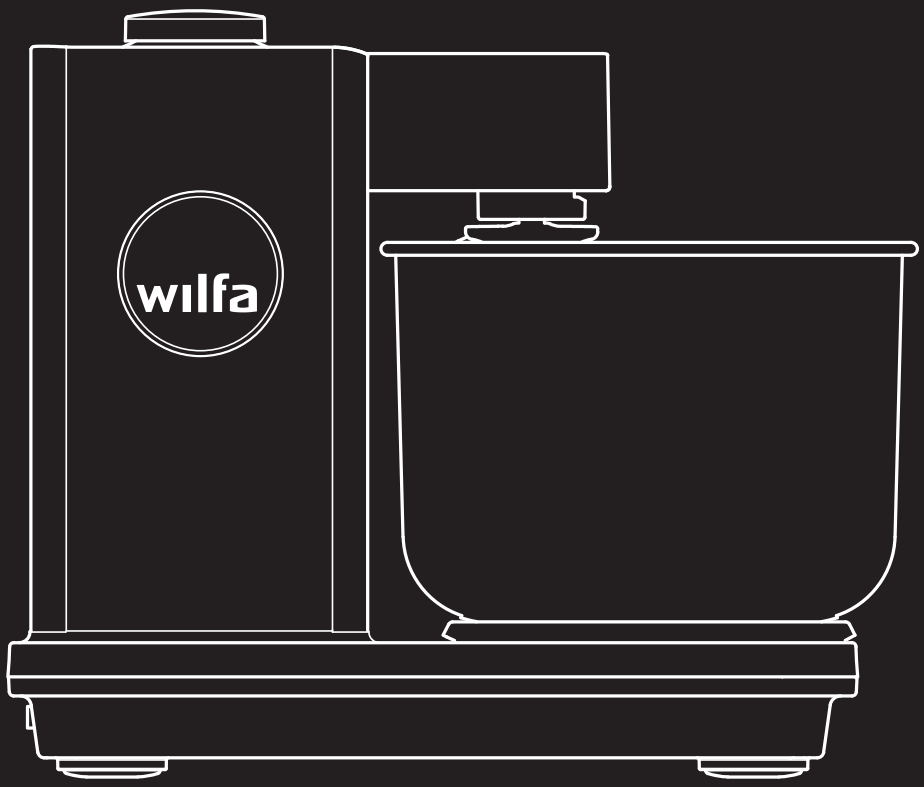


PROBAKER NXT

KITCHEN MACHINE KM4B-T70UL

EN · Instruction manual
FR · Instructions
ES · Manual de istrucciones

EN

CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
5 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 TIMER FUNCTION
19 CLEANING INSTRUCTIONS
20 TROUBLESHOOTING GUIDE
24 GUARANTEE
25 TECHNICAL SPECIFICATIONS
25 SUPPORT AND SPARE PARTS
25 RECYCLABILITY

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety percautions should alwasys be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance in water or other liquid.
- 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.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Unplug before assembling or removing parts.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord."
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number

  for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.

