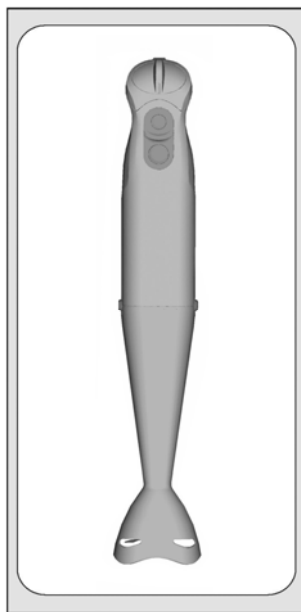


wilfa



SM-1 / SM-1 FP STICK MIXER

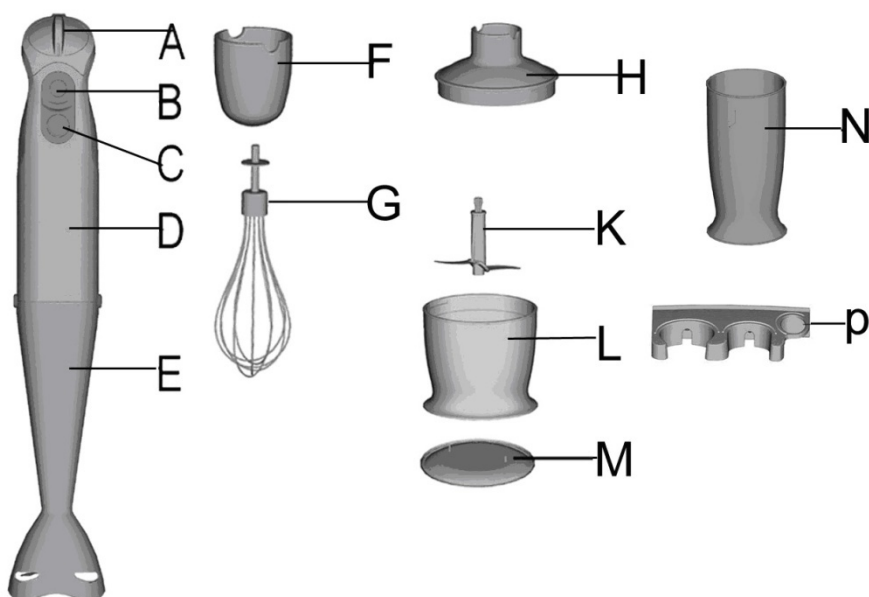
- NO BRUKSANVISNING**
- SE BRUKSANVISNING**
- DK BRUGSANVISNING**
- FI KÄYTTÖOHJE**
- GB INSTRUCTION MANUAL**

WWW.WILFA.COM

Beskrivelse:

Tilbehør H-N finnes kun til SM-1FP

- | | |
|---------------------|------------------------|
| A. Hastighetsbryter | G. Visp |
| B. Bryter I | H. Lokk til kuttebolle |
| C. Bryter II | K. "S"-blad |
| D. Motordel | L. 500 ml kuttebolle |
| E. Mikserarm | M. Dekke |
| F. Vispfeste | N. 800 ml beholder |
| | P. Veggfeste |



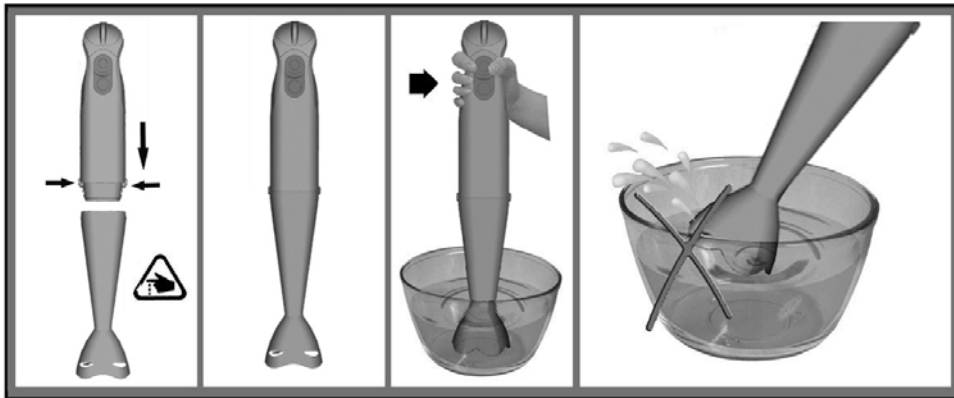
Advarsel:

Vennligst les bruksanvisningen nøye i sin helhet før bruk av apparatet.

1. Apparatet må alltid kobles fra ved montering, demontering og rengjøring.
2. Kontroller at spenningen i strømtilførselen korresponderer med apparatets merkeplate før tilkobling.
3. Apparatet må ikke kobles til strømuttaket før den er ferdig montert. Apparatet må alltid kobles fra før demontering eller håndtering av bladet.
4. Barn må ikke bruke apparatet uten under oppsyn.
5. Motordelen, ledningen og støpselet må ikke utsettes for fuktighet eller væske.
6. Bruk aldri et skadet apparat. Ta apparatet til et godkjent servicesenter for kontroll og reparasjon dersom det er blitt skadet.
7. Dersom strømledningen blir skadet, må den byttes ut ved et godkjent servicesenter.
8. Overflødig ledning må ikke henge over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.

9. Apparatet må ikke plasseres i varme ingredienser.
10. Apparatet er bygget for å tilberede normale husholdningskvanta.
11. Korttidsbruk. Apparatet må ikke brukes i mer enn 1 minutt. Kompakt mat må ikke tilberedes i mer 10 sekunder.
12. Ved bruk av bryter I kan du justere hastighetsbryteren etter eget ønske, men bryter II er fast.
13. Apparatet må alltid kobles fra strømtilførselen hvis den levnes uten oppsyn, samt før montering, demontering og rengjøring.
14. Apparatet må skrus av før bytte av tilbehør og før man nærmer seg deler som beveger seg når Apparatet er i bruk.
15. Apparatet er ikke tiltenkt å brukes av barn eller personer hvis fysiske, sansemessige eller mentale evner hindrer dem fra å bruke apparatet på en trygg måte, uten under oppsyn. Barn må være under oppsyn for å påse at de ikke leker med Apparatet.

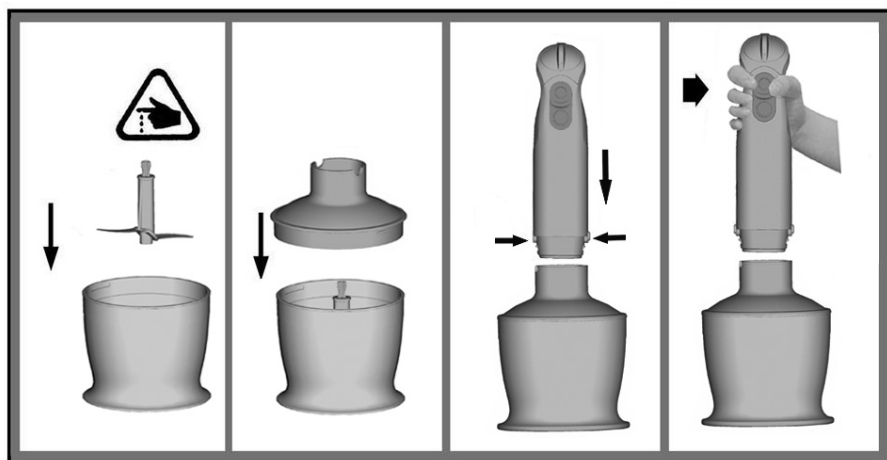
Bruk av stavmikseren



Stavmikseren er perfekt tilpasset for å lage dipper, sauser, supper, majones og babymat, så vel som for å mikse og lage milkshake.

