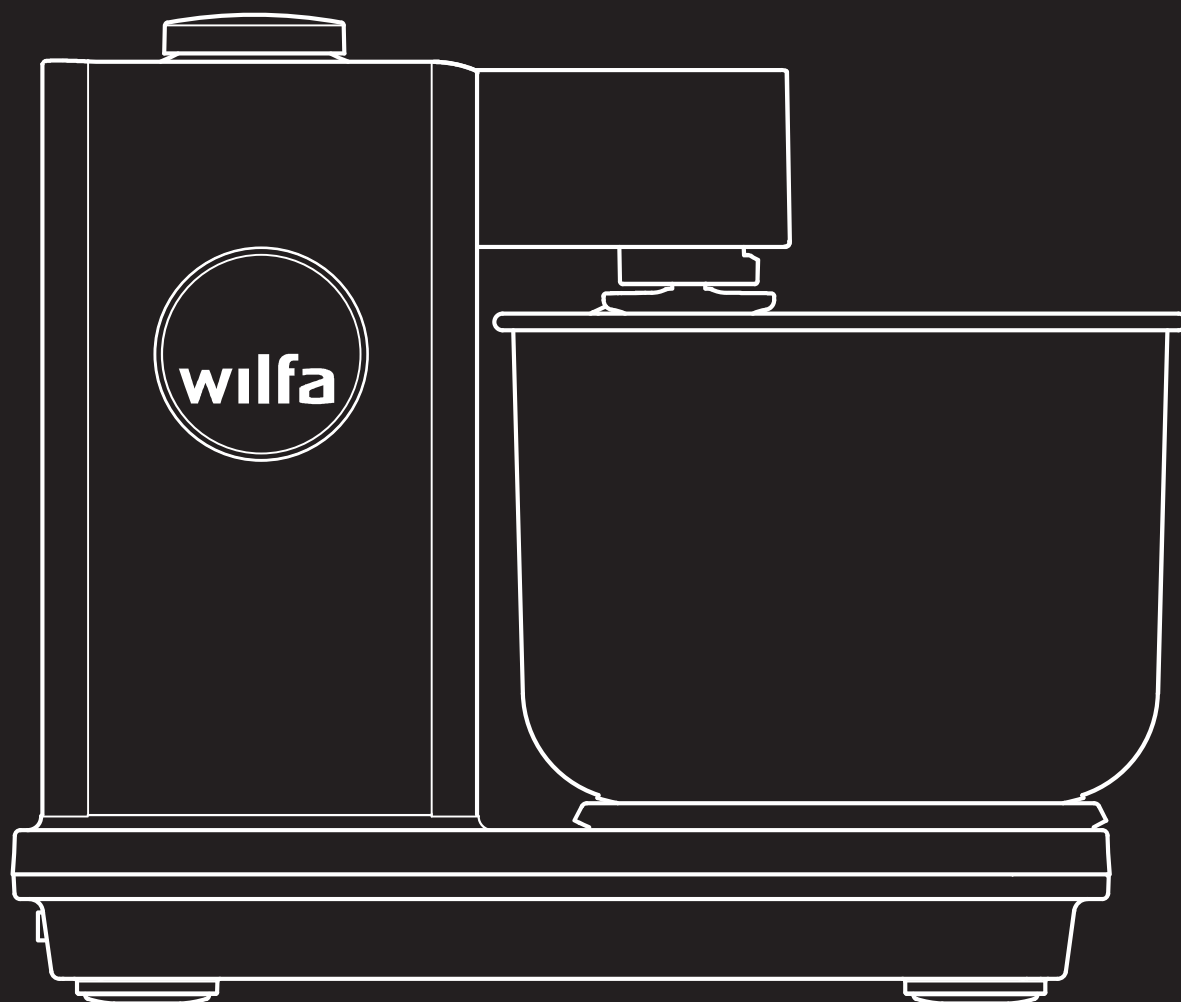




PROBAKER

KITCHEN MACHINE KM1B-70 / KM1GY-70/ KM1BS-70 / KM1GS-70

EN · Instruction manual
NO · Bruksanvisning
SE · Bruksanvisning
DK · Betjeningsvejledning
FI · Käyttöohje

DE · Anleitung
NL · Instructies
PL · Instrukcje
FR · Instructions
KR · 설명서

DE

INHALT

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

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

DE

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

DE

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

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

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

DE

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NEUEN WILFA PROBAKER KÜCHENMASCHINE

