



# EASY FOOD PROCESSOR FP2-1000W

---

- EN · Instruction manual
- NO · Bruksanvisning
- SE · Bruksanvisning
- DK · Betjeningsvejledning
- FI · Käyttöohje
- DE · Anleitung



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

EN

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

NO

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

SE

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

DK

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

FI

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

DE

EN

## CONTENTS

---

- 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
- 6 BEFORE USING
- 6 USING THE KNIFE BLADES
- 9 CLEANING
- 10 TROUBLESHOOTING
- 12 GUARANTEE
- 13 PRODUCT SPECIFICATIONS
- 13 SUPPORT AND SPARE PARTS
- 13 RECYCLABILITY

EN

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.
- This appliance is intended for indoor, non-industrial, non-commercial; household only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Place the machine on a smooth, flat and stable surface.

- Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from machine, their cutting edges are very sharp.
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of machine.
- Do not exceed the maximum content indicated on the accessories.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

EN

## BEFORE USING

- Before connecting the appliance to the power, recheck the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

## STEPLESS SPEED REGULATOR AND PRESETS

- After installing the parts you need, turn the knob clockwise to either 1 or 2.
- To use the pulse function you need to turn the knob anti clockwise to P, and hold for as long as needed.

## STORAGE DRAWER

A drawer on the left side of the food processor can be pulled out, and you can store the blades, and the plastic knife in it.



## USING THE KNIFE BLADES



## PLASTIC KNIFE

- Use the plastic knife when making pasta dough, pizza dough, bread, pie dough etc.
- Do not use the food processor more than 2 minutes continuously. Unplug the appliance and allow to cool down for 30 minutes.
- The amount of flour in recipes can't exceed 200g.



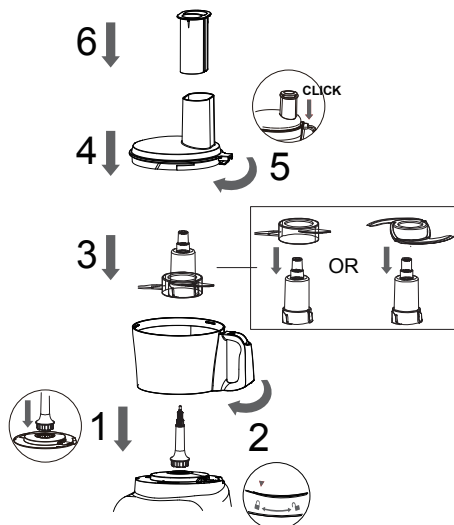
## STAINLESS STEEL KNIFE

Use the stainless-steel knife to chop, mix and purée.

- Before processing, cut the food into pusher size pieces.
- Do not use the food processor more than 2 minutes continuously. Unplug the appliance and allow to cool down for 30 minutes.
- For coarser foods, turn the knob to the left, and press the pulse button.

Food	Processing size	Quantity	Processing time	Speed
Onion	Cut into 4 pcs without skin	250 g	approx. 30-60 sec.	Pulse
Garlic	Without skin	250 g	approx. 30-60 sec.	Pulse
Carrot	Cut into pieces < 2x2 cm	250 g	approx. 30-60 sec.	Speed 2 / Pulse
Meat	Pieces of < 2x2 cm without bone	250 g	approx. 30-60 sec.	Speed 2/ Pulse

- Follow below flow pictured step by step to assemble machine.
- Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 5 are locked, or the machine will not work. In step 3, Stainless Steel knife blade or Plastic knife could be placed.
- After using the appliance, you can disassemble machine by opposite flow and direction.
- Only open the lid when blades have completely stopped.



EN

## USING THE BLADE DISCS

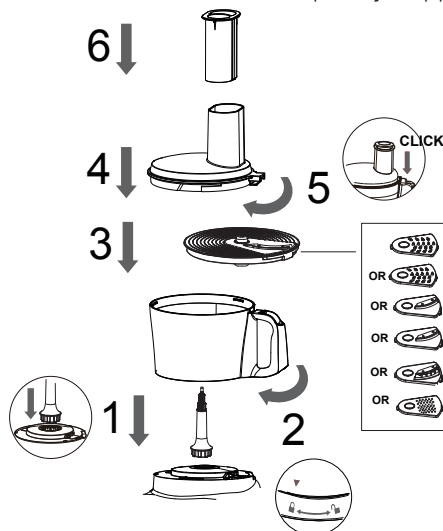
- Please pay attention to the capacity line of container. Once the food approaches the max line on the container, please stop operation and pour out the food.
- Switch the appliance on, and put the food into the feed tube, and push it down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.
- Do not use the food processor more than 3 minutes continuously. Unplug the appliance and allow to cool down for 30 minutes.

## ASSEMBLY THE BLADES

- Choose your preferred blade for your ingredient.
- Press down the blade into the holder. Be careful, the blades are sharp!
- To get the best results use speed 2.



1. Follow the flow pictured step by step to assemble machine.
2. Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 5 are locked, or the machine will not work.
3. In step 4 make sure the blade disc is fixed well on shaft.
4. After operation, you can disassemble machine by opposite flow and direction.
5. Always be careful when handling the stainless-steel blade as they are very sharp.
6. Only open the lid when the blades are completely stopped.



## DISASSEMBLE THE BLADE DISC

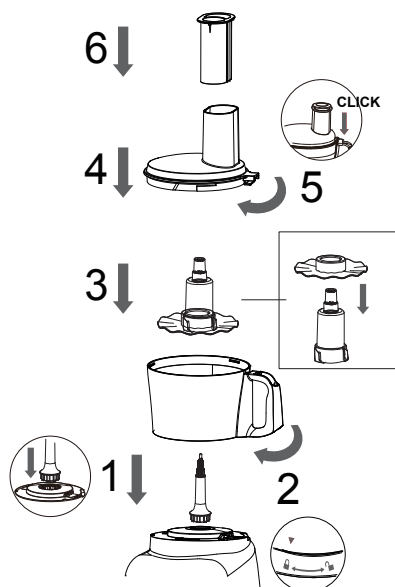
- After use, flip the holder over and press the head of the disc to release it from the holder. Be careful when removing the blade, they are sharp!



## USING THE EMULSIFYING DISC

- Recommended to use for aioli, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures.
- For egg white whisking, please use room temperature eggs. Please ensure the bowl and emulsifying disc is dry and free from grease.
- Clean the emulsifying disc after each use.
- For the best results, use speed 2.

Food	Quantity	Processing time	Speed
Whipped cream	200ml	approx. 30-60 sec.	Speed 2



EN

## CLEANING

- Remove the power cord from the socket before cleaning.
- Do not immerse the housing with motor in water.
- Do not use any abrasive detergents.
- Please only use a damp to clean the outside of the housing.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Do not use dishwasher.
- To clean it efficiently pour hot water and a few drops of soap into the bowl (do not exceed max line) and press the pulse button to clean the bowl and the attached accessory.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

## TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Solutions</b>
Machine does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>- There is a safety interlock switch between base, bowl and lid. Make sure the bowl and lid are securely locked into position. It will not start if the lid or/and bowl are not locked into place.</li> <li>- If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.</li> </ul>
French Fried Potato Julienne Disk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Always clear any blocked potato from the disc before processing more potatoes.</li> </ul>
Some food remains on the disc after processing	<ul style="list-style-type: none"> <li>- It is normal for small pieces to remain after processing.</li> </ul>
Motor slows down when mixing dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches.</li> </ul>
Dough is too dry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Run machine and add water through feed tube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.</li> </ul>
Dough is too wet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Run machine and add flour through feed tube, 1 tablespoon at a time until the dough looks dry enough.</li> </ul>

---

Motor slow down  
when chopping  
blade

- Amount of meat may be too much. Remove half and process in two batches.
- For the best result, trim the meat of fat before processing.

---

Vibrates/moves  
during processing

- Clean and dry the rubber feet at the bottom of the unit.
  - Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
-



## GUARANTEE

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

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

- Overloading of product
- Parts which are normally worn down
- Parts you can expect being replaced regularly

**Instructions manual is also available at our website [wilfa.com](http://wilfa.com)**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

Voltage: 220V-240V~50/60 Hz  
1000W

## SUPPORT AND SPARE PARTS

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

## RECYCLABILITY



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

NO



## INNHold

---

- 16 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER
- 18 FØR BRUK
- 18 BRUKE KNIVBLADENE
- 22 RENGJØRING
- 23 PROBLEMLØSNING
- 24 GARANTI
- 25 PRODUKTSPEsIFIKASJONER
- 25 SUPPORT OG RESERVEDELER
- 25 GJENVINNING

NO

## VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

- Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk apparatet, og ta vare på bruksanvisningen til senere bruk.
- Dette apparatet er kun ment for innendørs, ikke-industriell, ikke-kommersiell husholdningsbruk.
- Senk aldri maskinen i væske og unngå kontakt med skarpe kanter. Apparatet må ikke brukes med våte hender. Trekk ut støpselet umiddelbart hvis apparatet er fuktig eller vått.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den erstattes av produsenten eller andre kvalifiserte fagfolk.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og monterte verktøy. Stikk aldri fingrer eller gjenstander inn i hengselmekanismen.
- Bruk bare originale reservedeler.
- Oppbevar all emballasje (plastposer, esker, polystyren osv.) utilgjengelig for barn.
- Sikkerhetsbrytere må ikke berøres.
- Plasser maskinen på et jevnt, flatt og stabilt underlag.