1. Skru mikserarmen av plastikk eller rustfritt stål på motordelen slik at den låses på.
2. Senk stavmikseren ned i beholderen. Velg hastighet “1”-“5” eller trykk på bryter 1 eller bryter2 for å starte.
3. Skru mikserarmen fra motordelen etter bruk.
Stavmikseren kan brukes i målebeger og i nærmest alle andre beholdere.
4. Stavmikseren må ikke brukes i mer enn 1 minutt.
5. Advarsel: Bladet er svært skarpt!

Bruk av kutteren

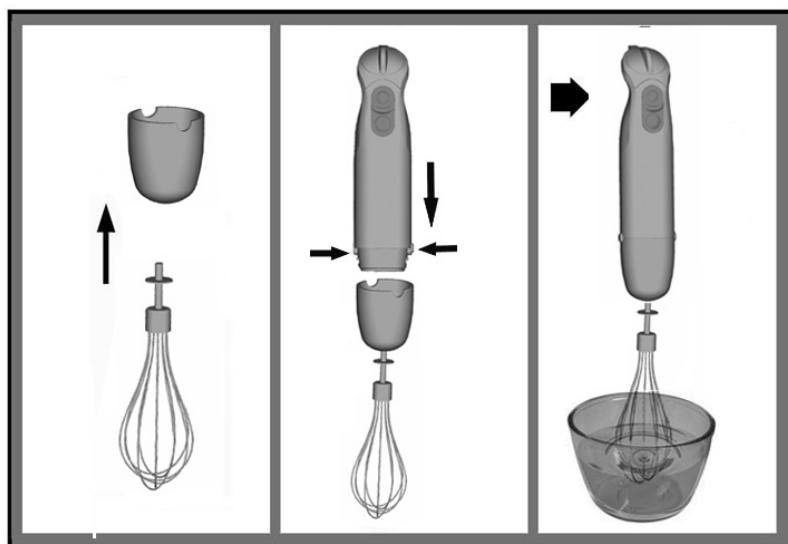


1. Kutteren er perfekt tilpasset for kompakt mat som f eks for kutting av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, mandler, svsker etc. Kutt ikke ekstremt kompakt mat som isbiter, muskatnøtt, kaffebønner og korn.

Før kutting...

1. Fjern plastikkdekket forsiktig fra bladet. **Advarsel: Bladet er svært skarpt!** Hold alltid bladet i den øvre plastikkdelen.
2. Tre bladet ned over den midtre pinnen i kuttebollen. Skyv bladet ned slik at den låses. Plasser alltid kuttebollen på et antiskli underlag.
3. Legg ingrediensene i kuttebollen.
4. Sett lokket på kuttebollen.
5. Fest motordelen til lokket ved å vri om slik at den låses.
6. Velg bryter for å starte kutteren. Hold motordelen med en hånd og kuttebollen med den andre mens kutteren brukes.
7. Skru motorenheten av lokket til kuttebollen etter bruk.
8. Fjern deretter lokket til kuttebollen. Ta bladet forsiktig ut. Ta de ferdigbehandlede ingrediensene ut av kuttebollen.

Bruk av vispen



Vispen kan kun brukes til å piske krem og eggehvite og til å røre sammen deig og ferdigmiks til desserter.

1. Før vispen inn i vispefestet og vri deretter vispefestet på motordelen til den låses.
2. Senk vispen ned i beholderen. Velg først deretter hastighet "1"- "5" og trykk på bryter1 eller bryter 2 for å starte.
3. Vispen må ikke brukes i mer enn 2 minutter.
4. Vri vispefestet av motordelen etter bruk. Trekk deretter vispen ut av vispefestet.

Rengjøring

Rengjøring av motordelen og lokket til kuttebollen må skje med et fuktig tørkle. **Senk aldri motordelen ned i vann!**

1. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilberedning av meget salt mat, bør bladet likevel rengjøres umiddelbart.
2. Sørg også for ikke å bruke for mye rengjøringsmiddel eller avkalkningsmidler i oppvaskmaskinen.
3. Ved tilberedning av farget mat kan plastikkdelene til apparatet bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før de plasseres i oppvaskmaskinen.
4. Bladene er svært skarpe. Vær forsiktig.
5. Koble fra apparatet før rengjøring.



Bruksguide (for kuttebollen)

| Ingrediens | Maks. | Tid | Forberedelse |
|------------|-------------------|------------|--------------|
| | 500 ml kuttebolle | | |
| Kjøtt | 250 g | 8 sekunder | 1-2 cm |
| Krydder | 50 g | 8 sekunder | |
| Nøtter | 100 g | 8 sekunder | |
| Ost | 100 g | 5 sekunder | 1-2 cm |
| Brød | 80 g | 5 sekunder | 2 cm |
| Løk | 150 g | 8 sekunder | 2 cm |
| Kjeks | 150 g | 6 sekunder | 2 cm |
| Myk frukt | 200 g | 6 sekunder | 1-2 cm |
| Mel | / | / | / |
| Mat | / | / | / |
| Gjær | / | / | / |
| Sukker | / | / | / |
| Salt | / | / | / |

Markedsføres i Norge av:

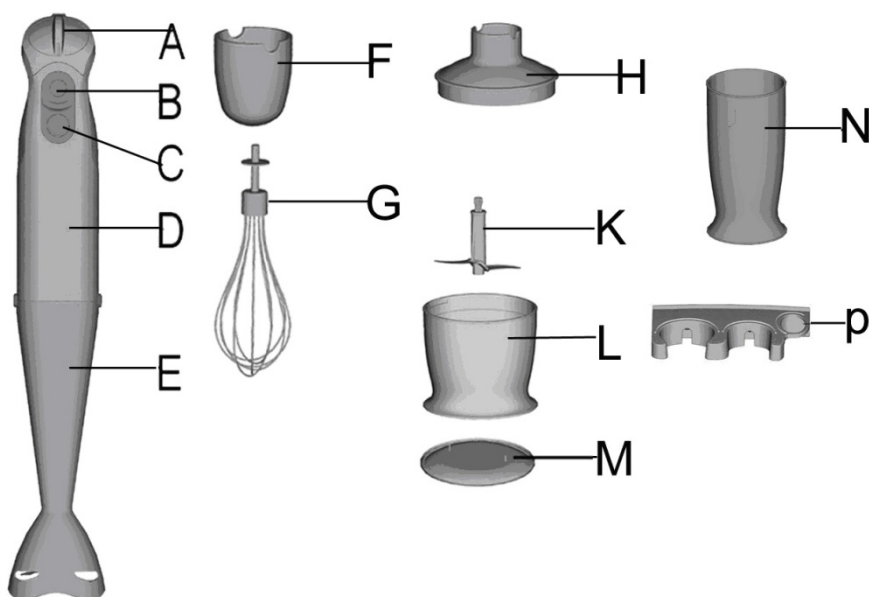
AS WILFA
Industriveien 25
Postboks 146
1483 Skytta
Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91
Salg@wilfa.com

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), slikt avfall skal bli samlet inn separate 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.