EN

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

EN

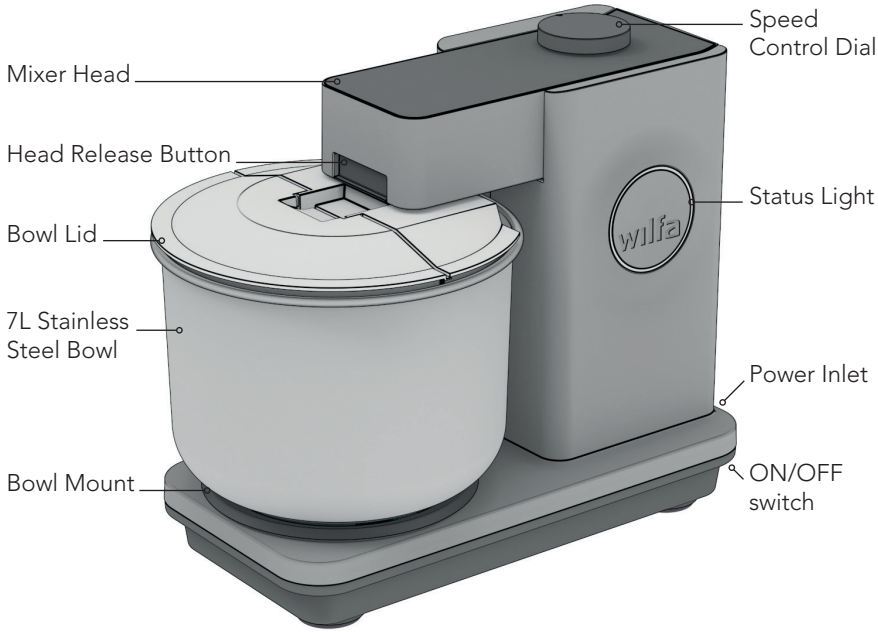
CONGRATULATIONS ON YOUR NEW WILFA PROBAKER KITCHEN MACHINE

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

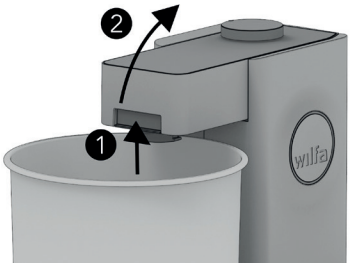
EN

BEFORE FIRST USE

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

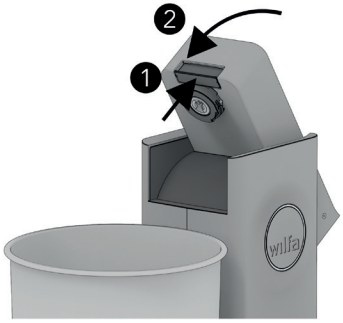
BASIC OPERATIONS

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



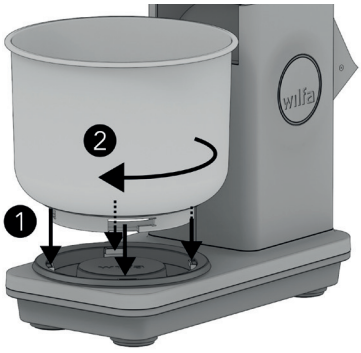
OPEN MIXER HEAD

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



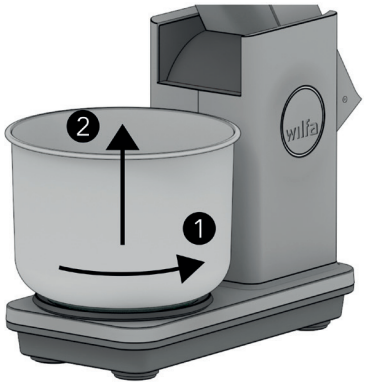
CLOSE MIXER HEAD

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



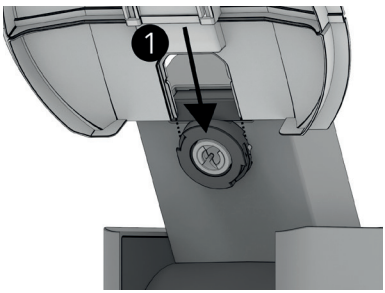
ATTACH BOWL

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

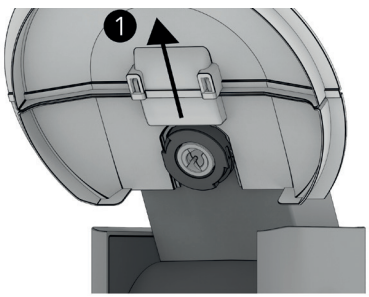
1. Rotate the bowl anticlockwise until it cannot be rotated further.
2. Remove the bowl from the bowl base.



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.



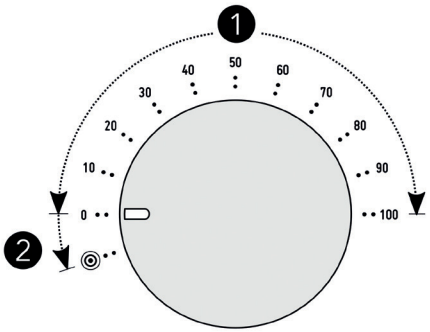
DETACH BOWL LID

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.



❶SPEED 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.

❷PULSE 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:

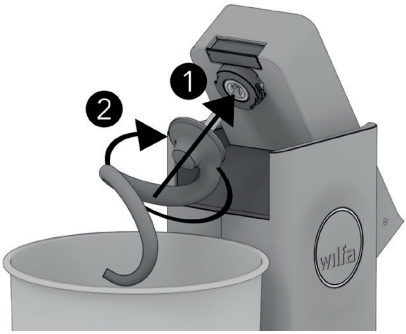
1. Add more liquid. This will make the dough easier to knead.
2. Split dough into two pieces and knead half the dough at a time.
3. Run machine at a lower speed setting.

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 it “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.

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.

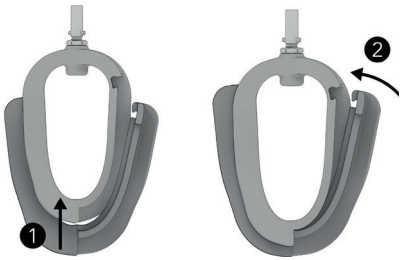
CLEANING

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.

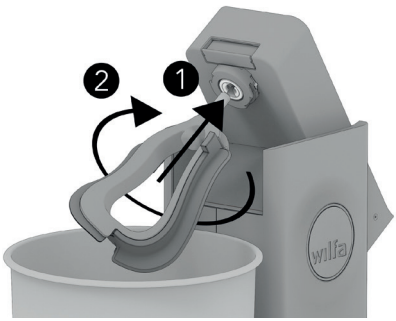
EN

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.

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%

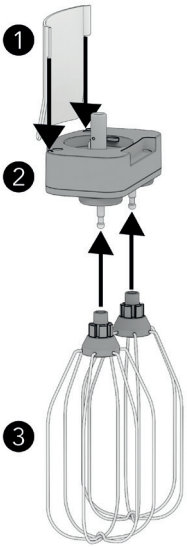
WARNING:

- 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.

