

**wilfa** in homes since 1948



# Grand Gourmet

Kitchen machine

Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Brugsanvisning  
Käyttöohje  
Instruction manual

KM-1500A

# Mulifunksjons kjøkkenmaskin

<i>Beskrivelse</i> .....	5
<i>Sikkerhetsinstrukser</i> .....	6
<i>Bruke apparatet</i> .....	8
<i>Mikserblad/visp/deigkrok</i> .....	8
<i>Lage blandinger</i> .....	9
<i>Lage kvernedede produkter</i> .....	10
<i>Lage pølser</i> .....	11
<i>Lage kebbe</i> .....	12
<i>Lage oppskjær</i> .....	13
<i>Lage til tomater</i> .....	14
<i>Rengjøring</i> .....	15
<i>Prosessveiledning</i> .....	16

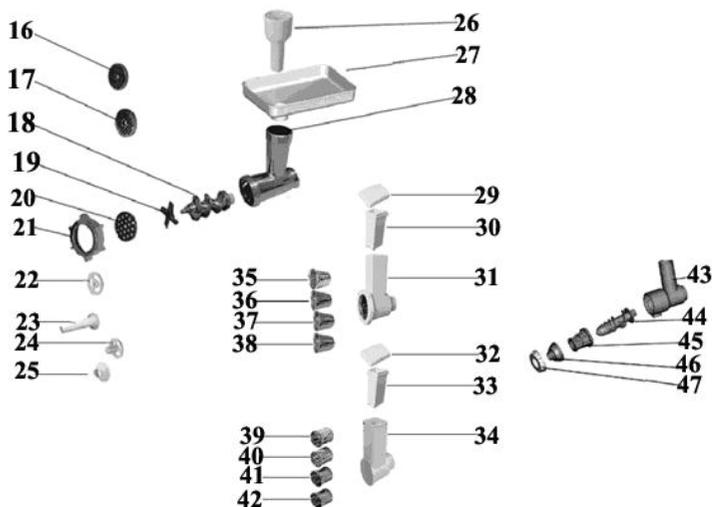
**MULTIFUNKSJONS KJØKKENMASKIN**

**MODELL: KM-1500A**

**220-240V~ 50/60Hz 1500W**







### Beskrivelse

1. Avtakbart deksel for kvernutløp
2. Beholderdeksel i rustfritt stål
3. Beholderdeksel i rustfritt stål
4. Deksel
5. Multifunksjonshode
6. Hastighetskontrollbryter
7. Drivaksel for blender
8. Frigjøringsknapp for multifunksjonshode
9. Frigjøringsknapp for kutterhus
10. Drivaksel for kjøttkvern
11. Deksel for glassbeholder
12. Glassbeholder
13. Visp
14. Deigkrok
15. Mikserblad
16. Fin kverneskive
17. Middels kverneskive
18. Skru aksel A
19. Kuttekniv
20. Grov kverneskive
21. Skruering A
22. Separator
23. Pøsehorn
24. Former
25. Kjegle A
26. Skyver A

*Ikke alle delene er tilgjengelig for det nordiske markedet.  
Fargen kan avvike fra bilde i bruksanvisningen.*

27. Panne
28. Kutterhus A
29. Deksel for skyver B
30. Skyver B
31. Kutterhus B
32. Deksel for skyver C
33. Skyver C
34. Kutterhus C
35. Stor snittekutter
36. Stor grov stangkutter
37. Stor fin stangkutter
38. Stor kvern, potetmoskutter
39. Snittekutter
40. Grov stangkutter
41. Fin stangkutter
42. Kvern, potetmoskutter
43. Kutterhus D
44. Skrueaksel B
45. Kjegle B
46. Former B
47. Skrueing B

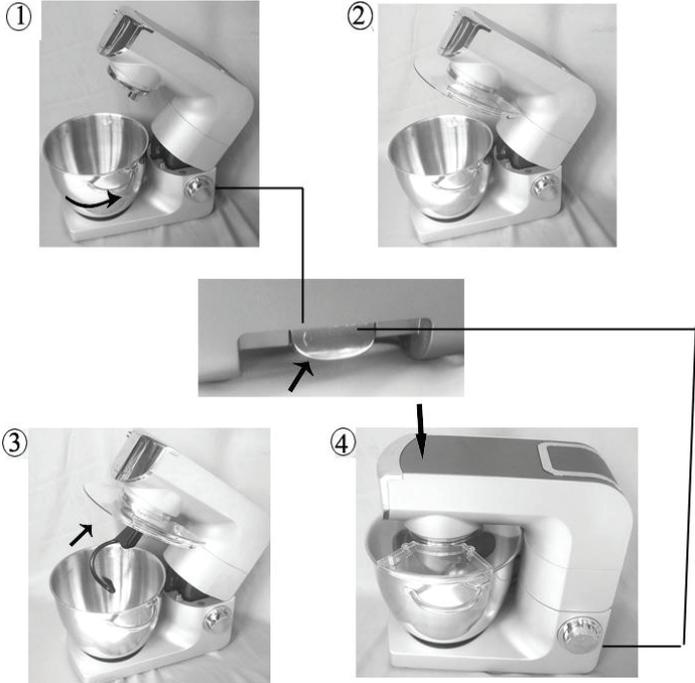
### **Sikkerhetsinstrukser**

- ④ Les alle instruksjoner nøye før du bruker dette apparatet.
- ④ Slå alltid av apparatet før du setter på eller tar av utstyr.
- ④ Hold fingrene unna bevegelige deler og åpningen på utstyret.
- ④ Apparatet skal kun brukes slik det er beregnet for, og kun til hjemmebruk. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar hvis apparatet utsettes for feil bruk eller manglende overholdelse av disse instruksjonene.
- ④ Apparatet må aldri være slått på når det ikke er under oppsyn, og spesielt ikke når små barn er til stede.
- ④ Kontroller at apparatets angitte spenning faktisk stemmer med ditt elektriske anlegg.
- ④ All feilaktig tilkobling vil gjøre garantien ugyldig.
- ④ Apparatet må plugges inn i en jordet stikkontakt.
- ④ Hvis du må bruke en skjøteledning må den jordes, og du må sørge for at ingen kan snuble i den.
- ④ Trekk ut apparatets støpselet straks du er ferdig med å bruke det, og når du rengjør det.
- ④ Ikke bruk utstyr og/eller apparatet hvis det har blitt skadd. Ta kontakt med et godkjent servicesenter.

- Alt arbeid på apparatet som ikke er normalt stell og rengjøring av brukeren, må utføres av et godkjent servicesenter.
- La aldri apparatet, ledningen eller støpselet komme i vann eller noen annen væske.
- Ikke la ledningen henge slik at barn kan få tak i den, og ikke la den komme i nærheten av eller i kontakt med varme deler på apparatet eller noen annen varmekilde eller skarpe kanter.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadd, må du ikke bruke apparatet. For å unngå risiko må disse skiftes av et godkjent servicesenter.
- Ikke sett noe utstyr som inneholder metall i en mikrobølgeovn.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet før du skifter utstyr eller håndterer deler som beveger seg under bruk.
- Ikke berør vispen, mikserbladet eller deigkroken mens apparatet er i bruk.
- Bruk kun ett utstyr av gangen.
- Apparatet må ikke brukes i mer enn 10 minutter av gangen. La det kjøle seg ned i 30 minutter før neste bruk.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer (gjelder også barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, med mindre de blir passet på eller får instruksjoner om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn må holdes under oppsyn for å unngå at de leker med apparatet.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifiserte personer for å unngå risiko.

## Bruke apparatet

### Mikserblad/visp/deigkrok



Tilbehøret er utstyrt med et system for justering av høyden over bunnen av beholderen for å sikre optimale resultater. Avhengig av ingrediensenes konsistens kan beholderen (3) med deksel brukes til å tilberede opp til 2,0 kg med deig.

- ① Trykk frigjøringsknappen for multifunksjonshodet (5) opp, løft multifunksjonshodet og sett beholderen (3) inn under utstyret ved å dreie den til den låses i posisjon. Plasser ingrediensene i beholderen først.
- ② Sett dekelet i rustfritt stål på den rustfritt stålbeholderen og sett inn mikserblad, deigkrok eller visp (avhengig av hvilken konsistens du foretrekker). Juster høyden ved å dreie på akselen: Juster utstyret til den ideelle stillingen.
- ③ Trykk apparatets multifunksjonshode (5) ned inntil du hører et klikk.
- ④ Under tillagingen kan du legge til ingredienser gjennom åpningen i dekelet.
- ⑤ For å stoppe apparatet dreier du knappen (6) tilbake til 0.

- ⑥ Før første gangs bruk må alle utstyrsdeler rengjøres med såpevann, skylles og tørkes.
- ⑦ Sett apparatet på en plan, ren og tørr overflate, og sett støpselet i stikkontakten.

### Lage blandinger



Avhengig av ingrediensenes konsistens, kan glassbeholderen brukes til å tilberede inntil 1,4 liter med blanding.

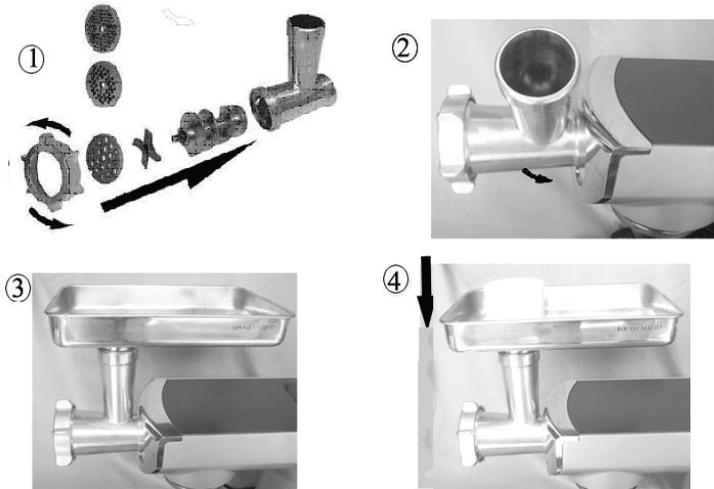
Sette sammen og montere utstyret.

- ① Fest bladutstyret på tetningen og lås det ved å vri en kvart omdreining mot klokken inn i bunnen av glassbeholderen. (glassbeholderen må stå oppreist).
- ② Sett apparatets multifunksjonshode (5) i horisontal stilling og fjern dekselet (4).
- ③ Plasser ingrediensene i blender-beholderen og vei disse slik det er angitt under veiefunksjonen, og sett deretter på plass dekselet med målepluggen.
- ④ Plasser glassbeholderen på drivakselen for blenderen (7) og lås den på plass ved å dreie med klokken.

### Forsiktig:

- Ikke la blenderen kjøre tom i mer enn 1 minutter.
- Du må aldri fylle miksebeholderen med kokende væske, men la væsken kjøle seg ned til romtemperatur først. Ellers kan apparatet bli overopphetet og glasset i miksebeholderen kan sprekke.
- Når du bruker beholderen til is, kan du ha ni isbiter av gangen og isbitene kan måle 40 mm \* 40 mm \* 20 mm.

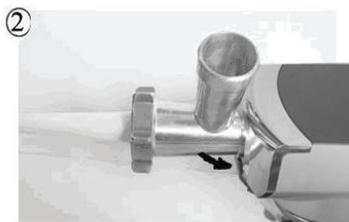
### Lage kvernedede produkter



### Sette sammen og montere utstyret.

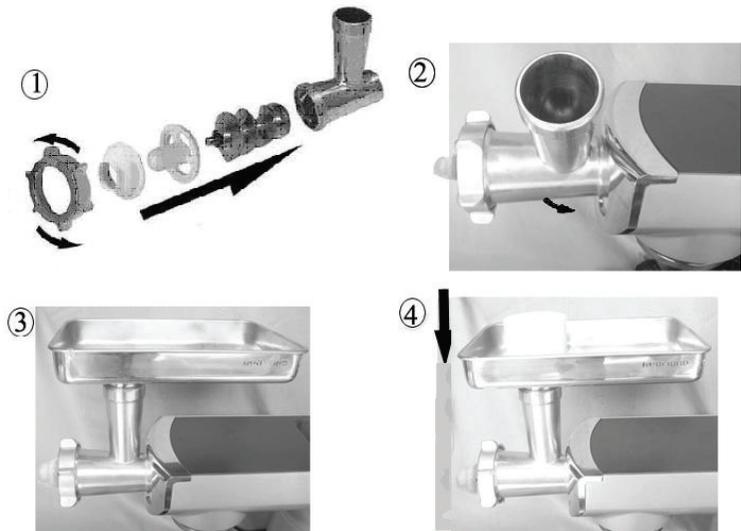
- ① Ta frem huset (kutterhus 28) og hold det i røret med den største åpningen oppover.
- ② Stikk skruerakselen 18 (drivpinnene først) inn i kuttehuset (28). Monter kutterbladet 19 på akselen med kutteeggene oppover.
- ③ Plasser middels kverneskive, fin kverneskive eller grov kverneskive (avhengig av hvilken konsistens du foretrekker) på skruerakselen.
- ④ Skru ringen (21), kappemutteren, helt inn på huset.
- ⑤ Sett kutterhuset (28) inn i multifunksjonshodet ved å dreie mot klokken i vertikal posisjon (du skal høre et klikk).
- ⑥ Plasser pannen på den oppreiste delen av kutterhuset.
- ⑦ Nå er apparatet klart til kverning.
  - Skjær opp kjøttet i 10 cm lange og 2 cm tykke remser. Fjern bein og biter av sener og brusks så nøye som mulig. (Bruk aldri frossent kjøtt!)
  - Kjøttet i fatet. Bruk skyveren og skyv kjøttet forsiktig inn i kutterhuset. (For biff tartar, kvern kjøttet to ganger med middels kverneskive).
  - Når du tar av huset (kutterhus 28) må du trykke frigjøringsknappen for kutterhuset (9) oppover.
  - Sett et stykke kjøtt i materøret, ett av gangen og bruk skyveren. Du må aldri bruke fingrene eller andre kjøkkenredskaper.