Beskrivelse:

H-N er kun til SM-1FP

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| A. Tænd/sluk knap | G. Piskeris |
| B. Knap I | H. Overdel til hakkeskål |
| C. Knap II | K. "S" kniv b |
| D. Motordel | L. 500 ml hakkeskål |
| E. Blenderstav | M. Skridsikker bund |
| F. Piskerisholder | N. 800 ml beholder |
| | P. Væg ophæng |



Advarsel:

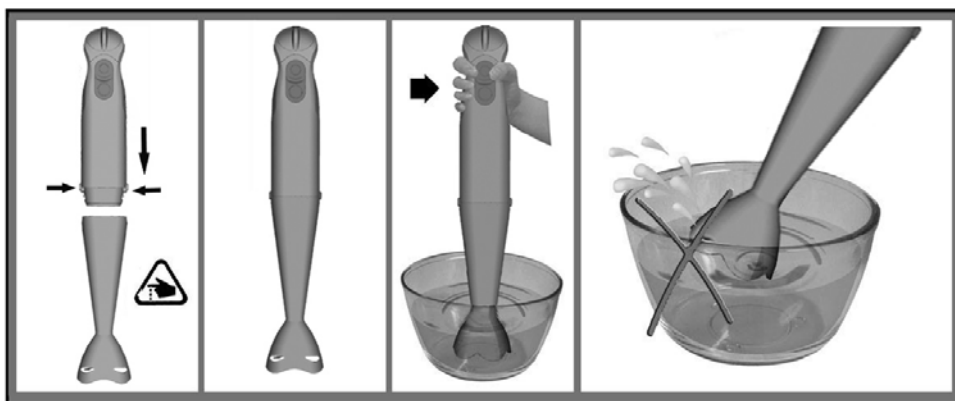
Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

1. Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten før samling, adskillelse eller rengøring af apparatet.
2. Kontrollér før brug, om netspændingen i din bolig svarer til spændingsangivelsen på apparatet.
3. Put ikke apparatets stik i stikkontakten, før det er fuldstændigt samlet, og tag altid apparatets stik ud før adskillelse af apparatet eller før berøring af kniven.
4. Giv ikke børn lov til at bruge blenderen uden opsyn.
5. Lad ikke motordelen, ledningen eller stikket blive vådt.
6. Brug aldrig et beskadiget apparat. Hvis det er blevet beskadiget, så bring det til en godkendt reparatør og få det checked eller repareret.
7. Hvis ledningen er beskadiget, må den udskiftes af en godkendt reparatør.
8. Lad ikke overflødig ledning hænge over bordkanten eller køkkenbordet og lad den ikke

komme i berøring med varme overflader.

- Put ikke apparatet i varme ingredienser.
- Apparatet er konstrueret til behandling af normale husholdningsmængder.
- Korttidsbrug. Brug ikke apparatet længere end ét minut og benyt det ikke på hårde fødevarer længere end 10 sekunder.
- Hvis du slår på knap I, kan du ændre på styrken, mens knap II bare har en uforanderlig styrke.
- Tag altid stavblenderens stik ud af stikkontakten, hvis den efterlades uden opsyn og før samling, adskillelse og rengøring.
- Sluk apparatet før udskiftning af tilbehør eller tilstødende dele, som rører sig under brug.
- Apparatet er ikke beregnet til brug for børn eller andre personer uden assistance eller opsyn, hvis deres fysiske, sanselige eller mentale evner afholder den fra at benytte det sikkert. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet .

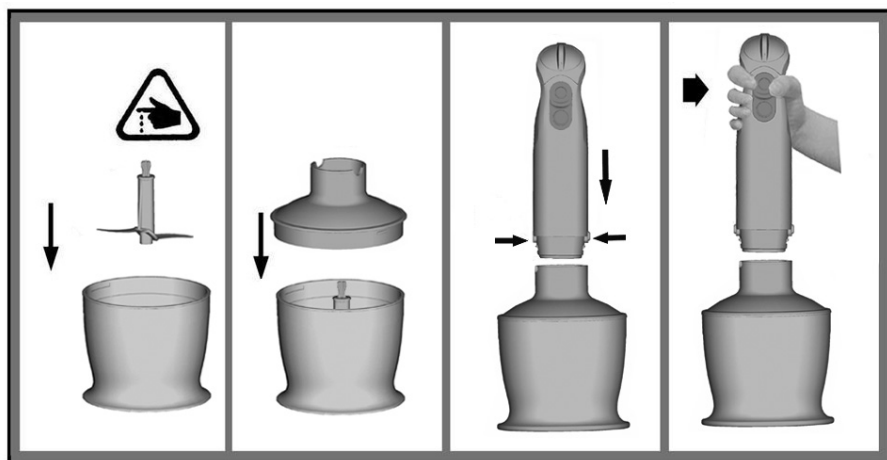
Hvordan håndblenderen bruges



Håndblenderen passer perfekt til forberedelse af dip, sovser, supper, mayonnaise og baby mad såvel som til mixing og milkshakes.

- Sæt plastikblenderstaven eller den rustfrie stålblenderstav på motordelen og drej, indtil delene låses sammen.
- Nedsenk håndblenderen i beholderen og vælg først derefter styrke "1"- "5" eller slå på knap 1 eller knap 2 for at starte den.
- Drej blenderstaven ud af motordelen efter brug.
Du kan bruge håndblenderen i målebægeret lige såvel som i enhver anden beholder.
- Brug ikke håndblenderen i længere end 1 minut.
- Advarsel: kniven er meget skarp!

Hvordan hakketilbehøret bruges

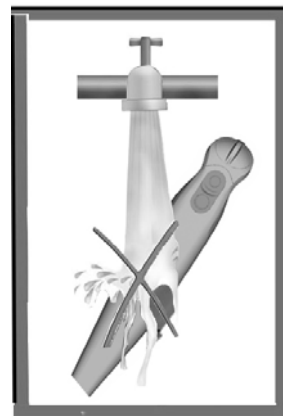
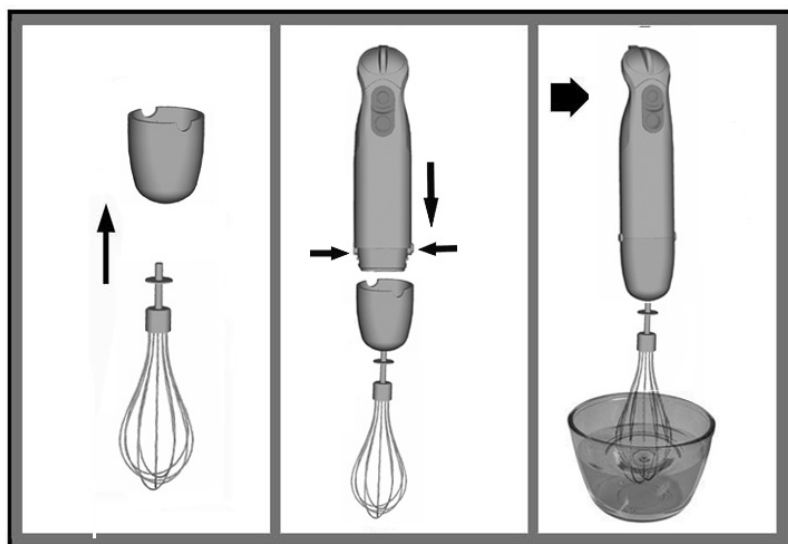


1. Hakketilbehøret passer perfekt til hakning af hårde ingredienser som kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, valnødder, mandler, svesker etc.
2. Hak ikke meget hårde fødevarer som isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Før hakning...

1. Fjern forsigtigt plastikbeskyttelsen fra kniven. **Advarsel: kniven er meget skarp!** Hold altid kun på den øvre plastikdel.
2. Anbring kniven over pinden i midten af hakkeskålen. Pres kniven ned og lås den på plads. Anbring altid hakkeskålen på den skridsikre bund.
3. Put ingredienserne i hakkeskålen.
4. Anbring hakkeskålens overdel på hakkeskålen.
5. Sæt motordelen ned i overdelen og drej, indtil den låses fast.
6. Vælg knap1 for at starte hakningen. Hold motordelen i den ene hånd og hold hakkeskålen fast med den anden hånd under hakningen.
7. Drej motordelen ud af hakkeskålens overdel efter brug.
8. Afmontér derefter hakkeskålens låg, og tag forsigtigt kniven ud.
9. Tag de færdigbehandlede ingredienser op af hakkeskålen.

