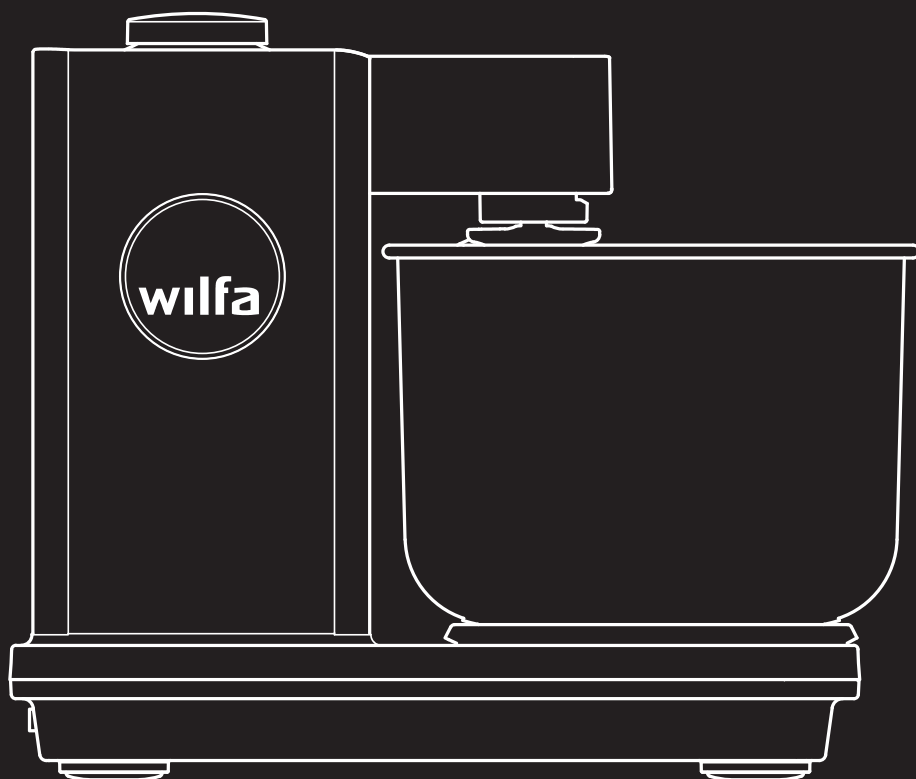




PROBAKER

KITCHEN MACHINE KM1B-70 / KM1GY-70

EN · Instruction manual

NO · Bruksanvisning

SE · Bruksanvisning

DK · Betjeningsvejledning

FI · Käyttöohje



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

CONTENTS

4	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
6	SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT
8	PRODUCT OVERVIEW
9	BEFORE FIRST USE
9	BASIC OPERATIONS
11	SPEED ADJUSTMENT
12	SPIRAL HOOK
14	FLEXI-BEATER
16	DUAL WHISK
18	CLEANING INSTRUCTIONS
19	TROUBLESHOOTING
22	GUARANTEE
23	TECHNICAL SPECIFICATIONS
23	SUPPORT AND SPARE PARTS
23	RECYCLABILITY



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- 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**.

EN

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.

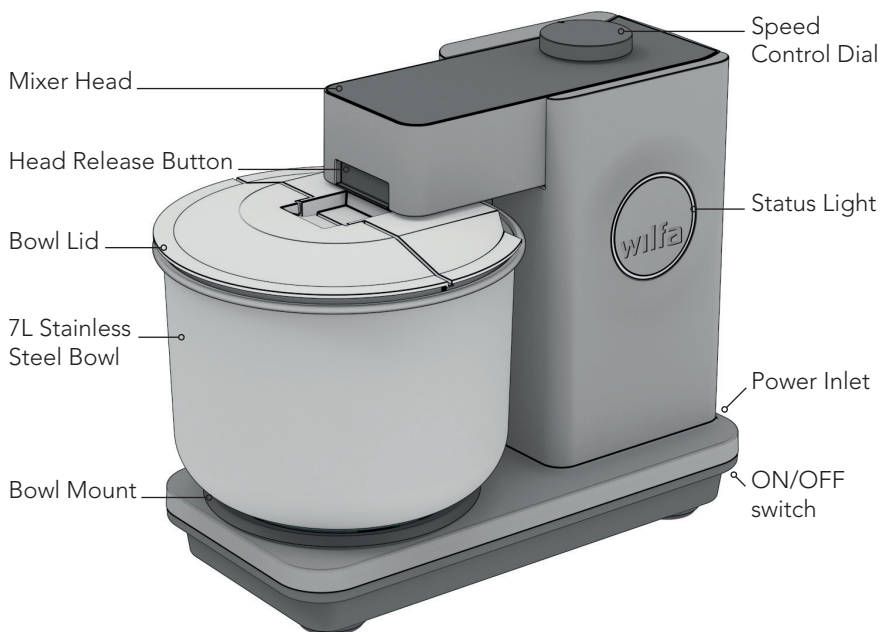


BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team



PRODUCT OVERVIEW

EN



Dual Whisk



Flexi-Beater



Spiral Hook



Power Cable



Dough Scraper

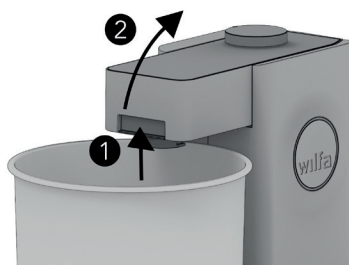
BEFORE FIRST USE

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

BASIC OPERATIONS

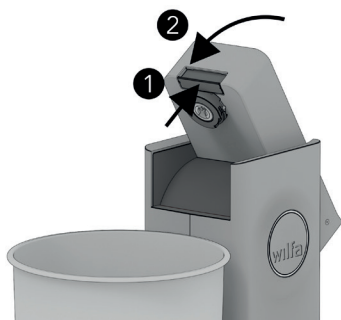
Note: Always ensure that speed is set to 0 before opening the head or attaching / releasing tools

EN



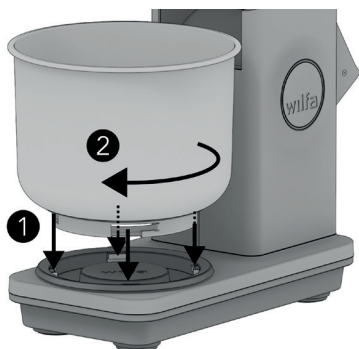
OPEN MIXER HEAD

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



CLOSE MIXER HEAD

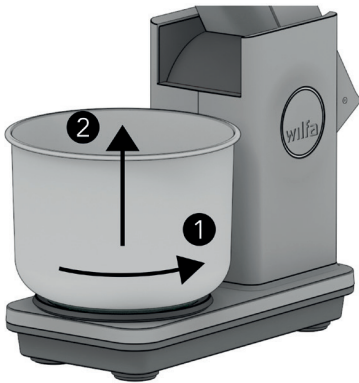
1. Push and hold the head release button.
2. Push the mixer head downwards until the head locks in closed position.



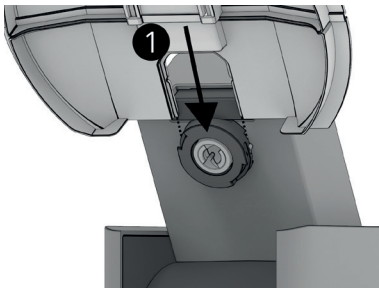
ATTACH BOWL

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.