## Lage pølser



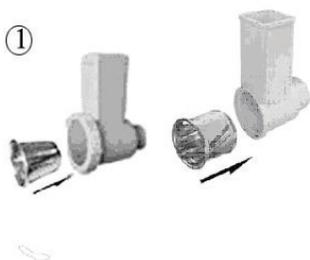
- ① Kvern kjøttet.
- ② Sett skruerakselen (18) inn i kutterhuset (28) med plastenden først.
- ③ Sett separatoren (22) i kutterhuset.
- ④ Sett pølsehornet (23) på kutterhuset og skru ringen på kutterhuset. (Sørg for at fordybningene i separatoren passer i forhøyningene i kvernehodet).
- ⑤ Sett kutterhodet (28) inn i multifunksjonshodet ved å dreie det mot klokken i vertikal stilling (du skal høre et klikk).
- ⑥ Plasser pannen på den oppreiste delen av kutterhuset.
- ⑦ Nå er apparatet klart til å lage pølser.
  - Legg ingrediensene i fatet. Bruk skyveren og skyv forsiktig kjøttet inn i kutterhuset.
  - Legg pølsekinnet i lunkent vann i 10 minutter. Skyv deretter det våte skinnet inn på pølsehornet. Skyv det kvernedde kjøttet (kryddret) inn i kutterhuset.
  - Hvis skinne setter seg fast på pølsehornet, kan det fuktes med litt vann.
  - Når du tar av huset (kutterhus 28) må du trykke frigjøringsknappen for kutterhuset (9) oppover.

## Lage kebab



- 1 Sett skru akselen (18) inn i kutterhuset (28) med plastenden først.
- 2 Sett formeren (24) i kutterhuset.
- 3 Deretter plasserer du kjeeglen (25) på kutterhuset og skrur ringen på kutterhuset. (Sørg for at fordypningene i separatoren passer i forhøyningene i kvernehodet.)
- 4 Sett kutterhodet (28) inn i multifunksjonshodet ved å dreie det mot klokken i vertikal stilling (du skal høre et klikk).
- 5 Plasser pannen på den oppreiste delen av kutterhuset.
- 6 Nå er apparatet klart til å lage kebbe.
  - Mat den klargjorte kebbeblandingen gjennom kebbemakeren. Kutt den kontinuerlige hule sylindere opp i ønskede lengder.
  - Kebbe er en tradisjonell rett fra Midtøsten, og den lages primært av lam og bulgurhvetet som kvernes sammen til en pasta som formes til en hul sylindere gjennom kebbemakeren, og som deretter kuttes i korte lengder. Rørene kan deretter fylles med en blanding med kvernet kjøtt og endene lukkes før gjennomsteking.
  - Når du tar av huset (kutterhus 28) må du trykke frigjøringsknappen for kutterhuset (9) oppover.

## Lage oppskjær

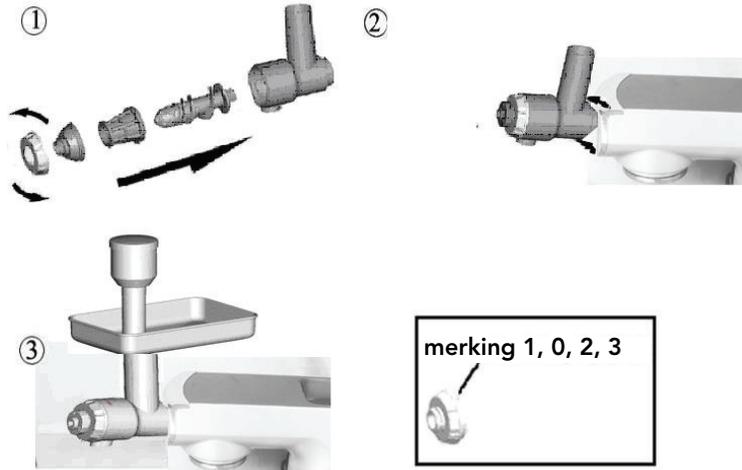


- ① Sett snittekutteren (eller den fine stangkutteren og den grove skiven) inn i kutterhuset (31).
- ② Sett kutterhodet (31) inn i multifunksjonshodet ved å dreie det mot klokken i vertikal stilling (du skal høre et klikk).
- ③ Nå er apparatet klart til snittekutting.
  - Skjær poteter eller andre grønnsaker for å dele dem opp i biter som passer i kutterhuset.
  - Velg mellom de forskjellige kuttertypene etter behov.
  - Legg bitene i kutterhuset og trykk lett med skyveren.

### Forsiktig:

- Du må aldri bruke fingrene til å trykke.
- Når du tar av huset (kutterhus 31) må du trykke frigjøringsknappen for kutterhuset (9) oppover.
- Etter bruk skal du alltid dreie bryteren til stilling AV.

### Lage til tomater



- ① Sett skruerakselen D inn i kutterhuset D med plastenden først. Plasser kjeglen D i kutterhuset D. Deretter plasserer du formen D på kutterhuset D og skrur D ringen på kutterhuset D.
- ② Fest kutterhuset på motorenheten.
- ③ Plasser pannen på den oppreiste delen av kutterhuset.
- ④ Nå er apparatet klart til å lage tomatsaus.

### Forsiktig

- Legg tomatene i fatet. Bruk skyveren og skyv tomatene forsiktig inn i kutterhuset. Når du er ferdig med å bruke utstyret skal du bruke en ren børste til å fjerne restene.
- Skrueringen er merket 1, 0, 2, 3 (se bildet), og når du tar av utstyret skal du sette rotasjonsformen på merket 0, når du behandler grønnsaker som inneholder mye fiber skal du sette rotasjonsformen på merket 1, og når du behandler grønnsaker med lite fiber skal du sette rotasjonsformen på merket 2 eller 3.

## Rengjøring

- 1 Trekk ut støpselet til apparatet.
- 2 La aldri motoren komme under vann og ikke ha den under rennende vann. Motoren skal tørkes av med en myk og tørr eller lett fuktet klut.
- 3 For enklere rengjøring skal du skylle utstyret umiddelbart etter bruk. Demonter mikserens utstyr fullstendig, og håndter knivene med forsiktighet fordi noen av dem har skarp egg.
- 4 Vask, skyll og tørk av utstyret, eller vask i oppvaskmaskin, med unntak av metalleder i kverneutstyrets hus, fin kverneskive (16), middels kverneskive (17), skrueaksel (18), kutterblad (19). Grov kverneskive (20) og skruering (21).
- 5 Kverneskive og blad må smøres før oppbevaring. Tørk over med matolje etter hver bruk.
- 6 Hvis utstyret blir misfarget av matvarer (gulrot, appelsin osv.), gni forsiktig på dem med et kjøkkenhåndkle som er dypet i matolje, og rengjør deretter på vanlig måte.
- 7 Blenderens utstyr: Hell varmt vann med noen dråper oppvaskmiddel i blenderbeholderen. Sett på dekselet. Sett den i apparatet og kjør kort noen ganger. Fjern blenderen, skyll beholderen under rennende vann og la den stå opp/ned å tørke for rengjøring av vanskelige rester, spesielt ved tykkere blandinger. Bladets mutterenhet kan demonteres fra bunnen av beholderen. For å gjøre dette skal du plassere den tomme blenderen opp/ned på en bordflate, frigjøre blad/mutter-enheten ved å dreie en kvart omdreining mot venstre og løfte tetningen forsiktig ut.

## Prosessveiledning

Utstyr	Matvare	Maksimum	Brukstid	Hastigheter	Klargjøring
Visp	Krem (med 38 % fett)	250 ml	5 minutter	Maks	/
	Eggehvite	12 stk.	5 minutter	Maks	/
Deigkrok	Mel	1350 g	5 minutter	Maks	/
	Salt	10 g			
	Gjær	20 g			
	Sukker	10 g			
	Vann (43 °C)	675 g			
	Smult	30 g			
Mikserblad	Mel	200 g	5 minutter	Maks	/
	Fint sukker	200 g			
	Margarin	200 g			
	Egg	4 stk.			
Blender	Gulrot	560 g	3 minutter	Maks	15 × 15 × 15 mm
	Vann	840 g			/
Kjøttkvern	Oksekjøtt	2000 g	3 minutter	Maks	20 × 20 × 60 mm
	Svin	2000 g	3 minutter		
Snitte/ raspe-skiver	gulrøtter	400 g	15 sekunder	4	/
	poteter	400 g	15 sekunder	4	/
	løk	400 g	15 sekunder	4	/

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.



Markedføres i Norge av:

**WILFA AS**

Industriveien 25  
Postboks 146, Hagan  
1481 Hagan,  
Norway

Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91  
salg@wilfa.com

wilfa.com



# Matberedare

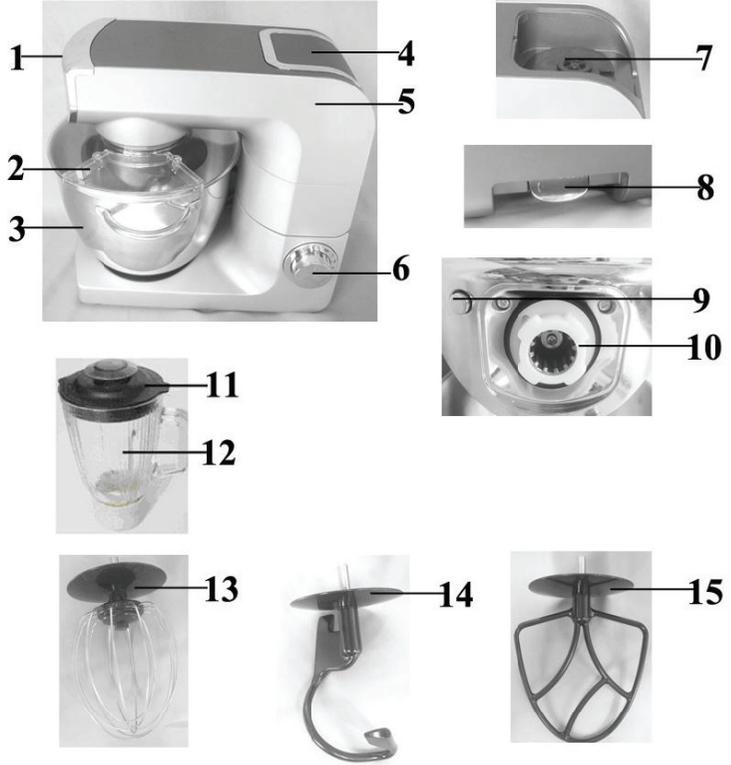
<i>Beskrivning</i> .....	5
<i>Säkerhetsanvisningar</i> .....	6
<i>Att använda maskinen</i> .....	8
<i>Omrörare/visp/degkrok</i> .....	8
<i>Använda mixern</i> .....	9
<i>Använda köttkvarn</i> .....	10
<i>Göra korv</i> .....	11
<i>Göra kebbe</i> .....	12
<i>Skivenhet</i> .....	13
<i>Krossade tomater</i> .....	14
<i>Rengöring</i> .....	15
<i>Vägledning</i> .....	16

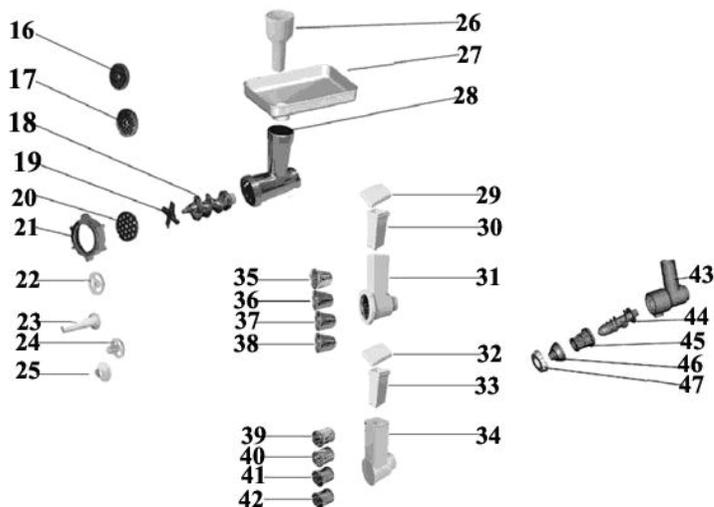
**MATBEREDARE**

**MODELL: KM-1500A**

**220-240 V~ 50/60 Hz 1 500 W**







### Beskrivning

1. Avtagbart lock för kraftuttag till köttkvarn
2. Lock till rostfri skål
3. Rostfri skål
4. Lock
5. Maskinhuvud
6. Hastighetsreglage
7. Kraftuttag för mixer
8. Frigöringsknapp för maskinhuvudet
9. Frigöringsknapp för knivhus
10. Kraftuttag för köttkvarn
11. Lock till glasbehållare
12. Glasbehållare
13. Visp
14. Degkrok
15. Omrörare
16. Kvarnskiva med små hål
17. Kvarnskiva med medelstora hål
18. Snäckaxel A
19. Kapknivar
20. Kvarnskiva med stora hål
21. Skruvring A
22. Distans
23. Korvhorn