Hvordan pisketilbehøret bruges



Brug kun pisketilbehøret til piskning af flødeskum, æggehvider og færdigmix til kager og desserter.

1. Sæt piskeriset ind i piskerisholderen og drej derefter gearet på motordelen, indtil delene låses sammen.
2. Anbring piskeriset i en beholder. Vælg først derefter styrke "1"- "5" og slå på knap 1 eller knap 2 for at starte piskningen.
3. Brug ikke piskeriset længere end 2 minutter.
4. Drej gearet ud af motordelen efter brug og skub derefter piskeriset ud af gearet.

Rengøring

Motordelen og overdelen til hakkeskålen må kun tørres af med en fugtig klud.

Nedsænk ikke motordelen i vand!

1. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen. Efter behandling af meget salte ingredienser, bør kniven dog tages ud med det samme.
2. Pas også på med ikke at bruge en overdose af opvaskemiddel eller afkalkningmiddel i opvaskemaskinen.
3. Apparatets plastikdele vil muligvis blive misfarvede ved behandling af meget farvede ingredienser. Tør disse dele med vegetabilsk olie før de placeres i opvaskemaskinen.
4. Vær venligst opmærksom på, at kniven er meget skarp.
5. Tag apparatets stik ud af stikkontakten før rengøring.

Behandlingsguide (til hakkemaskinen)

| Fødevarer | Maximum | Behandling tid | Forberedelse |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------|
| | 500ml hakkeskål | | |
| Kød | 250g | 8sek | 1-2cm |
| Krydderie | 50g | 8sek | |
| Nødder | 100g | 8sek | |
| Ost | 100g | 5sek | 1-2cm |
| Brød | 80g | 5sek | 2cm |
| Løg | 150g | 8sek | 2cm |
| Kiks | 150g | 6sek | 2cm |
| Blød frugt | 200g | 6sek | 1-2cm |
| Mel | / | / | / |
| Vand | / | / | / |
| Gær | / | / | / |
| Sukker | / | / | / |
| Salt | / | / | / |

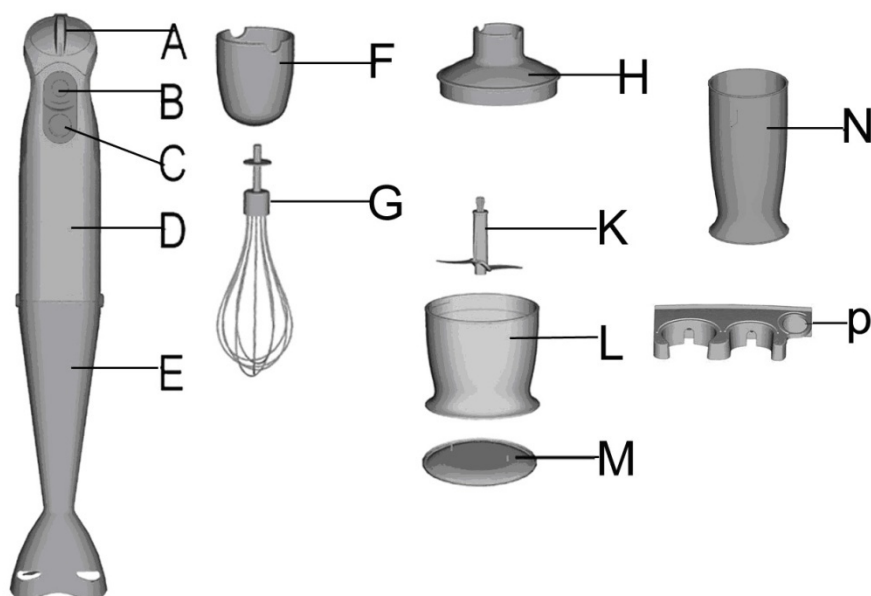
AS WILFA
Industriveien 25
Postboks 146
1483 Skytta, Norge
Tlf: +47 67 06 33 00
Fax: +47 67 06 33 91

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.

Beskrivning av delar:

Tillbehör H-N är kun til SM-1FP

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| A. Hastighetsjustering | G. Visp |
| B. Switch I | H. Lock till hackskålen |
| C. Switch II | K. "S" knivblad |
| D. Motordel | L. 500ml hackskål |
| E. Mixerstav | M. Skydd |
| F. Vispfäste | N. 800 ml behållare |
| | P. Vägghmontering |



Obs:

Var vänlig läs igenom hela bruksanvisningen noggrant före du använder apparaten.

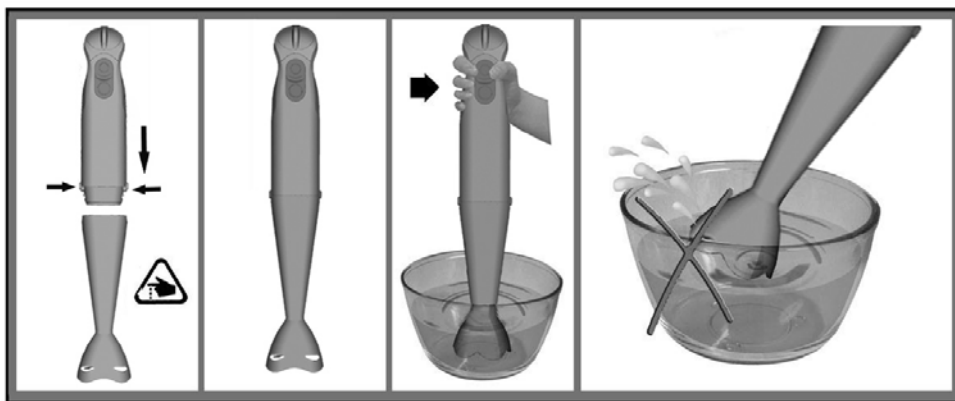
Drag alltid ut stickkontakten ur vägguttaget före du monterar eller demonterar delar samt före rengöring.

1. Kontrollera så att spänningen i ditt hem stämmer överens med apparatens märklapp före du ansluter apparaten till ett vägguttag.
2. Anslut aldrig apparaten till ett vägguttag före den är korrekt monterad, och drag alltid ut stickkontakten före du demonterar apparaten eller hanterar knivbladet.
3. Låt aldrig barn använda apparaten utan uppsikt.
4. Låt aldrig motordelen, sladden eller stickkontakten bli våta.
5. Använd aldrig en trasig apparat. Om apparaten har blivit skadad skall du lämna in den på ett servicecenter för kontroll och reparation.
6. Om sladden är skadad måste den bytas ut av ett auktoriserat servicecenter.
7. Låt aldrig överflödiga sladd hänga över kanten på arbetsbordet eller bänken eller komma i kontakt med varma ytor.

8. Placera inte apparaten i varma ingredienser.
9. Apparaten är konstruerad för att tillaga normala hushållskvantiteter.
10. Överskrid inte brukstiden. Använd aldrig apparaten i längre än 1 minut, och mixa inte hårda ingredienser i längre tid än 10 sekunder.
11. Om du trycker in brytare I så kan du finjustera hastigheten, medan brytare II har en fast hastighet.
12. Drag alltid ut stickkontakten ur vägguttaget om den lämnas utan uppsyn och före du monterar, demonterar eller rengör några delar.
13. Stäng av apparaten före du byter ut tillbehör eller före du kommer i närheten av delar som är rörliga i bruk.