- Vær svært forsiktig når du håndterer bladene eller innsatsene. Vær ekstra forsiktig når du fjerner dem fra maskinen. Skjærekantene er svært skarpe.
- Vent til bevegelige deler har stoppet helt før du fjerner lokket på maskinen.
- Ikke overskrid den maksimale grensen for innhold som er angitt på tilbehøret.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe bladene, tømmer muggen og ved rengjøring.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis du går fra det uten tilsyn og før du monterer, demonterer eller rengjør det.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Produktet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av produktet og er klar over farene forbundet med bruken.

NO

NO

## FØR BRUK

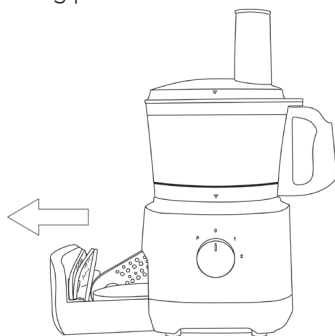
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må du kontrollere at strømforsyningen og nettspenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Fjern all emballasje og plast før første gangs bruk. Rengjør delene.

## 2-TRINNS HASTIGHET OG PULSHASTIGHET

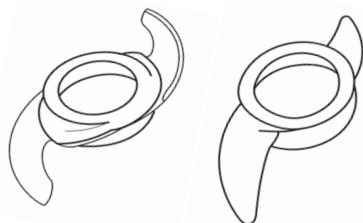
- Etter at du har montert delene, velger du hastighet ved å dreie hjulet med urviseren til enten 1 eller 2.
- For å bruke pulsfunksjonen må du dreie hjulet mot urviseren til P, og holde den så lenge som nødvendig.

## OPPBEVARINGSSKUFF

En skuff på venstre side av kjøkkenmaskinen kan trekkes ut, der du kan oppbevare bladene og plastkniven.



## BRUKE KNIVBLADENE



## KNIV I RUSTFRITT STÅL

Bruk kniven av rustfritt stål til hakking, blanding og mosing.

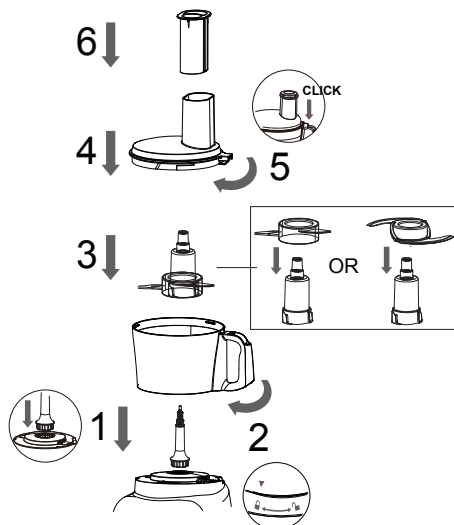
- Skjær maten opp i mindre biter før du bearbeider den i kjøkkenmaskinen.
- Ikke bruk kjøkkenmaskinen kontinuerlig i mer enn 2 minutter. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg ned i 30 minutter.
- For grovere mat dreier du knotten mot venstre og trykker på puls-knappen.

Mat	Bearbeidingsstørrelse	Antall	Bearbeidingstid	Hastighet
Løk	Skjæres i 4 biter uten skall	250 g	ca. 30–60 sek.	Puls
Hvitløk	Uten skall	250 g	ca. 30–60 sek.	Puls
Gulrot	Skjæres i biter < 2 x 2 cm	250 g	ca. 30–60 sek.	Puls / Hastighet 2
Kjøtt	Biter på < 2 x 2 cm uten bein	250 g	ca. 30–60 sek.	Puls / Hastighet 2

NO

## PLASTKNIV

- Bruk plastkniven til å lage pastadeig, pizzadeig, brød, paideig osv.
- Ikke bruk kjøkkenmaskinen kontinuerlig i mer enn 2 minutter. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg ned i 30 minutter.
- Total mengde mel i oppskriftene må ikke overstige 200 g.
- Følg trinnene på bildet nedenfor for å montere maskinen.
- Pass på at bollen i trinn 2 og lokket i trinn 5 er låst, ellers vil ikke maskinen fungere. I trinn 3 monterer du enten kniven i rustfritt stål eller plastkniven.
- Når du er ferdig med å bruke apparatet, kan du demontere det ved å følge trinnene i motsatt rekkefølge.
- Lokket må bare åpnes når kniven har stoppet helt.



NO

## BRUKE KUTTESKIVENE

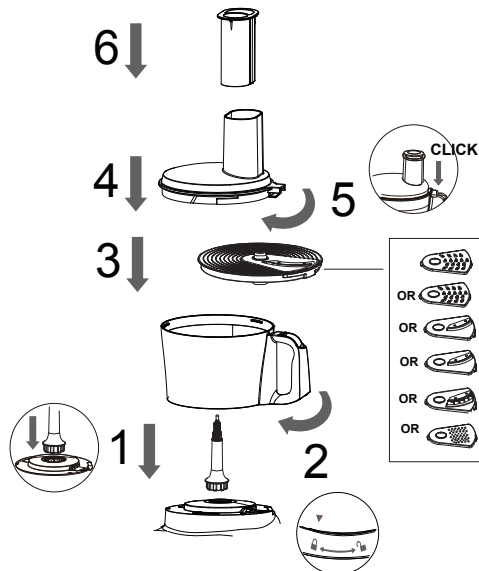
- Vær oppmerksom på linjen for maks kapasitet på beholderen. Når maten nærmer seg makslinjen på beholderen, må du stoppe maskinen og helle ut maten.
- Slå på apparatet. Legg maten i materøret og skyv det jevnt nedover med stapperen – stikk aldri fingrene ned i materøret.
- Ikke bruk kjøkkenmaskinen kontinuerlig i mer enn 3 minutter. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg ned i 30 minutter.

## MONTERE BLADENE

- Velg ønsket blad til ingrediensen.
- Trykk bladet ned tilbake i holderen. Vær forsiktig, bladene er skarpe!
- Bruk hastighet 2 for best mulig resultat.



1. Følg trinnene på bildet for å montere maskinen.
2. Sørg for at bollen i trinn 2 og lokket i trinn 5 er låst, ellers vil ikke maskinen fungere.
3. I trinn 4 må du kontrollere at kutteskiven sitter godt på akselen.
4. Etter bruk demonterer du maskinen ved å følge trinnene i motsatt rekkefølge.
5. Vær alltid forsiktig når du håndterer kutteskivene, da de er svært skarpe.
6. Lokket må bare åpnes når kutteskiven har stoppet helt.



## DEMONTERE BLADSKIVEN

- Etter bruk snur du holderen opp ned og trykker på skivehodet for å løsne det fra holderen. Vær forsiktig når du fjerner bladet, det er skarpt!



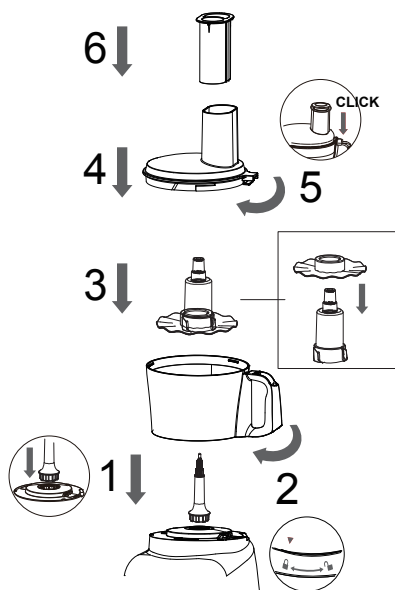
NO

## BRUK AV EMULGERINGSSKIVE

Anbefales til aioli, majones, pisket krem, eggehviter og sukkerbrødmiks.

- Bruk egg som holder romtemperatur til visping av eggehvite. Sørg for at bollen og emulgeringsskiven er tørre og fettfrie.
- Rengjør emulgeringsskiven etter hver bruk.
- Bruk hastighet 2 for best mulig resultat.