*Alla delar är inte tillgängliga för den nordiska marknaden.  
Färgen kan avvika från bild i bruksanvisning.*

24. Falstratt
25. Kon A
26. Inmatare A
27. Bricka
28. Kvarnhus A
29. Lock till inmatare B
30. Inmatare B
31. Kvarnhus B
32. Lock till inmatare C
33. Inmatare C
34. Kvarnhus C
35. Stor skivare
36. Stor grov stångskärare
37. Stor fin stångskärare
38. Stor kvarn till potatismos
39. Skivare
40. Grov stångskärare
41. Fin stångskärare
42. Skärare för potatismoskvarn
43. Kvarnhus D
44. Snäckaxel B
45. Kon B
46. Formare B
47. Skruvring B

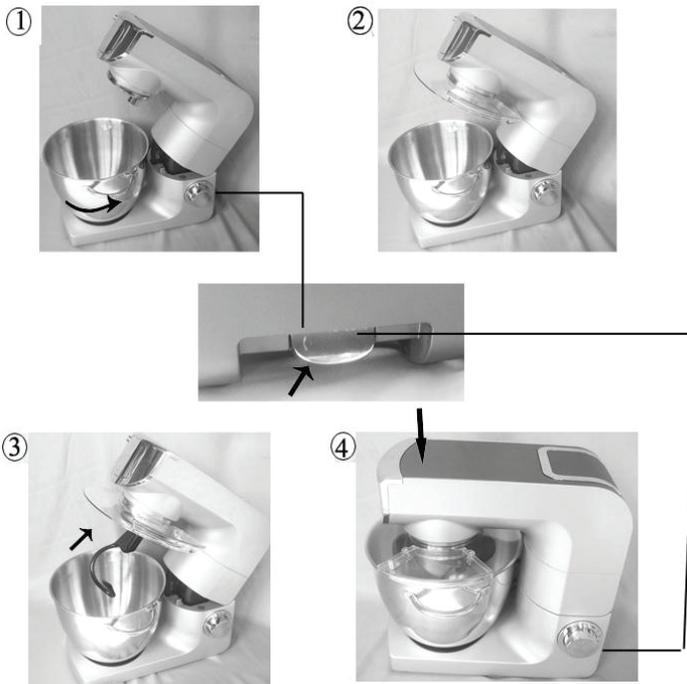
### ***Säkerhetsanvisningar***

- Läs noga igenom anvisningarna innan maskinen används.
- Stäng av maskinen innan du monterar eller tar av tillbehör.
- Rör inte vid rörliga delar med fingrarna och håll fingrarna borta från tillbehörens öppningar.
- Maskinen får endast användas så som beskrivs i bruksanvisningen, tillverkaren åtar sig inget ansvar om maskinen används på fel sätt eller om bruksanvisningen inte efterlevs.
- Lämna aldrig maskinen utan uppsikt när den är igång, speciellt inte om det finns barn eller andra obehöriga i närheten.
- Kontrollera att effektangivelserna på maskinens märkplåt stämmer med den aktuella strömmatningen.
- Om maskinen ansluts på fel sätt förverkas garantin.
- Maskinen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.

- Om du måste använda förlängningskabel ska även denna vara jordad och placeras på sådant sätt att ingen kan falla över kabeln.
- Maskinen ska kopplas bort från vägguttaget när den inte ska användas och vid rengöring.
- Använd aldrig maskin och/eller tillbehör som är skadade/trasiga. Kontakta genast en behörig serviceverkstad.
- Konsumenten får endast utföra normalt underhåll och rengöring, allt annat arbete ska utföras av en behörig serviceverkstad.
- Maskinen, el-kabel eller kontakt får inte sänkas ner i vatten eller någon annan form av vätska.
- El-kabeln får inte hänga ner så att barn når den, den får inte heller placeras i närheten av eller röra vid maskinens varma delar, andra värmekällor eller vassa kanter.
- Maskinen får inte användas om el-kabel eller kontakt har skadats. Av säkerhetsskäl får dessa delar endast bytas av en behörig serviceverkstad.
- Placera aldrig tillbehör eller föremål som innehåller metall i en mikrovågsugn.
- Stäng av maskinen och dra ut stickkontakten från vägguttaget innan du byter tillbehör eller rör vid rörliga delar.
- Rör aldrig vid vispen, omröraren eller degkroken när maskinen är igång.
- Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Maskinen får inte arbeta längre tid än 10 minuter åt gången. Låt den vila 30 minuter innan den används igen.
- Denna apparat får inte användas av personer (gäller även barn) med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga. Inte heller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur apparaten fungerar, utan överinseende av eller instruerade av den person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn under uppsikt så att dom inte leker med apparaten.
- Om el-kabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller motsvarande, detta för att undvika fara/skador.

## Att använda maskinen

### Omrörare/visp/degkrok



För bästa resultat har tillbehören utrustats med ett system för justering av höjden över skålens botten. Beroende på ingrediensernas beskaffenhet kan skålen (3) med lock användas för beredning av upp till 2,0 kg deg.

- ① Tryck på frigöringsknappen för att lyfta maskinhuvudet (5), lyft upp maskinhuvudet och placera skålen (3) på maskinen och vrid skålen tills den låser i sitt läge. Lägg i ingredienserna i skålen.
- ② Placera skålens lock på den rostfria skålen och sätt in omröraren, degkrok eller visp (beroende på vilken konsistens som önskas). Justera höjden genom att rotera axeln: ställ in tillbehöret i önskat läge.
- ③ Tryck ner maskinhuvudet (5) tills det klickar fast i sitt läge.
- ④ Under beredningen kan ingredienser tillsättas genom hålet i locket.
- ⑤ För att stänga av maskinen vrider man tillbaka reglaget (6) till 0.

- ⑥ Innan maskinen används första gången ska alla delar diskas, sköljas av och torkas.
- ⑦ Maskinen ska placeras på ett plant, jämnt och torrt underlag, därefter ansluts kontakten till vägguttaget.

### Använda mixern



Beroende på vilka ingredienser som används kan glasbehållaren användas för blandningar upp till 1,4 l.

#### Hopsättning och montering av tillbehöret.

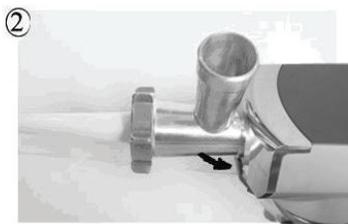
- ① Montera samman bladenheten med tätningen och lås fast i botten av glasbehållaren genom att vrida ett kvarts varv moturs (glasbehållaren ska vara upprätt).
- ② Placera maskinhuvudet (5) i horisontellt läge och ta bort locket (4).
- ③ Placera ingredienserna i glasbehållaren, väg ingredienserna så som visas under funktionen vägning och sätt därefter på locket med måttplugg.
- ④ Placera glasbehållaren på kraftuttaget för mixer (7) och spärra i läge genom att vrida medurs.

#### Varning:

- Mixern får inte köras tom under mer än 1 minut.
- Fyll aldrig på kokande vätska i mixern, dessa måste först svalna till normal rumstemperatur. I annat fall kan maskinen överhettas och glasbehållaren kan spricka.
- När glasbehållaren används för att krossa is kan man lägga i nio isbitar åt gången, om varje isbit är 40 mm \* 40 mm \* 20 mm.

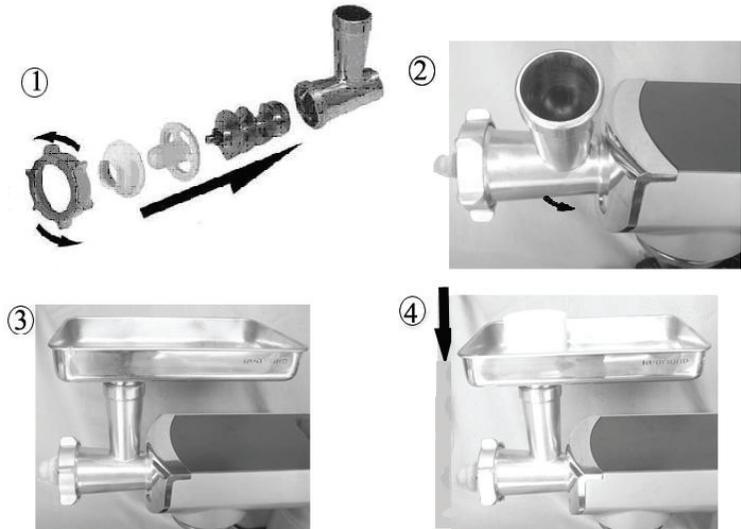


## Göra korv



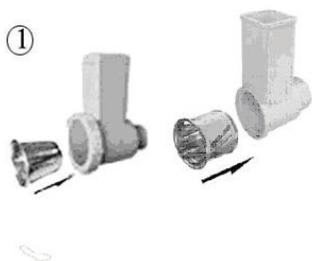
- 1 Mal köttet.
- 2 Placera snäckaxel (18) i kvarnhuset (28), med plaständan först.
- 3 Sätt i distansen (22) i kvarnhuset.
- 4 Placera korvhornet (23) på kvarnhuset och skruva fast ringen på kvarnhuset. (Se till att distansens spår passar in i kvarnhuvudets gejder).
- 5 Placera kvarnhuset (28) på maskinhuvudet genom att vrida kvarnen moturs i vertikalt läge (ett klick hörs vid rätt position).
- 6 Placera brickan på den uppåtstående delen av kvarnhuset.
- 7 Maskinen är nu klar för att göra korv.
  - Lägg ingredienserna på brickan. Använd inmataren för att sakta trycka ner köttet i kvarnhuset.
  - Låt korvskinnet ligga i ljummet vatten i 10 minuter. För därefter på korvskinnet över korvhornet. För ner det kryddade köttet i kvarnhuset.
  - Om korvskinnet fastnar på korvhornet kan man fukta det med lite vatten.
  - För att ta loss kvarnhuset (28) måste man trycka på frigöringsknappen för kvarnhuset (9).

## Göra kebab



- ① Placera snäckaxel (18) i kvarnhuset (28), med plaständen först.
- ② Sätt i falstratten (24) i kvarnhuset.
- ③ Placera därefter konen (25) på kvarnhuset och skruva på ringen på kvarnhuset (Se till att distansens spår passar in i kvarnhuvudets gejder).
- ④ Placera kvarnhuset (28) på maskinhuvudet genom att vrida kvarnen moturs i vertikalt läge (ett klick hörs vid rätt position).
- ⑤ Placera brickan på den uppåtstående delen av kvarnhuset.
- ⑥ Maskinen är nu klar för att göra kebbe.
  - Mata ner den förberedda kebbe-blandningen genom kebbe-enheten. Skär av den kontinuerligt ihåliga cylindern i önskade längder.
  - Kebbe är en traditionell maträtt från Mellanöstern och görs huvudsakligen av lammkött och bulgurvete, som mals tillsammans för att bilda en kaksmet som matas ut genom kebbe-enheten och kapas upp i önskade längder. Därefter kan man fylla rören med en köttfärsblandning och trycka samman ändarna, därefter friteras rätten.
  - För att ta loss kvarnhuset (28) måste man trycka på frigöringsknappen för kvarnhuset (9).

## Skivenhet

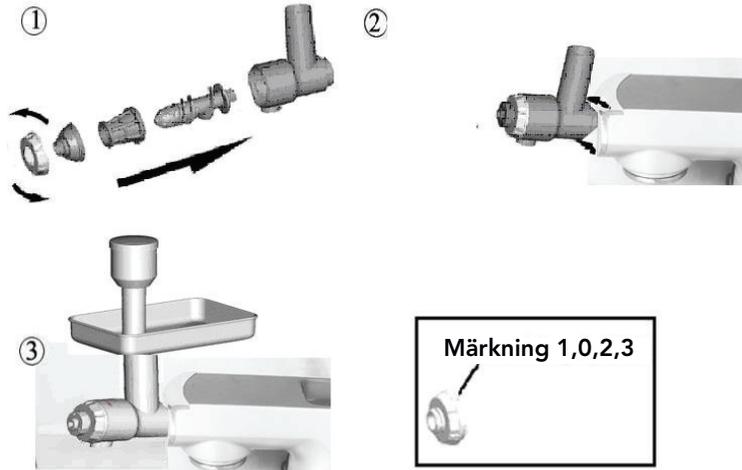


- ① För in skivaren (eller fin/grov stångskärare) i kvarnhuset (31).
- ② Placera kvarnhuset (31) på maskinhuvudet genom att vrida kvarnen moturs i vertikalt läge (ett klick hörs vid rätt position).
- ③ Maskinen är nu klar för att skiva.
  - Skär potatis eller andra grönsaker i lagom storlek för att passa i kvarnhuset.
  - Välj olika typer av skivare efter behov.
  - Placera bitarna i kvarnhuset och tryck försiktigt med inmataren.

### Varning:

- Tryck aldrig med fingrarna.
- För att ta loss kvarnhuset (31) måste man trycka på frigöringsknappen för kvarnhuset (9).
- Efter användning ska maskinen alltid stängas av (ställ reglaget i läge OFF).

### Krossade tomater



- ① För in snäckaxel D i kvarnhus D, plaständen först. Sätt konen D i kvarnhuset D. Placera därefter formare D i kvarnhuset D och skruva skruva fast ring D på kvarnhus D.
- ② Montera kvarnhuset på maskinen.
- ③ Placera brickan på den uppåtstående delen av kvarnhuset.
- ④ Maskinen är nu klar för att göra krossade tomater.