Den här apparaten får inte, utan uppsikt eller hjälp, användas av barn eller andra personer vars fysiska, sensoriska eller mentala kapacitet förhindrar dem från att bruka den på ett säkert sätt. Barn skall hållas under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten.

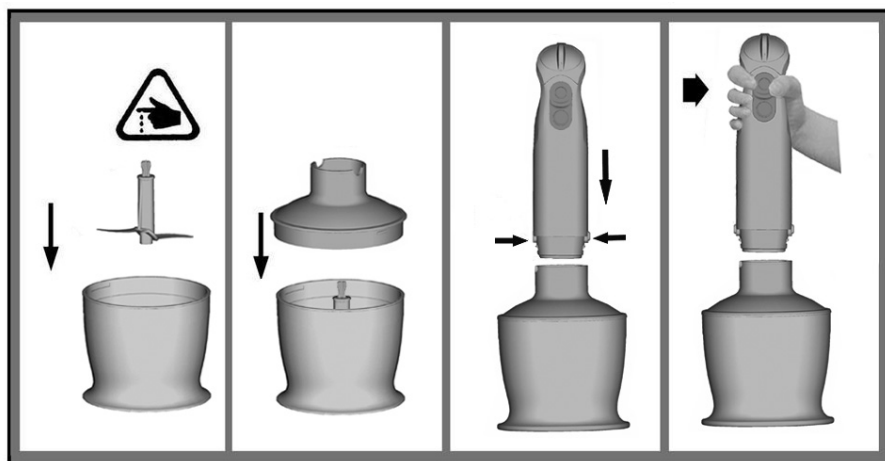
Så här använder du stavmixern



Handmixern är perfekt ägnad till att blanda sås, soppa, majonnäs, dressing och barnmat så väl som blandning av ingredienser och mixning av milkshake.

4. Vrid fast mixerstaven i plast eller rostfritt stål på motordelen tills den låses på plats.
5. Sänk ned stavmixern i matlagningskärlet. Välj sedan hastighet "1"- "5" eller tryck in brytare I eller brytare II för att starta apparaten.
6. Vrid av mixerstaven från motordelen efter bruk.
Du kan använda stavmixern i måttbägaren eller i vilken som helst annan behållare.
7. Använd inte stavmixern i längre tid än 1 minut.
5. Obs: knivbladet är väldigt vasst!

Så här använder du minihackaren

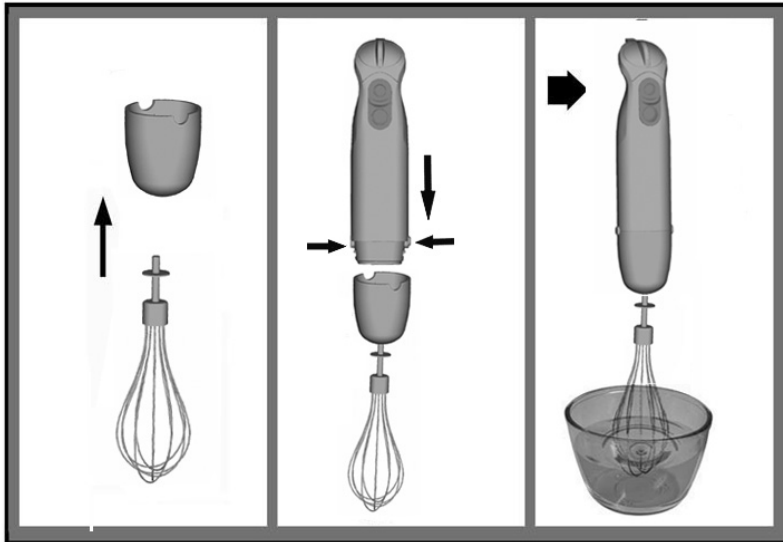


1. Minihackaren är perfekt ägnad till hårda livsmedel t.ex. till att hacka kött, ost, lök, örter, morötter, nötter, mandlar, katrinplommon m.m.
2. Försök inte hacka extremt hårda livsmedel som isbitar, muskotnöt, kaffeböner och hela korn.

Före du hackar...

1. Tag försiktigt bort plastskyddet från knivbladet. **Var försiktig: knivbladet är väldigt vasst!** Håll det alltid i den övre delen i plast.
2. Placera bladet på mittpinnen i hackskålen. Pressa ned knivbladet och stäng skålen. Placera alltid hackskålen på basen med anti-glid belägg.
3. Placera livsmedlen i hackskålen.
4. Placera skålens lock ovanpå hackskålen.
5. Vrid fast motordelen på hackskålen tills den låses på plats.
6. Välj brytare II för att starta apparaten. Under hackningsprocessen skall du hålla motordelen med en hand och hackskålen med den andra.
7. Tag av motordelen från hackskålens lock efter bruk.
8. Tag av hackskålens lock från skålen. Lyft försiktigt ut knivbladet.
9. Avlägsna den hackade maten ur hackskålen.

Så här använder du vispen



Använd vispen endast till att vispa grädde, slå äggvita samt blanda sockerkakssmet och färdig dessert-mix.

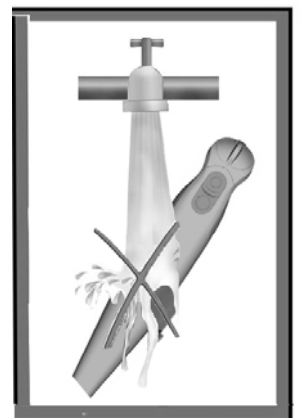
5. För in vispen i vispfästet och vrid sedan fast tillbehöret på motordelen tills den låses på plats.
6. Placera vispen i en skål. Först nu kan du välja hastighet "1"- "5" och trycka in brytare I eller brytare II för att starta apparaten.
7. Använd inte vispen i längre tid än 2 minuter.
8. Vrid av tillbehöret från motordelen efter bruk. Drag sedan ut vispen ur vispfästet.

Rengöring

Rengöring av motorn och hackskålens lock får endast utföras med en fuktig trasa.

Sänk aldrig ned motordelen i vatten!

4. Alla andra delar kan rengöras i diskmaskinen. Men efter att ha mixat väldigt salta ingredienser bör du skölja av knivbladen med en gång.
5. Du bör också vara försiktig med att inte överdosera diskmedel eller avkalkningsmedel i din diskmaskin.
6. När du tillagar mat med kraftig färg kan plastdelarna i apparaten bli missfärgade. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja före du placerar dem i diskmaskinen.
7. Knivbladen är väldigt vassa, var försiktig.
8. Drag ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring.



Tillagningsguide (för minihackaren)

| Livsmedel | Max mängd | Tid | Förberedelse |
|------------|----------------|-------|--------------|
| | 500ml hackskål | | |
| Kött | 250g | 8 sek | 1-2 cm |
| Örter | 50g | 8 sek | |
| Nötter | 100g | 8 sek | |
| Ost | 100g | 5 sek | 1-2 cm |
| Bröd | 80g | 5 sek | 2 cm |
| Lök | 150g | 8 sek | 2 cm |
| Kakor | 150g | 6 sek | 2 cm |
| Mjuk frukt | 200g | 6 sek | 1-2 cm |
| Mjöl | / | / | / |
| Vatten | / | / | / |
| Jäst | / | / | / |
| Socker | / | / | / |
| Salt | / | / | / |

Gäller endast Sverige

Enligt konsumentköplagen EHL 91 omfattas denna produkt av kostnadsfri service om fabrikationsfel uppstår vid normalt bruk inom 1 år räknat från inköpsdagen.

Reklamera varan i den butik där den inköpts. Daterat inköpsbevis och kvitto måste kunna uppvisas vid reklamationstillfället. Åtagandet förutsätter att bruksanvisningen har följts.

