wycięcia montażowe są wyrównane z mechanizmem blokującym podstawę misy.
2. Obróć misę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Misa jest bezpiecznie zamocowana, kiedy nie można jej obrócić.

PL

DEMONTOWANIE MISY

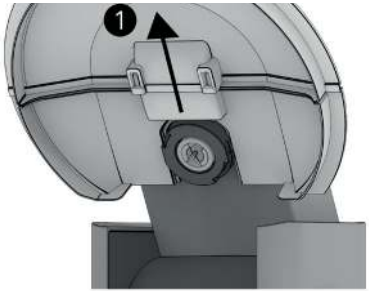
1. Obróć misę do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Zdejmij misę z podstawy.



ZAKŁADANIE POKRYWY MISY

1. Wsuń pokrywę w szczelinę położoną najbliżej głowicy miksera.
2. Pokrywa jest prawidłowo założona, gdy zablokuje się w miejscu.

Uwaga: Przed założeniem pokrywy głowica miksera musi być w pozycji otwartej. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia pokrywy.



ZDEJMOWANIE POKRYWY MISY

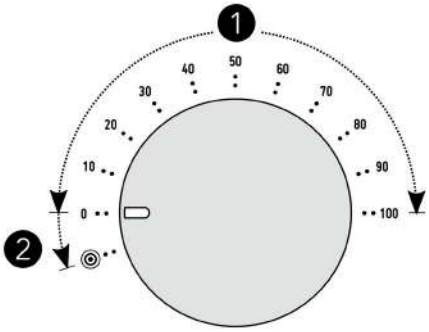
1. Zdejmij pokrywę misy, ciągnąc ją na zewnątrz.

Uwaga: Przed zdjęciem pokrywy głowica mieszająca musi być w pozycji otwartej. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia pokrywy.

PL

REGULACJA PRĘDKOŚCI

Uwaga: Przestrzegaj zaleceń dotyczących prędkości podanych w sekcjach poświęconych konkretnym akcesoriom.



❶ TRYB PRĘDKOŚCI

Prędkość można ustawić w zakresie od 5% do 100% ze skokiem 5%. Bieżące ustawienie prędkości jest wskazywane przez znacznik na pokrętle.

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Zawsze zaczynaj od ustawienia wskaźnika prędkości w pozycji 0.
2. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania i że przełącznik obok gniazda zasilania na urządzeniu jest ustawiony w pozycji WŁ.
3. Zacznij od niskiej prędkości i stopniowo obracaj pokrętło regulacji prędkości w prawo, aż do uzyskania żądanej prędkości.

❷ TRYB PULSACYJNY

Tryb pulsacyjny umożliwia szybkie ustawienie krótkich serii działania z prędkością maksymalną.

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Zawsze zaczynaj od ustawienia wskaźnika prędkości w pozycji 0.
2. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania i że przełącznik obok gniazda zasilania na urządzeniu jest ustawiony w pozycji WŁ.
3. Przekręć przycisk prędkości przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i przytrzymaj go w tej pozycji, aby włączyć tryb pulsacyjny.
4. Zwolnij przycisk, aby zatrzymać urządzenie.

OSTRZEŻENIE: Tryb pulsacyjny nie powinien być używany w przypadku, gdy zawartość misy jest narażona na rozpryskiwanie lub jest zbyt ciężka dla maszyny przy pełnej prędkości. W razie wątpliwości ustaw odpowiednią prędkość pokrętłem.

MIESZADŁO

ZALECANE ZASTOSOWANIA:

- Ciasto drożdżowe
- Ciasto kruche
- Ciasto na makaron

PARAMETRY MAKSYMALNE

	Maksymalna ilość mąki	Płyn (% płynu*)	Zalecany czas	Zalecana prędkość
Ciasto zwykłe	3 kg	2,0 l (67%)	5–8 min	50–100%
Ciasto półsuche	1,5 kg	0,9 l (60%)	5–8 min	30–70%
Ciasto suche	0,8 kg	0,44 l (55%)	5–8 min	20–50%
Ciasto na makaron	0,5 kg	0,3 kg jaj	1–4 min	10–30%

**% płynu: Stosunek płynu do mąki. Obliczone przy użyciu opcji „procentów piekarzy".*

Maksymalne wydajności i zalecane czasy podano dla ciasta z uniwersalnej mąki i zimnej wody. Umożliwiają one sieciowanie glutenu.

AUTOMATYCZNA OCHRONA PRZED PRZECIĄŻENIEM

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system ochrony przed przeciążeniem, który stale monitoruje obciążenie silnika. W przypadku przeciążenia spowodowanego zbyt dużym obciążeniem maszyna zatrzyma się automatycznie i wskaźnik prędkości zacznie migać, aby wskazać przeciążenie. Zresetuj maszynę, ustawiając pokrętło prędkości w pozycji 0%. Wielokrotne uruchamianie zabezpieczenia przeciążeniowego może spowodować szybkie zużycie urządzenia. W przypadku wyzwolenia zabezpieczenia przed przeciążeniem silnika należy rozważyć następujące środki:

1. Dodaj więcej płynu. To ułatwi wyrabianie ciasta.
2. Podziel ciasto na dwie części i za każdym razem wyrabiaj połowę ciasta.
3. Zmniejsz prędkość maszyny.