### Varning

- Lägg tomaterna på brickan. Använd inmataren för att sakta trycka ner tomaterna i kvarnhuset. När du är färdig med tillbehöret ska du använda rengöringsborsten för att avlägsna rester.
- Skruvringen är markerad med 1,0,2,3 (se bilden), när man demonterar tillbehöret ska man vrida formaren till läget märkt 0, när man bearbetar grönsaker som innehåller mycket cellulosa ska man vrida till position 1 och när man bearbetar grönsaker som innehåller mindre cellulosa vrider man till position 2 eller 3.

## Rengöring

- 1 Koppla bort maskinen från vägguttaget.
- 2 Maskinen får aldrig sänkas ner i vatten eller placeras under rinnande vatten, den får endast torkas av med en torr eller lätt fuktad trasa.
- 3 Skölj av tillbehören efter användning, det underlättar rengöringen. Montera loss alla delar på mixerbehållaren, var försiktig med knivarna vissa delar kan vara vassa.
- 4 Diska, skölj och torka av tillbehören eller diska i diskmaskin, dock får inte kvarnens metaldelar som kvarnhus, finhålig kvarnskiva (16), mellanstor kvarnskiva (17), snäckaxel (18), kapkniv (19), grov kvarnskiva (20) och skruvring (21) maskindiskas.
- 5 Kvarnskivor och kapkniv ska hållas smörjda. Torka av dessa med matolja efter användning.
- 6 Om tillbehören missfärgas av mat (morötter, apelsin etc.), kan man försiktigt gnida in dessa med hushållspapper som doppats i matolja och därefter rengöra som vanligt.
- 7 Mixerenshet: Häll varmt vatten med en droppe diskmedel i glasbehållaren. Stäng locket. Sätt behållaren på maskinen och kör några pulssteg. Ta bort mixern, skölj ur behållaren under rinnande vatten och låt stå upp och ner för att torka, lämpligt att använda för rengöring av tjockare konsistenser. Knivmutterenshet kan demonteras från behållarens undersida. Detta gör man genom att placera den tomma behållaren upp och ner på en plan yta, lossa blad/mutter genom att vrida ett kvarts varv och försiktigt lyfta av tätningen.

## Vägledning

Tillbehör	Typ av mat	Max	Arbetstid	Hastigheter	Bearbetning
Visp	Grädde (med 38 % fetthalt)	250 ml	5 minuter	Max	/
	Äggvita	12 st	5 minuter	Max	/
Degkrok	Mjöl	1350 g	5 minuter	Max	/
	Salt	10 g			
	Jäst	20 g			
	Socker	10 g			
	Vatten (43 °C)	675 g			
	Fett	30 g			
Omrörare	Mjöl	200 g	5 minuter	Max	/
	Strösocker	200 g			
	Margarin	200 g			
	Ägg	4 st			
Mixer	Morot	560 g	3 minuter	Max	15×15×15 mm
	Vatten	840 g			/
Köttkvarn	Nötkött	2 000 g	3 minuter	Max	20×20×60 mm
	Fläsk	2 000 g	3 minuter		
Skivnings-/ rivskivor	morötter	400 g	15 sekunder	4	/
	potatis	400 g	15 sekunder	4	/
	lök	400 g	15 sekunder	4	/

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.



Marknadsförs i Sverige av:

**WILFA AB**

Box 9031  
200 39 Malmö  
Tlf: 40 601 20 00  
Sverige

Tlf: 40 601 20 00  
Fax: 67 06 33 91  
salg@wilfa.com

wilfa.com



# Multifunktions- køkkenmaskine

<i>Beskrivelse</i> .....	5
<i>Sikkerhedsvejledning</i> .....	6
<i>Brug af apparatet</i> .....	8
<i>Mikser/piskeris/døjrog</i> .....	8
<i>Brug af blender</i> .....	9
<i>Brug af kødhakker</i> .....	10
<i>Tilberedning af pølser</i> .....	11
<i>Tilberedning af kebbe</i> .....	12
<i>Brug af skæreenheden</i> .....	13
<i>Tilberedning af tomater</i> .....	14
<i>Rengøring</i> .....	15
<i>Tilberedningsvejledning</i> .....	16

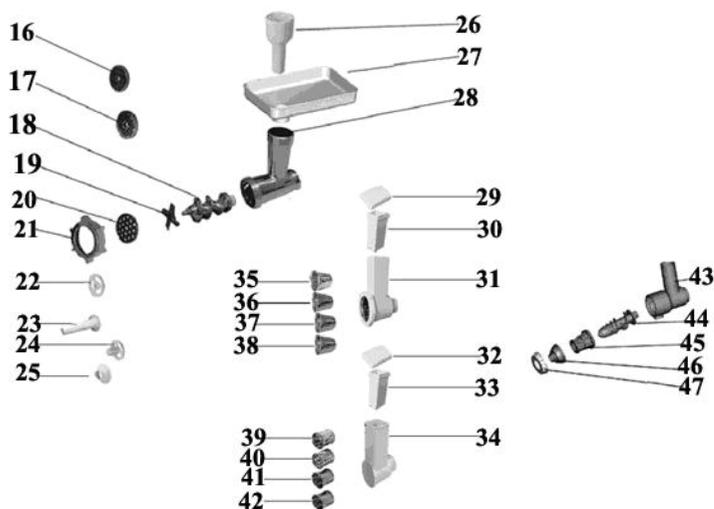
**MULTIFUNKTIONS-KØKKENMASKINE**

**MODEL: KM-1500A**

**220-240 V~ 50/60 Hz 1500 W**







### Beskrivelse

1. Dæksel til kraftudtag til kødhakker
2. Låg til den rustfri stålskål
3. Rustfri stålskål
4. Dæksel
5. Multifunctionshoved
6. Knap til hastighedskontrol
7. Kraftudtag til blender
8. Udløserknap til multifunctionshoved
9. Udløserknap til kødhakkerhus
10. Kraftudtag til kødhakker
11. Låg til glaskande
12. Glaskande
13. Piskeris
14. Dejkrog
15. Mikser
16. Fin hulskive
17. Medium hulskive
18. Snegl A
19. Knivblad
20. Grov hulskive
21. Ringmøtrik A
22. Separator
23. Pølserør
24. Kebbeform
25. Dyse A
26. Nedstopper A

Det er ikke alle dele, der er tilgængelige på det nordiske marked.  
Farven kan afvige fra billedet i brugsanvisningen.

27. Bakke
28. Kødhakkerhus A
29. Dæksel til nedstopper B
30. Nedstopper B
31. Kødhakkerhus B
32. Dæksel til nedstopper C
33. Nedstopper C
34. Kødhakkerhus C
35. Rivejern til store stykker
36. Stor grov rivejernstromle
37. Stor fin rivejernstromle
38. Stort rivejern til kartoffelmos
39. Skiveskærer
40. Grov rivejernstromle
41. Fin rivejernstromle
42. Rivejern til kartoffelmos
43. Kødhakkerhus D
44. Snegl B
45. Dyse B
46. Form B
47. Ringmøtrik B

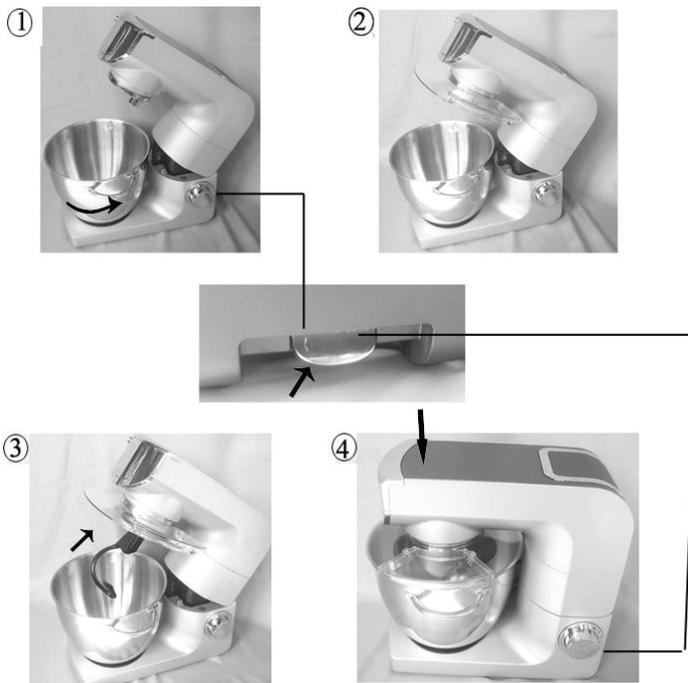
### **Sikkerhedsvejledning**

- ④ Læs vejledningen grundigt før brug af apparatet.
- ④ Sluk apparatet, før du monterer eller fjerner tilbehør.
- ④ Pas på, at dine fingre ikke kommer i nærheden af bevægelige dele og åbningen på tilbehøret.
- ④ Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug, og producenten påtager sig ikke noget ansvar, hvis apparatet benyttes forkert, eller vejledningen ikke overholdes.
- ④ Hold altid øje med apparatet, når det kører, især hvis mindre børn er til stede.
- ④ Kontrollér, at spændingen på apparatet svarer til spændingen i dit elektricitetssystem.
- ④ I forbindelse med forbindelsesfejl, ophæves garantien.
- ④ Apparatet skal tilkobles en jordet stikkontakt.
- ④ Hvis du benytter en forlængerledning, skal den være jordet, og du skal sikre dig, at man ikke kan snuble i den.
- ④ Træk stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at benytte apparatet, og når du rengør det.
- ④ Du må ikke benytte tilbehør og/eller apparat, hvis det er blevet beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.

- Arbejde på apparatet – ud over almindelig vedligeholdelse og rengøring – skal udføres af et autoriseret servicecenter.
- Apparatet, ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Ledningen må ikke hænge, så den kan nås af et barn, komme i nærheden af eller i kontakt med varme dele på apparatet eller andre varmekilder eller skarpe kanter.
- Hvis ledningen eller stikket er beskadiget, må apparatet ikke benyttes. De skal i så fald udskiftes af et autoriseret servicecenter for at undgå enhver risiko.
- Tilbehør, der indeholder metal, må ikke kommes i en mikroovn.
- Sluk apparatet, og træk stikket ud før udskiftning af tilbehør, eller hvis du nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
- Undgå at røre ved piskeriset, mikseren eller dejkrogen, mens apparatet er i drift.
- Brug kun én type tilbehør ad gangen.
- Apparatet må ikke benyttes i mere end 10 minutter ad gangen. Lad der gå 30 minutter, før driften genoptages.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske eller mentale evner, nedsat følesans eller mangel på erfaring og viden, medmindre de instrueres i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.

## Brug af apparatet

### Mikser/piskeris/dejkrog



Tilbehøret er udstyret med et system til justering af højden fra bunden af skålen for at få et optimalt resultat. Skålen (3) med låg kan benyttes til at tilberede op til 2,0 kg dej, afhængigt af hvilke ingredienser der benyttes.

- ① Tryk udløserknappen til multifunktionshovedet (5) opad, løft multifunktionshovedet, og sæt derefter skålen (3) på apparatet ved at dreje den, indtil den klikker fast. Kom dernæst ingredienserne i skålen.
- ② Kom låget på den rustfri stålskål, og sæt mikseren, dejkrogen eller piskeriset i (afhængigt af den ønskede konsistens). Juster højden ved at dreje på skaftet, og drej, indtil tilbehøret har den korrekte position.
- ③ Tryk multifunktionshovedet (5) på apparatet ned, indtil du hører et klik.
- ④ Du kan tilsætte ingredienser under tilberedningen ved at åbne låget.
- ⑤ Drej knappen (6) tilbage til 0 for at stoppe apparatet.

- 6 Før du benytter apparatet første gang, skal du rengøre alt tilbehør med sæbevand, skylle det af og lade det tørre.
- 7 Sæt apparatet på en flad, ren og tør overflade, og sæt derefter stikket i.

### Brug af blender



Glaskanden kan benyttes til tilberedning af en blanding på op til 1,4 l, afhængigt af hvilke ingredienser du benytter.

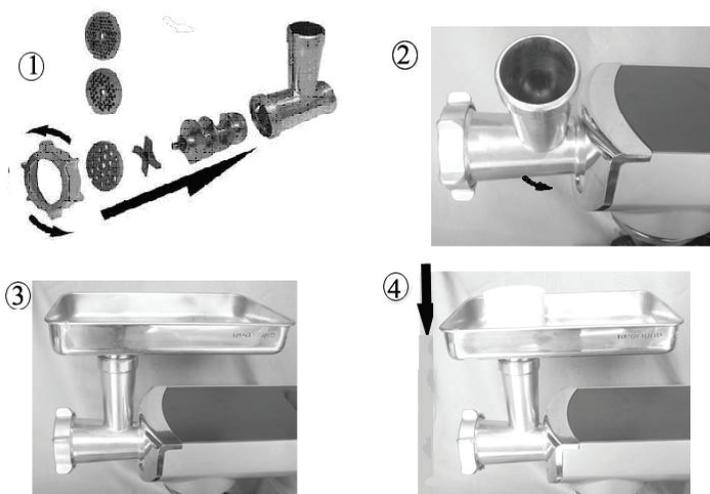
Samling og montering af tilbehør.