Mat	Mengde	Bearbeidingstid	Hastighet
Pisket krem	200ml	ca. 60 sek.	Hastighet 2



NO

## RENGJØRING

- Trekk ut støpselet fra stikkontakten før rengjøring.
- Ikke senk huset med motoren ned i vann.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.
- Bruk en fuktig klut til å rengjøre utsiden av huset.
- Komponenter som har vært i kontakt med matvarer, kan rengjøres med såpevann.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- For effektiv rengjøring heller du varmt vann og noen dråper oppvaskmiddel i bollen (ikke overskrid makslinjen). Trykk på pulsknappen for å rengjøre bollen og tilbehøret.
- La delene tørke helt før du monterer apparatet igjen.

## PROBLEMLØSNING

Problem	Løsninger
Maskinen fungerer ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Det er en sikkerhetsbryter mellom sokkelen, bollen og lokket. Sørg for at bollen og lokket sitter ordentlig på plass. Maskinen starter ikke hvis lokket og/eller bollen ikke sitter på plass.</li> <li>– Hvis motoren fortsatt ikke starter, kontrollerer du strømledningen og stikkontakten.</li> </ul>
Pommes frites-/julienne-skive	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fjern alltid poteter som blokkerer skiven før du bearbeider flere poteter.</li> </ul>
Mat ligger igjen på skiven etter bearbeiding	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Det er normalt at små biter blir liggende igjen etter bearbeiding.</li> </ul>
Motoren sakker farten ved blanding av deig	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Deigmengden kan overstige den maksimale kapasiteten. Fjern halvparten og bearbeid i to omganger.</li> </ul>



---

Deigen er for tørr	– Kjør maskinen og tilsett vann gjennom materøret, 1 spiseskje om gangen, til deigen slipper innsiden av bollen.
Deigen er for løs	– Kjør maskinen og tilsett mel gjennom materøret, 1 spiseskje om gangen, til deigen er hard nok.
Motoren sakker farten ved hakking	– Kjøttmengden kan være for stor. Fjern halvparten og bearbeid i to omganger.  – For best resultat bør du skjære av fett på kjøttet før du bearbeider det.
Vibrering/bevegelse under bearbeiding	– Rengjør og tørk gummiføttene på undersiden av apparatet.  – Sørg også for at maksimal lastkapasitet ikke overskrides.

---

NO

NO



## GARANTI

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

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

- Overbelastning av produktet
- Vanlige slitedeler
- Deler som må skiftes ut regelmessig

**Bruksanvisningen er også tilgjengelig på nettstedet vårt: [wilfa.no](http://wilfa.no)**

## PRODUKTSPEKIFIKASJONER

Spenning: 220V-240V~50/60 Hz  
1000W

NO

## SUPPORT OG RESERVEDELER

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

## GJENVINNING



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

SE

SE

## INNEHÅLL

---

28	VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
30	FÖRE ANVÄNDNING
30	ANVÄNDA KNIVBLADEN
34	RENGÖRING
34	FELSÖKNING
36	GARANTI
37	PRODUKTSPECIFIKATIONER
37	SUPPORT OCH RESERVDELAR
37	ÅTERVINNINGSBARHET

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SE

- Läs bruksanvisningen noga innan apparaten tas i bruk och spara bruksanvisningen för framtida bruk.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus. Den är inte avsedd för masstillverkning eller kommersiell användning.
- Doppa aldrig apparaten i vätska eller dra nätkabeln över i vassa kanter. Vidrör inte apparaten med fuktiga händer. Om apparaten är fuktig eller våt måste du genast dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Om nätkabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas av tillverkaren alternativt dennas servicerepresentant eller motsvarande.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade redskap. Stick aldrig in fingrar m.m. i gångjärnsmekanismen.
- Använd endast reservdelar i original.
- För att undvika kvävningsrisk – förvara alltid allt förpackningsmaterial (plastpåsar, kartonger, polystyren osv.) utom räckhåll för barn.
- Manipulera aldrig någon säkerhetsbrytare.
- Ställ apparaten på en plan och stabil yta.

- Var mycket försiktig när du hanterar knivbladen eller redskapen. Var mycket försiktig när du lyfter upp dem ur apparaten, skäreaggarna är mycket vassa.
- Vänta tills alla rörliga delar slutar rotera innan du tar bort locket.
- Överskrid inte det maximala innehållet som anges på tillbehören.
- Var försiktig vid hantering av de vassa knivbladen, tömning av skålen och rengöring av apparaten.
- Dra alltid ut apparatens stickkontakt ur eluttaget om apparaten ska lämnas utan uppsikt, samt före montering, demontering och rengöring.
- Apparaten får inte användas av barn. Förvara och använd apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap eller erfarenhet om apparaten, under förutsättning att detta sker under överinseende av en ansvarig vuxen person som förstår riskerna och ger instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt.

SE

## FÖRE ANVÄNDNING

- Innan apparaten ansluts till elnätet måste du kontrollera att nätspänningen stämmer överens med uppgifterna på apparatens märkplåt.
- Före första användningstillfället måste du avlägsna allt förpackningsmaterial i form av plast och papper. Rengör kopplingarna.

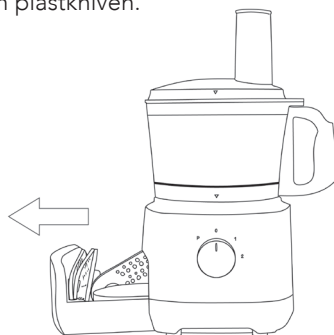
## 2 HASTIGHETER OCH PULSFUNKTION

- När delarna har monterats väljer du hastighet genom att vrida vredet medurs till steg 1 eller 2.
- Vill du använda pulsfunktionen vrider du vredet moturs till P och håller det där tills du är nöjd.

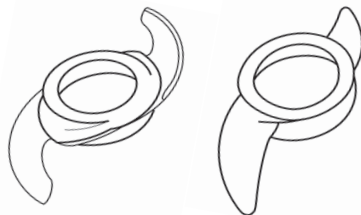
SE

## FÖRVARINGSLÅDA

På vänster sida av matberedaren finns en låda som kan dras ut. Där kan du förvara skivenheterna och plastkniven.



## ANVÄNDA KNIVBLADEN



## PLASTKNIV

- Använd plastkniven för att göra pastadeg, pizzadeg, bröd, pajdeg osv.
- Matberedaren får inte köras i mer än 2 minuter i taget. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter.
- Mängden mjöl i recepten får inte överstiga 200 g.

## KNIVBLAD I ROSTFRITT STÅL

Använd knivbladet i rostfritt stål för att hacka, blanda och mosa.

- Innan du kan bearbeta ingrediensen måste du vid behov skära den i mindre



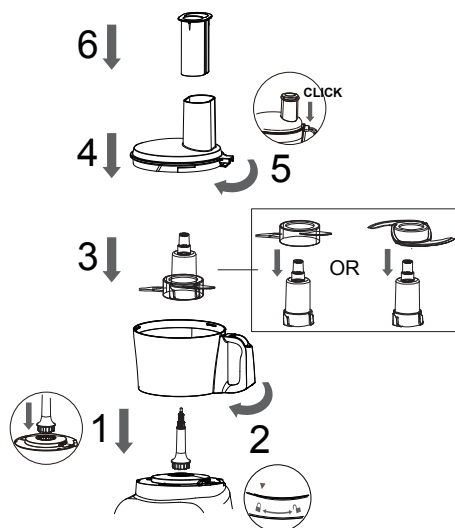
bitar som ryms i matarröret.

- Matberedaren får köras i max 2 minuter i taget. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter.
- För grövre ingredienser vrider du vredet åt vänster och trycker på pulsknappen.

Ingrediens	Storlek	Mängd	Tid	Hastighet
Lök	Skär i 4 delar utan skal	250 g	ca 30–60 sek.	PULSE
Vitlök	Utan skal	250 g	ca 30–60 sek.	PULSE
Morot	Skär i bitar < 2x2 cm	250 g	ca 30–60 sek.	Hastighet 2/PULSE
Kött	Delar av < 2x2 cm utan ben	250 g	ca 30–60 sek.	Hastighet 2/PULSE

SE

- Följ stegen som visas i bildsekvensen nedan för att montera maskinen.
- Se till att skålen i steg 2 och locket i steg 5 är spärrade på plats, annars fungerar inte apparaten. I steg 3 monterar du knivbladen i rostfritt stål eller plastknivbladen.
- Efter användning av apparaten kan du montera isär den genom att följa stegen i bildsekvensen i motsatt riktning.
- Öppna aldrig locket förrän knivarna har stannat helt.



## ANVÄNDA SKIVORNA

- Observera skålens markering för maxkapacitet. När ingrediensen som bearbetas närmar sig maxmarkeringen på skålen, avbryt och töm skålen för att minska mängden.
- Starta apparaten, fyll på ingrediensen genom matarröret och använd pådrivaren, aldrig fingrarna, för att vid behov pressa ner ingredienserna.
- Matberedaren får köras i max 3 minuter i taget. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i 30 minuter.