PL

Uwaga: Mikser Probaker jest wyposażony także w termiczne zabezpieczenie silnika. Wielokrotne uruchomienie automatycznego zabezpieczenia przeciw-przeciążeniowego lub korzystanie z urządzenia w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze może spowodować zadziałanie zabezpieczenia termicznego. Jeżeli maszyna nie chce się uruchomić, odczekaj 30 minut, aż ostygnie.

CZYSZCZENIE

Mieszadło myj w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

MOCOWANIE MIESZADŁA

1. Włóż trzpień narzędzia w uchwyt.
2. Obróć w prawo, aby zablokować narzędzie. Narzędzie będzie prawidłowo zamocowane, gdy „zaskoczy" w odpowiednim położeniu.

DEMONTOWANIE MIESZADŁA

1. Obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż narzędzie wysunie się na zewnątrz.
2. Wyjmij narzędzie z uchwytu.

Zawsze zaczynaj od wolnego mieszania składników lub dodawania nowych. Stopniowo zwiększaj prędkość w miarę wymieszania zawartości.

RADA PIEKARZY

1. Używaj zimnych składników. W procesie wyrabiania wydziela się ciepło. Temperatura ciasta wzrasta zwykle o 1–2°C na minutę. Ogólnie zaleca się przerwanie wyrabiania, gdy temperatura ciasta osiągnie 26°C. Wyższe temperatury mogą mieć wpływ na ciasto i spowodować degradację sieci glutenowej.
2. Należy wyrabiać tak długo, aby zbudować silną sieć glutenową. Wyrabianie z zalecaną prędkością i czasem zgodnie z opisem w rozdziale „Parametry maksymalne wydajności" przeważnie daje dobre rezultaty.
3. Pamiętaj: Wysoka zawartość wody w cieście w połączeniu z odpowiednim wyrabianiem zazwyczaj daje trwałe i pulchne wypieki.

ELASTYCZNY UBIJAK

ZALECANE ZASTOSOWANIA:

- Krem maślany
- Mieszanki ciast
- Dżem
- Pure ziemniaczane

PARAMETRY MAKSYMALNE

Maksymalna objętość	3 l
Maksymalna prędkość	100%
Maksymalny czas	15 min

OSTRZEŻENIE:

- Kiedy korzystasz z elastycznego ubijaka, masło musi mieć temperaturę pokojową, a ziemniaki powinny być prawidłowo ugotowane.
- Nie używaj elastycznego ubijaka do ciasta drożdżowego ani kruchego. Do takich ciast zaleca się korzystanie z mieszadła.

CZYSZCZENIE

Zawsze zdemontuj elastyczny ubijak przed myciem.

- Demontaż: Zdejmij silikonowy skrobak, odczepiając go od ubijaka.
- Elastyczny ubijak i silikonowy skrobak można myć w zmywarce.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

MOCOWANIE SILIKONOWEGO SKROBAKA

1. Zamocuj silikonowy skrobak w szczelinie w podstawie głównego korpusu ubijaka elastycznego.
2. Zaczep klapy po obu stronach silikonowego skrobaka.
3. Upewnij się, że silikonowy skrobak jest bezpiecznie zamocowany do korpusu elastycznego ubijaka.

MOCOWANIE ELASTYCZNEGO UBIJAKA

1. Włóż trzpień narzędzia w uchwyt.
2. Obróć w prawo, aby zablokować narzędzie. Narzędzie będzie prawidłowo zamocowane, gdy „zaskoczy” w odpowiednim położeniu.

DEMONTOWANIE ELASTYCZNEGO UBIJAKA

1. Obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż narzędzie wysunie się na zewnątrz.
2. Wyjmij narzędzie z uchwytu.

PL

TRZEPACZKA PODWÓJNA

ZALECANE ZASTOSOWANIA:

- Krem
- Białka jajek
- Ciasto biszkoptowe

PARAMETRY MAKSYMALNE

	Minimum	Maksimum	Zalecany czas	Zalecana prędkość
Krem	0,1 l	1,5 l	2–4 min	30–50%
Białka jajek	2 białka jajek	16 białek jajek	4–8 min	50–70%
Ciasto naleśnikowe	0,5 l	3 l	1–3 min	30–50%
Ciasto biszkoptowe	2 jajka	12 jajek	4–8 min	50–70%

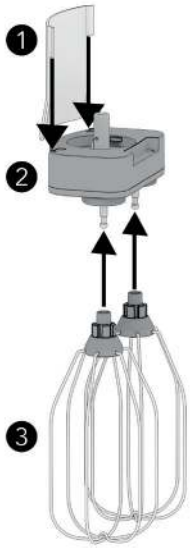
OSTRZEŻENIE:

- Nie używaj podwójnej trzepaczki do wyrabiania ciężkich ciast. Ubijak elastyczny jest zalecanym narzędziem do mieszania cięższych ciast.
- Kiedy używasz podwójnej trzepaczki, zawsze zaczynaj od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększaj, w miarę wymieszania składników. **Nigdy nie przekraczaj prędkości 70%.**

CZYSZCZENIE

Przed myciem zawsze odłącz trzepaczki i osłonę przed rozpryskami od przekładni trzepaczki. Trzepaczki i osłona przed rozpryskami nadają się do mycia w zmywarce. Do czyszczenia przekładni trzepaczki używaj wilgotnej szmatki.

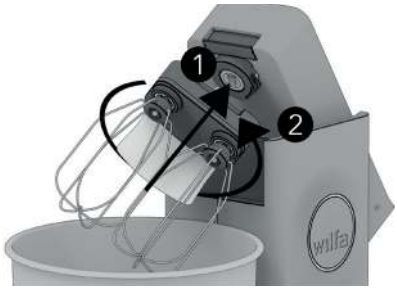
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA



MOCOWANIE TRZEPACZEK

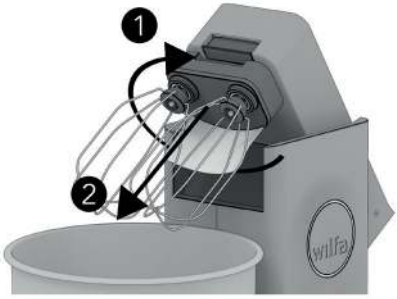
1. Zamocuj trzepaczki (3) w przekładni (2), wciskając je w otwory do podłączenia trzepaczek. Trzepaczki są włożone prawidłowo, gdy zatrzasną się na swoim miejscu.
2. Zaleca się użycie osłony przed rozpryskami (1) i pokrywy misy (patrz „Obsługa podstawowa"), aby uniknąć rozpryskiwania. Osłona przed rozpryskami jest montowana przez wsunięcie jej w szczeliny w przekładni trzepaczki.

Uwaga: Trzepaczki są skonstruowane w taki sposób, że automatycznie dopasowują wysokość w zależności od ilości ciasta w misie. To powoduje, że przy bardzo małej ilości ciasta trzepaczka może dotknąć dna misy.



MOCOWANIE PODWÓJNEJ TRZEPACZKI

1. Ustaw przekładnię trzepaczki pod kątem około 45 stopni w prawo, jak pokazano na rysunku, i włóż wałek narzędzia do uchwytu w głowicy.
2. Dociśnij i obróć przekładnię w lewo, aby zablokować ją w miejscu.



DEMONTOWANIE PODWÓJNEJ TRZEPACZKI

1. Obróć przekładnię trzepaczki w prawo do oporu o około 45 stopni.
2. Wyjmij narzędzie z głowicy miksera.

PL

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

NASTĘPUJĄCY OSPRZĘT I AKCESORIA MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE:

- Mieszadło
- Elastyczny ubijak*
- Trzepaczki
- Osłona przed rozpryskami
- Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 7 l
- Pokrywa misy
- Skrobak do ciasta

CZYŚCIĆ WILGOTNĄ SZMATKĄ:

- Korpus miksera Probaker
- Przekładnia trzepaczki
- Pierścień gumowy podstawy misy**

* Przed myciem zawsze odłącz silikonowy skrobak od elastycznego ubijaka (patrz „Elastyczny ubijak”)

**Ostrożnie podważ gumowy pierścień podstawy misy, używając płaskiego przedmiotu, w celu dokładnego wyczyszczenia

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Działanie
Misa ustawiona na podstawie ślizga się	Brak gumowego pierścienia na podstawie misy	Ponownie załóż gumowy pierścień
	Misa nie została prawidłowo zablokowana	Obróć misę do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara
	Podstawa, na której stoi misa jest mokra lub zatłuszczona	Wyczyść gumowy pierścień zgodnie z opisem w rozdziale „Instrukcje czyszczenia”
Nie można zablokować misy	Zanieczyszczenia między podstawą i misą	Wyczyść gumowy pierścień zgodnie z opisem w rozdziale „Instrukcje czyszczenia” i wyczyść pierścień oraz podstawę urządzenia wilgotną szmatką
Maszyna zatrzymuje się podczas wyrabiania ciasta	Zbyt duże obciążenie *(Mikser Probaker ciągle mierzy obciążenie maszyny i odcina zasilanie, gdy obciążenie jest zbyt duże)*	1. Ustaw pokrętło prędkości w pozycji 0 2. Zmniejsz opór stawiany przez ciasto: a. Dodaj płynu b. Zmniejsz ilość ciasta c. Zmniejsz prędkość wyrabiania
	Silnik przegrzewa się *(Silnik jest wyposażony w system ochrony termicznej, który odcina zasilanie, gdy temperatura silnika nadmiernie wzrośnie)*	Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj 30 minut, aż ostygnie, a następnie włącz je ponownie