Gäller endast Finland

1 års garanti för material och fabrikationsfel (spara kvittot). Om produkten används ovarsamt eller på annat sätt som strider mot föreskrifterna faller ansvaret för de sak- eller personsador (produktsador) som uppstår på den som använt produkten.

Marknadsförs i Sverige av:

Wilfa AB

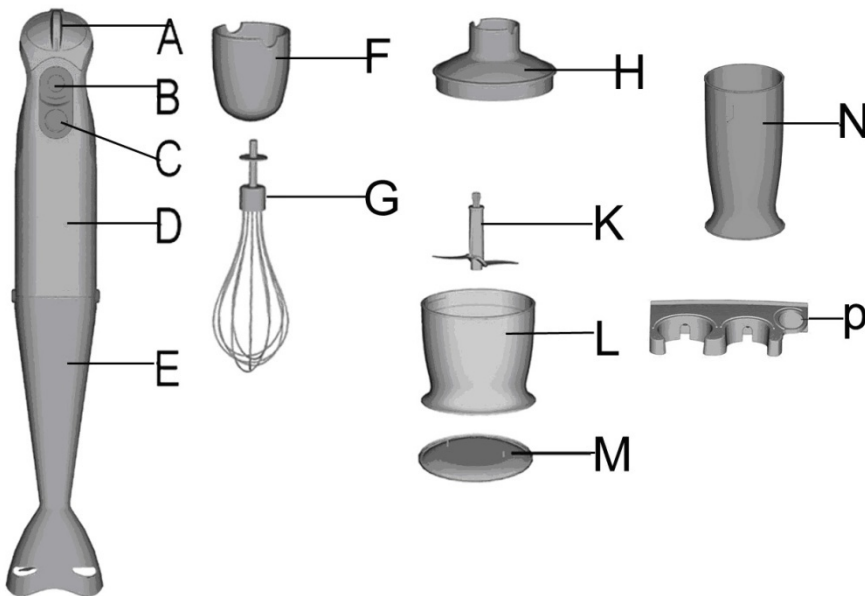
BOX 9031

200 39 MALMÖ

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 samlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.

Yleiskuva ja osat:

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| A. Pitokytkin | G. Vispilä |
| B. Kytkin I | H. Pilkkomiskulhon kansi |
| C. Kytkin II | K. "S"-terä |
| D. Moottoriyksikkö | L. 500 ml pilkkomiskulho |
| E. Sekoitinsauva | M. Pohjakansi |
| F. Vispilän pidin | N. 800 ml astia |
| | P. Seinäkiinnike |



Tärkeää:

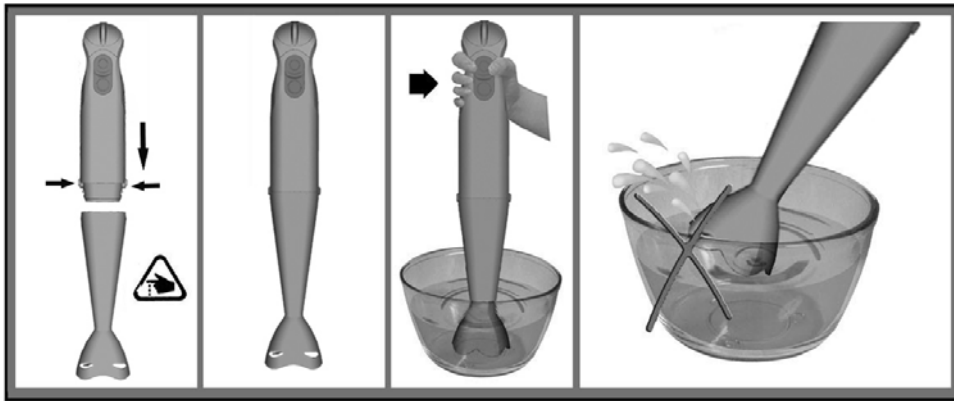
Lue nämä käyttöohjeet kokonaan ja huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

14. Irrota aina laite verkosta enne sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
15. Tarkista ennen laitteen verkkoon kytkemistä, että verkkojännite on laitteen arvokilven mukainen.
16. Älä kytke laitetta verkkoon ennen kuin se on täysin koottu, ja irrota laite aina verkosta ennen sen purkamista tai terien käsittelyä.
17. Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
18. Älä päästä moottoriyksikköä, virtajohtoa tai pistotulppaa kastumaan.
19. Älä koskaan käytä viallista laitetta. Jos laite on vioittunut, toimita se valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi tai korjattavaksi.
20. Jos virtajohto on vioittunut, se pitää vaihdattaa valtuutetussa huoltoliikkeessä.
21. Älä anna verkkojohdon liikaosan roikkua pöydän tai työtason reunan yli taikka koskettaa kuumaa pintaa.
22. Älä laske laitetta kuumien ruoka-ainesten päälle.
23. Laite on suunniteltu normaaleille kotitalouden käyttömäärille.
24. Lyhytaikainen käyttö. Käytä laitetta korkeintaan 1 minuutin ajan, äläkä käsittele kovia aineksia

kauemmin kuin 10 sekunnin ajan.

25. Painettuasi kytkintä I, voit käyttää laitetta pitokytkimestä tarpeesi mukaan. Kytkintä II ei tällöin käytetä.
26. Kytke sekoitin aina irti verkosta, jos se jää vaille valvontaa sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
27. Katkaise virta laitteesta ennen välineiden vaihtoa tai ennen koskettamista osiin, jotka liikkuvat laitteen käydessä.
28. Tämä laite ei ole tarkoitettu ilman avustusta tai valvontaa käytettäväksi lapsille tai muille sellaisille henkilöille, joidenka fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt estävät heitä käyttämästä sitä turvallisesti. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

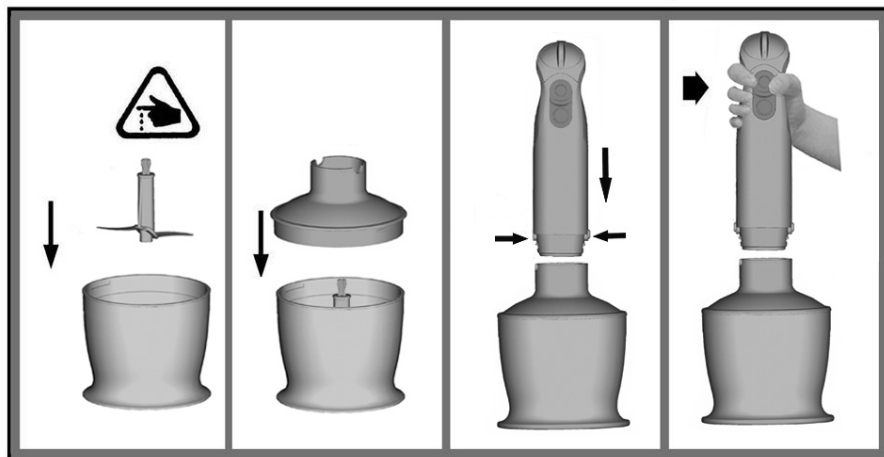
Sauvasekoittimen käyttö



Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippien, kastikkeiden, suuruskeittojen, majoneesien ja lastenruokien valmistukseen sekä sekoittamiseen ja pirtelöiden tekoon.