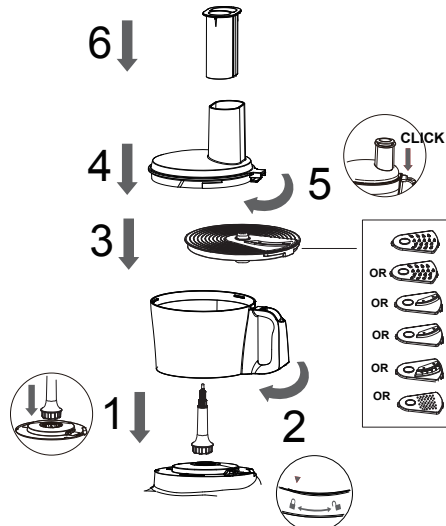
SE

## MONTERING AV SKIVENHET:

- Välj önskad skivenhet för din ingrediens.
- Tryck ned skivenheten i hållaren. Den är vass så var försiktig!
- Använd hastighet 2 för bästa resultat.

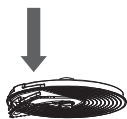


1. Följ stegen som visas i bildsekvensen för att montera maskinen.
2. Se till att skålen i steg 2 och locket i steg 5 är spärrade på plats, annars fungerar inte apparaten.
3. I steg 4 – se till att insatsen med skivorna sitter stadigt på skaftet.
4. Efter användning kan du montera isär apparaten genom att följa stegen i bildsekvensen i motsatt riktning.
5. Var alltid försiktig vid hantering av skivorna eftersom de är mycket vassa.
6. Öppna aldrig locket förrän insatsen med skivorna har stannat helt.



## DEMONTERING AV SKIVENHETEN:

- Efter användning, vänd på hållaren och tryck på skivenhetens huvud för att lossa den från hållaren. Den är vass så var försiktig!



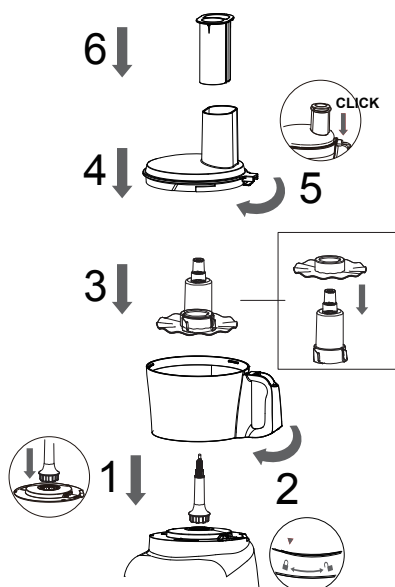
## SÅ HÄR ANVÄNDER DU EMULGERINGSSKIVAN

Rekommenderas för aioli, majonnäs, vispad grädde, vispade ägg, äggvitor och sockerkaksmix.

- Använd rumstempererade ägg vid vispning av äggvita. Se till att skålen och emulgeringsskivan är torra och fria från fett.
- Rengör emulgeringsskivan efter varje användning.

För bästa resultat, använd hastighet 2.

Ingrediens	Mängd	Tid	Hastighet
Vispad grädde	2 dl	ca 60 sek.	Hastighet 2



## RENGÖRING

SE

- Dra ut stickkontakten ur eluttaget före rengöring.
- Sänk inte ned motorenheten i vatten.
- Använd inga rengöringsmedel med slipmedel.
- Använd endast en fuktad trasa för att rengöra utsidan av motorenheten.
- Komponenter som har kommit i kontakt med livsmedel kan rengöras med vatten och diskmedel.
- Komponenterna får ej maskindiskas.
- Rengör skålen effektivt genom att hälla varmt vatten och några droppar diskmedel i den (överskrid inte maxmarkeringen) och tryck på PULSE-knappan för att rengöra skålen och monterat tillbehör.
- Se till att delar har torkat helt innan du monterar ihop apparaten igen.

## FELSÖKNING

Problem	Åtgärder
Apparaten fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Det finns en säkerhetsbrytare mellan motorenheten, skålen och locket. Se till att skålen och locket är korrekt och säkert spärrade på plats. Apparaten startar inte om locket och/eller skålen inte är spärrade på plats.</li> <li>- Om motorn ändå inte startar – kontrollera nätsladden och eluttaget om motorn fortfarande inte startar.</li> </ul>
Skiva för pommes frites/julienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avlägsna alltid eventuella rester från skivan innan du fortsätter använda den för att strimla ytterligare ingredienser.</li> </ul>
Det fastnar alltid rester i skivan vid användning	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Det är normalt att små bitar fastnar i skivan efter användning.</li> </ul>
Motorn saktar ner vid degblandningen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mängden deg överstiger maxmarkeringen. Tag ut hälften och kör degen i två omgångar.</li> </ul>
Degen är för torr	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kör apparaten och tillsätt vatten genom matarröret, 1 msk i taget, tills degen får önskad konsistens.</li> </ul>

Degen är för kletig	- Kör apparaten och tillsätt mjöl genom matarröret, 1 msk i taget, tills degen får önskad konsistens.
Motorn saktar ner vid hackning med knivbladen	- Bearbetad volym kan vara för stor. Töm ut hälften och hacka i två omgångar. - Vid hackning av kött ska du för bästa resultat putsa det först.
Apparaten vibrerar/rör sig när den körs	- Rengör och torka av gummifötterna på undersidan av motorenheten. - Kontrollera även att inte maxmarkeringen har överskridits.

SE



SE

## GARANTI

Wilfa ger en garanti på fem (5) år på denna produkt från och med inköpsdatum. Garantin täcker tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

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

- Överbelastning av produkten
- Delar som normalt slits
- Delar som du kan förvänta dig ska bytas ut regelbundet

**Bruksanvisningen finns även på vår hemsida [wilfa.se](http://wilfa.se)**

## PRODUKTSPECIFIKATIONER

Spänning: 220V-240V~50/60 Hz  
1000W

## SUPPORT OCH RESERVDELAR

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

SE

## ÅTERVINNINGSBARHET



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas i enlighet med gällande miljöbestämmelser. Den uttjänta produkten kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. Där kan du lämna produkten för miljövänlig återvinning gratis.

DK



DK

## INDHOLD

---

- 40 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
- 42 FØR BRUG
- 42 BRUG AF KNIVBLADE
- 45 RENGØRING
- 46 FEJLFINDING
- 48 GARANTI
- 49 PRODUKTSPECIFIKATIONER
- 49 SUPPORT OG RESERVEDELE
- 49 GENANVENDELIGHED

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

DK

- Læs brugervejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommercielt husholdningsbrug.
- Undgå at nedsænke maskinen i væsker, eller at den kommer i kontakt med skarpe kanter. Apparatet må ikke benyttes med våde hænder. Hvis produktet er fugtigt eller vådt, skal stikket straks tages ud.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller en person med lignende kvalifikationer for at undgå farlige situationer.
- Undgå at dine fingre kommer i kontakt med bevægelige dele og monteret tilbehør. Stik aldrig fingre eller lignende ind i hængselmekanismen.
- Brug kun originale reservedele.
- Af sikkerhedshensyn skal al emballage (plastikposer, æsker, polystyren osv.) opbevares utilgængeligt for børn.
- Foretag ikke ændringer af sikkerhedsafbrydere.

- Placer maskinen på et jævnt, glat og stabilt underlag.
- Vær meget forsigtig, når du håndterer knive eller indsatser. Vær især forsigtig, når du fjerner dem fra maskinen, da de er meget skarpe.
- Vent, indtil alle bevægelige dele er stoppet helt, inden du tager maskinens låg af.
- Undgå at overskride det maksimale indhold, der er angivet på tilbehøret.
- Vær forsigtig, når du rører ved de skarpe knive, tømmer skålen og under rengøring.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn og inden montering, demontering eller rengøring.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen.

DK

## FØR BRUG

- Kontroller at forsyningstypen og netspændingen svarer til oplysningerne på apparatets mærkeplade, inden det tilsluttes.
- Fjern alt indpakningspapir og alle plastikposer inden apparatet tages i brug. Rengør samlingerne.

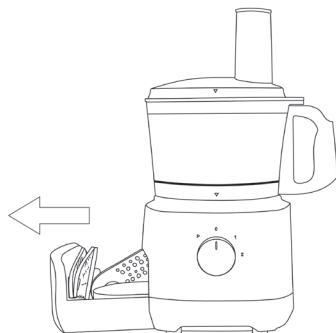
## 2 HASTIGHEDSJUSTERING OG PULSHASTIGHED

- Når du har monteret de dele, du skal bruge, drejer du knappen til venstre for at vælge en forudindstilling eller til højre for at vælge hastigheden manuelt.
- Brug af forudindstillinger: pulse, knivblade eller saftpresser, drej knappen til venstre, før du trykker på den ønskede forudindstillingsknap.