PL

Problem	Możliwa przyczyna	Działanie
Trzepaczka uderza w dno miski	Za mało ciasta w misce *(Trzepaczki są skonstruowane w taki sposób, że automatycznie dopasowują wysokość w zależności od ilości ciasta w misie. To powoduje, że przy bardzo małej ilości ciasta trzepaczki mogą dotknąć dna misy)*	Dodaj więcej ciasta
Urządzenie nie uruchamia się	Przełącznik zasilania obok gniazda zasilania jest w pozycji WYŁ. (O)	Ustaw przełącznik zasilania w pozycji WŁ. (I)
	Nieprawidłowo podłączony kabel zasilający	Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona
	Głowica nie jest prawidłowo zamknięta	Zamknij głowicę tak, aby się zablokowała
	Silnik jest przegrzany	Mikser Probaker odcina zasilanie, gdy temperatura silnika za bardzo wzrośnie. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 30 minut
Pierścień wskaźnika prędkości miga po włączeniu zasilania	Pokrętło prędkości nie jest ustawione w pozycji 0 podczas uruchamiania maszyny	Ustaw pokrętło prędkości w pozycji 0
Elastyczny ubijak z silikonowym skrobakiem luzuje się	Zanieczyszczenia lub smar w punkcie mocowania	Dokładnie umyj silikonowy pierścień i elastyczny ubijak wodą z mydłem lub w zmywarce
	Elastyczny ubijak nie jest właściwym osprzętem do wyrabiania cięższych ciast, takich jak drożdżowe i kruche	Patrz rozdział „Narzędzia”. W razie wątpliwości użyj mieszadła

PL

PL

GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją począwszy od daty zakupu. Dodatkowo udzielamy 10-letniej gwarancji na silnik. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie gwarancji. W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji dowodem dla sprzedawcy jest paragon lub inny dokument potwierdzający zakup.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione i używane na potrzeby indywidualnych gospodarstw domowych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

- Przeciążenia produktu
- Powłoka
- Części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji

PL

DANE TECHNICZNE

220–240 V~ 50/60 Hz, 700 W

POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać pomoc techniczną, odwiedź stronę obsługi klienta/pomocy technicznej w naszej witrynie **wilfa.com**. Znajdziesz tam często zadawane pytania, listy części zamiennych, porady i wskazówki oraz wszystkie dane kontaktowe.

MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów, należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy skorzystać z właściwego punktu zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. W ten sposób produkt zostanie bezpłatnie przekazany do recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

PL

FR

CONTENU

182 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
183 CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL
186 APERÇU DU PRODUIT
187 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
187 OPÉRATIONS DE BASE
189 RÉGLAGE DE LA VITESSE
190 CROCHET PÉTRISSEUR
192 BATTEUR FLEXIBLE
194 DOUBLE FOUET
196 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE
197 GUIDE DE DÉPANNAGE
200 GARANTIE
201 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
201 ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES
201 RECYCLAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil, et si elles ont conscience des risques inhérents.
- Toujours mettre l'appareil hors tension s'il doit rester sans surveillance, et avant tout assemblage, désassemblage et nettoyage.
- Éteindre et débrancher l'appareil avant tout changement d'accessoires, ou à l'approche de pièces mobiles durant l'utilisation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un ensemble disponible auprès du fabricant ou de son agent de service afin d'éviter tout risque.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est branché sur le secteur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

- Faire preuve de prudence lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Cet appareil doit être posé sur une surface plane et régulière avant utilisation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à la tension du secteur local.
- Cet appareil comporte une mise à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Le manuel d'utilisation est également disponible sur notre site Web : **www.wilfa.com.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL

- Ne jamais placer les mains entre le bol rotatif et l'appareil pour éviter toute blessure.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du bol rotatif, du batteur, du fouet ou du crochet pétrisseur durant la marche afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage au robot.

- Ne pas dépasser les capacités maximales indiquées pour chaque outil.