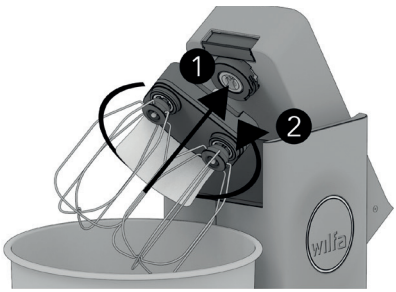
USE



MOUNT THE WHISK

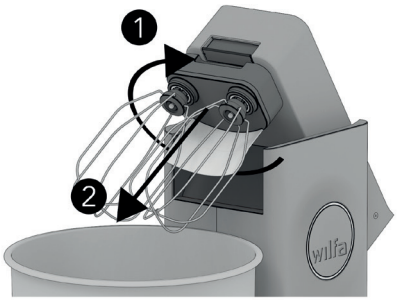
1. Mount the whisk balloons (3) to the whisk gearbox (2) by pushing them into the whisk balloon attachment shafts. The whisks are properly inserted when they snap into place.
2. It is recommended to use the whisk splash guard (1) and bowl lid (ref. "basic operation") to avoid splashing. The splash guard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



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.

TIMER FUNCTIONS

STOP WATCH:

Probaker Nxt has a built-in stopwatch that can be used to control how long the machine has been running. The timer starts automatically to count from 0 when you start the machine, and pauses when you stop the motor (speed 0).

To set the timer to 0, stop the machine (speed set to 0), and press zero.

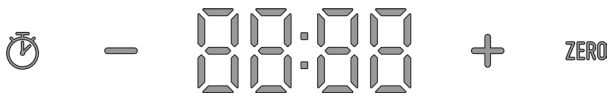
TIMER:

Use the +/- buttons to set the preferred time before starting the machine. The countdown starts automatically when you start your machine by increasing the speed (speed set over 0). You could also start the countdown after setting the timer, by pressing the clock button.

If the stopwatch have been used, you have to reset the timer by pressing zero before starting the timer.

TIP:

Correct kneading time is important for a good result. Read the recipe leaflet for a guidance of kneading time for the different recipes.



EN

CLEANING INSTRUCTIONS

THE FOLLOWING TOOLS AND ACCESSORIES ARE DISHWASHER SAFE:

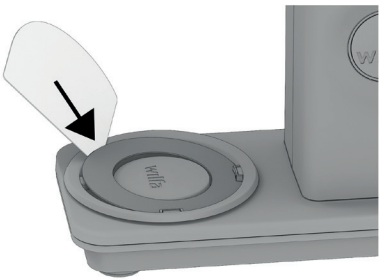
- Spiral hook
- Flexi-beater*
- Whisk balloons
- Whisk splashguard
- 7L stainless steel bowl
- Bowl lid
- Dough scraper

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

EN

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
Timer display does not show	After a longer break (30 minutes) the machine goes in standby, and only the clock button will show.	To activate the timer, press the clock-button. The timer will automatically start when increacing the speed.
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

Problem	Possible Cause	Action
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
Error code E2	Overload protection.	Reduce the load of the ingredients and restart the machine or add more liquid.
Error code E3	Motor overheating.	Unplug the machine and let it cool down for 30 minutes before restarting.
Error code E4	Abnormal power supply.	Ensure the voltage is within the operating range and restart the machine.
Error code E5	Motor or driver board is damaged.	Contact support.





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

120V~ 60Hz, 700W Max

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.

FR

FR

CONTENU

28 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
29 CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL
32 APERÇU DU PRODUIT
33 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
33 OPÉRATIONS DE BASE
35 RÉGLAGE DE LA VITESSE
36 CROCHET PÉTRISSEUR
38 BATTEUR FLEXIBLE
40 DOUBLE FOUET
42 FONCTIONS DE MINUTERIE
43 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE
44 GUIDE DE DÉPANNAGE
46 GARANTIE
47 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
47 ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES
47 RECYCLAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de leur portée.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant s'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, de démontage ou de nettoyage.
- Mettre l'appareil hors tension et le débrancher de la prise de courant avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécifique disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Manipuler les lames tranchantes avec précaution, vider le bol et nettoyer l'appareil.

- Ce produit est destiné à un usage domestique, non industriel et non commercial, uniquement en intérieur.
- Cet appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant utilisation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée correspond à celle du réseau électrique local.
- Cet appareil est équipé d'une prise de terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Le manuel d'utilisation est également disponible sur notre site web www.wilfa.com.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR CET APPAREIL

- Ne jamais placer les mains entre le bol en rotation et l'appareil afin d'éviter tout risque de 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 en rotation, du batteur, du fouet ou du crochet pétrisseur pendant le fonctionnement afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage à l'appareil.
- Ne pas dépasser les capacités maximales spécifiées pour chaque accessoire. Pendant le fonctionnement, tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets afin de réduire les risques de blessures ou d'endommagement du batteur.
- Retirez les fouets du batteur avant de les laver.
- Ne placez pas le batteur sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- Débranchez l'appareil avant tout montage ou démontage.
- Mettez l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant tout montage ou démontage et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et

tirez-la pour la retirer de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

FR

- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage. Contactez le fabricant à son numéro de service client pour obtenir des informations sur le diagnostic, la réparation ou le réglage.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

- Ne pas utiliser à l'extérieur.

- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la fiche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FR

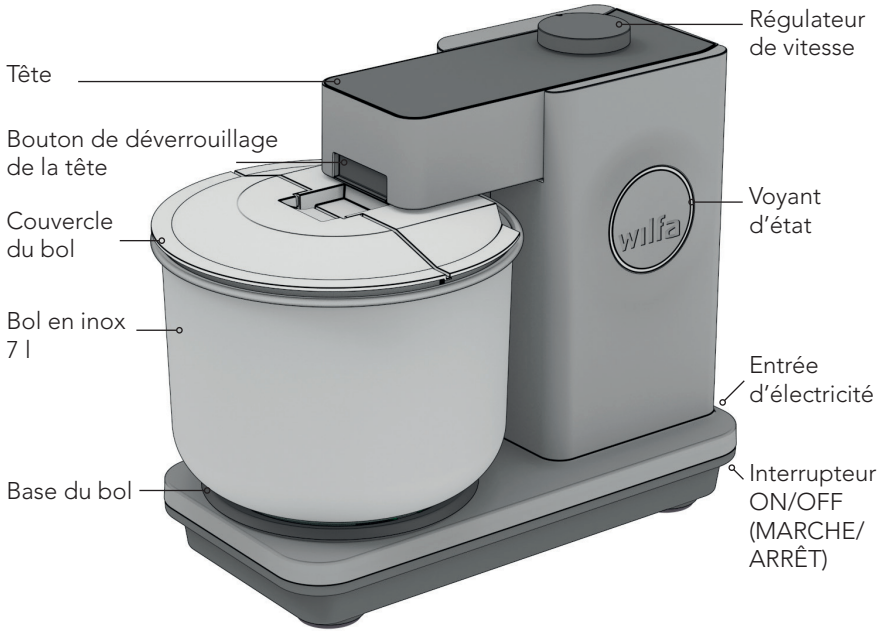
FÉLICITATIONS POUR VOTRE NOUVEAU ROBOT PÂTISSIER PROBAKER WILFA

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

APERÇU DU PRODUIT

FR





Double fouet



Batteur flexible



Crochet pétrisseur



Câble d'alimentation



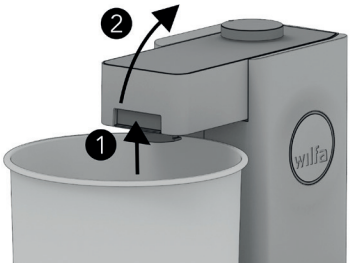
Grattoir à pâte

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.

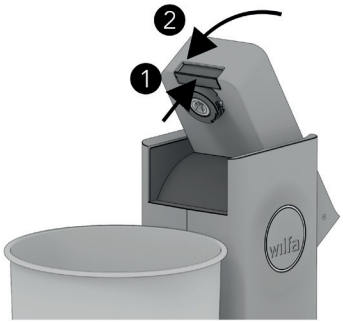
OPÉRATIONS DE BASE

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



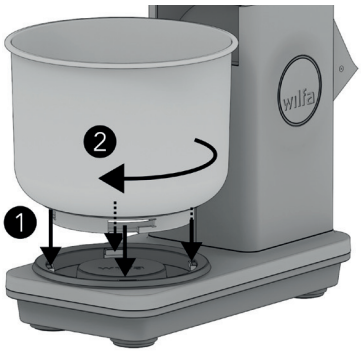
OUVRIR LA TÊTE

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

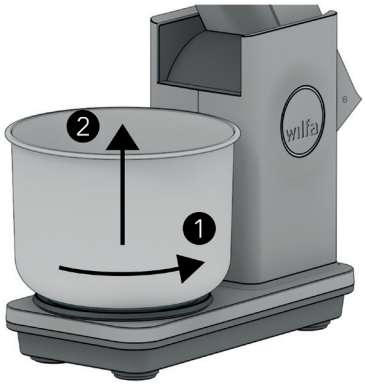
1. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la tête et le maintenir enfoncé.
2. Pousser la tête vers le bas jusqu'à ce qu'elle se bloque en position fermée.



FIXATION DU BOL

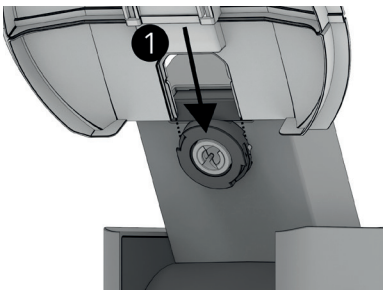
1. Placer soigneusement le bol sur sa base tout en s'assurant que les découpes de montage du bol sont alignés avec le mécanisme de verrouillage de la base.
2. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le verrouiller, il doit être tourné à fond.

FR



RETRAIT DU BOL

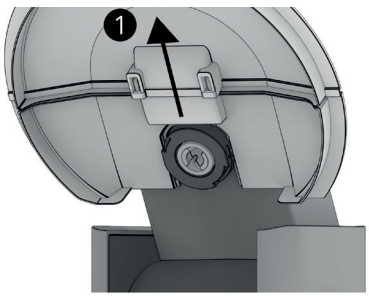
1. Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Retirer le bol de sa base.



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

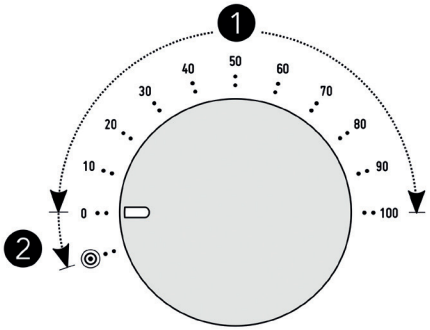
1. Retirer le couvercle du bol en le tirant vers l'extérieur.

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.



❶MODE 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.