EN

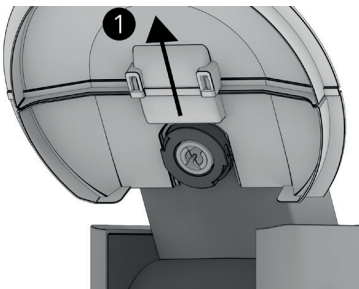
**DETACH BOWL**

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.

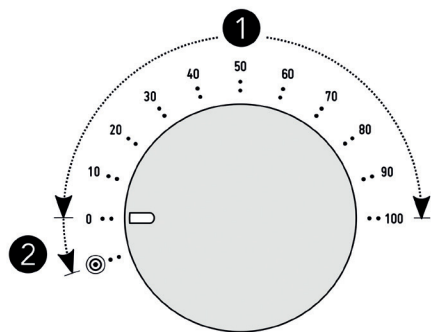
**DETACH BOWL LID**

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.



EN

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.

SPIRAL HOOK

RECOMMENDED FOR:

- Yeasted doughs
- Shortcrust pastry
- Pasta dough

MAXIMUM CAPACITIES

EN

	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.

EN

**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.

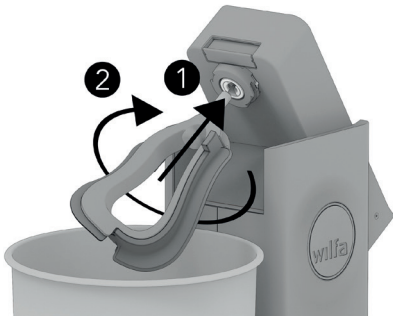
USE



MOUNT THE SILICONE SCRAPER

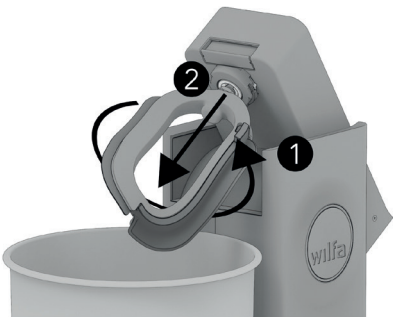
1. Mount the silicone scraper into the slot in the base of the flexi-beaters main body.
2. Hook in the flaps at each end of the silicone scraper.
3. Ensure that the silicone scraper is mounted securely to the flexi-beater main body.

EN



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%

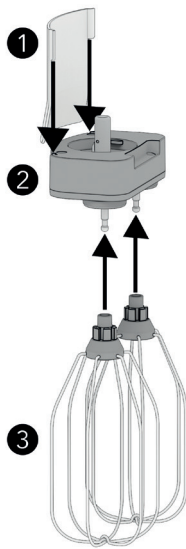
WARNING:

- 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.

USE

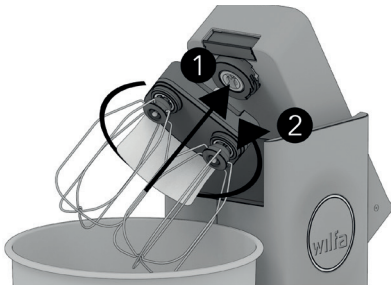


MOUNT THE WHISK

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.

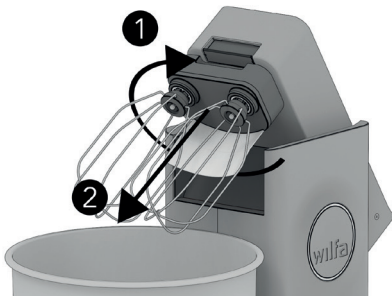
Note: The whisk balloons are designed to automatically adjust their height based on content. This means that with a very small amount of content the whisk might touch the bottom of the bowl.

EN



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:

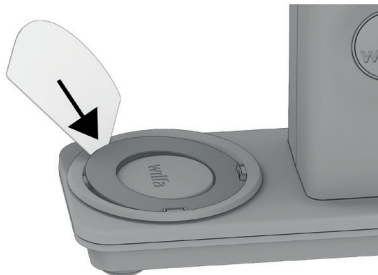
- Spiral hook
- Flexi-beater*
- Whisk balloons
- Whisk splashguard
- 7L stainless steel bowl
- Bowl lid
- Dough scraper

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
	Missing rubber ring in the bowl mounting base	Reattach the rubber ring
Bowl is loose when mounted	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 <i>(Probaker instantaneously measures how heavy the machine is loaded and cuts the power when the loading is too high)</i>	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 <i>(The motor is equipped with a thermal protection system that cuts power if the motor temperature gets too high)</i>	Unplug the device and let the machine cool down for 30 minutes before restarting

EN

EN

Problem	Possible Cause	Action
Whisk hits bottom of bowl	Not enough content in bowl <i>(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)</i>	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
Speed indicator ring is blinking on power up	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 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



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

These instructions are also available at our website www.wilfa.com

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

INNHold

26	VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER
27	SPESIELLE SIKKERHETSANVISNINGER FOR DETTE PRODUKTET
30	PRODUKTOVERSİKT
31	FØR FØRSTE GANGS BRUK
31	GRUNNLEGGENDE FUNKSJONER
33	HASTİGHETSJUSTERING
34	SPIRALKROK
36	FLEKSIVİSP
38	DOBBEL VİSP
40	RENGJØRİNGSANVİSNİNGER
41	FEİLSØKİNG
44	GARANTİ
45	TEKNİSKE SPESİFİKASJONER
45	SUPPORT OG RESERVEDELER
45	GJENVİNNİNG

NO

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

NO

- 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

NO

- 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.

GRATULERER MED DIN NYE KJØKKENMASKIN WILFA PROBAKER

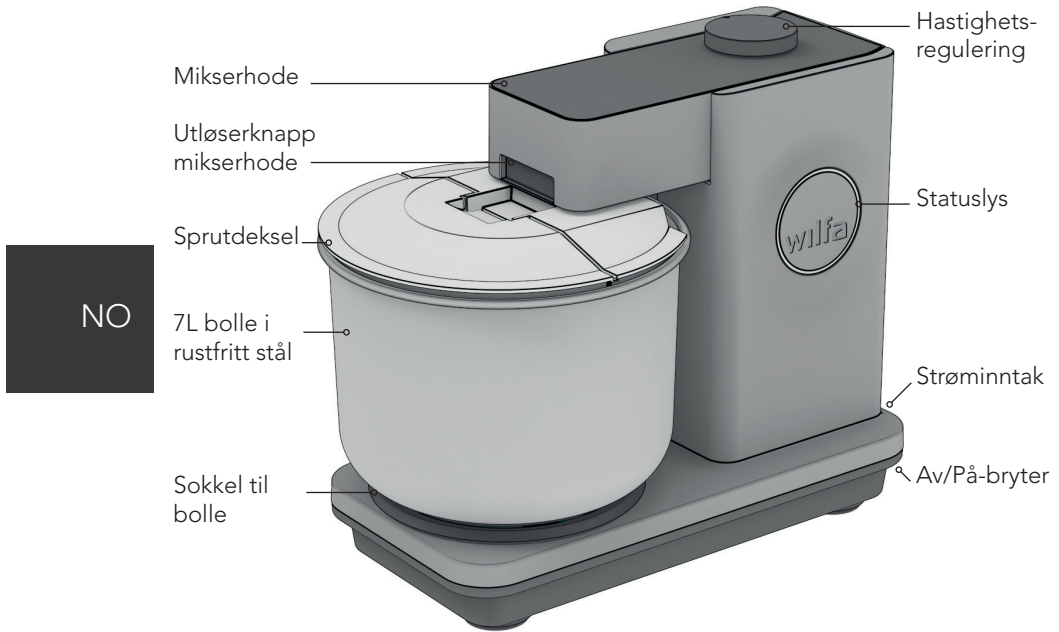
Maskinen er designet og utviklet i Norge av vårt erfarne og entusiastiske team i samarbeid med Baker- og Konditorlandslaget (BKL) – for å gi deg den best mulige kjøkkenmaskinen.