- 1 Sæt knivindsatsen fast, og lås den ved at dreje den en kvart omgang mod uret nederst i glaskanden (glaskanden skal stå oprejst).
- 2 Placer multifunktionshovedet på apparatet (5) i vandret position, og fjern derefter dækslet (4).
- 3 Kom ingredienserne i blenderkanden, vej dem som angivet under vejefunktionen, og sæt derefter låget på med måleenheden.
- 4 Sæt glaskanden på kraftudtaget til blenderen (7), og lås den på plads ved at dreje den mod uret.

### Forsigtig!

- Blenderen må ikke benyttes uden ingredienser i mere end ét minut.
- Kogende væsker må ikke kommes i blenderglasset. Lad det køle af til stuetemperatur. I modsat fald overophedes apparatet, og glaskanden kan revne.
- Når du vil knuse is i blenderen, skal du bruge små mængder sammen med lidt vand.

### Brug af kødhakker



### Samling og montering af tilbehør.

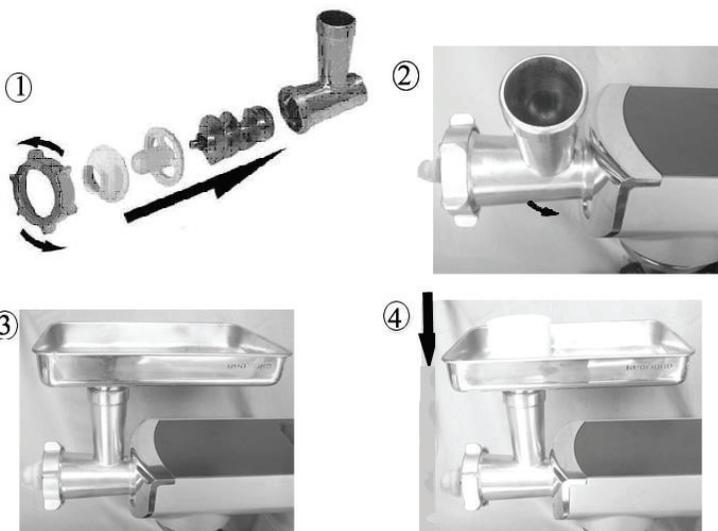
- ① Tag fat i kødhakkerhuset (28) med den største åbning opad.
- ② Sæt sneglen 18 (drivstiften først) i kødhakkerhuset (28). Sæt knivbladet 19 på sneglen med de skarpe kanter opad.
- ③ Sæt hulskiverne; fin, medium eller grov (afhængigt af den ønskede konsistens) på sneglen.
- ④ Skru ringmøtrikken (21) fast på huset.
- ⑤ Sæt kødhakkerhuset (28) fast på multifunktionshovedet ved at dreje det mod uret i vandret position (indtil du hører et klik).
- ⑥ Sæt bakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
- ⑦ Nu er apparatet klar til kødhakning.
  - Skær kødet i stykker på 10 cm x 2 cm. Fjern knogler, bruskstykker og sener så godt som muligt. Frossent kød må ikke benyttes!
  - Læg kødet på bakken. Brug nedstopperen til at skubbe kødet forsigtigt ned i kødhakkeren. (Til tartar hakkes kødet to gange med den mellemgrove hulskive).
  - Når du afmonterer huset (kødhakker 28), skal du trykke udløserknappen til kødhakkerhuset (9) opad.
  - Læg kødet i påfyldningstragten ét stykke ad gangen vha. nedstopperen. Du må ikke skubbe kødet ned med fingeren eller en anden genstand.

## Tilberedning af pølser



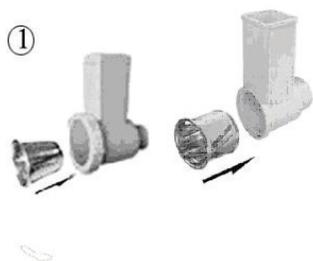
- 1 Hak kødet.
- 2 Sæt sneglen (18) i kødhakkerhuset (28) med plastikenden først.
- 3 Sæt separatoren (22) i kødhakkerhuset.
- 4 Sæt pølserøret (23) på kødhakkeren, og skru ringmøtrikken på kødhakkerhuset. (Sørg for, at hakkene på separatoren passer til fremspringene på kødhakkerhovedet).
- 5 Sæt kødhakkerhuset (28) fast på multifunktionshovedet ved at dreje det mod uret i vandret position (indtil du hører et klik).
- 6 Sæt bakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
- 7 Nu er apparatet klar til tilberedning af pølser.
  - Kom ingredienserne i bakken. Brug nedstopperen til at skubbe kødet forsigtigt ned i kødhakkeren.
  - Læg pølseskindet i lunken vand i ti minutter. Træk derefter det våde skindet på pølserøret. Skub kødet (krydret) ned i kødhakkeren.
  - Hvis skindet sidder fast på pølserøret, skal du fugte det med vand.
  - Når du afmonterer huset (kødhakker 28), skal du trykke udløserknappen til kødhakkerhuset (9) opad.

### Tilberedning af kebab



- ① Sæt sneglen (18) i kødhakkerhuset (28) med plastikenden først.
- ② Sæt kebbeformen (24) i kødhakkerhuset.
- ③ Sæt derefter dysen (25) på kødhakkeren, og skru ringmøtrikken fast på kødhakkerhuset. Sørg for, at hakkene på separatoren passer til fremspringene på kødhakkerhovedet.
- ④ Sæt kødhakkerhuset (28) fast på multifunktionshovedet ved at dreje det mod uret i vandret position (indtil du hører et klik).
- ⑤ Sæt bakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
- ⑥ Nu er apparatet klar til tilberedning af kebbe.
  - Kom den tilberedte kebbeblanding i kebbeenheden. Skær kødet i passende stykker efter behov.
  - Kebbe er en traditionel ret fra Mellemøsten. Den består primært af lam og bulgurhvede, som blandes sammen til en pasta, som føres igennem kebbeenheden og skæres i passende længder. Rørene kan derefter fyldes med en blanding af hakket kød, hvorefter enderne lukkes, og de friturestes.
  - Når du afmonterer huset (kødhakker 28), skal du trykke udløserknappen til kødhakkerhuset (9) opad.

## Brug af skæreenheden

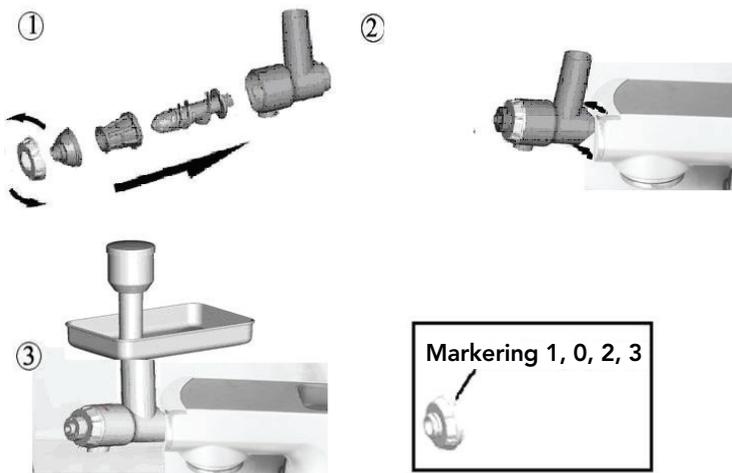


- 1 Sæt skæreenheden (eller den fine rivetromle eller den grove rivetromle) i kødhakkerhuset (31).
- 2 Sæt kødhakkerhuset (31) fast på multifunktionshovedet ved at dreje det mod uret i vandret position (indtil du hører et klik).
- 3 Nu er apparatet klar til at skære.
  - Skær kartoflen eller andre grøntsager i stykker, der passer til kødhakkerhuset.
  - Vælg den skæreenhed, du vil bruge.
  - Kom stykkerne i kødhakkerhuset, og tryk forsigtigt med nedstopperen.

### Forsigtig!

- Du må ikke trykke med en finger.
- Når du afmonterer huset (kødhakker 31), skal du trykke udløserknappen til kødhakkerhuset (9) opad.
- Drej altid knappen til positionen OFF efter brug.

### Tilberedning af tomater



- ① Sæt sneglen D i kødhakkerhuset D med plastikenden først. Sæt dysen D i kødhakkerhuset D, og sæt derefter form D på kødhakkerhuset D. Skru ringmøtrikken D på kødhakkerhuset D.
- ② Fastgør kødhakkerhuset på motorenheden.
- ③ Sæt bakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
- ④ Nu er apparatet klar til at hakke tomater.

### Forsigtig!

- Kom tomaterne i bakken. Brug nedstopperen til at skubbe tomaterne forsigtigt ned i kødhakkeren. Når du er færdig med at benytte tilbehøret, skal du fjerne eventuelle rester med en opvaskebørste.
- Ringmøtrikken er markeret med 1, 0, 2, 3 (se billede). Når du afmonterer tilbehøret, skal du dreje formen til markering 0. Når du benytter grøntsager, der indeholder meget cellulose, skal du dreje formen til markering 1. Hvis du benytter grøntsager med lidt cellulose, skal du dreje formen til markering 2 eller 3.

## Rengøring

- 1 Træk stikket ud af apparatet.
- 2 Motoren må ikke nedsænkes i vand eller holdes under en vandhane. Tør den af med en blød, tør eller fugtig klud.
- 3 Tilbehøret er lettere at rengøre, hvis det skylles af efter brug. Afmonter miksertilbehøret, og vær forsigtig med knivbladene, da nogle af dem har skarpe kanter.
- 4 Vask, skyl og tør tilbehøret af, eller kom det i opvaskemaskinen. Metalkomponenterne til kødhakkerhuset; den fine hulskive (16), den mellemfine hulskive (17), sneglen (18), knivbladet (19), den grove hulskive (20) og ringmøtrikken (21) må dog ikke komme i opvaskemaskinen.
- 5 Hulskiverne og knivbladet skal smøres jævnlgt. Tør dem med madolie efter brug.
- 6 Hvis tilbehøret tager farve af mad (gulerødder, appelsiner osv.), kan du tørre det af med et stykke køkkenrulle, der er dyppet i madolie, og derefter rengøre det på normal vis.
- 7 Blendertilbehør: Hæld varmt vand og nogle få dråber opvaske-middel i blenderglasset. Sæt låg på. Sæt glasset på apparatet, og brug pulse-knappen et par gange. Fjern blenderen, skyl glasset under vandhanen, og lad det tørre med bunden i vejret for at fjerne vanskelige rester især efter tilberedning af ingredienser, der er tykke i konsistensen. Knivbladet kan fjernes fra bunden af glasset. Det gør du ved at sætte den tomme blender på hovedet på en flad overflade, frigøre bladet med en kvart omdrejning og tage pakningen forsigtigt ud.

## Tilberedningsvejledning

Tilbehør	Ingrediens	Maksimum	Driftstid	Hastigheder	Tilberedning
Piskeris	Fløde (med 38% fedt)	250 ml	5 minutter	Maks.	/
	Æggehvide	12 stk.	5 minutter	Maks.	/
Dejkrog	Mel	1350 g	5 minutter	Maks.	/
	Salt	10 g			
	Gær	20 g			
	Sukker	10 g			
	Vand (43 °C)	675 g			
	Spæk	30 g			
Mikserblad	Mel	200 g	5 minutter	Maks.	/
	Strøsukker	200 g			
	Margarine	200 g			
	Æg	4 stk.			
Blender	Gulerod	560 g	3 minutter	Maks.	15 × 15 × 15 mm
	Vand	840 g			/
Kødhakker	Oksekød	2.000 g	3 minutter	Maks.	20 × 20 × 60 mm
	Svinekød	2.000 g	3 minutter		
Skiveskærer	Gulerødder	400 g	15 sekunder	4	/
	Kartofler	400 g	15 sekunder	4	/
	Løg	400 g	15 sekunder	4	/

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE -opsamlingssted.