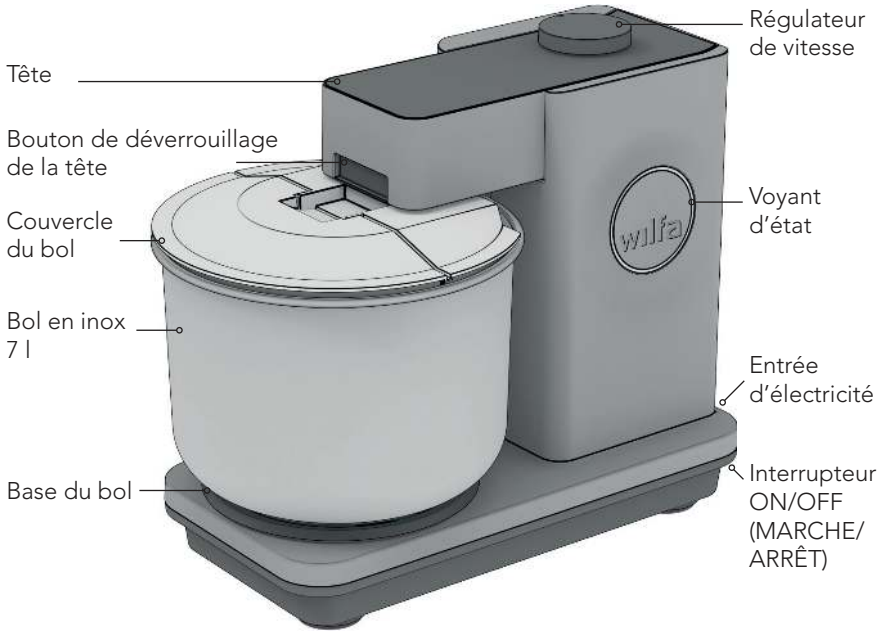
FÉLICITATIONS POUR VOTRE NOUVEAU ROBOT PÂTISSIER PROBAKER WILFA

Ce robot a été conçu et développé en Norvège, par notre équipe expérimentée et passionnée, en collaboration avec l'association norvégienne des boulangers et pâtissiers, pour vous proposer un robot ménager optimal.

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

FR

APERÇU DU PRODUIT



Double fouet | Batteur flexible | Crochet pétrisseur | Câble d'alimentation | Grattoir à pâte

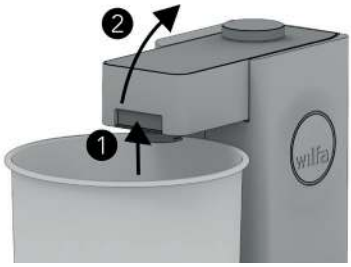
FR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer toutes les pièces en contact avec les aliments avant la première utilisation. Se reporter aux « Instructions de nettoyage » pour de plus amples renseignements.

OPÉRATIONS DE BASE

Remarque : Toujours s'assurer que la vitesse est réglée sur « 0 » avant d'ouvrir la tête ou d'accrocher/décrocher des ustensiles



OUVRIR LA TÊTE

1. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la tête et le maintenir enfoncé.
2. Incliner la tête vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle se bloque en position étendue.

FERMER LA TÊTE

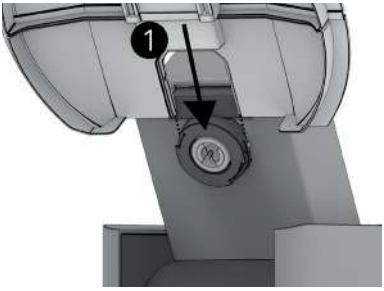
1. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la tête et le maintenir enfoncé.
2. Pousser la tête vers le bas jusqu'à ce qu'elle se bloque en position fermée.

FIXATION DU BOL

1. Placer soigneusement le bol sur sa base tout en s'assurant que les découpes de montage du bol sont alignés avec le mécanisme de verrouillage de la base.
2. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le verrouiller, il doit être tourné à fond.

RETRAIT DU BOL

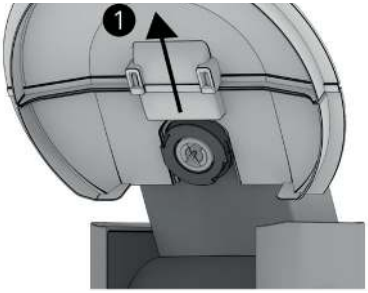
1. Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Retirer le bol de sa base.



FIXATION DU COUVERCLE DU BOL

1. Pousser le couvercle dans la fente la plus proche de la tête de mélange.
2. Le couvercle est correctement positionné lorsqu'il est verrouillé en place.

Remarque : La tête de mélange doit être en position ouverte avant de fixer le couvercle. Le non-respect de cette consigne peut endommager le couvercle.



DÉCROCHER LE COUVERCLE DU BOL

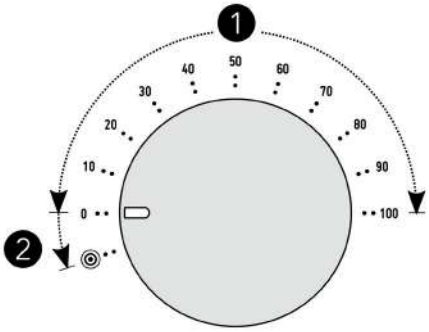
1. Retirer le couvercle du bol en le tirant vers l'extérieur.

Remarque : La tête de mélange doit être en position ouverte avant de retirer le couvercle. Le non-respect de cette consigne peut endommager le couvercle.