NO



BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

PRODUKTOVERSIKT



Dobbel visp



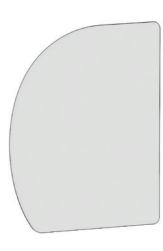
Flexi-visp



Spiralkrok



Strømledning



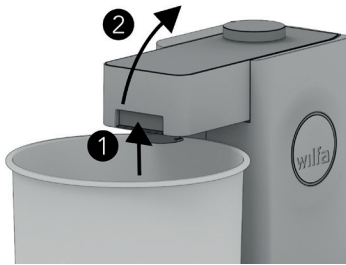
Deigskrape

FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

GRUNNLEGGENDE FUNKSJONER

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



ÅPNE MIKSERHODET

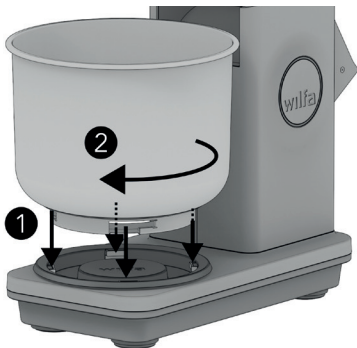
1. Trykk og hold inne utløserknappen.
2. Vipp mikserhodet bakover til det låses i åpen posisjon.

NO



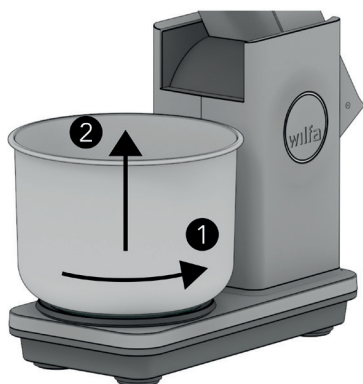
LUKK MIKSERHODET

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



FESTE BOLLEN

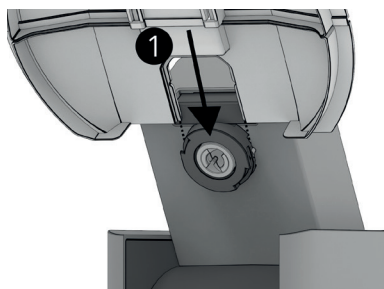
1. Plasser bollen forsiktig på sokkelen og pass på at sporene i sokkelen er parallelle med bollens låsemekanisme.
2. Drei bollen med klokken. Den er forsvarlig låst når den ikke kan dreies lenger.



LØSNE BOLLEN

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

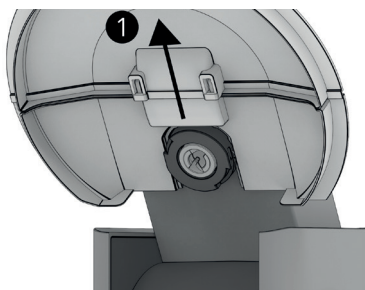
NO



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.



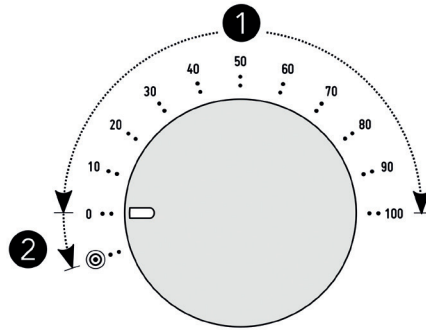
LØSNE LOKKET PÅ BOLLEN

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.

HASTIGHETSJUSTERING

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



NO

① 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 dreii hastighetsreguleringen gradvis med klokken til ønsket hastighet.

② 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. Dreii 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.

SPIRALKROK

ANBEFALT FOR:

- Gærdeig
- 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".

Maksimal 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.

**LØSNE SPIRALKROKEN**

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

NO

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.

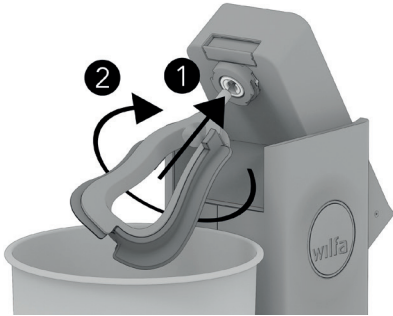
BRUK



MONTERE SILIKONSKRAPEN

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

NO



FESTE FLEXI-VISPEN

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



LØSNE FLEXI-VISPEN

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

DOBBEL VISP

ANBEFALT FOR:

- Krem
- Eggehvite
- Sukkerbrød

NO

MAKSIMAL KAPASITET

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

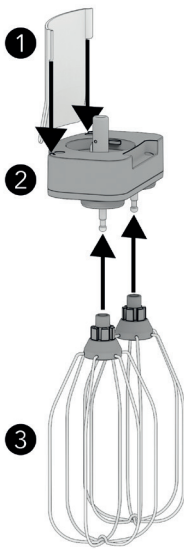
ADVARSEL:

- 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

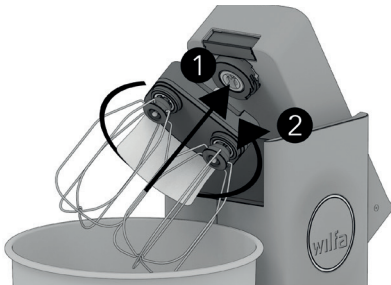


MONTERE VISPEN

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.

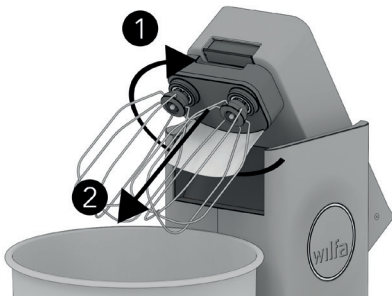
Merk: Ballongvispene er konstruert slik at høyden justeres automatisk etter innholdet i bollen. Det betyr at vispen kan komme til å berøre bunnen av bollen når det er veldig lite innhold i bollen.

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.

RENGJØRINGSANVISNINGER

FØLGENDE VERKTØY OG TILBEHØR KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

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

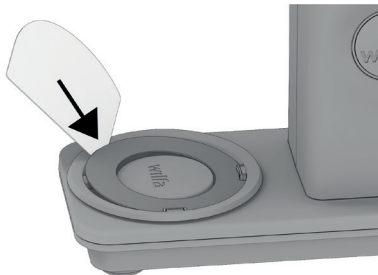
NO

BRUK EN FUKTIG KLUT TIL Å RENGJØRE:

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



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



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

FEILSØKINGSVEILEDNING

Problem	Mulig årsak	Handling
	Manglende gummiring på sokkelen til bollen	Fest gummiringen igjen
Bollen er løs når den er montert	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 deigmatstanden 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 <i>(Ballongvispene 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)</i>	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
Silikonskrappen 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

NO

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen. Vi gir også 10 års garanti på motoren. Garantien dekker produksjonsfeil eller defekter som oppstår i garantiperioden. Kjøpskvitteringen fungerer som bevis overfor forhandleren ved eventuelle garantikrav.