Markedføres i Danmark af:

**AS WILFA**

c/o Egelundsvej 9

DK-4600 Køge

Danmark

T +45 70 20 20 44

wilfa.com



# Yleiskone

<i>Kuvaus</i> .....	5
<i>Turvallisuusohjeet</i> .....	6
<i>Laitteen käyttäminen</i> .....	8
<i>Sekoitusterä / vatkain / taikinakoukku</i> .....	8
<i>Tehosekoitin</i> .....	9
<i>Lihamyly</i> .....	10
<i>Makkaroiden tekeminen</i> .....	11
<i>Kebbejen tekeminen</i> .....	12
<i>Viipaloiminen</i> .....	13
<i>Tomaattien käsitleminen</i> .....	14
<i>Puhdistaminen</i> .....	15
<i>Käsittelyohjeet</i> .....	16

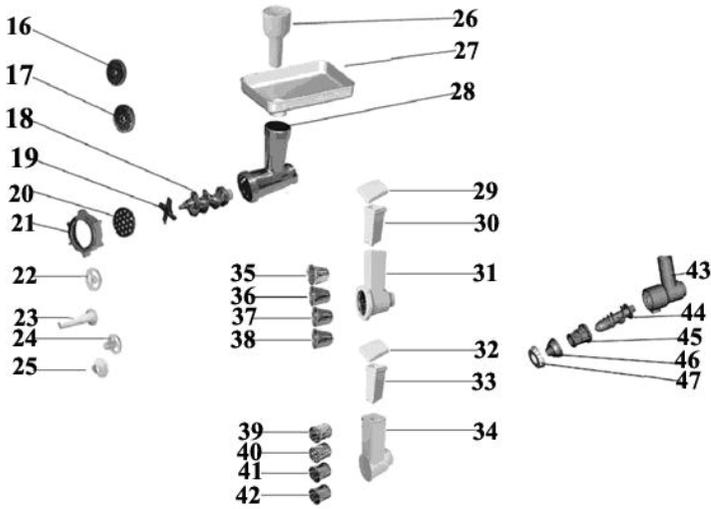
## YLEISKONE

MALLI: KM-1500A

220-240 V ~ 50 / 60 Hz 1500 W







### Kuvaus

1. Lihamyllyn kiinnityksen irrotettava kansi
2. Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon kansi
3. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho
4. Kansi
5. Yleiskoneen runko
6. Nopeudensäädin
7. Tehosekoittimen kiinnitys
8. Yleiskoneen pään vapautuspainike
9. Leikkurin vapautuspainike
10. Lihamyllyn kiinnitys
11. Lasiastian kansi
12. Lasiastia
13. Vatkaimen vispilä
14. Taikinakoukku
15. Sekoitusterä
16. Hieno jauhamislevy
17. Keskikarkea jauhamislevy
18. Kierrevarsi A
19. Leikkuuterä
20. Karkea jauhamislevy
21. Ruuvirengas A
22. Erotin
23. Makkarasuppilo
24. Muotoilukappale
25. Kartio A
26. Työnnin A

**Kaikki osat eivät ole saatavissa pohjoismaissa.  
Väri voi poiketa käyttöohjeen kuvassa olevasta.**

27. Alusta
28. Kotelo A
29. Työntimen B kansi
30. Työnnin B
31. Kotelo B
32. Työntimen C kansi
33. Työnnin C
34. Kotelo C
35. Suuri leikkuri
36. Suuri karkea leikkuri
37. Suuri hieno leikkuri
38. Suuri perunasurvin
39. Leikkuri
40. Karkea leikkuri
41. Hieno leikkuri
42. Perunasurvin
43. Kotelo D
44. Kierrevarsi B
45. Kartio B
46. Muotoilukappale B
47. Ruuvirengas B

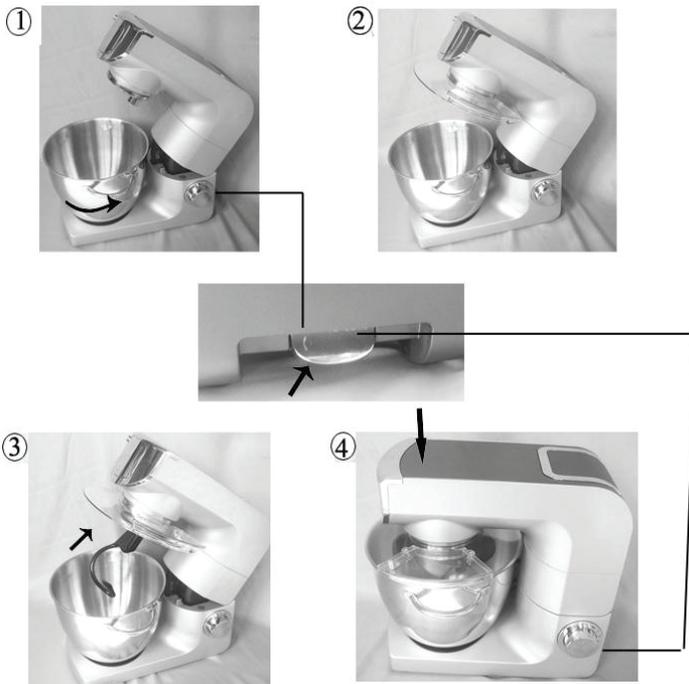
### **Turvallisuusohjeet**

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.
- Katkaise laitteesta virta ennen varusteiden kiinnittämistä ja irrottamista.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja aukoista.
- Käytä laitetta vain sen käyttötarkoitukseen kotikäytössä. Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos laitetta käytetään väärin tai jos näitä käyttöohjeita ei noudateta.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käyttämisen aikana varsinkaan jos lähellä on lapsia tai fyysisesti tai henkisesti toimintaesteisiä henkilöitä.
- Varmista, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Laitteen yhdistäminen virheelliseen jännitteeseen aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Laite on yhdistettävä maadoitettuun sähköpistorasiaan.
- Jos on käytettävä jatkojohtoa, sen on oltava maadoitettu. Lisäksi on varmistettava, että jatkojohtoon ei voi kompastua.
- Irrota pistoke pistorasiasta käyttämisen jälkeen ja kun laite puhdistetaan.

- Älä käytä vaurioitunutta laitetta tai varustetta. Ota tällöin yhteys valtuutettuun huoltokorjaamoon.
- Käyttäjä saa vain käyttää laitetta ja puhdistaa sen. Muut työt on annettava huoltokorjaamon tehtäviksi.
- Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan lasten ulottuville. Älä altista sitä kuumuudelle, laitteen kuumille osille tai teräville reunoille.
- Jos virtajohto tai pistoke vaurioituu, älä käytä laitetta. Ne on vaihdettava valtuutetussa huoltokeskuksessa vaarojen välttämiseksi.
- Älä laita metallia sisältäviä varusteita mikroaaltouuniin.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen osien kiinnittämistä tai liikkuvien osien koskettamista.
- Älä koske vatkaimeen, sekoitusterään tai taikinakoukkuun, kun laite on toiminnassa.
- Käytä vain yhtä varustetta kerrallaan.
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 10 minuuttia. Anna sen jäähtyä 30 minuuttia ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneiden tai kokemattomien henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai ohjaa laitteen käyttöä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.

## Laitteen käyttäminen

### Sekoitusterä / vatkain / taikinakoukku



Varusteiden korkeutta kulhon pohjasta voi säätää, jotta saavutetaan parhaat mahdolliset tulokset. Kannella peitettyssä kulhossa (3) voidaan valmistaa enintään 2,0 kiloa taikinaa. Aineosat vaikuttavat taikinan suurimpaan määrään.

- ① Paina vapautuspainiketta ja nosta yleiskoneen runko(5) ylös. Aseta kulho (3) paikalleen kääntämällä sitä, kunnes se lukittuu. Laita ruoka-aineet kulhoon.
- ② Kiinnitä kansi kulhoon. Aseta sekoitusterä, taikinakoukku tai vatkain paikalleen. Säädä varusteen korkeus oikeaksi kääntämällä vartta.
- ③ Paina monitoimikoneen runko (5) alas, kunnes kuulet napsahduksen.
- ④ Voit lisätä aineosia käytön aikana kannen aukon kautta.
- ⑤ Voit pysäyttää laitteen kääntämällä säätimen (6) asentoon 0.
- ⑥ Ennen ensimmäistä käyttökertaa pese kaikki varusteet vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa.
- ⑦ Aseta laite tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle. Työnnä pistoke pistorasiaan.

## Tehosekoitin



Lasiastian mahtuu enintään 1,4 litraa. Aineosat vaikuttavat tähän määrään.

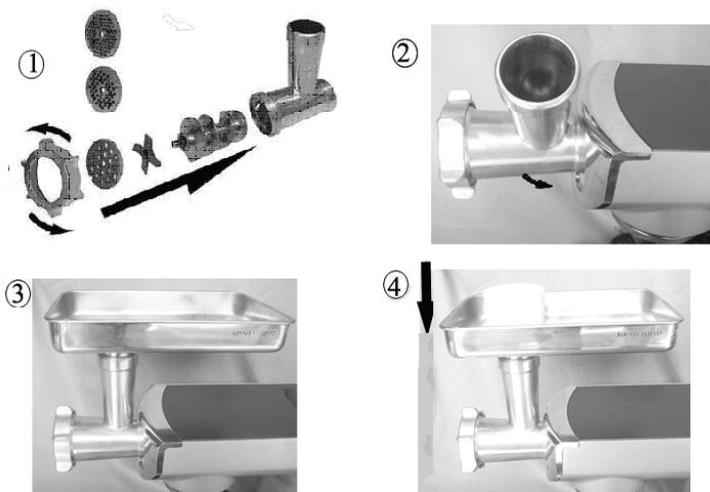
Kiinnitä varuste paikalleen.

- ① Paina terä kiinni tiivisteeseen. Lukitse terä lasiastian pohjaan kääntämällä terää neljänneskiertos vastapäivään. Lasiastian tulee olla pystysuorassa.
- ② Paina monitoimikoneen runko (5) alas ja irrota kansi (4).
- ③ Punnitse ainekset ja aseta ne lasiastiaan. Aseta kansi ja tulppa paikalleen.
- ④ Kiinnitä lasiastia yleiskoneen voimansyöttöön (7). Lukitse se paikalleen kääntämällä myötäpäivään.

### Varoitus:

- ④ Älä anna tehosekoittimen käydä tyhjänä pidempään kuin 1 minuutin ajan.
- ④ Älä kaada lasiastiaan kiehuvan kuumaa nestettä vaan anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Muutoin laite voi ylikuumentua ja lasiastia saattaa haljeta.
- ④ Jos lisäät lasiastiaan jääpaloja, lisää ne vähitellen. Jääpalojen koko saa olla enintään 40 mm x 40 mm x 20 mm.

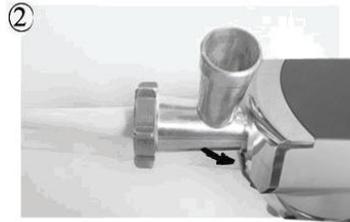
## Lihamyly



### Kiinnitä varuste paikalleen.

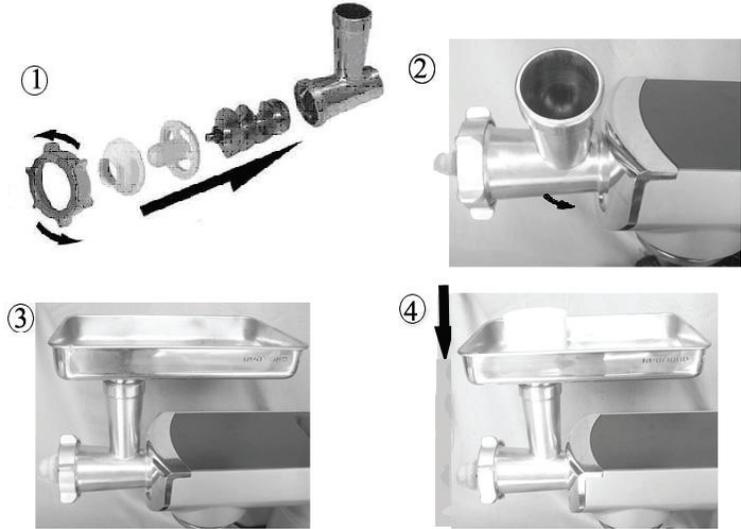
- ① Kiinnitä runko (kotelo 28) syöttöputkeen siten, että suurin aukko tulee ylöspäin.
- ② Kiinnitä kierrevarsi (18) koteloon (28) siten, että tapit osoittavat eteenpäin. Kiinnitä leikkuuterä (19) akseliin leikkuuterät ylöspäin.
- ③ Kiinnitä kierrevarteen hieno, keskikarkea tai karkea jauhamislevy.
- ④ Kiinnitä (21) lihamyly yleiskoneeseen renkaan ja mutterin avulla.
- ⑤ Käännä lihamylyä (28) vastapäivään, kunnes se on pystyasennossa ja kuulet napsahduksen.
- ⑥ Aseta alusta lihamylyn päälle.
- ⑦ Lihamyly on nyt käyttövalmis.
  - Leikkaa liha 10 x 2 cm:n suikaleiksi. Poista luut, jänteet ja rustot. Sulata pakastettu liha ennen jauhamista.
  - Aseta lihasuikaleet tarjottimelle. Siirrä suikaleet lihamylyyn työntimen avulla. Jos teet jauhelihaa esimerkiksi jauhelihipihvejä varten, jauha liha kaksi kertaa keskikarkean jauhamislevyn avulla.
  - Voit irrottaa lihamylyn (28) painamalla vapautuspainiketta (9).
  - Työnnä lihasuikaleet syöttöputkeen vain työntimen avulla. Älä koskaan työnnä lihaa sormin tai muiden välineiden avulla.

## Makkaroiden tekeminen



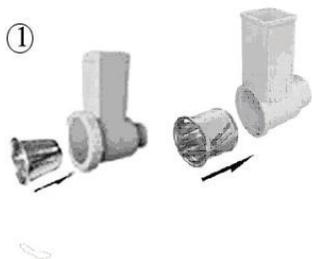
- 1 Jauha liha.
- 2 Kiinnitä kierrevarsi (18) koteloon (28) muovinen pää edellä.
- 3 Aseta lihamyllyyn erotin (22).
- 4 Kiinnitä makkarasuppilo (23) lihamyllyyn renkaan avulla. Varmista, että erottimen lovet sopivat lihamyllyn ulokkeisiin.
- 5 Käännä lihamyllyä (28) vastapäivään, kunnes se on pystyasennossa ja kuulet napsahduksen.
- 6 Aseta alusta lihamyllyn päälle.
- 7 Lihamyly on nyt valmis makkaroiden tekemistä varten.
  - Aseta aineosat alustalle. Työnnä liha lihamyllyn työntimen avulla.
  - Liota makkarankuorta haaleassa vedessä 10 minuutin ajan. Työnnä märkä makkarankuori makkarasuppilon päälle. Paina maustettu makkarataikina lihamyllyyn.
  - Jos makkarankuori ei irtoa makkarasuppilosta, kastele se.
  - Voit irrottaa lihamyllyn (28) painamalla vapautuspainiketta (9).

