



SM-1FP, SM-1B



# Wilfa ESSENTIAL

Stick mixer

Deutsch – Anleitung

Nederlandsk – Instructies

Polski – Instrukcje

Français – Instructions



LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM  
GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE  
WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES  
INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.

<i>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</i> .....	5
Produktübersicht.....	7
Gebrauch.....	8
Reinigung .....	10

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Ziehen Sie vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen und der Reinigung des Geräts immer den Stecker heraus.
- Kontrollieren Sie, dass die vorhandene Spannung mit der Angabe auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Stecken Sie den Stecker erst dann in die Steckdose, wenn das Gerät vollständig zusammengesetzt ist, und ziehen Sie den Stecker immer vor dem Auseinandernehmen oder bevor Sie die Schneide berühren heraus.
- Lassen Sie den Motor, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante oder eine Theke herunter hängen oder heiße Flächen berühren.
- Kurzer Betrieb. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als jeweils 1 Minute und gebrauchen Sie es für harte Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden.
- 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.

- 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.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile von anderen Herstellern.
- Eine missbräuchliche Verwendung ist mit Verletzungsgefahr verbunden. Vorsicht muss walten beim Umgang mit den scharfen Schneiden, beim Leeren der Schale und bei der Reinigung.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Dieses Produkt ist nur für den Privatgebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

## PRODUKTÜBERSICHT

Zubehörteil H-N ist nur für SM-1FP

- ① Druckschalter
- ② Schalter I
- ③ Schalter II
- ④ Motoreinheit
- ⑤ Mixerstab
- ⑥ Quirlhalter
- ⑦ Quirl
- ⑧ Hackschalendeckel
- ⑨ „S“-Schneide b
- ⑩ Hackschale (500 ml)
- ⑪ Abdeckung
- ⑫ Gefäß (800 ml)



## GEBRAUCH

### *So verwenden Sie den Stabmixer*

Der Stabmixer ist ideal zum Zubereiten von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise und Babyahrung sowie zum Mixen und für Milkshakes.

1. Schrauben Sie den Kunststoff- oder Edelmix auf die Motoreinheit, bis er einrastet.
2. Führen Sie den Stabmixer ins Gefäß. Dann wählen Sie die Geschwindigkeit (1 bis 5) oder drücken auf Schalter I oder Schalter II.
3. Schrauben Sie nach Gebrauch den Mixer von der Motoreinheit ab.
4. Sie können den Stabmixer im Messbecher und in jedem anderen Gefäß verwenden.
5. Lassen Sie den Stabmixer nicht länger als jeweils 1 Minute laufen.
6. **Vorsicht:** Die Schneide ist sehr scharf!



### *So verwenden Sie den Hackaufsatz*

Der Hackaufsatz ist perfekt für harte Lebensmittel wie etwa zum Zerhacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, Trockenpflaumen usw. Verwenden Sie den Hackaufsatz nicht für sehr harte Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner.

Vor dem Hacken:

1. Nehmen Sie vorsichtig die Kunststoffabdeckung von der Schneide ab.  
**Vorsicht:** Die Schneide ist sehr scharf! Halten Sie sie immer am oberen Plastikteil.
2. Setzen Sie die Schneide auf den Stift in der Mitte der Hackschale. Drücken Sie die Schneide herunter und schließen Sie die Schale. Stellen Sie die Hackschale immer auf die rutschfeste Unterlage.
3. Geben Sie Lebensmittel in die Hackschale.
4. Setzen Sie den Deckel auf die Hackschale.
5. Schrauben Sie die Motoreinheit auf den Deckel der Hackschale, bis sie einrastet.



6. Drücken Sie Schalter II, um den Hacker zu bedienen. Halten Sie während des Betriebs die Motoreinheit mit einer Hand und die Hackschale mit der anderen Hand fest.
7. Schrauben Sie nach Gebrauch die Motoreinheit vom Deckel der Hackschale ab.
8. Dann nehmen Sie den Deckel der Hackschale ab und nehmen vorsichtig die Schneide heraus.
9. Entfernen Sie die zerkleinerten Lebensmittel aus der Hackschale.