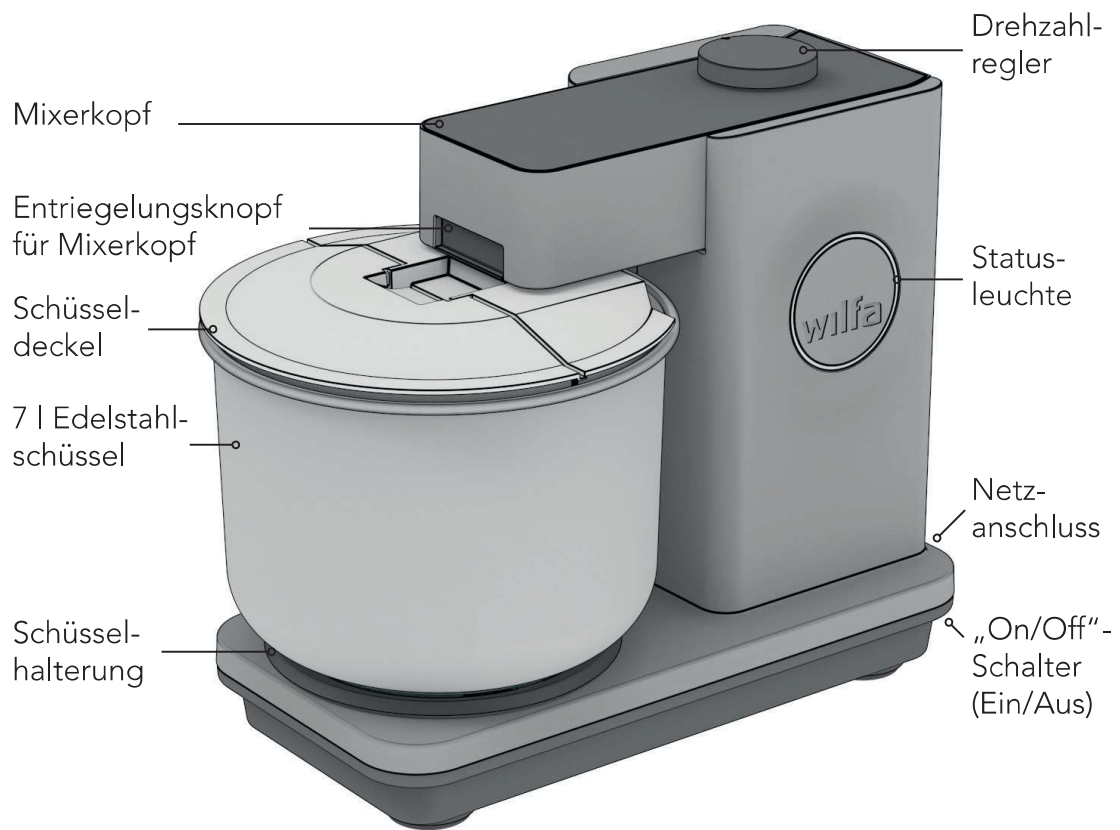
Diese Küchenmaschine wurde in Norwegen von unseren erfahrenen Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit der norwegischen Bäckernationalmannschaft entwickelt, um Ihnen die bestmögliche Küchenmaschine zu bieten.



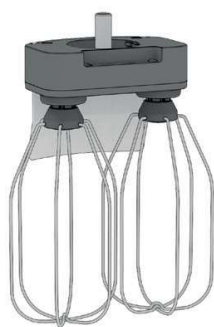
BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