## Kebbejen tekeminen



- ① Kiinnitä kierrevarsi (18) koteloon (28) muovinen pää edellä.
- ② Aseta lihamyllyyn muotoilukappale (24).
- ③ Kiinnitä kartio (25) lihamyllyn renkaan avulla. Varmista, että erottimen lovet sopivat lihamyllyn ulokkeisiin.
- ④ Käännä lihamyllyä (28) vastapäivään, kunnes se on pystyasennossa ja kuulet napsahduksen.
- ⑤ Aseta alusta lihamyllyn päälle.
- ⑥ Laite on nyt valmis kebbejen tekemistä varten.
  - Työnnä kebbemassaa kebbentekolaitteen läpi. Katkaise jatkuva onntto sylinteri haluamasi mittaisiksi paloiksi.
  - Kebbe on perinneruoka Lähi-Idästä. Se valmistetaan lähinnä lampaanlihasta ja bulgurvehnästä. Ne jauhetaan taikinaksi, joka pursotetaan kebbentekolaitteen läpi ja katkaistaan palasiksi. Ne voidaan täyttää jauhelihamassalla. Päät suljetaan ja kebbet uppopaistetaan.
  - Voit irrottaa lihamyllyn (28) painamalla vapautuspainiketta (9).

## Viipaloiminen

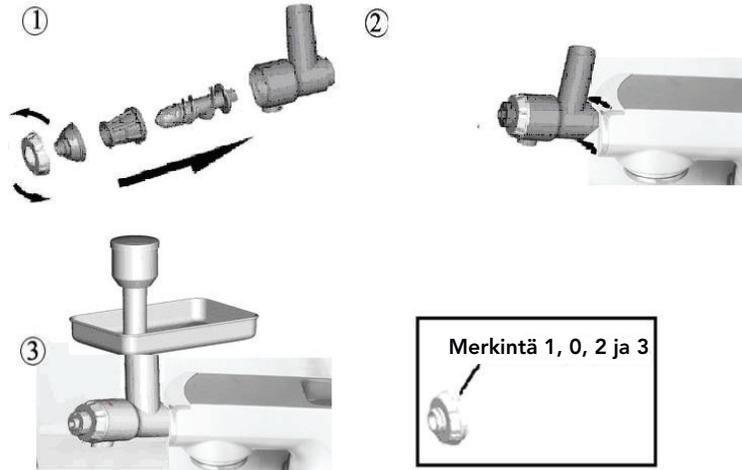


- ① Kiinnitä leikkuri tai hieno tai karkea leikkuri lihamyllyyn (31).
- ② Käännä lihamyllyä (31) vastapäivään, kunnes se on pystyasennossa ja kuulet napsahduksen.
- ③ Nyt voit aloittaa viipaloimisen.
  - Leikkaa perunat tai muut vihannekset viipaloimista varten sopivan kokoisiksi paloiksi.
  - Valitse leikkuri viipaleiden käyttötarkoituksen mukaan.
  - Aseta vihannekset lihamyllyyn ja paina työntimellä kevyesti.

### Varoitus:

- Älä koskaan paina sormin.
- Voit irrottaa lihamyllyn (31) painamalla vapautuspainiketta (9).
- Kun olet valmis, paina virtakytkin OFF-asentoon.

## Tomaattien käsittelyminen



- ① Kiinnitä kierrevari D koteloon D muovinen pää edellä. Aseta kartio D koteloon D. Kiinnitä muotoilukappale D koteloon D. Kiinnitä rengas D koteloon D.
- ② Kiinnitä lihamyly yleiskoneeseen.
- ③ Aseta alusta lihamylyn päälle.
- ④ Laite on nyt valmis tomaattien käsittelyä varten.

## Varoitus

- Aseta tomaatit alustalle. Siirrä tomaatit lihamylyyn työntimen avulla. Puhdista laite lopuksi puhtaalla harjalla.
- Renkaassa on merkinnät 1, 0, 2 ja 3, kuten kuvasta näkyy. Kun purat laitteen, käännä muotoilukappale asentoon 0. Jos käsiteltävät vihannekset sisältävät runsaasti selluloosaa, käännä muotoilukappale asentoon 1. Jos vihannekset sisältävät vain vähän selluloosaa, käännä muotoilukappale asentoon 2 tai 3.

## Puhdistaminen

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Puhdista moottoriosia pehmeällä kuivalla tai kostealla liinalla. Älä upota sitä veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- 3 Puhdistaminen sujuu helpommin, kun huuhtelet varusteet heti käytön jälkeen. Terät ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti.
- 4 Pese, huuhtele ja kuivaa varusteet. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa lukuun ottamatta metallia sisältäviä varusteita, kuten lihamyly, hieno jauhamislevy (16), keskikarkea jauhamislevy (17), kierreakseli (18), leikkuri (19), karkea jauhamislevy (20) ja ruuvirengas (21).
- 5 Jauhamislevyt ja terä on pyyhittävä ruokaöljyllä aina käyttämisen jälkeen.
- 6 Jos esimerkiksi porkkanat tai appelsiinit värjäävät varusteet, hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla astiapyyhkeellä ja pese ne.
- 7 Tehosekoitin: Kaada lasiastiaan kuumaa vettä, jossa on muutama tippa astianpesuainetta. Sulje kansi. Kiinnitä lasiastia paikalleen. Käytä tehosekoitinta muutama sykäys. Irrota lasiastia, huuhtele se juoksevalla vedellä ja anna kuivua. Voit irrottaa terän lasiastian pohjasta asettamalla tyhjän lasiastian tasaisella pinnalle ylösalaisin. Käännä terää neljänneskierros ja nosta se varovasti irti tiivisteestä.

**Käsittelyohjeet**

Varuste	Ruoka-aine	Suurin määrä	Käyttöaika	Nopeudet	Valmistelut
Vatkain	Kerma (rasvaa 38 %)	250 ml	5 minuuttia	Suurin	/
	Munanvalkuainen	12 kpl	5 minuuttia	Suurin	/
Taikinakoukku	Jauhot	1350 g	5 minuuttia	Suurin	/
	Suola	10 g			
	Hiiwa	20 g			
	Sokeri	10 g			
	Vesi (43 °C)	650 g			
	Rasva	30 g			
Sekoitusterä	Jauhot	200 g	5 minuuttia	Suurin	/
	Hienosokeri	200 g			
	Margariini	200 g			
	Muna	4 kpl			
Sekoitin	Porkkana	560 g	3 minuuttia	Suurin	15 x 15 x 15 mm
	Vesi	840 g			/
Lihamyly	Naudanliha	2000 g	3 minuuttia	Suurin	20 x 20 x 60 mm
	Porsaanliha	2000 g	3 minuuttia		
Viipalointi-/raastamislevyt	Porkkanat	400 g	15 sekuntia	4	/
	Perunat	400 g	15 sekuntia	4	/
	Sipuli	400 g	15 sekuntia	4	/

Maahantuoja: Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.



Oy Wilfa Suomi Ab  
Melkonkatu 28 E 19  
00210 Helsinki, Finland

Tel: +358 (0)9 6803 480  
Fax: +358 (0)9 6803 4820  
www.wilfa.fi

wilfa.com



# Multifunctional kitchen machine

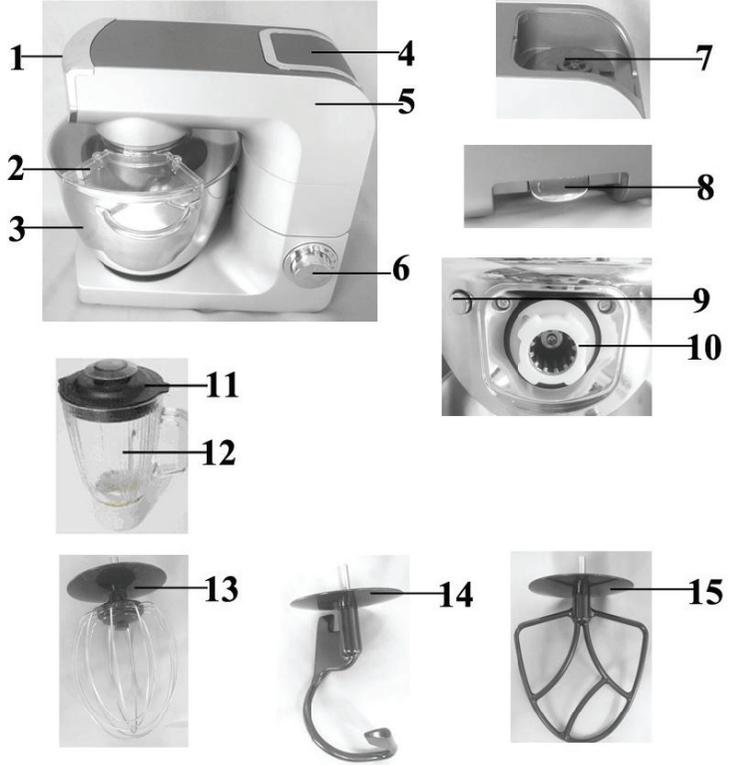
<i>Description</i> .....	5
<i>Safety instructions</i> .....	6
<i>Using your appliance</i> .....	8
<i>Mixer blade/ Wisk/ Dough hook</i> .....	8
<i>Making blender</i> .....	9
<i>Making mincer</i> .....	10
<i>Making sausages</i> .....	11
<i>Making kebbe</i> .....	12
<i>Making slicer</i> .....	13
<i>Making Tomato</i> .....	14
<i>Cleaning</i> .....	15
<i>Processing Guide</i> .....	16

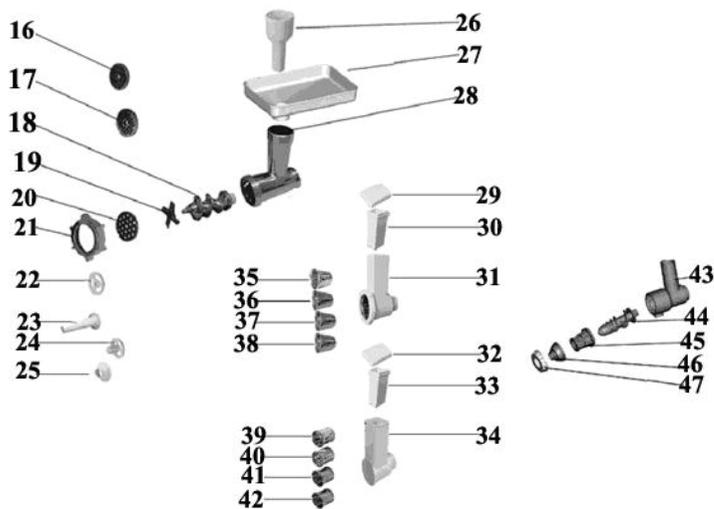
**MULTIFUNCTIONAL KITCHEN MACHINE**

**MODEL: KM-1500A**

**220-240V~ 50/60Hz 1500W**







### Description

1. Removable cover for mincer power outlet
2. Stainless steel bowl cover
3. Stainless steel bowl cover
4. Cover
5. Multifunction head
6. Speed control switch
7. Power outlet for blender
8. Release button for multifunction head
9. Release button for Cutter housing
10. Power outlet for mincer
11. Cover for glass jug
12. Glass jug
13. Whisk
14. Dough hook
15. Mixer blade
16. Fine grinding disc
17. Medium grinding disc
18. Worm shaft A
19. Cutter blade
20. Coarse grinding disc
21. Screw ring A
22. Separator
23. Sausage horn

*Not all parts are available for the Nordic market.  
The color may differ from picture in the manual.*

24. Former
25. Cone A
26. Pusher A
27. Tray
28. Cutter housing A
29. Cover for pusher B
30. Pusher B
31. Cutter housing B
32. Cover for pusher C
33. Pusher C
34. Cutter housing C
35. Big slice cutter
36. Big coarse bar cutter
37. Big fine bar cutter
38. Big mill mashed potatoes cutter
39. Slice cutter
40. Coarse bar cutter
41. Fine bar cutter
42. Mill mashed potatoes cutter
43. Cutter housing D
44. Worm shaft B
45. Cone B
46. Shaper B
47. Screw ring B

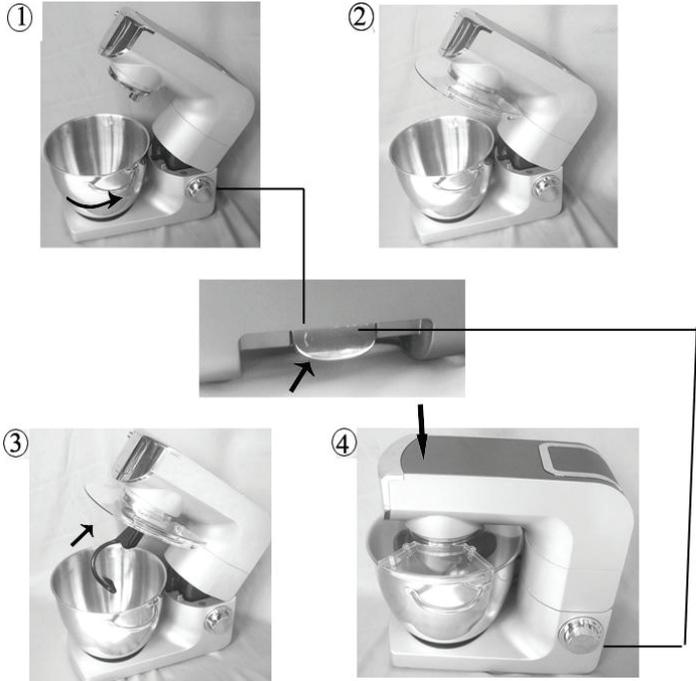
### ***Safety instructions***

- ④ Carefully read the instructions before using your appliance.
- ④ Switch off the appliance before fitting and removing the attachment.
- ④ Keep your fingers away from moving parts and the opening on the attachment.
- ④ Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacturer will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
- ④ Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children are present.
- ④ Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system.
- ④ Any connection error will nullify the guarantee.
- ④ The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.