❷MODE 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 :

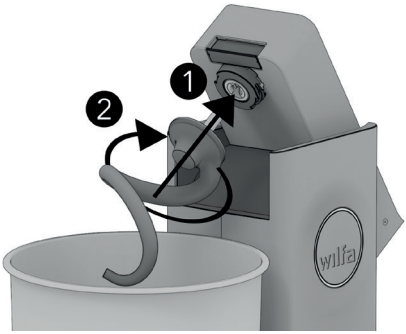
1. Ajouter plus de liquide. Cela facilitera le pétrissage de la pâte.
2. Diviser la pâte en deux morceaux et pétrir une moitié de la pâte à la fois.
3. Faire fonctionner la machine à une vitesse inférieure.

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.

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.

FR

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.

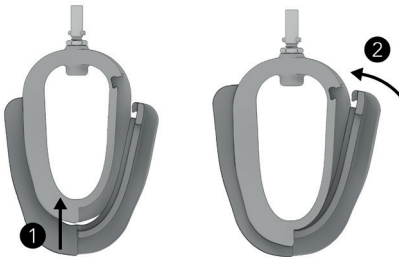
NETTOYAGE

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.

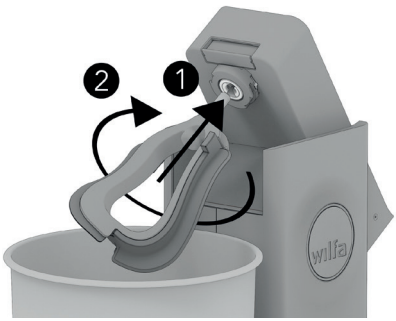
FR

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 %

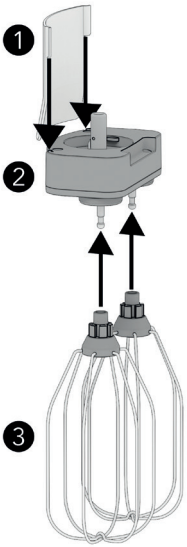
AVERTISSEMENT :

- 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.

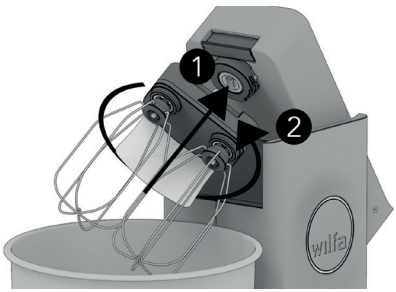
UTILISATION



MONTER LE FOUET

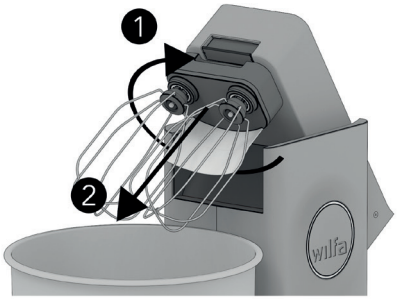
1. Monter les fouets ballons (3) sur le variateur de vitesse (2) en les poussant dans les arbres de fixation des fouets-ballons. Les fouets sont correctement insérés lorsqu'ils s'enclenchent.
2. Il est recommandé d'utiliser la protection anti-éclaboussures (1) et le couvercle du bol (réf. « fonctionnement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

FR

FONCTIONS DE MINUTERIE

CHRONOMÈTRE

La minuterie Probaker dispose d'un chronomètre intégré qui peut être utilisé pour contrôler la durée de fonctionnement de la machine. La minuterie démarre automatiquement à partir de 0 lorsqu la machine démarre et s'arrête lorsque le moteur s'éteint (vitesse 0).

Pour régler la minuterie sur 0, arrêter la machine (vitesse réglée sur 0) et appuyer sur zéro.

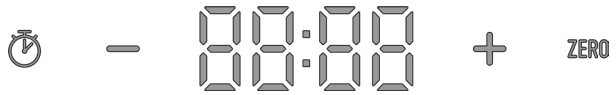
MINUTERIE

Utiliser les boutons +/- pour définir l'heure souhaitée avant de démarrer la machine. Le compte à rebours démarre automatiquement lorsque l'utilisateur démarre votre machine en augmentant la vitesse (vitesse réglée sur 0). L'utilisateur peut également lancer le compte à rebours après avoir réglé la minuterie en appuyant sur le bouton d'horloge.

Si le chronomètre a été utilisé, il faut réinitialiser le chronomètre en appuyant sur zéro avant de démarrer la minuterie.

CONSEIL

Un temps de pétrissage correct est important pour obtenir un bon résultat. Lire la brochure des recettes pour obtenir des conseils sur le temps de pétrissage pour les différentes recettes.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

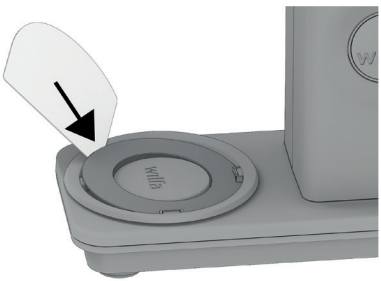
- Crochet pétrisseur
- Batteur flexible*
- Fouets ballons
- Protection anti-éclaboussures
- Bol en inox 7 l
- Couvercle du bol
- Grattoir à pâte

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.