Garantien er kun gyldig for produkter som er kjøpt og brukt i private husholdninger. Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes i næringsvirksomhet. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger anvisningene 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

Disse anvisningene finner du også på vårt nettsted www.wilfa.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 kontaktinformasjon.

NO

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



INNEHÅLL

48	VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
49	SPECIELLA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DEN HÄR APPARATEN
52	PRODUKTÖVERSIKT
53	FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
53	BASFUNKTIONER
55	HASTIGHETSREGLERING
56	DEGKROK
58	FLEXIVISP
60	DUBBELVISP
62	RENGÖRINGSANVISNINGAR
63	FELSÖKNING
66	GARANTI
67	TEKNISKA SPECIFIKATIONER
67	SUPPORT OCH RESERVDELAR
67	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.

SE

- 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

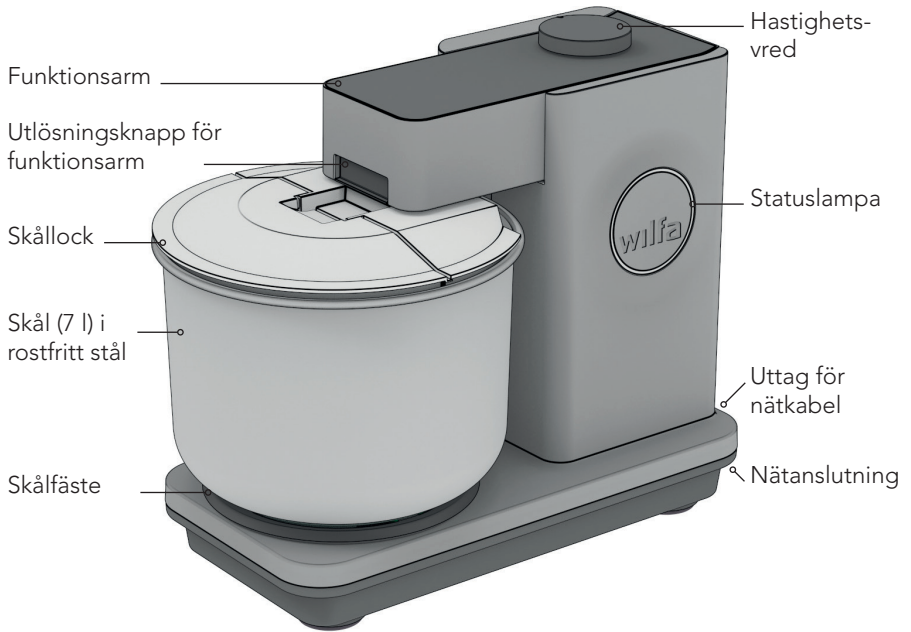
Den här köksmaskinen är designad och utvecklad i Norge av vårt erfarna och engagerade team i samarbete med det norska bageri- och konditorteamet – allt för att ge dig bästa möjliga köksmaskin.

SE



BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

PRODUKTÖVERSIKT



SE



Dubbelvisp



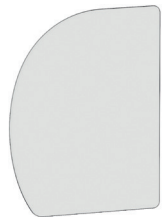
Flexi-visp



Degkrok



Nätkabel



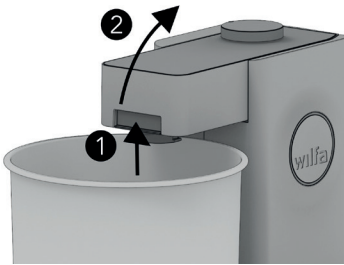
Degskrapa

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



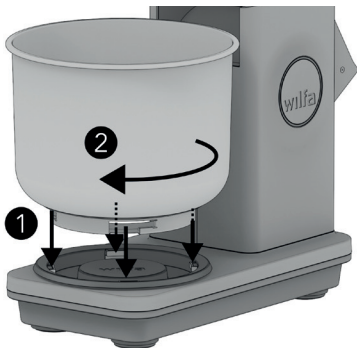
FÄLLA UPP FUNKTIONSARMEN

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



FÄLLA NER FUNKTIONSARMEN

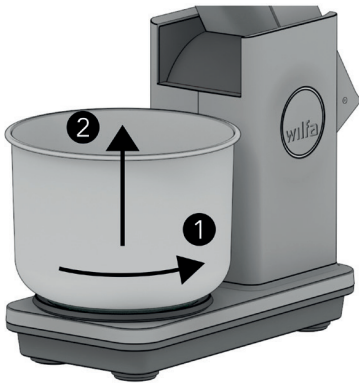
1. Tryck på och håll ner utlösingsknappen.
2. Tryck ner funktionsarmen tills den spärras på plats.



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.

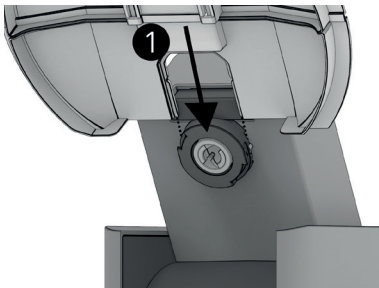
SE



TA LOSS SKÅLEN

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

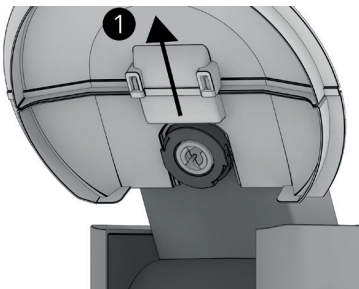
SE



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.



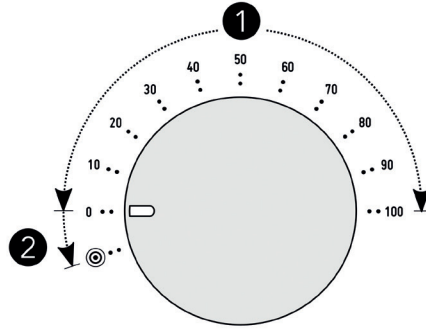
TA LOSS LOCKET FRÅN SKÅLEN

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.



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 %*)	Rekommenderad tid	Rekommenderad 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.

SE

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 mildt 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.

**TA LOSS DEGKROKEN**

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

SE

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.

FLEXI-VISP

REKOMMENDERAS FÖR:

- Smörkräm
- Kaksmet
- Sylt
- Potatismos

MAXIMAL KAPACITET

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

SE

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.

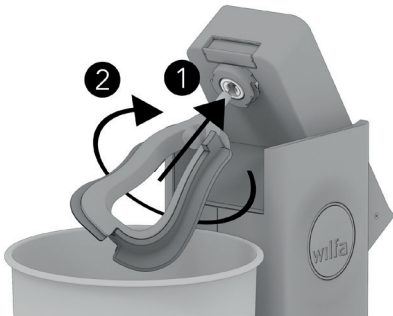
- Isärtagning: Ta loss silikonskrapan genom att lossa fliken på silikonskrapan.
- Både delarna på flexi-vispen, själva vispenheten och silikonskrapan, tål maskindisk.

ANVÄNDNING



SÄTTA PÅ SILIKONSKRAPAN

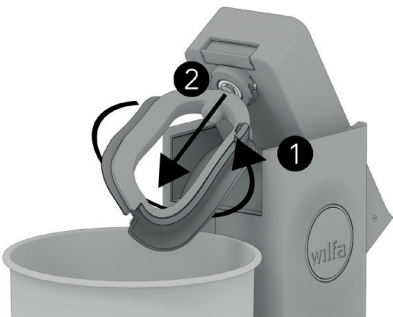
1. Sätt silikonskrapan i spåret nederst på vispenheten.
2. Haka fast flikarna i vardera änden av silikonskrapan.
3. Kontrollera att silikonskrapan sitter stadigt på plats på vispenheten.