FR

RÉGLAGE DE LA VITESSE

Remarque : Se reporter aux sections spécifiques des outils pour les recommandations de vitesse.



❶ MODE DE VITESSE

La vitesse peut être réglée de 5 % à 100 % par incréments de 5 %. L'indicateur de vitesse indique la vitesse actuellement réglée.

UTILISATION :

1. Toujours commencer avec l'indicateur de vitesse réglé sur « 0 ».
2. S'assurer que le dispositif est branché et que l'interrupteur à côté de l'entrée d'alimentation de la machine est en position de marche « ON ».
3. Démarrer lentement et tourner progressivement le bouton de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse souhaitée.

❷ MODE DE PULSION

Le mode de pulsion permet de régler rapidement de courtes périodes turbo de vitesse maximale.

UTILISATION :

1. Toujours commencer avec l'indicateur de vitesse réglé sur « 0 ».
2. S'assurer que le dispositif est branché et que l'interrupteur à côté de l'entrée d'alimentation de la machine est réglé en position de marche « ON ».
3. Tourner le bouton de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le maintenir en position pour activer le mode de pulsion.
4. Relâcher le bouton pour arrêter la machine.

AVERTISSEMENT : Toujours vérifier s'il y a un risque d'éclaboussure ou si la pâte est trop lourde pour la machine à pleine vitesse. En cas de doute, utiliser le mode de vitesse.

CROCHET PÉTRISSEUR

RECOMMANDÉ POUR :

- Pâtes levées
- Pâte brisée
- Pâte à nouilles

CAPACITÉS MAXIMALES

	Maximum de farine	Teneur en liquide (% liquide *)	Temps recommandé	Vitesse recommandée
Pâte standard	3 kg	2,0 l (67 %)	5 à 8 min	50 à 100 %
Pâte semi-sèche	1,5 kg	0,9 l (60 %)	5 à 8 min	30 à 70 %
Pâte sèche	0,8 kg	0,44 l (55 %)	5 à 8 min	20 à 50 %
Pâte à nouilles	0,5 kg	0,3 kg d'œufs	1 à 4 min	10 à 30 %

**% liquide : Rapport liquide/farine. Calculé selon la « formule du boulanger ».*

Les capacités maximales et les temps recommandés sont calculés pour un pétrissage de la pâte avec de la farine à usage universel et de l'eau froide jusqu'à développement complet du gluten.

SYSTÈME DE PROTECTION AUTOMATIQUE CONTRE LES SURCHARGES

L'appareil est équipé d'un système de protection automatique contre les surcharges qui surveille la charge du moteur en continu. En cas de surcharge due à un pétrissage trop difficile, la machine s'arrête automatiquement et l'indicateur de vitesse commence à clignoter pour indiquer une surcharge. Réinitialiser la machine en réglant la vitesse sur 0 %. Un déclenchement répété de la protection contre les surcharges peut entraîner une usure rapide de l'unité et les mesures suivantes doivent être prises si la protection contre les surcharges du moteur est déclenchée :

1. Ajouter plus de liquide. Cela facilitera le pétrissage de la pâte.
2. Diviser la pâte en deux morceaux et pétrir une moitié de la pâte à la fois.
3. Faire fonctionner la machine à une vitesse inférieure.

Remarque : Le Probaker est également équipé d'une protection thermique du moteur. Un déclenchement répété du système de protection automatique contre les surcharges ou une utilisation à des températures ambiantes élevées peuvent déclencher la protection thermique. Laisser la machine refroidir pendant 30 minutes si elle ne démarre pas.

FR

NETTOYAGE

Nettoyer le crochet pétrisseur à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

UTILISATION

FIXER LE CROCHET PÉTRISSEUR

1. Insérer la tige de l'outil dans son logement.
2. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller l'outil. L'outil est correctement monté lorsqu'il s'enclenche.

RETIRER LE CROCHET PÉTRISSEUR

1. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'outil se déplace vers l'extérieur.
2. Retirer l'outil de son support.

Toujours commencer lentement pour mélanger des ingrédients ou ajouter de nouveaux ingrédients. Augmenter progressivement la vitesse au fur et à mesure que le contenu est mélangé.

LE CONSEIL DU BOULANGER

1. Commencer par les ingrédients froids. Le processus de pétrissage génère de la chaleur. La température de la pâte augmente généralement de 1 à 2 °C par minute. En règle générale, il est recommandé d'interrompre le pétrissage lorsque la température de la pâte atteint 26 °C. Des températures plus élevées peuvent nuire à la qualité de la pâte et entraîner une dégradation du réseau de gluten.
2. Pétrir suffisamment pour développer un solide réseau de gluten. Le pétrissage à la vitesse et pendant la durée recommandées à la section « Capacités maximales » donne généralement de bons résultats.
3. Mettez-vous à l'épreuve : Une forte teneur en eau de la pâte et un pétrissage correct permettent généralement d'obtenir des résultats durables et une pâte aérée.