Problème	Cause possible	Mesure à prendre
L'écran du minuteur ne s'affiche pas.	Après une longue pause (30 minutes), la machine se met en veille et seul le bouton d'horloge s'affichera.	Pour activer le minuteur, appuyer sur le bouton de l'horloge. La minuterie démarre automatiquement en augmentant la vitesse.
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

FR





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

120 V~ 60 Hz, 700 W Max

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.

ES

ES

CONTENIDO

50 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
51 INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTA UNIDAD
54 VISTA GENERAL DEL PRODUCTO
55 ANTES DEL PRIMER USO
55 OPERACIONES BÁSICAS
57 AJUSTE DE VELOCIDAD
58 GANCHO DE AMASAR
60 UTENSILIO PARA BATIR
62 VARILLAS DOBLES PARA BATIR
64 FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR
65 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA
66 GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
68 GARANTÍA
69 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
69 ASISTENCIA Y REPUESTOS
69 RECICLADO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ES

- Al utilizar aparatos eléctricos, es necesario respetar siempre las instrucciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:
- Leer atentamente todas las instrucciones.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumergir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantener el aparato y su cable de alimentación fuera de su alcance.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar el aparato bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones sobre su uso seguro y siempre que comprendan los riesgos implicados.
- Desconectar siempre el aparato de la toma de corriente si se deja sin supervisión y antes de cualquier operación de montaje, desmontaje o limpieza.
- Apagar el aparato y desconectarlo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto específico disponible a través del fabricante o de su servicio de atención al cliente para evitar cualquier peligro.
- No dejar nunca el aparato sin supervisión mientras esté enchufado.
- No sumergir nunca el aparato en agua.
- Manipular las cuchillas con precaución, vaciar el bol y limpiar el aparato.
- Este producto está destinado a uso doméstico, no industrial ni comercial, únicamente en interiores.

- Este aparato debe colocarse sobre una superficie plana y estable antes de su uso.

- Antes de enchufar el aparato, comprobar que la tensión indicada corresponde a la de la red eléctrica local.

- Este aparato está equipado con una toma de tierra únicamente con fines funcionales.

- El manual de uso también está disponible en nuestro sitio web www.wilfa.com.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS PARA ESTE APARATO

- No colocar nunca las manos entre el bol en rotación y el aparato para evitar cualquier riesgo de lesión.

- Evitar todo contacto con las piezas móviles. Mantener las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados del bol en rotación, del batidor, de las varillas o del gancho amasador durante el funcionamiento para evitar lesiones y/o daños al aparato.

- No superar las capacidades máximas especificadas para cada accesorio. Durante el funcionamiento, mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de las varillas para reducir el riesgo de lesiones o daños al batidor.

- Retire las varillas del batidor antes de lavarlas.

- No coloque el batidor sobre o cerca de una placa de cocción a gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.

- Desconecte el aparato antes de cualquier montaje o desmontaje.

- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de cualquier montaje o desmontaje y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y tire de él para retirarlo de la toma de pared. No tire nunca del cable de alimentación.

- No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni después de un mal funcionamiento del aparato, una caída o

cualquier otro daño. Póngase en contacto con el fabricante a través de su número de atención al cliente para obtener información sobre diagnóstico, reparación o ajuste.

- El uso de accesorios no recomendados o no comercializados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

- No utilizar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo se puede insertar en un sentido en una toma polarizada. Si el enchufe no se inserta completamente, dele la vuelta. Si aun así no encaja, consulte a un electricista cualificado. No modifique el enchufe bajo ninguna circunstancia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