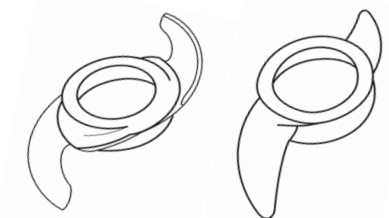
DK

## OPBEVARINGSSKUFFE

En skuffe på venstre side af foodprocessoren kan trækkes ud, og du kan opbevare knive og plastkniven i den.



## BRUG AF KNIVBLADE



## PLASTKNIV

- Brug plastkniven, til pastadej, pizzadej, brød, tærtedej osv.
- Brug ikke foodprocessoren i mere end 2 minutter ad gangen. Tag stikket ud og lad apparatet køle ned i 30 minutter.
- Mængden af mel i opskriften må ikke overstige 200 g.

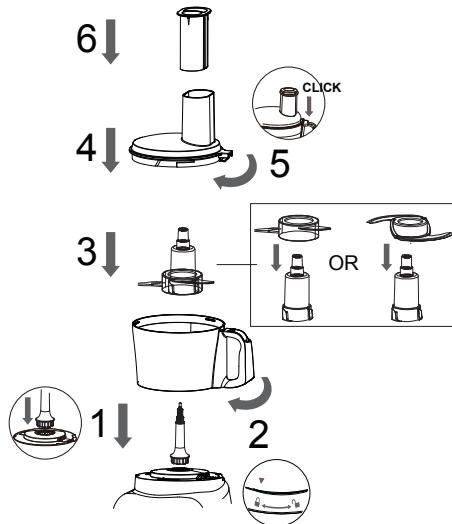
## KNIV I RUSTFRI STÅL

Brug kniven i rustfrit stål til at hakke, røre eller blende.

- Skær fødevarerne i stykker, der passer til skubberen, inden de kommes i.
- Brug ikke foodprocessoren i mere end 2 minutter ad gangen. Tag stikket ud og lad apparatet køle ned i 30 minutter.
- Hvis du ønsker grovere mad, kan du dreje knappen til venstre og trykke på pulseknappen.

Ingrediens	Størrelse	Mængde	Tilberedningstid	Hastighed
Løg	Skæres i 4 stykker uden skind	250 g	ca. 30-60 sek.	Pulse
Hvidløg	Uden skind	250 g	ca. 30-60 sek.	Pulse
Gulerod	Skæres i stykker < 2x2 cm	250 g	ca. 30-60 sek.	Hastighed 2/ pulse
Kød	Stykker på < 2x2 cm uden ben	250 g	ca. 30-60 sek.	Hastighed 2/ pulse

- Følg nedenstående fremgangsmåde trin for trin, når du samler maskinen.
- Skålen i trin 2 og låget i trin 5 skal være låst, ellers fungerer maskinen ikke. I trin 3 vælges knivbladet i rustfrit stål eller plastkniven.
- Når du har brugt apparatet, kan du skille maskinen ad i modsat rækkefølge.
- Åbn ikke låget, før knivene er stoppet helt.

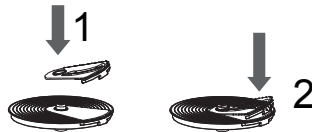


## BRUG AF SKIVER

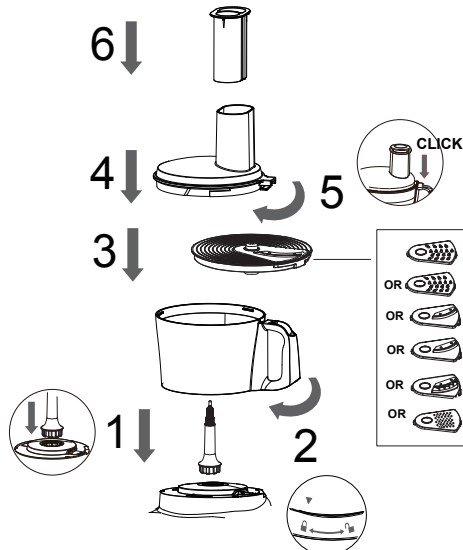
- Vær opmærksom på beholderens kapacitet: Når maden nærmer sig beholderens maks.-linje, skal du stoppe apparatet og tømme maden ud.
- Tænd for apparatet, læg maden ned i påfyldningsrøret, og skub det jævnt ned med skubberen – stik aldrig fingrene ind i påfyldningsrøret.
- Brug ikke foodprocessoren i mere end 3 minutter ad gangen. Tag stikket ud og lad apparatet køle ned i 30 minutter.

## MONTERING AF KNIVE

- Vælg ønsket kniv til dine ingredienser.
- Tryk kniven ned i holderen. Vær forsigtig, knivene er skarpe!
- Du får det bedste resultat med hastighed 2.

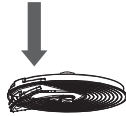


1. Følg fremgangsmåden trin for trin, når du samler maskinen.
2. Skålen i trin 2 og låget i trin 5 skal være låst, ellers fungerer maskinen ikke.
3. I trin 4 er det vigtigt, at knivskiven sidder godt fast på akslen.
4. Efter brug, kan du skille maskinen ad i modsat rækkefølge.
5. Vær altid forsigtig ved håndtering af kniven i rustfrit stål, da den er meget skarp.
6. Åbn ikke låget, før knivene er stoppet helt.



## DEMONTERING AF KNIVE

- Efter brug: vip holderen rundt og tryk på hovedet af kniven for at udløse den fra holderen. Vær forsigtig, når du fjerner kniven, den er skarp!



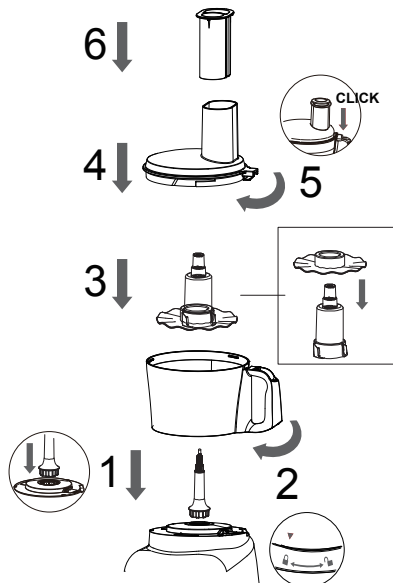
## BRUG AF EMULGATORKNIV

Anbefalet til aioli, mayonnaise, flødeskum, piskning af æg, æggeghvider, og sukkerbrødsdej.

- Brug tempererede æg, når du vil pisse æggeghvider. Skål og emulgatorkniv skal være tør og fri for fedtstoffer.
- Rengør altid emulagorkniven efter brug.
- Brug hastighed 2 for at få det bedste resultat.

DK

Ingrediens	Mængde	Tilberedningstid	Hastighed
Piskefløde	200 ml	ca. 60 sek.	Hastighed 2



## RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Nedsænk ikke kabinettet med motor i vand.
- Brug ikke nogen slibende rengøringsmidler.
- Brug kun en fugtig klud til at rengøre ydersiden af kabinettet.
- Komponenter, der har været i kontakt med fødevarer, kan rengøres i vand tilsat opvaskemiddel.
- Tåler ikke opvaskemaskine.
- Hæld varmt vand og et par dråber opvaskemiddel i skålen (overskrid ikke den maksimale streg), og tryk på pulseknappen for at rengøre skålen og det monterede tilbehør.
- Lad delene tørre helt, inden apparatet samles igen.

DK

## FEJLFINDING

Problem	Løsninger
Maskinen virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Der sidder en sikkerhedslås mellem base, skål og låg. Kontroller, at skålen og låget er låst sikkert på plads. Den starter ikke, hvis låget og/eller skålen ikke er låst fast.</li> <li>– Hvis motoren stadig ikke vil starte, skal du kontrollere strømledningen og stikkontakten.</li> </ul>
Pommes frites/ julienneskive	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fjern altid eventuelle blokerede kartofler fra skiven, inden du kommer flere kartofler i.</li> </ul>
Der vil altid være lidt mad tilbage på skiven efter tilberedning	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Det er normalt, at der er små stykker tilbage efter tilberedningen.</li> </ul>
Motoren kører langsommere, når dejen røres	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mængden af dej kan overstige den maksimale kapacitet. Fjern halvdelen, og tilbered i to portioner.</li> </ul>
Dejen er for tør	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kør maskinen, og tilsæt vand gennem påfyldningsrøret, 1 spiseskefuld ad gangen, indtil dejen rengør indersiden af skålen.</li> </ul>



---

Dejen er for våd	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kør maskinen, og tilsæt mel gennem påfyldningsrøret, 1 spiseskefuld ad gangen, indtil dejen ser tør nok ud.</li></ul>
Motoren kører langsommere, når den hakker	<ul style="list-style-type: none"><li>– Mængden af kød kan være for stor. Fjern halvdelen, og tilbered i to portioner.</li><li>– Det bedste resultat opnås ved at afpudse kødet for fedt inden tilberedning.</li></ul>
Vibrerer/bevæger sig under tilberedningen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Rengør og tør gummifødderne i bunden af enheden.</li><li>– Den maksimale kapacitet må ikke overskrides.</li></ul>

---

DK



DK

## GARANTI

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

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

- Overbelastning af produktet
- Dele, der normalt bliver slidt
- Dele, der kan forventes udskiftet regelmæssigt

**Brugervejledningen er også tilgængelig på vores hjemmeside [wilfa.dk/wilfa.com](http://wilfa.dk/wilfa.com)**

## PRODUKTSPECIFIKATIONER

Spænding: 220V-240V~50/60 Hz  
1000W

## SUPPORT OG RESERVEDELE

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

## GENANVENDELIGHED



Denne mærkat angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald nogen steder i EU. For at undgå potential skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal produktet genanvendes på korrekt vis for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Brug retur- og indsamlingssystemerne til genanvendelse af den brugte enhed, eller kontakt den forhandler, hvor du købte produktet. De kan tage dette produkt til en miljøvenlig genanvendelse uden beregning.