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.

SE



TA LOSS FLEXI-VISPEN

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

DUBBELVISP

REKOMMENDERAS FÖR:

- Kräm
- Äggvitor
- Sockerkaksmet

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 %
Sockerkaksmet	2 ägg	12 ägg	4–8 min.	50–70 %

SE

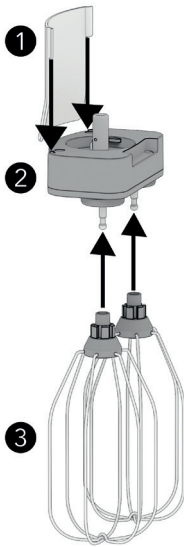
VARNING:

- 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

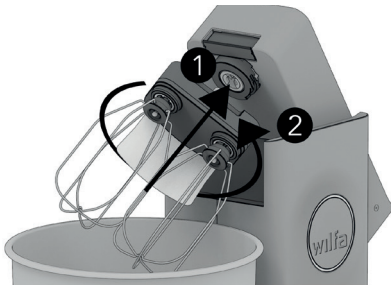


SÄTTA FAST VISPEN

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.

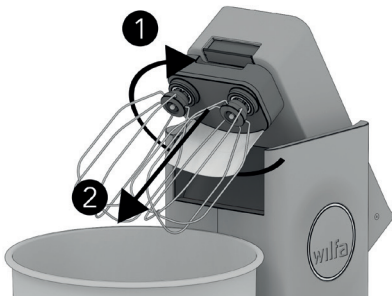
Obs! Ballongvisparna är utformade för att automatiskt anpassa höjden baserat på innehållet i skålen. Vid minimalt innehåll innebär detta att dubbelvispen kan slå i botten av skålen.

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.

RENGÖRINGSANVISNINGAR

FÖLJANDE REDSKAP OCH TILLBEHÖR TÅL MASKINDISK:

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

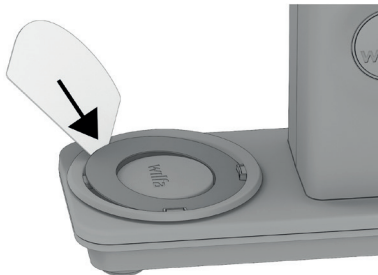
RENGÖR MED EN FUKTAD TRASA:

- Probaker-basenhhet
- Væxellåda för visp
- Skålfästets gummiring**

SE



* 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
	Skålfästets gummiring saknas	Sätt tillbaka gummiringen
Skålen sitter löst vid montering	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 motor-temperaturen blir för hög)	Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter innan du startar om den.

SE

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Vispen slår i botten av skålen	Inte tillräckligt med innehåll i skålen <i>(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)</i>	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
Hastighets-indikeringsringen blinkar vid start	Motorn är överhettad	Probaker bryter strömmen när motortemperaturen blir för hög. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter
	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 mildt diskmedel eller i diskmaskinen
	Flexi-vispen är inte rätt redskap för tyngre degar som jäsdegare och kakdegare	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 tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du återoppar garanti.

SE

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

De här anvisningarna finns även på vår webbplats www.wilfa.com

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

220–240 V~ 50/60 Hz 700 W

SUPPORT OCH RESERVDELAR

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

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

INDHOLD

70	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
71	SÆRLIG SIKKERHEDSVEJLEDNING TIL DENNE ENHED
74	PRODUKTOVERSIGT
75	FØR IBRUGTAGNING
75	GRUNDLÆGGENDE BETJENING
77	HASTIGHEDSJUSTERING
78	SPIRALKROG
80	FLEXI-PISKERIS
82	DOBBELT PISKERIS
84	RENGØRINGSVEJLEDNING
85	FEJLFINDING
88	GARANTI
89	TEKNISKE SPECIFIKATIONER
89	SUPPORT OG RESERVEDELE
89	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.

DK

- 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



DK

TILLYKKE MED DIN NYE WILFA PROBAKER KØKKENMASKINE

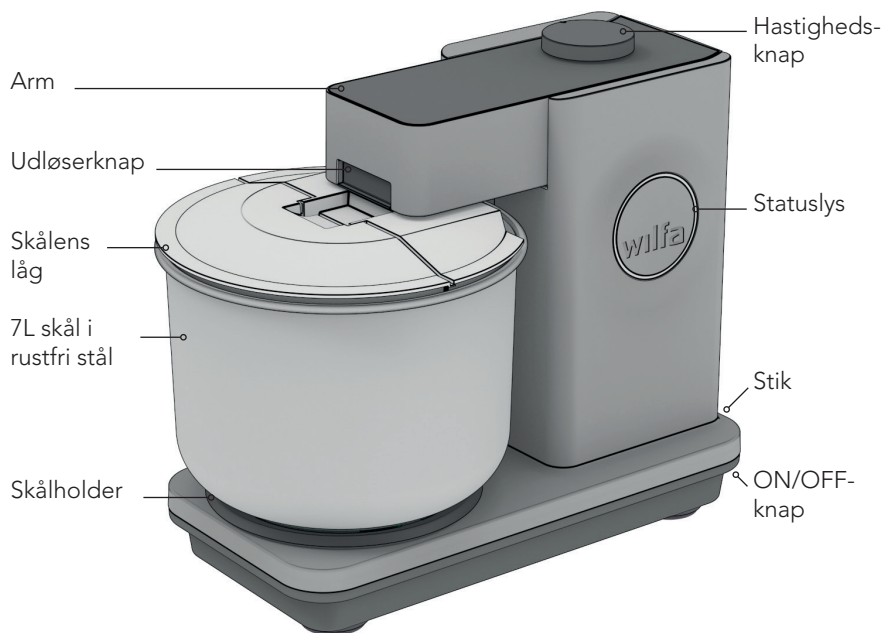
Denne køkkenmaskine er designet og udviklet i Norge af vores erfarne og entusiastiske team i samarbejde med "det norske Baker- og Konditorlandslaget" – for at producere den bedst mulige køkkenmaskine.



BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

DK

PRODUKTOVERSIGT



DK



Dobbelt piskeris



Flexi-piskeris



Spiralkrog



Strømlledning



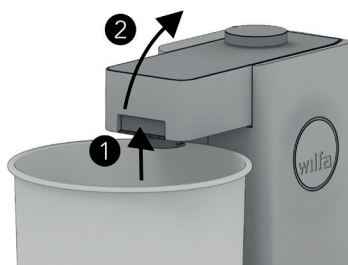
Dejskraber

FØR IBRUGTAGNING

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

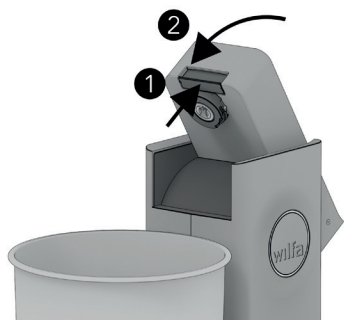
GRUNDLÆGGENDE BETJENING

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



LØFT ARMEN

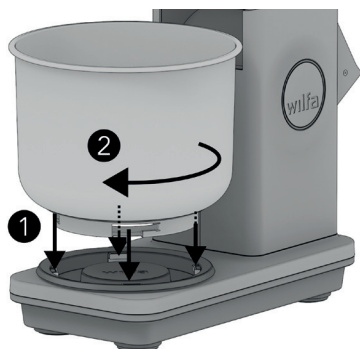
1. Tryk på udløserknappen, og hold den nede.
2. Vip armen bagud, til den låser i løftet position.