#### Verarbeitungsanleitung (für 500 ml Hackschale)

<i>Lebensmittel</i>	<i>Höchstmenge</i>	<i>Betriebszeit</i>	<i>Vorbereitung</i>
Fleisch	250 g	8 Sek.	1-2 cm
Kräuter	50 g	8 Sek.	
Nüsse	100 g	8 Sek.	
Käse	100 g	5 Sek.	1-2 cm
Brot	80 g	5 Sek.	2 cm
Zwiebeln	150 g	8 Sek.	2 cm
Kekse	150 g	6 Sek.	2 cm
Weiches Obst	200 g	6 Sek.	1-2 cm

### *So verwenden Sie den Quirl*

Verwenden Sie den Quirl nur zum Schlagen von Sahne und Eiweiß und Vermischen von Biskuitteig und Fertigdesserts.

1. Stecken Sie den Quirl in den Quirlhalter und schrauben Sie das Getriebe auf die Motoreinheit, bis es einrastet.
2. Führen Sie den Quirl in ein Gefäß und wählen Sie erst dann die Geschwindigkeit (1 bis 5) oder drücken auf Schalter 1 oder Schalter 2.
3. Lassen Sie den Quirl nicht länger als jeweils 2 Minute laufen.
4. Schrauben Sie nach Gebrauch das Getriebe von der Motoreinheit ab. Dann ziehen Sie den Quirl aus dem Getriebe.

### REINIGUNG

1. Wischen Sie die Motoreinheit und den Deckel der Hackschüssel nur mit einem feuchten Tuch ab. Alle anderen Teile können im Geschirrspüler gespült werden. Nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmittel sollten Sie die Schneiden aber sofort abspülen.
2. Achten Sie auch darauf, im Geschirrspüler das Spülmittel oder den Entkalker nicht zu hoch zu dosieren.
3. Bei der Verarbeitung von Speisen mit Farbe können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Reiben Sie diese Teile mit Pflanzenöl ein, bevor Sie sie in den Geschirrspüler stellen.
4. Die Schneiden sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig!
5. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Stecker heraus. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser!



## GARANTIE

Wilfa gewährt ab dem Kaufdatum 5 Jahre Garantie auf dieses Produkt. Die Garantie deckt Fabrikationsmängel oder Defekte ab, die während der Garantiezeit auftreten. Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis gegenüber dem Händler, wenn Sie Ihre Garantie in Anspruch nehmen.

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

- Überlastung des Produkts
- Teile, die normal abgenutzt sind

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



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt EU-weit 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, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. 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 für ein umweltfreundliches Recycling übernommen werden.

---



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

[wilfa.com](http://wilfa.com)

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product gaat gebruiken en bewaar deze voor naslag.

<i>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</i> .....	13
Productoverzicht .....	15
Gebruik.....	16
Reinigen .....	18

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd, dient te allen tijde de stekker uit het stopcontact gehaald te worden.
- Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken, moet worden gecontroleerd of de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken voordat het volledig in elkaar is gezet. Bovendien moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald als het apparaat wordt gedemonteerd of als de meseenheid wordt gehanteerd.
- De motoreenheid, het snoer en de stekker mogen niet nat worden.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of een werkoppervlak hangen, of in contact komen met hete oppervlakken.
- Korte werking. Het apparaat niet langer dan 1 minuut gebruiken en voor harde ingrediënten niet langer dan 10 seconden.
- Voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd, of zonder supervisie wordt achtergelaten, dient het te allen tijde losgekoppeld te worden van de netvoeding.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuigelijke of geestelijke beperking en/of door mensen die een gebrek aan ervaring of kennis hebben, als zij het apparaat onder toezicht gebruiken en/of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat veilig kan worden gebruikt en de hieraan gerelateerde gevaren hebben begrepen.
- Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken.
- Nooit accessoires van andere fabrikanten gebruiken.
- Bij onjuist gebruik bestaat er een potentieel risico op letsel. Voorzichtigheid moet in acht worden genomen bij het hanteren van de scherpe messen, het legen van de kom of beker en tijdens het reinigen.
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, de servicetechnicus of soortgelijke gekwalificeerde personen, zodat gevaarlijke situaties worden voorkomen.
- Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.