DK

FI

## SISÄLTÖ

---

52	TURVALLISUUSOHJEET
54	ENNEN KÄYTTÖÄ
54	TERIEN KÄYTTÖ
57	PUHDISTAMINEN
58	VIANMÄÄRITYS
60	TAKUU
61	TUOTETIEDOT
61	TUKI JA VARAOSAT
61	KIERRÄTYS

## TURVALLISUUSOHJEET

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ne mahdollista myöhempää tarvetta varten.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Älä upota laitetta mihinkään nesteeseen tai äläkä altista sitä terävälle reunoille. Älä käytä laitetta märin käsin. Jos laite on kostea tai märkä, irrota sen pistoke heti pistorasiasta.
- Jos virtajohto vahingoittuu, se on vaaratilanteiden ehkäisemiseksi vaihdettava uuteen valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai muulla yhtä pätevällä henkilöllä. Oleyhteydessä jälleenmyyjään tai Wilfa Suomen asiakaspalveluun.
- Pidä sormet etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä työvälineistä. Älä koskaan laita sormia tms. saranamekanismiin.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Lasten turvallisuuden takaamiseksi pidä kaikki pakkausmateriaalit (muovipussit, laatikot, polystyreeni jne.) lasten ulottumattomissa.
- Älä peukaloi turvakytkimiä.

- Aseta kone tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Ole erittäin varovainen käsitellessäsi teriä tai lisäosia. Ole erityisen varovainen, kun irrotat niitä koneesta, sillä leikkuureunat ovat erittäin teräviä.
- Ennen koneen kannen irrottamista odota, että liikkuvat osat lakkaavat liikkumasta.
- Älä ylitä lisäosiin merkittyä enimmäismäärää.
- Noudata varovaisuutta terien käsittelyn, kulhon tyhjentämisen ja laitteen puhdistamisen aikana.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista sekä silloin, kun jätät laitteen ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan taitietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

FI

## ENNEN KÄYTTÖÄ

- Ennen laitteen kytkemistä virtalähteeseen tarkista, että verkkovirran tyyppi ja jännite vastaavat laitteen arvokilvessä ilmoitettuja tietoja.
- Poista kaikki suojapaperit ja muovipussit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista liittimet.

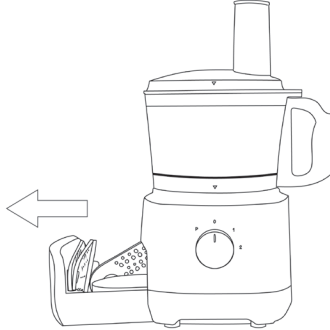
## NOPEUDENSÄÄDIN (2 NOPEUTTA) JA SYKÄYSNOPEUS

- Kun olet asentanut osat, valitse nopeus kääntämällä nuppia myötöpäivään joko kohtaan 1 tai 2.
- Jos haluat käyttää sykäystoimintoa, käännä nuppia vastapäivään kohtaan P ja pitele sitä niin kauan kuin on tarpeen.

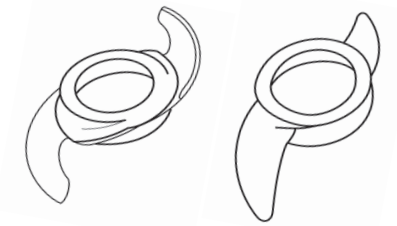
## SÄILYTYSLAATIKKO

Voit avata yleiskoneen vasemmalla puolella olevan laatikon ja säilyttää siinä teriä sekä muoviterää.

FI



## TERIEN KÄYTTÖ



## TERÄ RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ

Hienonna, sekoita ja soseuta ruostumattomasta teräksestä valmistetulla terällä.

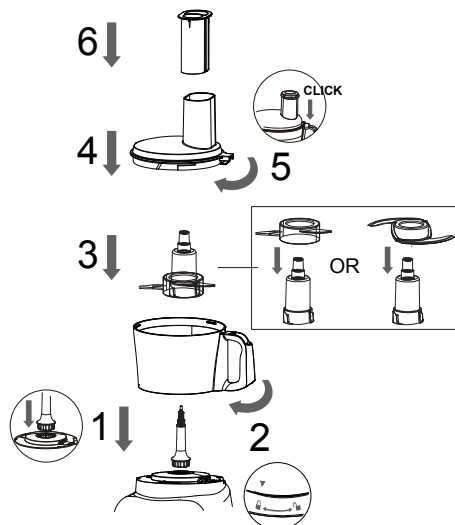
- Ennen käsittelyä leikkaa ruoka työntimen kokoa vastaaviksi paloiksi.
- Älä käytä yleiskonetta yhtäjaksoisesti yli 2 minuutin ajan. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
- Karkeampia ruokia varten käännä nuppia vasemmalle ja paina sykäyspainiketta.



Ruoka-aine	Työstökoko	Määrä	Käsittelyaika	Nopeus
Sipuli	Leikkaa 4 osaan ilman kuorta	250 g	noin 30–60 s	Sykäys
Valkosipuli	Ilman kuorta	250 g	noin 30–60 s	Sykäys
Porkkanat	Leikkaa < 2 x 2 cm paloiksi	250 g	noin 30–60 s	Nopeus 2 / sykäys
Liha	< 2 x 2 cm palat, ilman luuta	250 g	noin 30–60 s	Nopeus 2 / sykäys

## MUOVITERÄ

- Käytä muoviterää apuna pastataikinan, pizzataikinan, leivän, piirakkataikinan jne. valmistuksessa.
- Älä käytä yleiskonetta yhtäjaksoisesti yli 2 minuutin ajan. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
- Reseptin jauhomäärä saa olla enintään 200 g.
- Kokoa kone alla olevien vaiheiden mukaisesti.
- Varmista, että vaiheen 2 kulho ja vaiheen 5 kansi on lukittu, muuten laite ei toimi. Vaiheen 3 terä voi olla teräs- tai muoviterä.
- Käytön jälkeen voit purkaa koneen toistamalla vaiheet vastakkaiseen suuntaan.
- Avaa kansi vasta, kun terät ovat täysin pysähtyneet.

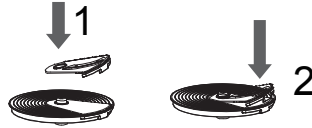


## TERÄLEVYJEN KÄYTTÖ

- Kiinnitä huomiota säiliön kapasiteetin ilmoittavaan viivaan. Kun ruoka-aineen määrä lähestyy säiliön maksimiviivaa, lopeta käyttö ja kaada ruoka-aine pois.
- Käynnistä laite, laita ruoka-ainetta syöttöputkeen ja paina tasaisesti alas työntimellä – älä koskaan työnnä sormia syöttöputkeen.
- Älä käytä yleiskonetta yhtäjaksoisesti yli 3 minuutin ajan. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

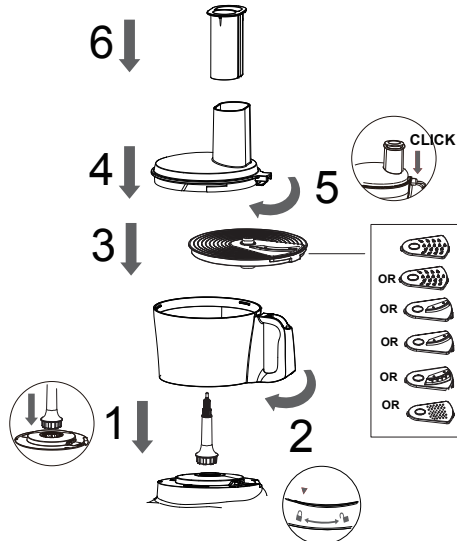
## TERIEN ASENNUS

- Valitse ainesosille sopiva terä.
- Paina terä pidikkeeseen. Ole varovainen, terät ovat teräviä!
- Saat parhaat tulokset käyttämällä nopeutta 2.