SÆNK ARMEN

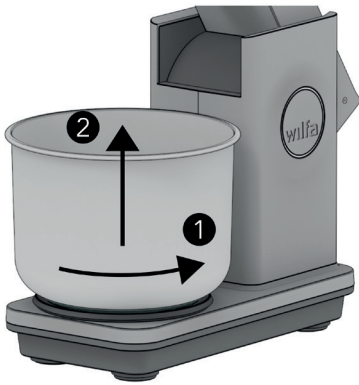
1. Tryk på udløserknappen, og hold den nede.
2. Tryk armen nedad, til armen låser i lukket position.

DK



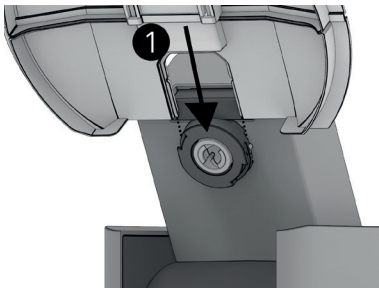
MONTER SKÅLEN

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.



AFMONTER SKÅLEN

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

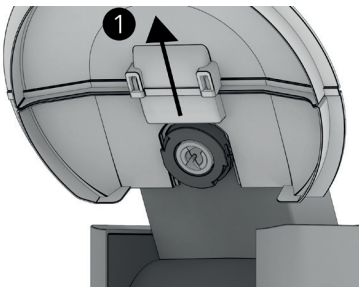


MONTER SKÅLENS LÅG

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.

DK



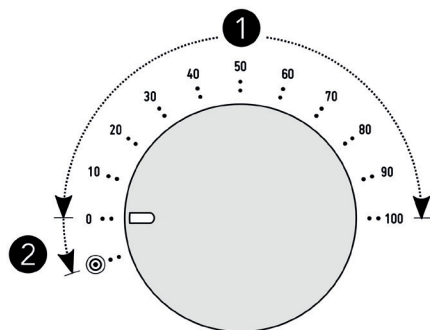
AFMONTER SKÅLENS LÅG

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.



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.

DK

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.

AUTOMATISK OVERBELASTNINGSBESKYTTELSE

DK

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. Spiralroten 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.

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 æltningen. Temperaturen på dejen vil typisk stige med 1 – 2 °C pr. minut. Generelt anbefales det at stoppe æltningen, når dejens temperatur når 26 °C. Højere temperaturer kan påvirke dejen og forringe glutenetværket.
2. Ælt dejen tilstrækkeligt til at udvikle et stærkt glutenetværk. Æltning 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 æltning 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.

DK

RENGØRING

Flexi-piskeris skal altid demonteres inden rengøring.

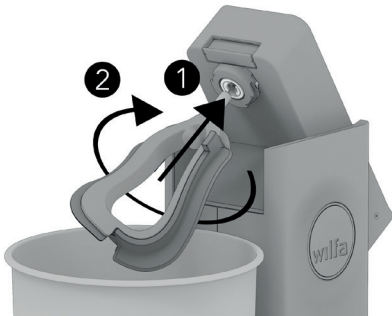
- Demontering: Fjern silikoneskraberen ved at demontere silikoneskraberens klap.
- Flexi-piskeris hoveddel og silikoneskraber tåler begge vask i opvaskemaskine.

BRUG



MONTER SILIKONESKRABEREN

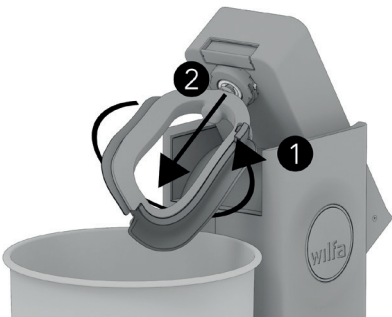
1. Monter silikoneskraberen i rillen i basen af flexi-piskeris hoveddel.
2. Sæt klappernes kroge fast i hver ende af silikoneskraberen.
3. Kontrollér at silikoneskraberen er monteret sikkert i flexi-piskeris hoveddel.



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.

DK



AFMONTERING AF FLEXI-PISKERIS

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

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%

DK

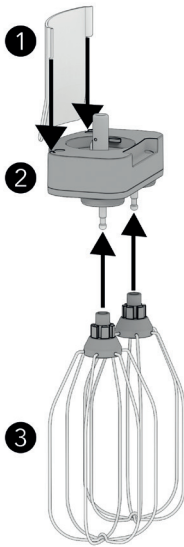
ADVARSEL:

- 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.

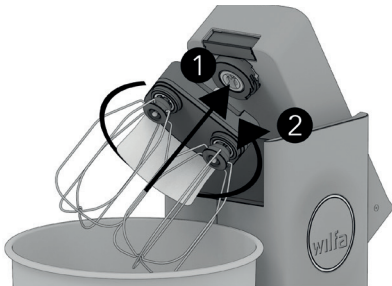
BRUG



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.

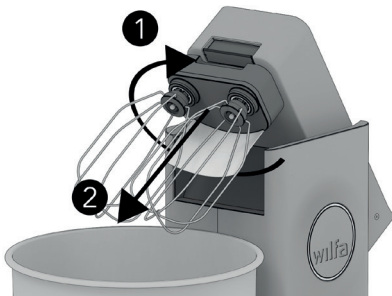
Bemærk: Piskerisene er designet til automatisk at tilpasse højden ud fra indholdet i skålen. Det betyder, at piskerisene kan røre bunden af skålen ved meget små mængder indhold.



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.

DK



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
- Sprøjtelaar
- 7L skål i rustfrit stål
- Skålens låg
- Dejskraber

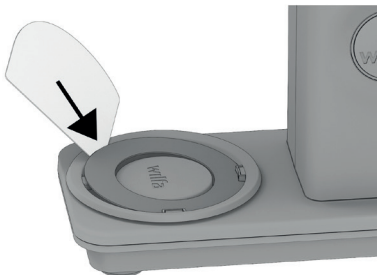
BRUG EN FUGTIG KLUD TIL RENGØRING AF:

- Probaker hovedenhed
- Piskerisenes gearkasse
- Skålbasens gummiring**



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

DK



**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 æltning	For tung belastning (<i>Probaker måler straks hvor meget maskinen er belastet og nedsætter styrken, hvis belastningen er for stor</i>)	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 (<i>Motoren er udstyret med termisk beskyttelse, der reducerer styrken, hvis motorens temperatur bliver for høj</i>)	Tag stikket ud af apparatet, og lad maskinen køle ned i 30 minutter, inden du tænder for den igen

DK

Problem	Mulig årsag	Handling
Piskeris rammer bunden af skålen	Der er ikke tilstrækkelig meget i skålen <i>(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)</i>	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
Hastigheds-indikatoren blinker på opstart	Motoren er overophedet	Probaker afbryder strømmen, når motorens temperatur bliver for høj. Afbryd apparatet, og lad det køle ned i mindst 30 minutter
	Hastigheden er ikke indstillet på 0, når maskinen starter	Indstil hastighedsknappen på 0
	Madrester eller fedtstof i monteringshullet	Rengør silikoneringsen og rørespaden grundigt med sæbevand eller i opvaskemaskine
Rørespadens silikoneskraber løsner sig	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:

DK

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

Denne vejledning findes på vores hjemmeside www.wilfa.com

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.