8. Kiinnitä muovinen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitussauva moottoriyksikköön kiertämällä sitä kunnes se lukkiutuu.
9. Upota sekoituspää astiaan. Valitse sitten nopeus "1" - "5" tai paina kytkintä tai kytkintä käyttäaksesi sekoitinta.
10. Kierrä käytön jälkeen sekoitussauva irti moottoriyksiköstä.
Voit käyttää sekoitussauvaa myös mittalasisissa tai missä tahansa muussa astiassa.
4. Älä käytä sauvasekoitinta kauemmin kuin 1 minuutin ajan.
5. Varoitus: terät ovat hyvin teräviä

Pilkkomisterän käyttö

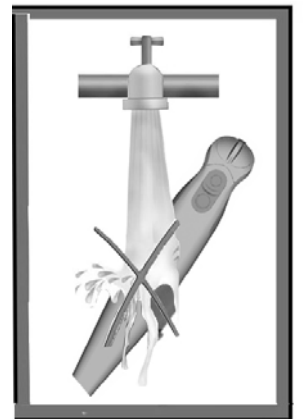
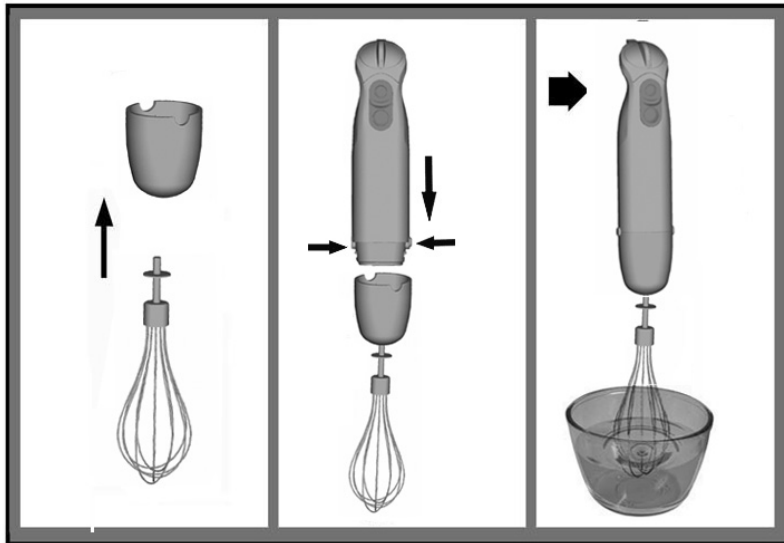


3. Pilkkomisterä sopii erinomaisesti koville tai sitkeille aineksille, kuten lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanan, saksanpähkinöiden, manteleiden, kuivattujen luumujen yms. pilkkomiseen.
4. Älä käytä sitä hyvin kovien aineksien, kuten jääkuutioiden, muskottipähkinöiden, kahvinpapujen tai jyvien pilkkomiseen.

Ennen pilkkomista...

10. Irrota varoen terän muovisuojaus. **Varoitus: terät ovat hyvin teräviä!** Pitele terää aina muovisesta yläosasta.
11. Aseta terä pilkkomiskulhon keskikaraan. Paina terä alas ja sulje kulho. Sijoita aina kulho luistamattomalle alustalle.
12. Pane ainekset pilkkomiskulhoon.
13. Aseta kulhon kansi paikoilleen.
14. Kytke moottoriyksikkö kulhoon kiertämällä sitä kunnes se lukkiutuu.
15. Käynnistä laite kytkimeställä käyttäessäsi pilkkomisterää. Pidä pilkkomisen aikana toisella kädellä kiinni moottoriyksiköstä ja toisella kulhosta.
16. Irrota käytön jälkeen moottoriyksikkö pilkkomiskulhon kannesta.
17. Irrota sitten pilkkomiskulhon kansi ja nosta varoen terä pois.
18. Tyhjä pilkotut ainekset kulhosta.

Vispilän käyttö



Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmisjälkiruokien sekoitukseen.

9. Työnnä vispilä karastaan vispilänpitimeen ja kiinnitä sitten vaiheosa moottoriyksikköön kiertämällä sitä kunnes se lukittuu.
10. Aseta vispilä astiaan ja valitse vasta sitten nopeus "1"-"5" ja paina kytkintä tai kytkintällä käyttäksesi laitetta.
11. Älä käytä vispilää kauemmin kuin 2 minuuttia.
12. Kierrä käytön jälkeen vaiheosa irti moottoriyksiköstä. Vedä sitten vispilä irti vaiheosasta.

Puhdistus

Puhdista moottoriyksikkö ja pilkkomiskulhon kansi ainoastaan kostealla kankaalla. **Älä upota moottoriyksikköä veteen!**

9. Kaikki muuta osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Hyvin suolaisten aineiden käsittelyn jälkeen terät pitää kuitenkin nostaa irti välittömästi.
10. Varo käyttämästä liian paljon puhdistus- tai kalkinpoistoainetta pesukoneessasi.
11. Käsiteltäessä väriaineita sisältäviä aineksia laitteen muoviosat saattavat haalistua tai värjäytyä. Pyyhkäise näihin osiin kasvisöljyä, ennen kuin panet ne tiskikoneeseen.
12. Terät ovat hyvin teräviä, ole varovainen.
13. Irrota laite verkosta ennen sen puhdistusta.

Käyttöopas (pilkkomiskulhelle)

| Aines | Maksimi-määrä | Käsittely-aika | Täyttö-kerros |
|------------------|-----------------------|----------------|---------------|
| | 500 ml pilkkomiskulho | | |
| liha | 250 g | 8 s | 1-2 cm |
| yrtit | 50 g | 8 s | |
| pähkinät | 100 g | 8 s | |
| juusto | 100 g | 5 s | 1-2 cm |
| leipä | 80 g | 5 s | 2 cm |
| sipulit | 150 g | 8 s | 2 cm |
| keksit | 150 g | 6 s | 2 cm |
| pehmeät hedelmät | 200 g | 6 s | 1-2 cm |
| Jauhot | / | / | / |
| Vesi | / | / | / |
| Hiiva | / | / | / |
| Sokeri | / | / | / |
| Suola | / | / | / |

Maahantuoja:

Oy Hedoy Ab
Lauttasaarentie 50
00200 Helsinki
puh: (09) 682831
fax: (09) 675071
www.hedoy.fi

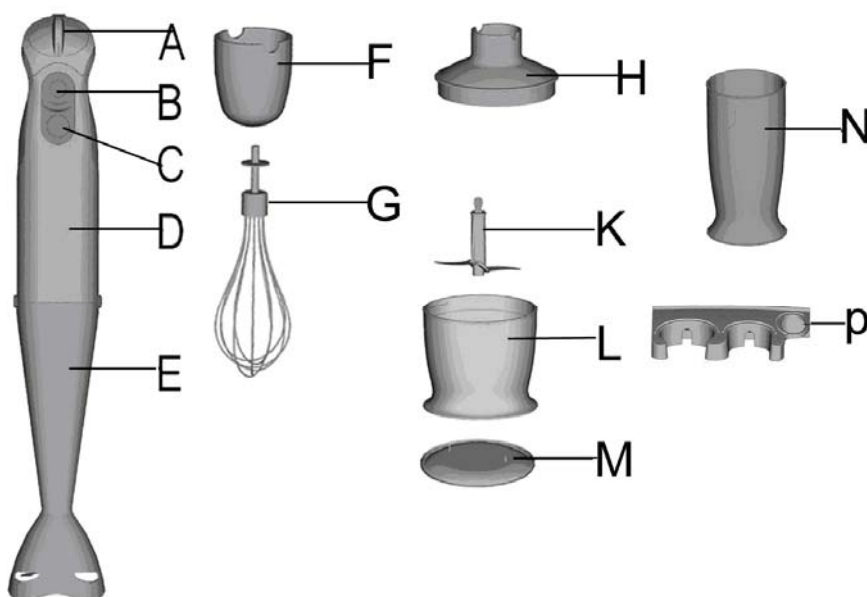
Oy Hedoy Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen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

WEEE-direktiivin mukaan on sähkö- ja elektroniikkajäte kerättävä ja käsiteltävä erillisenä. Jos tämä tuote on joskus tulevaisuudessa hävitettävä, ÄLÄ hävitä sitä talousjätteiden mukana. Toimita tuote sähkö- ja elektroniikkajätteelle tarkoitettuun keräyspisteeseen.