FI

1. Kokoa kone noudattamalla kuvattuja vaiheita.
2. Varmista, että vaiheen 2 kulho ja vaiheen 5 kansi on lukittu, muuten laite ei toimi.
3. Vaiheessa 4 varmista, että terälevy on kiinnitetty kunnolla akseliin.
4. Käytön jälkeen kone voidaan purkaa toistamalla vaiheet vastakkaiseen suuntaan.
5. Käsittele terästerää aina varovasti, sillä se on erittäin terävä.
6. Avaa kansi vain, kun terät ovat täysin pysähtyneet.



## TERÄLEVYN IRROTUS

- Käännä käytön jälkeen pidikettä ja paina levyä irrottaaksesi sen pidikkeestä. Ole varovainen irrottaessasi terää, se on terävä!

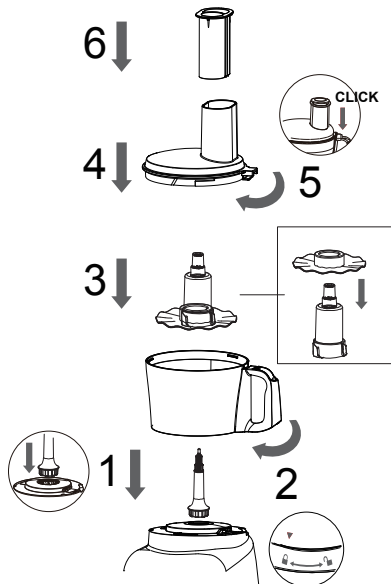


## EMULGOINTILEVYN KÄYTTÄMINEN

- Suositellaan käytettäväksi aiolin, majoneesin, kermavaahdon, kananmunien, valkuaisten ja sokerikakkuseosten kanssa.
- Käytä munanvalkuaisten vatkaukseen huoneenlämpöisiä kananmunia. Varmista, että kulho ja emulgointilevy ovat kuivia eikä niissä ole rasvaa.
- Puhdista emulgointilevy jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Saat parhaan tuloksen käyttämällä nopeutta 2.

Ainekset	Määrä	Käsittelyaika	Nopeus
Kermavaahto	200 ml	Maks 1. min	Nopeus 2

FI



## PUHDISTAMINEN

- Irrota virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottorikoteloä veteen.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista kotelon ulkopinta ainoastaan kostealla liinalla.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuneet osat voidaan puhdistaa saippuavedellä.
- Älä laita astianpesukoneeseen.
- Voit puhdistaa kulhon tehokkaasti kaatamalla säiliöön kuumaa vettä ja muutaman tipan saippuaa (älä ylitä maksimiviivaa) ja painamalla sykäyspainiketta puhdistaksesi kulhon ja siihen kiinnitetyn lisäosan.
- Anna osien kuivua kunnolla ennen laitteen kokoamista uudelleen.

FI

## VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Ratkaisut
Kone ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jalustan, kulhon ja kannen välissä on turvalukitus-kytkin. Varmista, että kulho ja kansi ovat kunnolla paikoillaan. Kone ei käynnisty, jos kantta ja/tai kulhoa ei ole lukittu paikalleen.</li> <li>- Jos moottori ei vielääkään käynnisty, tarkista virtajohto ja pistorasia.</li> </ul>
Ranskanperuna-/Julienne-levy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poista mahdolliset kiinni jääneet perunat silppuamislevystä ennen uusien perunoiden lisäämistä.</li> </ul>
Levyllä jää käsittelyn jälkeen ruoka-ainetta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- On normaalia, että levyllä on pieniä kappaleita käsittelyn jälkeen.</li> </ul>
Moottori hidastuu sekoitettaessa taikinaa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taikinan määrä voi ylittää enimmäiskapasiteetin. Poista puolet ja käsittele kahdessa erässä.</li> </ul>
Taikina on liian kuivaa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Käytä konetta ja lisää vettä syöttöputken läpi 1 rkl kerrallaan, kunnes taikina puhdistaa kulhon sisäpinnan.</li> </ul>

Taikina on liian märkää	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Käytä konetta ja lisää jauhoja syöttöputken läpi ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes taikina näyttää tarpeeksi kuivalta.</li> </ul>
Moottori hidastuu pilkkomisterää käytettäessä	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lihaa voi olla liikaa. Poista puolet ja käsittele kahdessa erässä.</li> <li>- Poista lihasta rasva ennen käsittelyä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.</li> </ul>
Värähtelee/liikkuu käsittelyn aikana	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puhdista ja kuivaa laitteen pohjassa olevat kumijalat.</li> <li>- Varmista myös, ettei suurinta sallittua kuormituskapasiteettia ylitetä.</li> </ul>

FI



## TAKUU

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

FI

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

- Tuotteen ylikuormittamista
- Normaalisti kulumia osia
- Osia, jotka pitääkin vaihtaa säännöllisesti

**Käyttöohje on saatavana myös verkkosivustoltamme osoitteessa [wilfa.fi](http://wilfa.fi)**

## TUOTETIEDOT

Jännite: 220V-240V~50/60 Hz  
1000W

## TUKI JA VARAOSAT

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

## KIERRÄTYS



Tämä merkki osoittaa, että laitetta ei saa hävittää missään EU:n alueella talousjätteen mukana. Laitte tulee kierrättää vastuullisesti ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jottei ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Sieltä se ohjataan käsiteltäväksi ympäristön kannalta turvallisella tavalla ihan ilmaiseksi.

FI

DE



DE

## INHALTSVERZEICHNIS

---

- 64 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
- 67 VOR DER VERWENDUNG
- 67 VERWENDUNG DER MESSERKLINGEN
- 71 REINIGUNG
- 72 PROBLEMBEHEBUNG
- 74 GARANTIE
- 75 TECHNISCHE DATEN
- 75 SUPPORT UND ERSATZTEILE
- 75 RECYCLINGFÄHIGKEIT

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den nicht-industriellen, nicht-gewerblichen Gebrauch in Innenräumen im Haushalt bestimmt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten und vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Stecker.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Halten Sie Ihren Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Werkzeugen fern. Greifen Sie niemals mit den Fingern o. ä. in den Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Boxen, Styropor usw.) für sie unzugänglich auf.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.

DE

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Oberfläche.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Umgang mit den Klingen oder Einsätzen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen, da die Schneidkanten sehr scharf sind.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel vom Gerät abnehmen.
- Überschreiten Sie nicht den auf dem Zubehör angegebenen maximalen Inhalt.
- Vorsicht ist geboten beim Umgang mit den scharfen Schneiden, beim Leeren des Behälters und bei der Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
- 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.

DE

- 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.

DE

## VOR DER VERWENDUNG

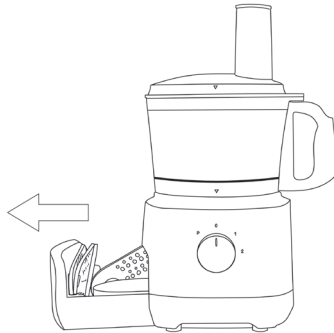
- Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie noch einmal, ob die Art der Stromversorgung und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung sämtliches Verpackungspapier und alle Plastikbeutel. Reinigen Sie die Einsätze.

## 2 DREHZAHGREGLER UND IMPULSGESCHWINDIGKEIT

- Wählen Sie nach dem Einbau der Teile die Drehzahl aus. Drehen Sie den Knopf dafür im Uhrzeigersinn auf 1 oder 2.
- Um die Impulsfunktion zu verwenden, müssen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf P drehen und so lange wie nötig halten.

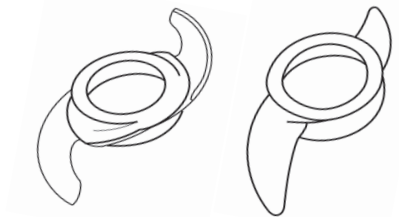
## AUFBEWAHRUNGSFACH

Auf der linken Seite der Küchenmaschine kann ein Fach herausgezogen werden, in dem die Klingen und das Kunststoffmesser verstaut werden können.



DE

## VERWENDUNG DER MESSERKLINGEN



## EDELSTAHLMESSER

Verwenden Sie das Edelstahlmesser zum Zerkleinern, Mischen und Pürieren.