DK

FI



SISÄLTÖ

92	TURVALLISUUSOHJEET
93	LAITTEEN TURVALLISUUSOHJEET
96	TUOTTEEN KUVAUS
97	ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA
97	PERUSTOIMINNOT
99	NOPEUDENSÄÄTÖ
100	TAIKINAKOUKKU
102	FLEXI-VATKAIN
104	KAKSOISVISPILÄ
106	PUHDISTUSOHJEET
107	VIANMÄÄRITYS
110	TAKUU
111	TEKNISET TIEDOT
111	TUKI- JA VARAOSAT
111	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.

FI

- 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.
- Käyttöohjeonsaatavan 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



FI



ONNITTELUT UUDEN WILFA PROBAKER -YLEISKONEEN HANKINNASTA!

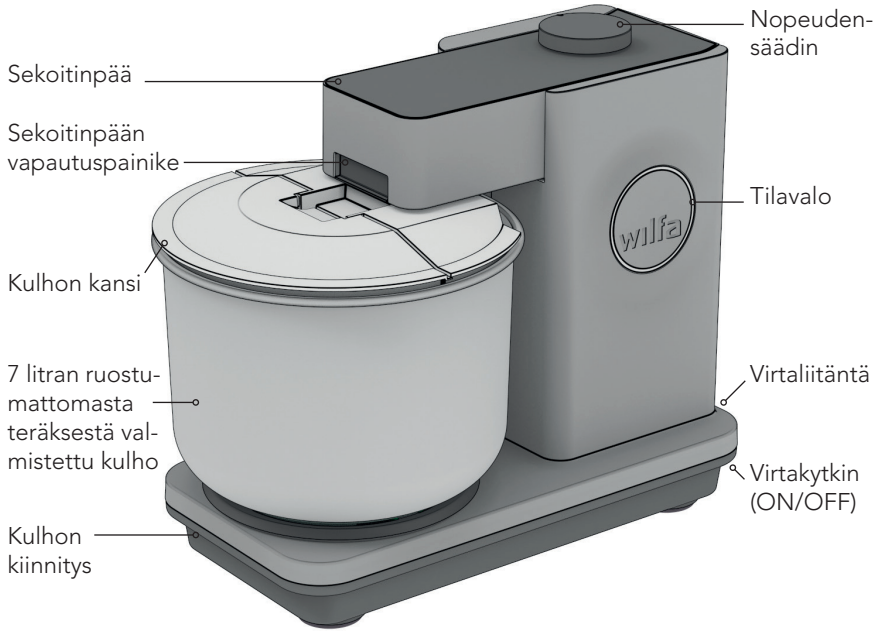
Kokenut ja ammattitaitoinen tiimimme on suunnitellut ja kehittänyt tämän yleiskoneen yhteistyössä norjalaisen leipomo- ja leivontatiimin kanssa valmistaaksemme parhaan mahdollisen yleiskoneen.



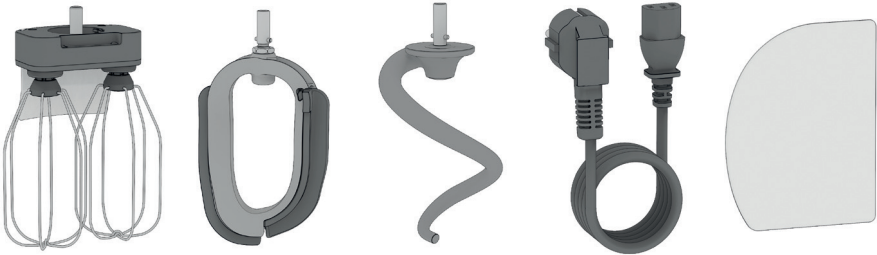
BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

FI

TUOTTEEN KUVAUS



FI

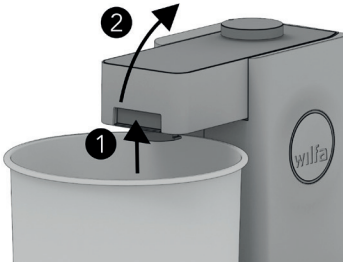


ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

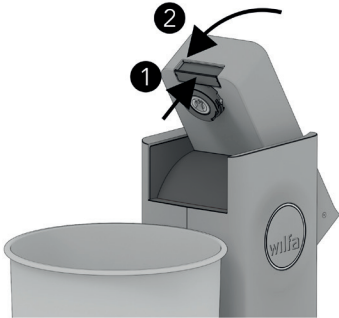
PERUSTOIMINNOT

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



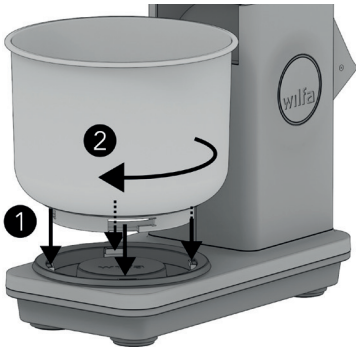
AVAA SEKOITINPÄÄ

- Pidä sekoitinpään vapautuspainiketta painettuna.
- Kallista sekoitinpäää taaksepäin, kunnes se lukittuu avattuun asentoon.



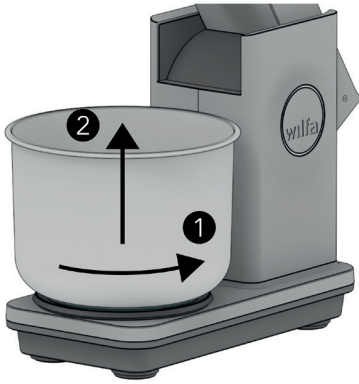
SULJE SEKOITINPÄÄ

- Pidä sekoitinpään vapautuspainiketta painettuna.
- Paina sekoitinpäää alaspäin, kunnes pää lukittuu suljettuun asentoon.



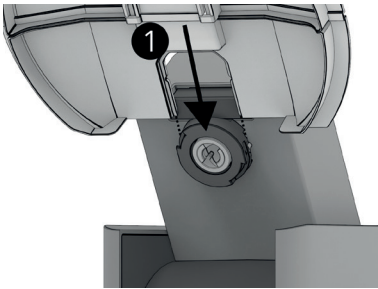
KIINNITÄ KULHO

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



IRROTA KULHO

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

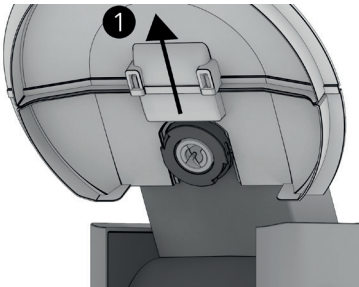


KIINNITÄ KULHON KANSI

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.

FI



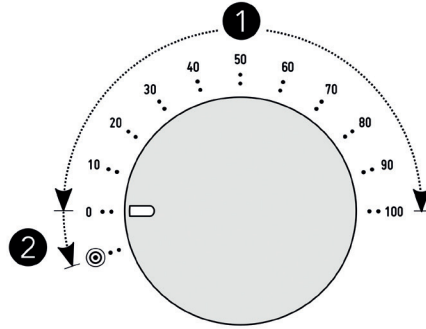
IRROTA KULHON KANSI

1. Irrota kulhon kansi vetämällä sitä ulospäin.

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

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.