DE

PRODUKTÜBERSICHT



DE



Doppel-schnee-besen



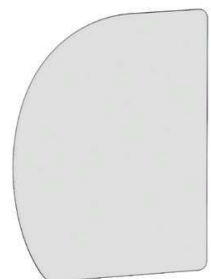
Flexi-Rühr-besen



Knethaken



Netzkabel



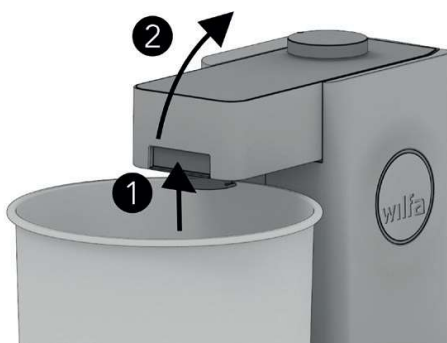
Teig-scha-ber

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

GRUNDLEGENDE BEDIENUNGEN

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



MIXERKOPF ÖFFNEN

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



MIXERKOPF SCHLIESSEN

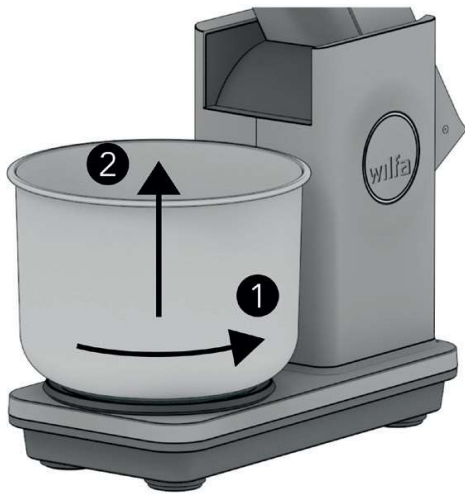
1. Den Entriegelungsknopf gedrückt halten.
2. Den Mixerkopf nach unten drücken, bis er in geschlossener Position einrastet.

DE



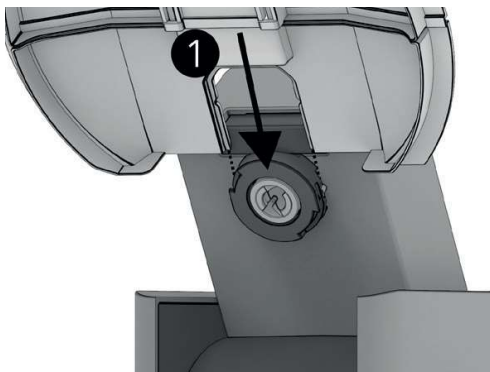
SCHÜSSEL AUFSETZEN

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



SCHÜSSEL ABNEHMEN

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

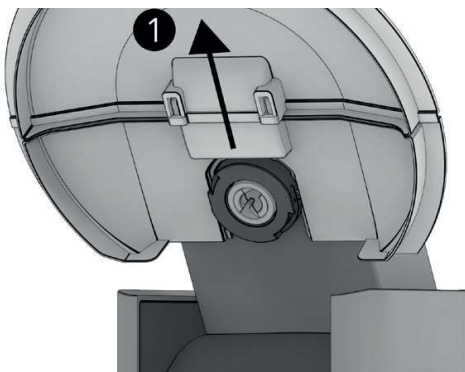


SCHÜSSELDECKEL ANBRINGEN

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

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

DE



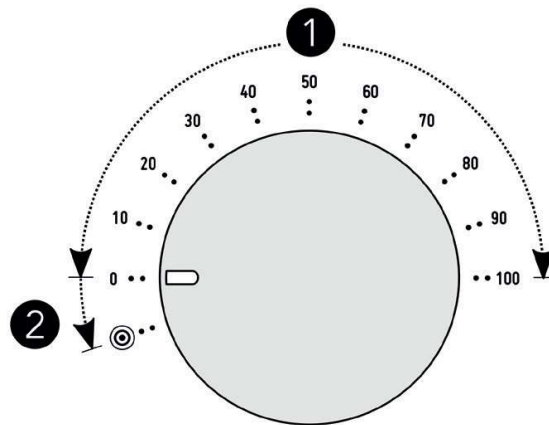
SCHÜSSELDECKEL ABNEHMEN

1. Zum Abnehmen den Schüsseldeckel nach außen ziehen.

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

EINSTELLUNG DER DREHZAHL

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



① DREHZAHLMODUS

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

GEBRAUCHSANLEITUNG:

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

DE

② IMPULSMODUS

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

GEBRAUCHSANLEITUNG:

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

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

KNETHAKEN

EMPFOHLEN FÜR:

- Hefeteig
- Mürbeteig
- Nudelteig

MAXIMALE EINFÜLLMENGEN

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

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

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

DE

SCHUTZFUNKTION GEGEN MOTORÜBERLASTUNG

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

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

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

REINIGUNG

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

GEBRAUCH



KNETHAKEN ANBRINGEN

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



KNETHAKEN ABNEHMEN

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

DE

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

PROFITIPPS

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

FLEXI-RÜHRBESEN

EMPFOHLEN FÜR:

- Buttercreme
- Kuchenmischungen
- Konfitüre
- Kartoffelpüree

MAXIMALE EINFÜLLMENGEN

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

DE

WARNUNG:

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

REINIGUNG

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

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

GEBRAUCH



SILIKONSCHABER ANBRINGEN

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



FLEXI-RÜHRBESEN ANBRINGEN

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

DE



FLEXI-RÜHRBESEN ABNEHMEN

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

DOPPELSCHNEEBESEN

EMPFOHLEN FÜR:

- Sahne
- Eiweiß
- Biskuitmischung

MAXIMALE EINFÜLLMENGEN

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

DE

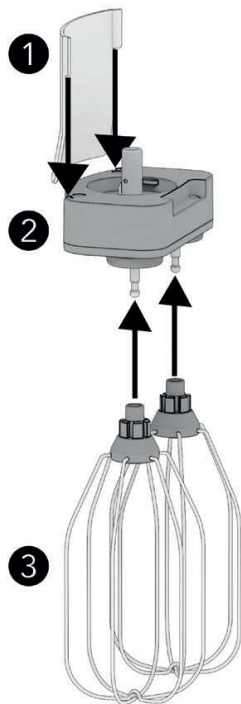
WARNUNG:

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

REINIGUNG

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

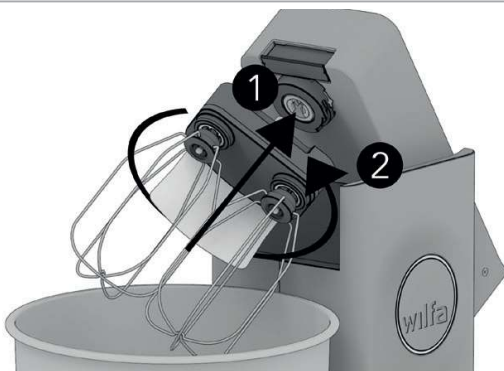
GEBRAUCH



SCHNEEBESEN ANBRINGEN

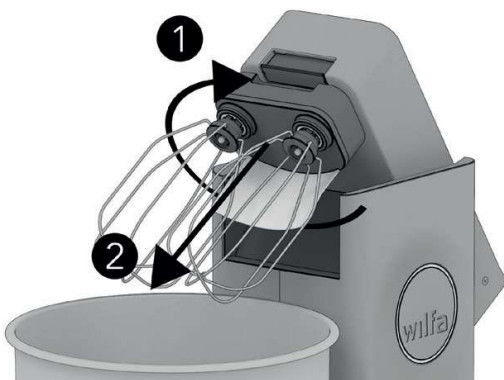
1. Die Schneebesen (3) auf die Befestigungswellen am Schneebesengetriebe (2) schieben. Die Schneebesen sind richtig eingesetzt, wenn sie einrasten.
2. Es wird empfohlen, den Spritzschutz (1) und den Schüsseldeckel (siehe „Grundlegende Bedienungen“) zu verwenden, um ein Verspritzen zu vermeiden. Den Spritzschutz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

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



DOPPELSCHNEEBESEN ANBRINGEN

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



DOPPELSCHNEEBESEN ABNEHMEN

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

DE

REINIGUNGSANLEITUNG

DIE FOLGENDEN EINSÄTZE UND ZUBEHÖRTEILE SIND SPÜLMASCHINENFEST:

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

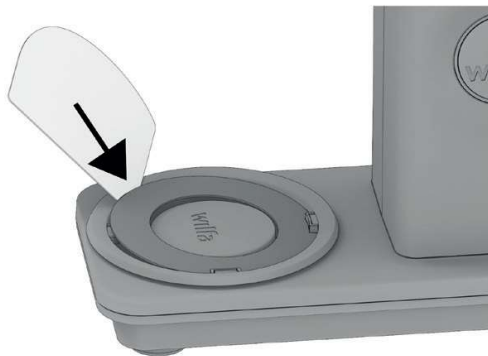
VERWENDEN SIE ZUM REINIGEN EIN FEUCHTES TUCH:

- Probaker Haupteinheit
- Schneebesengetriebe
- Gummiring am Schüsselboden**

DE



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



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

PROBLEMLÖSUNG

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

DE

DE

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

DE



GARANTIE

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

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

DE

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

TECHNISCHE DATEN

220–240 V ~50/60 Hz, 700 W

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wechselt es in weniger als 1 Minute in den Aus-Modus. Der Stromverbrauch im Aus-Modus beträgt 0W.

Wenn das Gerät 3 Minuten lang nicht verwendet wird, wechselt es in den Standby-Modus. Der Stromverbrauch im Standby-Modus beträgt 0,7 W.

SUPPORT UND ERSATZTEILE

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

RECYCLINGFÄHIGKEIT



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

DE



BEYOND EXPECTATIONS



contact@wilfa.com

KM1B-70/KM1GY-70_20_09