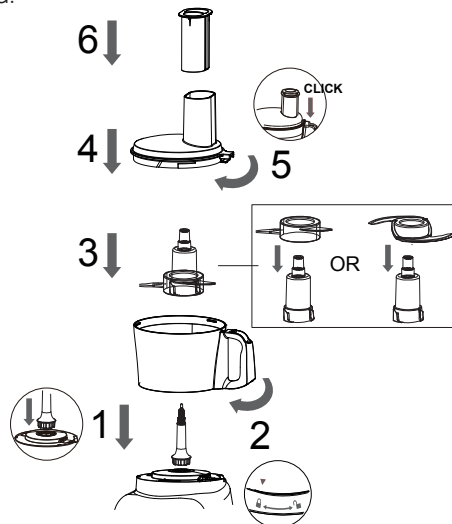
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in Stücke, die der Größe des Stopfers entsprechen.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen. Ziehen Sie dann den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen.
- Für gröbere Lebensmittel drehen Sie den Knopf nach links und drücken die Impulstaste.

Lebensmittel	Größe	Menge	Zeit	Drehzahl
Zwiebeln	In 4 Teile schneiden, ohne Haut	250 g	ca. 30–60 Sek.	Impuls
Knoblauch	Ohne Haut	250 g	ca. 30–60 Sek.	Impuls
Karotten	In Stücke geschnitten < 2 x 2 cm	250 g	ca. 30–60 Sek.	Geschwindigkeit2/ Impuls
Fleisch	Stücke von < 2x2 cm ohne Knochen	250 g	ca. 30–60 Sek.	Geschwindigkeit2/ Impuls

## KUNSTSTOFFMESSER

- Verwenden Sie das Kunststoffmesser, wenn Sie Nudelteig, Pizzateig, Brot, Tortenteig usw. zubereiten.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen. Ziehen Sie dann den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen.
- Die Mehlmenge in Rezepten darf 200 g nicht überschreiten.
- Befolgen Sie den unten abgebildeten Ablauf Schritt für Schritt, um das Gerät zusammenzusetzen.
- Achten Sie darauf, dass die Schale in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 5 verriegelt sind, da die Maschine sonst nicht funktioniert. In Schritt 3 kann eine Messerklinge aus Edelstahl oder ein Kunststoffmesser eingesetzt werden.
- Nach dem Gebrauch des Gerätes können Sie das Gerät in entgegengesetzter Richtung und Drehrichtung auseinandernehmen.
- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.

DE



## VERWENDUNG DER SCHNEIDSCHEIBEN

- Bitte beachten Sie die Füllmengengrenze des Behälters. Sobald sich die Lebensmittel der Max.-Linie auf dem Behälter nähern, stoppen Sie bitte den Betrieb und schütten Sie die Lebensmittel aus.
- Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Lebensmittel in das Zuführrohr und drücken Sie sie mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten – greifen Sie niemals mit den Fingern ins Zuführrohr.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen. Ziehen Sie dann den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen.

### Montage der Klingen:

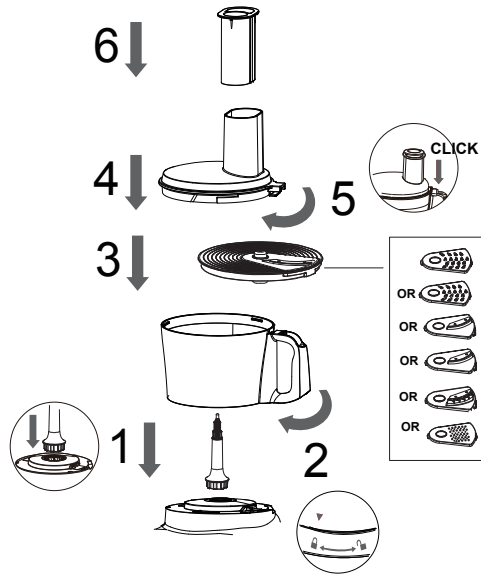
- Wählen Sie die passende Klinge für Ihre Zutat aus.
- Drücken Sie die Klinge in den Halter. Vorsicht, die Klingen sind scharf!

Für beste Ergebnisse sollten Sie Drehzahl 2 verwenden.



1. Befolgen Sie beim Zusammensetzen des Geräts den abgebildeten Ablauf Schritt für Schritt.
2. Achten Sie darauf, dass die Schale in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 5 verriegelt sind, da das Gerät sonst nicht funktioniert.
3. Stellen Sie in Schritt 4 sicher, dass die Schneidscheibe fest auf der Welle sitzt.
4. Nach dem Betrieb können Sie das Gerät in entgegengesetzter Richtung und Drehrichtung auseinandernehmen.
5. Seien Sie bei der Handhabung der Edelstahlklinge immer vorsichtig, da sie sehr scharf sind.
6. Öffnen Sie den Deckel nur, wenn die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.

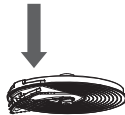
DE



Schneidscheibe ausbauen:

DE

- Drehen Sie den Halter nach Gebrauch um und drücken Sie auf den Kopf der Scheibe, um sie aus dem Halter zu lösen. Vorsicht beim Entfernen der Klinge, sie ist scharf!



#### VERWENDUNG DER EMULGIERSCHEIBE

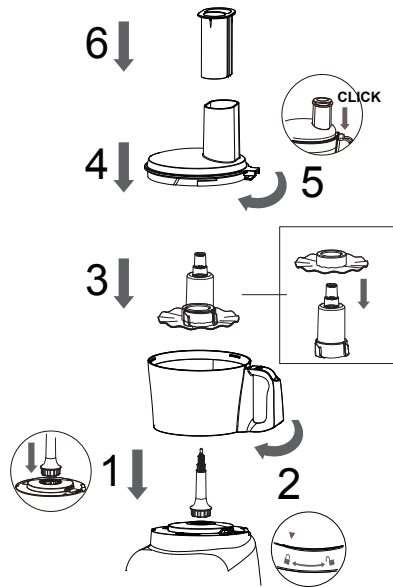
Empfohlen für Aioli, Mayonnaise, Schlagsahne, Eier, Eiweiß und Biskuitmischungen.

- Verwenden Sie zum Aufschlagen von Eiweiß Eier mit Raumtemperatur. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel und die Emulgierscheibe trocken und fettfrei sind.
- Reinigen Sie die Emulgierscheibe nach jeder Anwendung.

Für beste Ergebnisse sollten Sie Drehzahl 2 verwenden.

Lebensmittel	Menge	Zeit	Drehzahl
Schlagsahne	200ml	Max. 1. Min.	Drehzahl 2





## REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit dem Motor nicht in Wasser ein.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Bitte reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses nur feucht.
- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
- Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Um den Behälter gründlich zu reinigen, gießen Sie heißes Wasser und ein paar Tropfen Seife in den Behälter (Max.-Markierung nicht überschreiten) und drücken Sie die Impulstaste, um den Behälter und das beigelegte Zubehör zu reinigen.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

DE

## PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Lösungen
Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zwischen Boden, Schale und Deckel befindet sich ein Sicherheitsverriegelungsschalter. Stellen Sie sicher, dass Schale und Deckel sicher eingerastet sind. Das Gerät startet nicht, wenn Deckel und/oder Schale nicht verriegelt sind.</li> <li>– Wenn der Motor immer noch nicht anspringt, überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.</li> </ul>
Pommes-Frites-Scheibe und Julienneschäler	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Entfernen Sie immer alle blockierten Kartoffeln von der Schneidscheibe, bevor Sie weitere Kartoffeln verarbeiten.</li> </ul>
Einige Lebensmittel bleiben nach der Verarbeitung auf der Scheibe zurück	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Es ist normal, dass kleine Stücke nach der Verarbeitung zurückverbleiben.</li> </ul>
Motor verlangsamt sich beim Teigmixen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Teigmenge kann die maximale Füllmenge überschreiten. Die Hälfte herausnehmen und in zwei Teilen verarbeiten.</li> </ul>
Teig ist zu trocken	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lassen Sie das Gerät laufen und geben Sie Wasser durch das Zuführrohr, jeweils 1 Esslöffel, bis der Teig sich von der Innenseite der Schale löst.</li> </ul>
Teig ist zu nass	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lassen Sie das Gerät laufen und geben Sie Mehl durch das Zuführrohr, jeweils 1 Esslöffel, bis der Teig trocken genug aussieht.</li> </ul>
Motor verlangsamt sich beim Schneiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Fleischmenge kann zu hoch sein. Die Hälfte herausnehmen und in zwei Teilen verarbeiten.</li> <li>– Für ein optimales Ergebnis das Fleisch vor der Verarbeitung von Fett befreien.</li> </ul>
Vibrationen/ Bewegungen während der Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigen und trocknen Sie die Gummifüße an der Unterseite des Gerätes.</li> <li>– Achten Sie auch darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.</li> </ul>

DE

DE



## GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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.

DE

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 wurde. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkts, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Teile, bei denen ein regelmäßiger Austausch zu erwarten ist

**Die Gebrauchsanweisung finden Sie auch auf unserer Website [wilfa.com](http://wilfa.com)**

## TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220V-240V~50/60 Hz  
1000W

## 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