TAIKINAKOUKKU

SUOSITUS:

- Hiivataikinat
- Murotaikina
- Pastataikina

ENIMMÄISKAPASITEETIT

	Jauhojen enimmäis- määrä	Nestepitoisuus (neste-%*)	Suositteltu aika	Suositteltu 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.

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:

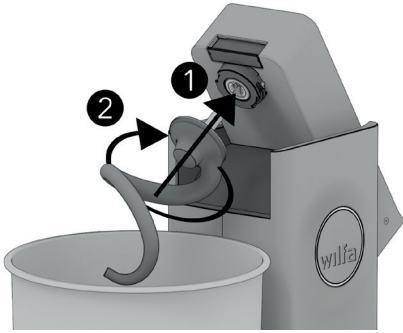
1. Lisää nestettä. Tämä tekee taikinasta helpommin vaivattavaa.
2. Jaa taikina kahteen osaan ja vaivaa puolet taikinasta kerrallaan.
3. Käytä laitetta hitaammalla nopeudella.

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 liikaahtaa ulospäin.
2. Irrota työväline kiinnikkeestä.

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

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 suositella 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.

FI

FLEXI-VATKAIN

SUOSITUS:

- Voikreemi
- Kakkuseokset
- Hillo
- Perunasose

ENIMMÄISKAPASITEETIT

Enimmäissisältö	3 l
Huippunopeus	100 %
Enimmäisaika	15 minuuttia

VAROITUS:

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

FI

PUHDISTUS

Flexi-vatkain on aina purettava ennen puhdistusta.

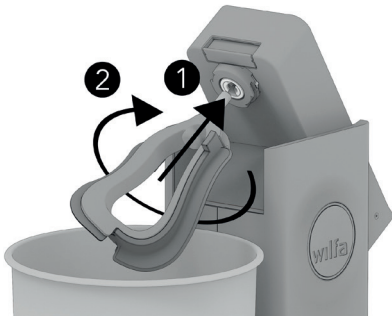
- Purkaminen: Irrota silikonikaavin irrottamalla sen läppä.
- Flexi-vatkaimen runko ja silikonikaavin ovat molemmat konepesunkestäviä.

LAITTEEN KÄYTTÖ



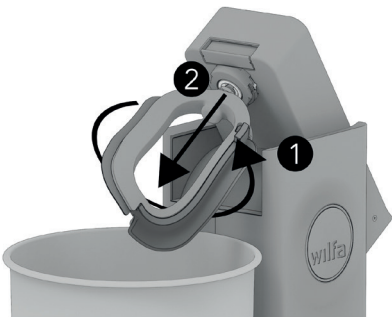
SILIKONIKAAPIMEN KIINNITTÄMINEN

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	Suositteltu aika	Suositteltu nopeus
Kerma	0,1 l	1,5 l	2–4 min	30–50 %
Munanvalkuaiset	2 munanvalkuaista	16 munanvalkuaista	4–8 min	50–70 %
Pannukakku-seos	0,5 l	3 l	1–3 min	30–50 %
Kakkutaikina	2 munaa	12 munaa	4–8 min	50–70 %

VAROITUS:

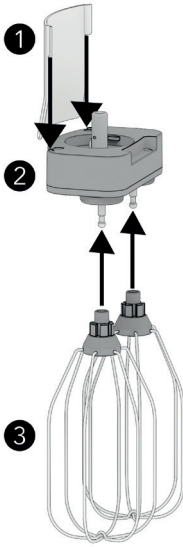
- Älä sekoita paksuja kakkuseoksia kaksoisvispilällä. Flexi-vatkain on suositeltava työväline painavampia kakkutaikinaseoksia sekoitettaessa.
- Aloita aina hitaalla nopeudella kaksoisvispilää käyttäessäsi ja lisää nopeutta vähitellen sisällön sekoittuessa. **Älä ikinä ylitä 70 %:n nopeutta.**

FI

PUHDISTUS

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

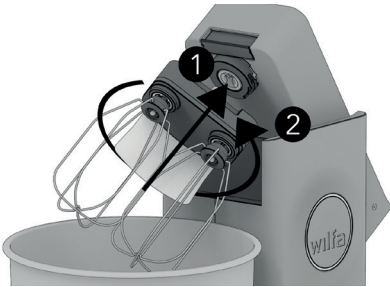
LAITTEEN KÄYTTÖ



KIINNITÄ VISPILÄ

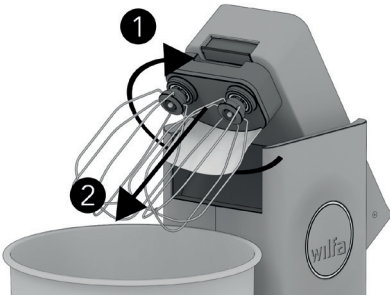
1. Asenna vispilät (3) vispilän vaihteistoon (2) työntämällä ne vispilöiden kiinnityskohtiin. Vispilät ovat kunnolla kiinni, kun ne napsahtavat paikoilleen.
2. On suositeltavaa käyttää vispilän roiskesuojaa (1) ja kulhon kantta (ks. kohta "peruskäyttö") roiskumisen välttämiseksi. Roiskesuoja asennetaan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

PUHDISTUSOHJEET

SEURAAVAT TYÖVÄLINEET JA TARVIKKEET VOIDAAN PESTÄ ASTIANPESUKONEESSA:

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

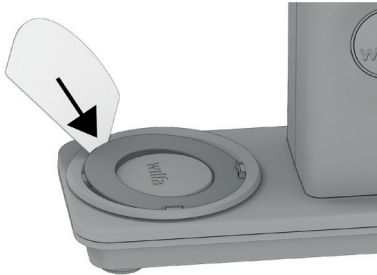
KÄYTÄ SEURAAVIEN PUHDISTUKSEEN KOSTEAA LIINAA:

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



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

FI



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

VIANMÄÄRITYSOPAS

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimet
	Kulhon kiinnitysalustasta puuttuu kumirengas.	Kiinnitä kumirengas
Kulho on irtonainen paikalleen asennettuna	Kulhoa ei ole lukittu kunnolla	Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes sitä ei voi enää liikuttaa enempää
	Rasvaa tai vettä kulhon ja asennusalan 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 ylikuumentuminen (Moottorissa on lämpösuojajärjestelmä, joka katkaisee virran, kun moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi)	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia ennen sen käynnistämistä uudelleen

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
Nopeusilmaisimen rengas vilkkuu käynnistettäessä	Moottori on ylikuumentunut	Probaker katkaisee virran, kun moottorin lämpötila nousee liikaa. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään 30 minuuttia
	Nopeusasetus ei ole 0, kun laite käynnistyy	Aseta nopeussäädin asentoon 0
	Kiinnityspisteessä on likaa tai rasvaa	Puhdista silikonirengas ja flexi-vatkain huolellisesti saippuavedellä tai astianpesukoneessa
Flexi-vispilän silikonikaavin irtoaa	Flexi-vatkain ei sovi painavampien taikainoiden, kuten hiivataikinan ja murotaikinan, valmistamiseen	Katso lisätietoja kunkin työvälineen osiosta. Jos olet epävarma, käytä taikinakoukkuja

FI

FI



TAKUU

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

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

FI

Näihin ohjeisiin voi tutustua myös verkkosivustollamme www.wilfa.com tai www.wilfa.fi

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

[illegible]



BEYOND EXPECTATIONS

SINCE 1948

KM1B-70/KM1GY-70_20_02