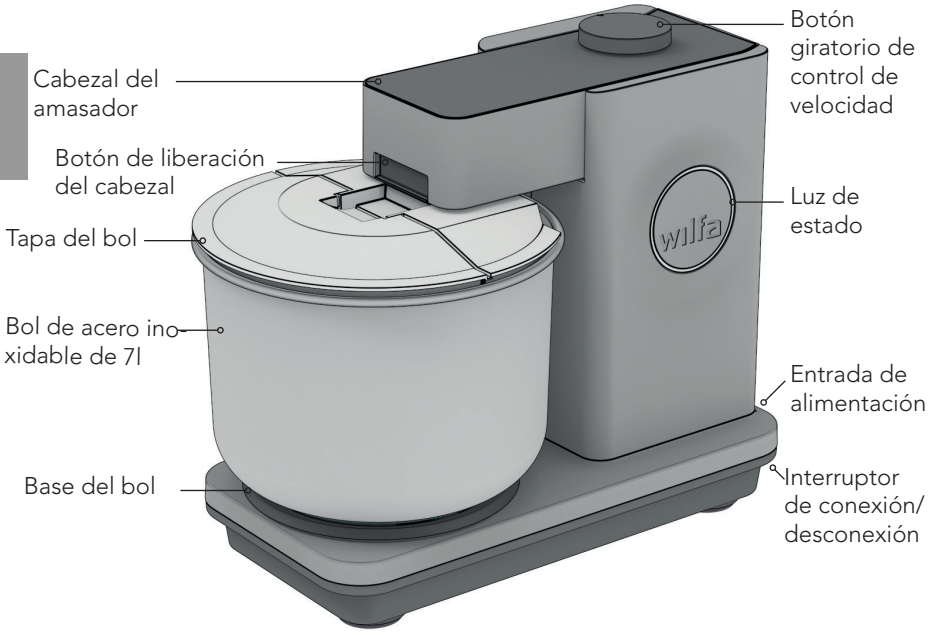
ENHORABUENA POR SU NUEVO ROBOT DE COCINA WILFA PROBAKER

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

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

ES

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO




Varillas dobles para batir


Utensilio para batir


Gancho de amasar


Cable de alimentación

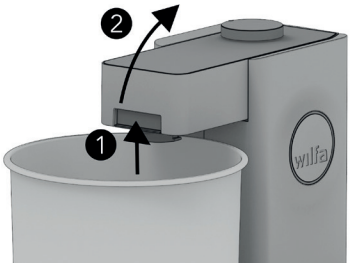

Espátula para rascar la masa

ANTES DEL PRIMER USO

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

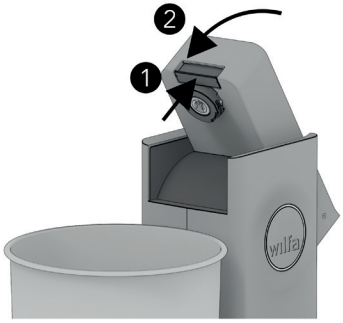
OPERACIONES BÁSICAS

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



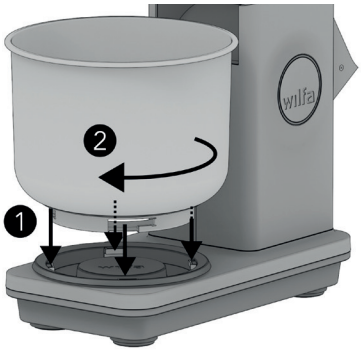
ABRIR EL CABEZAL DEL AMASADOR

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



CERRAR EL CABEZAL DEL AMASADOR

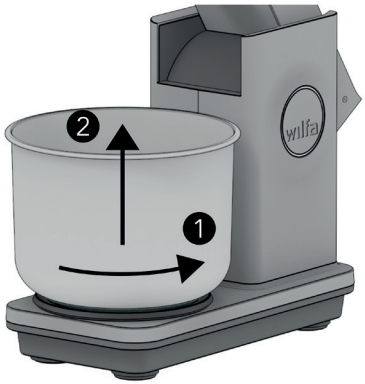
1. Mantenga pulsado el botón de liberación del cabezal.
2. Empuje el cabezal del amasador hacia abajo hasta que quede bloqueado en posición cerrada.



FIJAR EL BOL

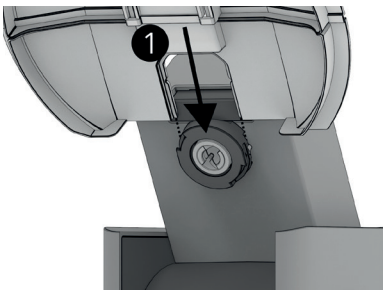
1. Coloque con cuidado el bol sobre su base asegurándose de que las escotaduras de montaje del bol se ajustan al mecanismo de bloqueo de la base del bol.
2. Gire el bol a la derecha. Este quedará bloqueado de forma segura cuando no se pueda girar más.

ES



DESMONTAR EL BOL

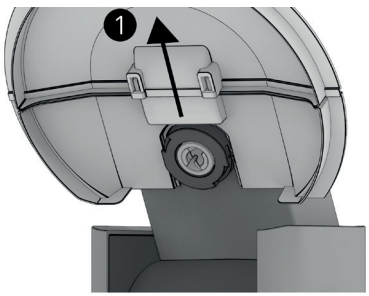
1. Gire el bol a la izquierda hasta que no se pueda girar más.
2. Retire el bol de su base.



FIJAR LA TAPA DEL BOL

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

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



DESMONTAR LA TAPA DEL BOL

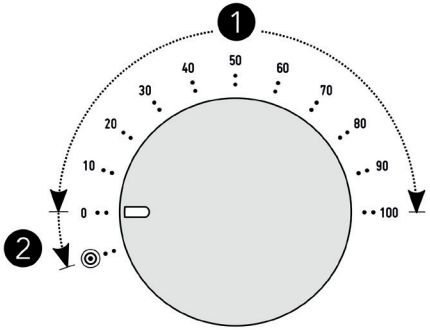
1. Quite la tapa del bol tirando de ella hacia fuera.

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

ES

AJUSTE DE VELOCIDAD

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



1 MODO DE VELOCIDAD

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

2 MODO DE IMPULSO

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

GANCHO DE AMASAR

RECOMENDADO PARA:

- Masas con levadura
- Masa quebrada
- Masa para pasta

ES

CAPACIDADES MÁXIMAS

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

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

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

SISTEMA AUTOMÁTICO DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGAS

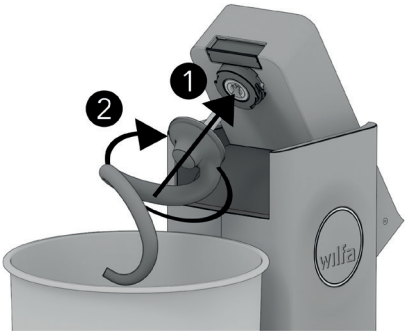
La unidad está equipada con un sistema automático de protección contra sobrecargas que controla continuamente la carga del motor. Si se produce una sobrecarga provocado por amasar una masa muy pesada, la máquina se detendrá automáticamente y el indicador de velocidad comenzará a parpadear para indicar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

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

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

LIMPIEZA

Limpie el gancho de amasar con una mezcla de agua tibia y jabón o en el lavavajillas.