## PRODUCTOVERZICHT

Accessoire H-N is uitsluitend bestemd voor de SM-1FP

- ① Lage snelheid-schakelaar
- ② Schakelaar I
- ③ Schakelaar II
- ④ Motoreenheid
- ⑤ Mengstaaf
- ⑥ Gardehouder
- ⑦ Garde
- ⑧ Deksel hakbeker
- ⑨ 'S'-mes b
- ⑩ Hakbeker 500 ml
- ⑪ Beschermkap
- ⑫ Mengkom 800 ml



## GEBRUIK

### *Hoe de staafmixer moet worden gebruikt*

De staafmixer is uiterst geschikt voor het bereiden van dipsausjes, sausen, soepen, mayonaise en babyvoeding, evenals voor het mengen en voor milkshakes.

1. Draai de kunststof of roestvrij stalen mengstaaf op de motoreenheid, totdat deze vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de mengkom. Kies vervolgens snelheid 1-5, of druk op schakelaar I of schakelaar II om de staafmixer te activeren.
3. Na gebruik de mengstaaf van de motoreenheid afdraaien.
4. U kunt de staafmixer zowel in de maatbeker als in enige andere mengkom gebruiken.
5. De staafmixer niet langer dan 1 minuut gebruiken.
6. **Let op:** de meseenheid is erg scherp!



### *Hoe de hakmachine moet worden gebruikt*

De hakmachine is perfect geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen, enz. Geen extreem harde ingrediënten hakken, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Vóór het hakken:

1. Voorzichtig de kunststof beschermkap van de meseenheid verwijderen. **Let op:** de meseenheid is erg scherp! Altijd aan het bovenste kunststof gedeelte vasthouden.
2. De meseenheid op de middelste pen van de hakbeker plaatsen. De meseenheid omlaag duwen en de hakbeker vergrendelen. De hakbeker altijd op de antislip-basis plaatsen.
3. De ingrediënten in de hakbeker plaatsen.
4. Het deksel van de hakbeker op de hakbeker plaatsen.
5. De motoreenheid op de hakbeker draaien totdat deze vastklikt.



6. Kies schakelaar II om de hakmachine te activeren. Tijdens de werking moet de motoreenheid met de ene hand worden vastgehouden en de hakbeker met de andere hand.
7. Na gebruik moet de motoreenheid van het deksel van de hakbeker worden gedraaid.
8. Daarna het deksel van de hakbeker afnemen en voorzichtig de meseenheid uitnemen.
9. De verwerkte ingrediënten uit de hakbeker verwijderen.



*Richtlijnen voor de verwerking (voor de hakbeker 500 ml)*

<i>Ingrediënten</i>	<i>Maximum</i>	<i>Bedieningstijd</i>	<i>Vorbereiding</i>
vlees	250 gr.	8 sec.	1-2 cm
kruiden	50 gr.	8 sec.	
noten	100 gr.	8 sec.	
kaas	100 gr.	5 sec.	1-2 cm
brood	80 gr.	5 sec.	2 cm
uien	150 gr.	8 sec.	2 cm
koekjes	150 gr.	6 sec.	2 cm
zacht fruit	200 gr.	6 sec.	1-2 cm

### *Hoe de garde moet worden gebruikt*

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom, het slaan van eiwit en het mengen van biscuitbeslag en voorgemengde desserts.

1. Steek de garde in de gardehouder en draai vervolgens de gardehouder op de motoreenheid totdat deze vastklikt.
2. Plaats de garde in een mengkom. Kies vervolgens snelheid 1-5, of druk op schakelaar I of schakelaar II om de garde te activeren.
3. De garde niet langer dan 2 minuten gebruiken.
4. Na gebruik de garde van de motoreenheid afdraaien. Daarna de garde uit de gardehouder verwijderen.