BATTEUR FLEXIBLE

RECOMMANDÉ POUR :

- Crème beurrée
- Pâtes à gâteaux
- Confiture
- Purée de pommes de terre

CAPACITÉS MAXIMALES

Volume maximal	3 l
Vitesse maximale	100 %
Durée maximale	15 min

AVERTISSEMENT :

- Toujours choisir du beurre à température ambiante et des pommes de terre bien cuites en cas d'utilisation du batteur flexible.
- Ne pas utiliser le batteur flexible pour de la pâte à gâteaux et de la pâte brisée. Le crochet pétrisseur est l'outil recommandé pour ce type de pâtes.

NETTOYAGE

Le batteur flexible doit toujours être démonté avant le nettoyage.

- Pour ce faire : Retirer le grattoir en silicone en détachant son rabat.
- Le corps principal des batteurs flexibles et le grattoir en silicone passent au lave-vaisselle.

UTILISATION

MONTAGE DU GRATTOIR EN SILICONE

1. Monter le grattoir en silicone dans la fente à la base du corps principal des batteurs flexibles.
2. Accrocher les rabats à chaque extrémité du grattoir en silicone.
3. Veiller à ce que le grattoir en silicone soit solidement fixé au corps principal du batteur flexible.

FIXATION DU BATTEUR FLEXIBLE

1. Insérer la tige de l'outil dans son logement.
2. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller l'outil. L'outil est correctement monté lorsqu'il s'enclenche.

DÉCROCHER LE BATTEUR FLEXIBLE

1. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'outil se déplace vers l'extérieur.
2. Retirer l'outil de son support.

FR

DOUBLE FOUET

RECOMMANDÉ POUR :

- Crème
- Blancs d'œuf
- Pâte à gâteau éponge

CAPACITÉS MAXIMALES

	Minimum	Maximum	Temps recommandé	Vitesse recommandée
Crème	0,1 l	1,5 l	2 à 4 min	30 à 50 %
Blancs d'œuf	2 blancs d'œuf	16 blancs d'œuf	4 à 8 min	50 à 70 %
Pâte à crêpes	0.5L	3 l	1 à 3 min	30 à 50 %
Pâte à gâteau éponge	2 œufs	12 œufs	4 à 8 min	50 à 70 %

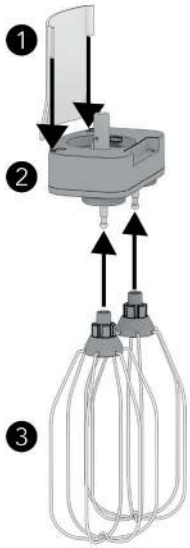
AVERTISSEMENT :

- Veiller à ne pas mélanger de lourdes pâtes à gâteaux avec le double fouet. Le batteur flexible est, en effet, l'outil recommandé pour mélanger des pâtes gâteaux plus lourdes.
- Commencer toujours lentement avec le double fouet et accélérer progressivement au fur et à mesure que le contenu est mélangé.
  Ne jamais dépasser 70 % de la vitesse maximale.

NETTOYAGE

Toujours décrocher les ballons et la protection anti-éclaboussures du variateur de vitesse du batteur avant le nettoyage. Les ballons et la protection anti-éclaboussures sont lavables au lave-vaisselle. Le variateur de vitesse doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.

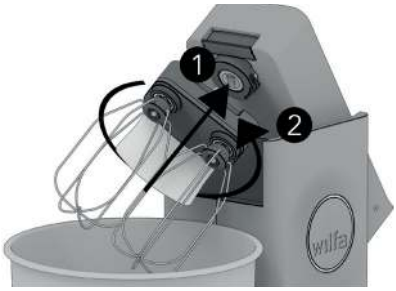
UTILISATION



MONTER LE FOUET

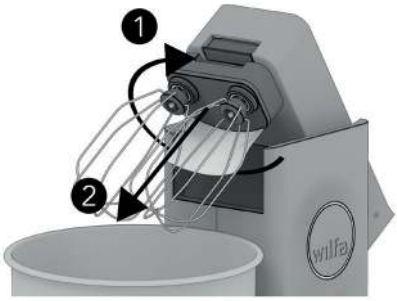
1. Monter les fouets ballons (3) sur le variateur de vitesse (2) en les poussant dans les arbres de fixation des fouets-ballons. Les fouets sont correctement insérés lorsqu'ils s'enclenchent.
2. Il est recommandé d'utiliser la protection anti-éclaboussures (1) et le couvercle du bol (réf. « fonctionnement de base ») pour éviter les éclaboussures. Pour monter la protection anti-éclaboussures, la faire glisser dans les fentes du variateur de vitesse du fouet.

Remarque : Les ballons sont conçus pour ajuster automatiquement leur hauteur en fonction du contenu. Cela signifie qu'avec une très petite quantité, le fouet peut toucher le fond du bol.