- If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and you should make sure that no-one can trip over it.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
- Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
- If the power cord or the plug are damaged, don't use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
- Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
- Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is in operation.
- Only use one attachment at a time.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes at one time. Allow 30 minutes rest before next use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Using your appliance

### Mixer blade/ Wisk/ Dough hook

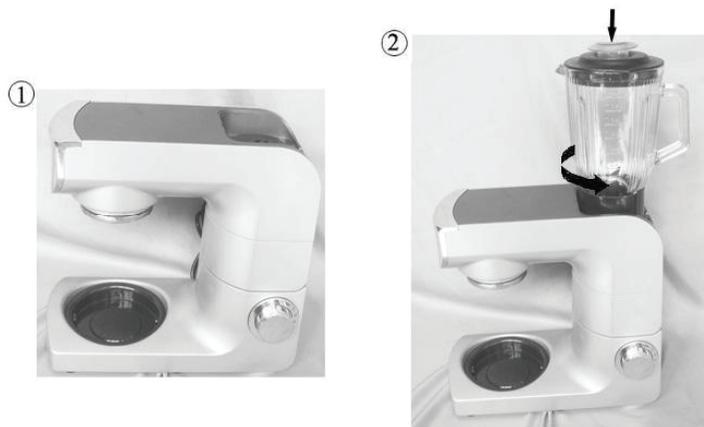


Your accessories are equipped with a system for adjusting the height above the bottom of the bowl for optimum results. Depending on the nature of the ingredients, the bowl (3) with its cover can be used to prepare up to 2.0 kg of dough.

- ① Press the release button for multifunction head (5) up, lift the multifunction head then fit the bowl (3) onto the appliance by turning until it locks in position. place the ingredients in bowl first.
- ② Put the stainless steel bowl cover onto the stainless bowl and insert the mixer blade, Hook or whisk (depending on the consistency you prefer). Adjust the height by turning the shaft: adjust the accessories to the ideal position.
- ③ Press the multifunction head (5) of the appliance down until a click is heard.
- ④ During preparation, you can add ingredients through the opening the cover
- ⑤ To stop the appliance, turn the knob (6) back to 0.

- ⑥ Before using for the first time, clean all parts of the accessories with soapy water rinse and dry.
- ⑦ Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.

### Making blender



Depending on the nature of the ingredients, the glass jug can be used to prepare up to 1.4 l of mixture.

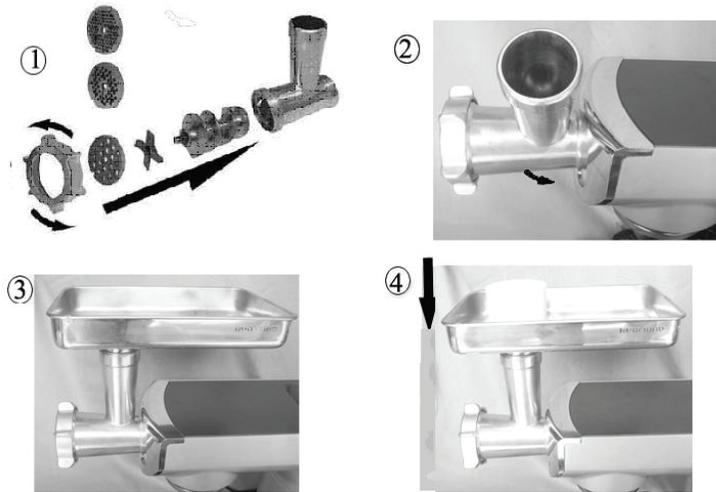
#### Assembling and fitting the attachment.

- ① Assemble the blade assembly to the seal and lock it with a quarter turn anticlockwise into the bottom of the glass jug (the glass jug must be upright).
- ② Fit the multifunction heard of the appliance (5) to a horizontal position and then remove the cover (4).
- ③ Place the ingredients in the blender jug, weighing them as indicated under the weighing function and then fit the cover with the measuring plug.
- ④ Fit the glass jug on the Power outlet for blender (7) and lock it in position by turning it clockwise.

#### Caution:

- Do not run the blender empty for more than 1 minute.
- Never fill the mixing jug with boiling fluids, you could allow these to cool down to a room temperature. Otherwise, the appliance could overheat and the glass of the mixing jug could crack.
- When you use the jug operate ice, you could select nine ices each time and the every ice size is 40 mm \* 40 mm \* 20 mm.

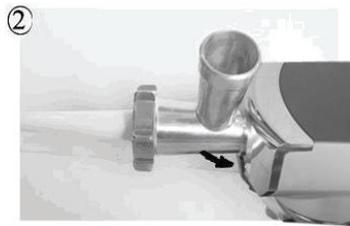
### Making mincer



### Assembling and fitting the attachment.

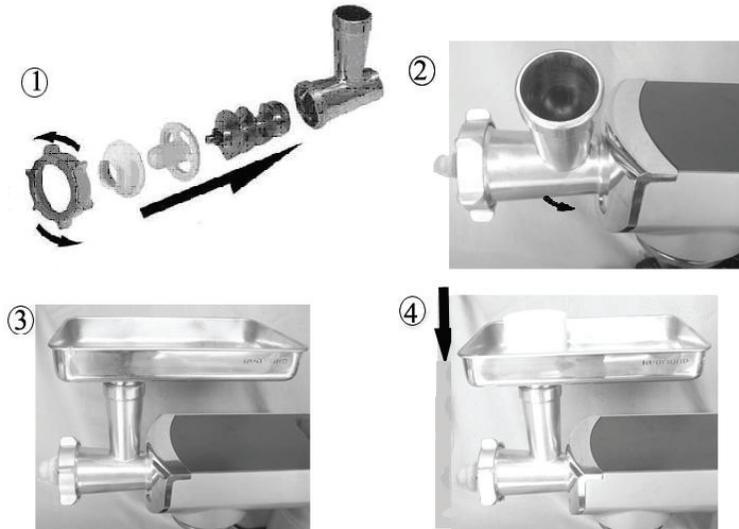
- ① Take the body (Cutter housing 28) by the feed tube with the largest opening upwards.
- ② Insert the worm shaft 18 (drive pins first) in the cutter housing (28). Fit the cutter blade 19 on the shaft with the cutting edges upwards.
- ③ Place the medium grinding disc, fine grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft.
- ④ Screw ring (21) the cap nut fully home on the body.
- ⑤ Put the Cutter housing (28) into the multifunction head by turning it anticlockwise in the vertical position (a click should be heard).
- ⑥ Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- ⑦ Now the appliance is ready for mincing
  - Cut the meat into 10 cm-long, 2 cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat)!
  - The meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice).
  - When you dissembled the body (Cutter housing 28), you must press the Release button for Cutter housing button (9) to up.
  - Insert the pieces of meat in the feed tube piece by piece using the pusher, never push the meat with the finger or any other utensil.

## Making sausages



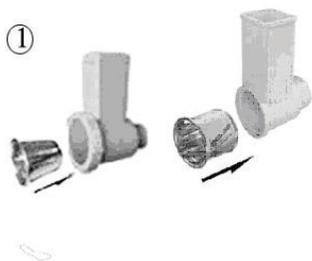
- 1 Mince the meat.
- 2 Insert the worm shaft (18) into the cutter housing (28), the plastic end first.
- 3 Place the separator (22) in the cutter housing.
- 4 Place the sausage horn (23) on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head).
- 5 Put the Cutter housing (28) into the multifunction head by turning it anticlockwise in the vertical position (a click should be heard).
- 6 Place the tray on the upright part of the cutter housing
- 7 Now the appliance is ready for making sausages.
  - Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
  - Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing.
  - If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.
  - When you disassembled the body (Cutter housing 28, you must press the Release button for Cutter housing button (9) to up.

### Making kebab



- ① Insert the worm shaft (18) into the cutter housing (28), the plastic end first.
- ② Place the former (24) in the cutter housing.
- ③ Then place the cone (25) on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head).
- ④ Put the Cutter housing (28) into the multifunction head by turning it anticlockwise in the vertical position (a click should be heard).
- ⑤ Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- ⑥ Now the appliance is ready for making kebbe.
  - Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.
  - Kebble is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.
  - When you dissembled the body (Cutter housing 28, you must press the Release button for Cutter housing button (9) to up.

## Making slicer

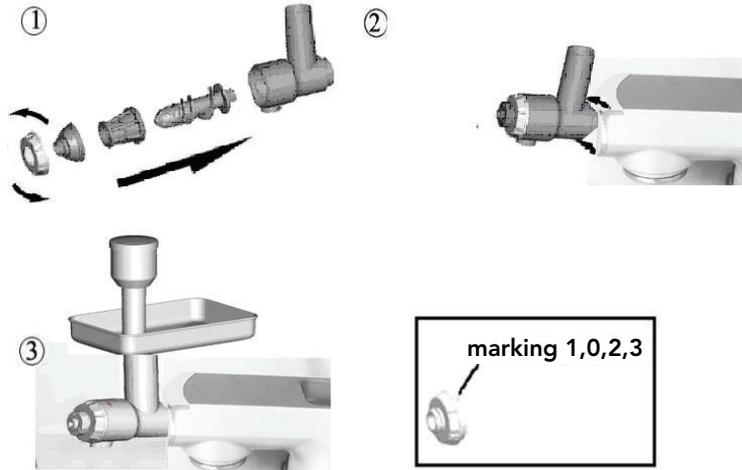


- ① Insert the slice cutter (or the fine bar cutter and the coarse slice) into the cutter housing (31).
- ② Put the Cutter housing (31) into the multifunction head by turning it anticlockwise in the vertical position (a click should be heard).
- ③ Now the appliance is ready for slicing
  - Cut the potato or other vegetable for processing it to pieces, which size is suitable for cutter housing.
  - Choose the different kind of cutter as requested.
  - Put the pieces into cutter housing and press slightly by pusher

### Caution:

- Never press by finger.
- When you dissembled the body (Cutter housing 31), you must press the Release button for Cutter housing button (9) to up.
- After use, always turn the switch to the OFF position

## Making Tomato



- ① Insert the worm shaft D into the cutter housing D, the plastic end first. place the cone D in the cutter housing D. then place the former D on the cutter housing D and screw D the ring on the cutter housing D.
- ② Attach the cutter housing to the motor unit.
- ③ Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- ④ Now the appliance is ready for making tomato mash.

### Caution

- Put the Tomatoes in the tray. Use the pusher to gently push the Tomatoes onto the cutter housing. When you finished using the attachment, please use the clean brush to remove residue.
- Screw ring is marking 1,0,2,3 (see the picture), when you disassemble the accessory you should Rotation Shaper to marking 0 position, when you are extracting of vegetables contain more cellulose you should Rotation Shaper to marking 1 position and extracting the vegetables with less cellulose you should Rotation Shaper to marking 2 or 3.

## Cleaning

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Never immerse the motor until in water or put it under running water wipe it with a soft dry or slight damp cloth.
- 3 For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use. Completely dismantle the mixer attachment handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.
- 4 Wash, rinse and wipe the accessories or the can be put in the dishwasher, except for the metal components of the mincer attachment body Fine grinding disc (16), Medium grinding disc (17), Worm shaft (18), Cutter blade (19). Coarse grinding disc (20) and Screw ring (21).
- 5 The grinding disc and the blade must be kept lubricated. Wipe them over with cooking oil after each use.
- 6 If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.
- 7 Blender assembly: pour hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. Remove the blender, rinse the jug under running water and leave it upside down to dry for cleaning more difficult residues, especially with thicker preparations. The blade nut assembly can be detached from the bottom of the jug, to do this, place the empty blender upside down on a flat surface, release the blade /nut assembly with a quarter turn and lift out the seal with care.

## Processing Guide

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Whisk	Cream (include 38 % fat)	250 ml	5 minutes	Max	/
	Egg white	12 pcs	5 minutes	Max	/
Dough hook	Flour	1350 g	5 minutes	Max	/
	Salt	10 g			
	Yeast	20 g			
	Sugar	10 g			
	Water (43 °C)	650 g			
	Lard	30 g			
Mixer blade	Flour	200 g	5 minutes	Max	/
	Castor sugar	200 g			
	Margarine	200 g			
	Egg	4 pcs			
Blender	Carrot	560 g	3 minutes	Max	15×15×15 mm
	Water	840 g			/
Meat Grinder	Beef	2000 g	3 minute	Max	20×20×60 mm
	Pork	2000 g	3 minute		
Slicing/ Shredding discs	carrots	400 g	15 seconds	4	/
	potatoes	400 g	15 seconds	4	/
	onions	400 g	15 seconds	4	/

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive, this type of waste must be collected and treated separately. If it becomes necessary to dispose of this product at some point, kindly make sure that it is not discarded with your everyday household refuse. Instead, bring the product to your closest WEEE collection centre.



Markedføres i Norge av:

**WILFA AS**

Industriveien 25  
Postboks146, Hagan  
1481 Hagan,  
Norway

Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91  
salg@wilfa.com

wilfa.com



---

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

---



*Markedføres i Norge av:*

**WILFA AS**

Industriveien 25  
Postboks 146, Hagan  
1481 Hagan,  
Norway

Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91  
salg@wilfa.com

wilfa.com