### REINIGEN

1. De motoreenheid en het deksel van de hakbeker alleen met een vochtige doek reinigen. Alle overige delen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Als echter producten met veel zout werden bereid, moet de meseenheid direct worden afgespoeld.
2. Ook moet zorgvuldigheid in acht worden genomen opdat geen overmaat aan afwasmiddel of ontkalkingsmiddel in uw vaatwasmachine wordt gebruikt.
3. Als gekleurde ingrediënten worden gebruikt, kunnen de kunststof delen van het apparaat verkleuren. Deze delen afnemen met plantaardige olie voordat deze in de vaatwasmachine worden geplaatst.
4. Wees voorzichtig, de meseenheid is erg scherp.
5. Haal vóór de reiniging van het apparaat de stekker uit het stopcontact.

De motoreenheid niet in water onderdompelen!



## GARANTIE

Wilfa geeft 5 jaar garantie op dit product vanaf de dag van aankoop. De garantie dekt productiefouten of defecten die zich voordoen tijdens de garantieperiode. Uw aankoopbon is uw garantiebewijs voor de verkoper als u aanspraak maakt op uw garantie. De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassing gekocht en gebruikt werden. De garantie is niet geldig als het product voor commerciële doeleinden wordt gebruikt. De garantie is niet geldig als het product onjuist of nalatig werd gebruikt, als de Wilfa-instructies niet zijn opgevolgd, als het apparaat is aangepast of een onbevoegde reparatie is uitgevoerd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

- Overbelasting van het product
- Onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn

De handleiding is ook beschikbaar op onze website; [wilfa.com](http://wilfa.com)



Deze markering geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijk afval weggegooid mag worden. Om mogelijke schade aan het milieu of voor de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerd afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier voor hergebruik aangeboden te worden om het hergebruik van materialen te stimuleren. Om uw gebruikte apparatuur in te leveren, maakt u gebruik van de plaatselijke inlever- en verzamel-systemen, of neemt u contact op met de winkel waar het product werd gekocht. Zij kunnen dit product voor het milieuverantwoord en veilig recyclen afvoeren.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

[wilfa.com](http://wilfa.com)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

<i>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</i>	<i>21</i>
Opis ogólny produktu .....	23
Korzystanie z urządzenia .....	24
Czyszczenie .....	26

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed jego demontażem, montażem i czyszczeniem.
- Przed podłączeniem do prądu sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie podłączaj urządzenie do prądu, dopóki nie zostanie całkowicie zmontowane, i zawsze odłączaj je z prądu przed demontażem i obsługą ostrzy.
- Nie dopuść do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu ani wtyczki.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub powierzchni roboczej, ani aby dotykał gorącej powierzchni.
- Włączaj na krótko. Nie włączaj urządzenia na dłużej niż 1 minutę, a w przypadku twardych produktów — nie dłużej niż 10 sekund.
- Zawsze odłączaj urządzenie z prądu, jeśli pozostaje bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem i czyszczeniem.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy,

pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz o ile taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń.

- Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.
- Nigdy nie używaj akcesoriów od innych producentów.
- Niewłaściwe użytkowanie grozi obrażeniami. Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrzy tnących, opróżniania pojemnika i czyszczenia.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych.

## OPIS OGÓLNY PRODUKTU

Przystawka H-N jest przeznaczona tylko dla modelu SM-1FP

- ① Włacznik „łagodny start”
- ② Przełącznik I
- ③ Przełącznik II
- ④ Korpus z silnikiem
- ⑤ Końcówka blendująca
- ⑥ Uchwyt trzepaczki
- ⑦ Trzepaczka
- ⑧ Pokrywa pojemnika do siekania
- ⑨ Ostrze „S”
- ⑩ Pojemnik do siekania 500 ml
- ⑪ Osłona
- ⑫ Naczynie 800 ml



## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

### Korzystanie z blendera ręcznego

Blender ręczny to doskonałe narzędzie do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu i posiłków dla dzieci, a także do miksowania oraz koktajli mlecznych.