Description:

Accessory H-N is only for SM-1FP

- | | |
|-------------------|------------------------|
| A. Inching switch | G. Whisk |
| B. Switch I | H. Chopping bowl lid |
| C. Switch II | K. "S" blade b |
| D. Motor unit | L. 500ml chopping bowl |
| E. Blender stick | M. Cover |
| F. Whisk holder | N. 800 ml vessel |
| | P. Wall mount |



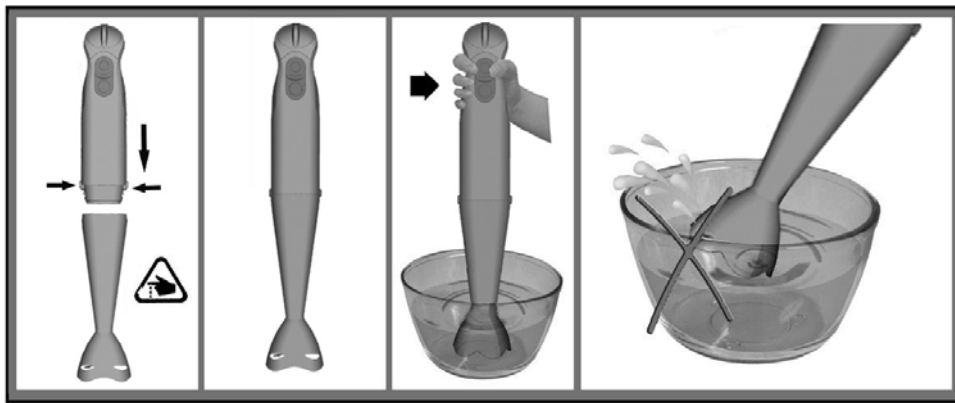
Caution:

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

16. Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.
17. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
18. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
19. Don't allow children to use the blender without supervision.
20. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
21. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service centre, checked or repaired.
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by approved service center.
23. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
24. Don't place the appliance in the hot ingredients.

25. The appliance is constructed to process normal household quantities.
26. Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
27. If you press switch I, you can run the inching switch to meet your request. But the switch II is immutable.
28. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
29. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
30. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

How to use the handblender



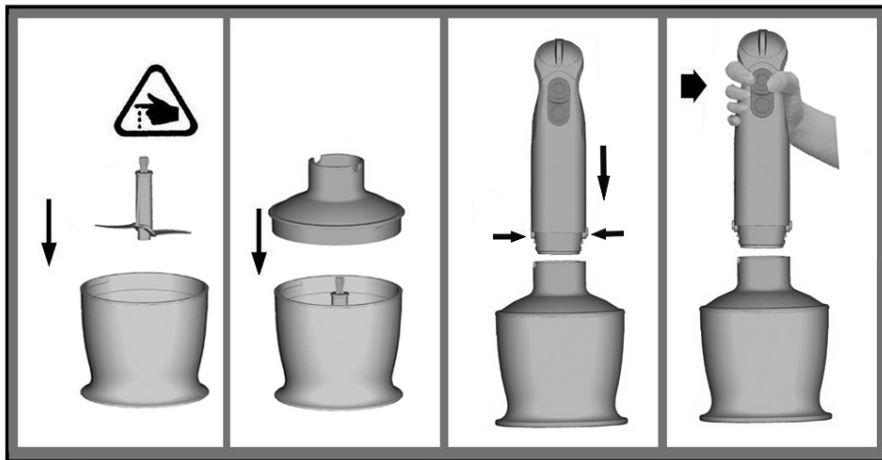
The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

11. Turn the plastic or stainless steel blender stick on

the motor unit until it locks.

12. Introduce the hand blender in the vessel. Then choose speed "1"- "5" or press the switch or switch to operate it.
13. Turn the blender stick off the motor unit after use.
You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
4. Use the handblender for no longer than 1 minute
5. Caution:the blade is very sharp!

How to use the chopper

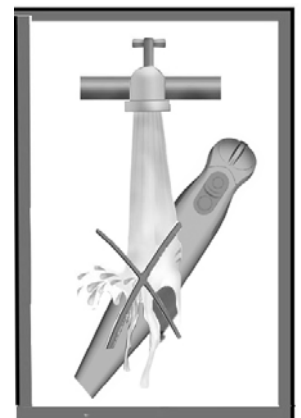
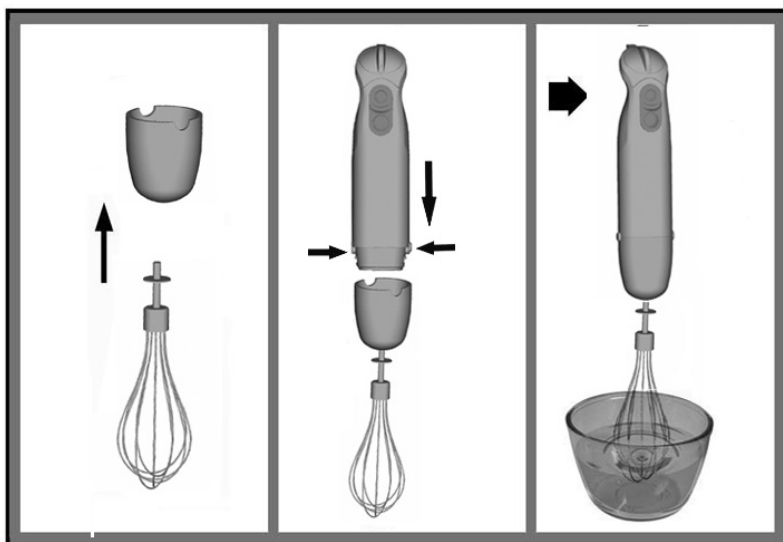


1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

9. Carefully remove the plastic cover from the blade. **Caution: the blade is very sharp!** Always hold it by the upper plastic part.
10. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
11. Place the food in the chopper bowl.
12. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
13. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
14. Choose switch2 to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
15. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
16. Then remove the chopping bowl lid. carefully take out the blade.
17. Remove the processed food from the chopper bowl.

How to use the whisk



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

13. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
14. Place the whisk in a vessel and only then. Choose speed “1”-“5” and press the switch 1 or switch 2 to operate it.
15. Use the whisk for no longer than 2 minutes.
16. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

Cleaning

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only. **Do not immerse the motor unit in water!**

14. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rise the blades right away.
15. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
16. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

Processing Guide (for chopping bowl)

| Food | Maximum | Operation | Preparation |
|------------|--------------------|-----------|-------------|
| | 500ml chopper bowl | | |
| meat | 250g | 8sec | 1-2cm |
| herbs | 50g | 8sec | |
| nut | 100g | 8sec | |
| cheese | 100g | 5sec | 1-2cm |
| bread | 80g | 5sec | 2cm |
| onions | 150g | 8sec | 2cm |
| biscuits | 150g | 6sec | 2cm |
| soft fruit | 200g | 6sec | 1-2cm |
| Flour | / | / | / |
| Water | / | / | / |
| Barm | / | / | / |
| Sugar | / | / | / |
| Salt | / | / | / |

Marketed by:

AS WILFA
Industriveien 25
Postboks 146
1483 Skytta, Norway
Tlf: + 47 67 06 33 00
Fax: + 47 67 06 33 91
Salg@wilfa.com

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.