FIXATION DU DOUBLE FOUET

1. Commencer par le variateur de vitesse coudé d'environ 45 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur l'illustration et insérer la tige de l'outil dans le porte-outil.
2. Verrouiller l'outil en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



DÉCROCHER LE DOUBLE FOUET

1. Tourner le variateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre d'environ 45 degrés jusqu'en butée.
2. Retirer l'outil de la tête.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

LES OUTILS ET ACCESSOIRES SUIVANTS SONT LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE :

- Crochet pétrisseur
- Batteur flexible*
- Fouets ballons
- Protection anti-éclaboussures
- Bol en inox 7 l
- Couvercle du bol
- Grattoir à pâte

UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR NETTOYER :

- Robot pâtissier Probaker
- Variateur de vitesse du fouet
- Anneau en caoutchouc de la base du bol **

* Toujours séparer le grattoir en silicone du batteur flexible avant le nettoyage (réf. « batteur flexible »)

** L'anneau en caoutchouc de la base du bol du support doit être soulevé avec précaution à l'aide d'un objet plat pour un nettoyage en profondeur.

FR

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure à prendre
Bol desserré une fois monté	Anneau en caoutchouc absent dans la base de montage du bol	Rattacher l'anneau en caoutchouc
	Le bol n'est pas correctement verrouillé	Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée
	Graisse ou eau entre le bol et la base de montage	Nettoyer l'anneau en caoutchouc conformément aux « Instructions de nettoyage »
Bol dur à verrouiller	Débris entre la base et le bol	Nettoyer l'anneau en caoutchouc conformément aux instructions de nettoyage et nettoyer l'anneau et la base de la machine à l'aide d'un chiffon humide
La machine s'arrête pendant le pétrissage	Chargement trop lourd *(Le Probaker mesure instantanément le poids de la machine et s'éteint lorsque la charge est trop élevée)*	1. Régler la vitesse sur « 0 » 2. Réduire la résistance des pâtes par : a. Ajout de liquide b. Retrait d'une partie de la pâte c. Pétrissage à vitesse réduite
	Surchauffe du moteur *(Le moteur est équipé d'un système de protection thermique qui éteint l'appareil si la température du moteur devient trop élevée)*	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le redémarrer.

FR

Problème	Cause possible	Mesure à prendre
Le fouet touche le fond du bol	Contenu du bol insuffisant *(Les ballons sont conçus pour s'ajuster automatiquement en hauteur en fonction du contenu. Cela signifie qu'en cas de très petite quantité, les fouets peuvent toucher le fond du bol)*	Ajouter plus de pâte
La machine ne démarre pas	L'interrupteur d'alimentation à côté de l'entrée d'alimentation est en position d'arrêt « OFF » (O)	Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche « ON » (I)
	Câble d'alimentation mal positionné	S'assurer que la fiche est bien branchée
	La tête n'est pas correctement fermée	Fermer la tête jusqu'à ce qu'elle se verrouille correctement
	Le moteur est en surchauffe	Le capteur éteint l'appareil lorsque la température du moteur devient trop élevée. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes
L'anneau indicateur de vitesse clignote à la mise sous tension	Vitesse non réglée sur « 0 » lorsque la machine démarre	Régler le bouton de vitesse sur « 0 »
Le grattoir en silicone du batteur flexible se desserre	Présence de débris ou de graisse au point de montage	Nettoyer soigneusement l'anneau en silicone et le batteur flexible à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle
	Le batteur flexible n'est pas l'outil approprié pour les pâtes plus lourdes comme la pâte levée et la pâte brisée	Cf. section « Outil ». En cas de doute, utiliser le crochet pétrisseur

GARANTIE

Wilfa offre une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. Nous accordons également une garantie de 10 ans sur le moteur. La garantie prend en charge les anomalies ou défauts de production survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat constitue votre preuve d'achat pour le revendeur en cas de recours à la garantie.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés pour un usage domestique. Elle n'est pas valide en cas d'utilisation commerciale du produit. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou d'utilisation d'une tension électrique non adaptée ou :

- Surcharge du produit
- Revêtement
- Pièces concernées par une usure naturelle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240 V~ 50/60 Hz, 700 W

ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toute demande d'assistance, consulter le site **wilfa.com** et la page de notre service client/d'assistance. Cette page propose des réponses aux questions les plus fréquentes, des informations sur les pièces détachées, des conseils et astuces ainsi que toutes nos coordonnées.

RECYCLAGE

Ce marquage indique que la mise au rebut de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout impact négatif sur l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination inadéquate des déchets, recycler l'appareil de manière responsable, afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, recourir aux systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Celui-ci pourra reprendre le produit pour un recyclage gratuit, respectueux de l'environnement.

AS Wilfa Nydalsveien 24, 0484 Oslo, Norway

FR

wilfa

BEYOND EXPECTATIONS

FSC
www.fsc.org
100%
From well-managed forests
FSC® C000000

KM1B-70/KM1GY-70_20_03