FIJAR EL GANCHO DE AMASAR

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



DESMONTAR EL GANCHO DE AMASAR

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

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

CONSEJO DE PANADERO

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

ES

UTENSILIO PARA BATIR

RECOMENDADO PARA:

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

CAPACIDADES MÁXIMAS

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

ADVERTENCIA:

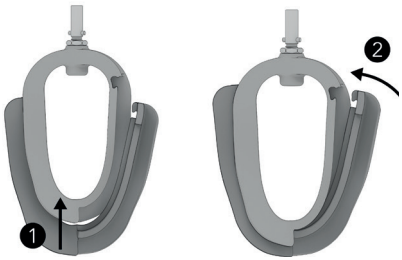
- Utilice siempre la mantequilla a temperatura ambiente y patatas cocidas correctamente al usar el utensilio para batir
- No utilice el utensilio para batir con masa o masa quebrada. El gancho de amasar es la herramienta recomendada para estas masas.

LIMPIEZA

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

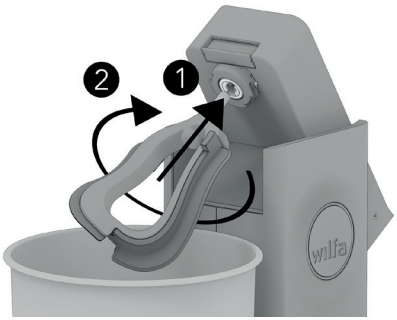
- Desmontaje: Retirar el rascador de silicona separando la lengüeta del rascador de silicona.
- El cuerpo principal del utensilio para batir y la parte del rascador de silicona se pueden lavar en el lavavajillas.

USO



MONTAJE DEL RASCADOR DE SILICONA

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



FIJAR EL UTENSILIO PARA BATIR

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



DESMONTAR EL UTENSILIO PARA BATIR

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

VARILLAS DOBLES PARA BATIR

RECOMENDADO PARA:

- Nata
- Claras de huevo
- Mezcla para bizcochos

ES

CAPACIDADES MÁXIMAS

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

ADVERTENCIA:

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

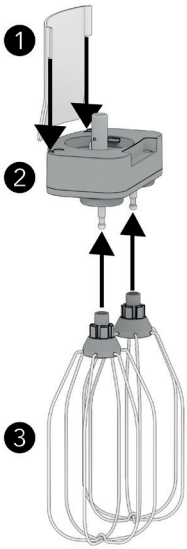
LIMPIEZA

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

USO

MONTAR LAS VARILLAS DOBLES PARA BATIR

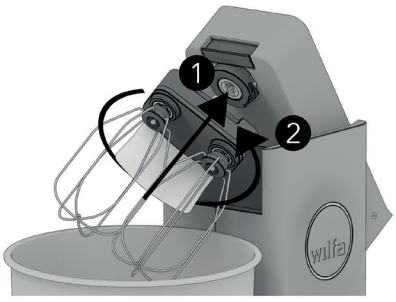
1. Monte las varillas dobles para batir (3) en la caja de engranajes de las varillas (2) introduciéndolas en los ejes de fijación de las varillas dobles para batir.
Las varillas dobles para batir estarán correctamente insertadas cuando encajan en su posición.



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

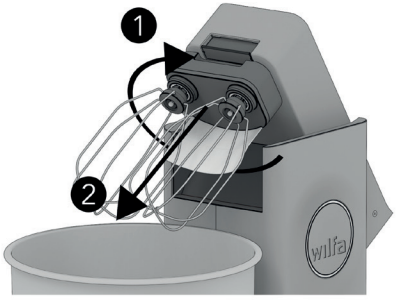
Nota: Las varillas dobles para batir se han diseñado para ajustar automáticamente su altura en función del contenido. Esto significa que con una cantidad muy pequeña de contenido, las varillas dobles para batir podrían tocar el fondo del bol.

ES



FIJAR LAS VARILLAS DOBLES PARA BATIR

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



DESMONTAR LAS VARILLAS DOBLES PARA BATIR

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

ES

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

CRONÓMETRO:

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

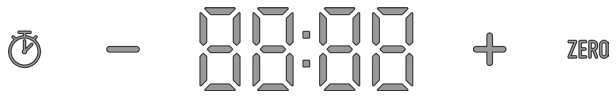
TEMPORIZADOR:

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

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

CONSEJO:

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



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

LOS SIGUIENTES ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS SE PUEDEN LAVAR EN LAVAVAJILLAS:

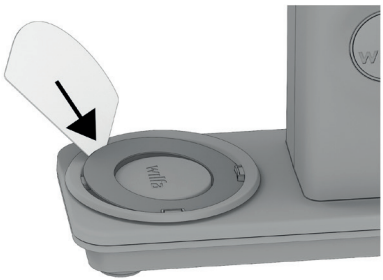
- Gancho de amasar
- Utensilio para batir*
- Varillas dobles para batir
- Protector contra salpicaduras
- Bol de acero inoxidable de 7 l.
- Tapa del bol
- Espátula para rascar la masa

UTILICE UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIAR:

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



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



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

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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





ES

GARANTÍA

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

120 V~ 60 Hz, 700W Max

ASISTENCIA Y REPUESTOS

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

RECICLADO



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

wilfa

BEYOND EXPECTATIONS

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

contact@wilfa.com

KM4B-T70UL_20_01