1. Załóż końcówkę blendującą (z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej) na korpus silnika i obróć w celu zatrzasknięcia.
2. Włóż blender do naczynia. Następnie wybierz prędkość od 1 do 5 lub naciśnij przełącznik I lub przełącznik II, aby włączyć urządzenie.
3. Po zakończeniu korzystania z urządzenia zdejmij końcówkę blendującą z korpusu silnika.
4. Blendera ręcznego możesz używać w naczyniu ze skalą lub w dowolnym innym naczyniu.
5. Nie włączaj blendera na dłużej niż 1 minutę.
6. **Przeostroga:** krawędzie tnące są bardzo ostre!



### Korzystanie z przystawki do siekania

Przystawka do siekania doskonale nadaje się do produktów twardych, takich jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchewki, orzechy włoskie, migdały, suszone śliwki itp. Nie używaj jej do siekania skrajnie twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muskatołowa, kawa ziarnista lub ziarna zbóż.

Przed siekaniem:

1. Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrza. **Przeostroga:** krawędzie tnące są bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną część z tworzywa.
2. Załóż ostrze na środkowy bolec w pojemniku do siekania. Dociśnij ostrze w dół i zablokuj pojemnik. Zawsze stawiaj pojemnik do siekania na antypoślizgowej powierzchni.
3. Włóż produkty żywnościowe do pojemnika do siekania.
4. Załóż pokrywkę na pojemnik do siekania.



5. Włóż korpus silnika do otworu w pokrywie i obróć w celu zatrzasknięcia.
6. Naciśnij przełącznik II, aby uruchomić przystawkę do siekania. Podczas pracy przytrzymuj korpus silnika jedną ręką, a pojemnik do siekania drugą.
7. Po użyciu odblokuj korpus silnika i odłącz go od pokrywy pojemnika do siekania.
8. Następnie zdejmij pokrywę i ostrożnie wyciągnij ostrze.
9. Opróżnij pojemnik z posiekanych produktów.



#### Siekanie różnych produktów (dla pojemnika do siekania 500 ml)

Produkt	Maks. ilość	Czas pracy	Przygotowanie
mięso	250 g	8 s	1–2 cm
ziola	50 g	8 s	
orzechy	100 g	8 s	
ser	100 g	5 s	1–2 cm
pieczywo	80 g	5 s	2 cm
cebula	150 g	8 s	2 cm
herbatniki	150 g	6 s	2 cm
miękkie owoce	200 g	6 s	1–2 cm

### Korzystanie z trzepaczki

Trzepaczki używaj tylko do ubijania śmietany, ubijania białek jajek oraz do miksowania ciasta biszkoptowego i gotowych mieszanek deserowych.

1. Włóż trzepaczkę do uchwyty trzepaczki, a następnie obróć przekładnię na korpusie silnika w celu zablokowania.
2. Umieść trzepaczkę w naczyniu. Wybierz prędkość od 1 do 5 lub naciśnij przełącznik I lub przełącznik II, aby włączyć urządzenie.
3. Nie włączaj trzepaczki na dłużej niż 2 minuty.
4. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz przekładnię w korpusie silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.

### CZYSZCZENIE

1. Korpus silnika i pokrywę pojemnika do siekania można czyścić tylko zwilżoną szmatką. Pozostałe części można myć w zmywarce. Jednak po kontakcie z bardzo słonymi produktami należy od razu opłukać ostrze.
2. Ponadto nie należy używać nadmiernej ilości środka czyszczącego ani odkamieniacza w zmywarce.
3. W przypadku przetwarzania produktów barwiących części urządzenia wykonane z tworzywa sztucznego mogą się zabarwić. W takiej sytuacji należy je natrzeć olejem roślinnym przed włożeniem do zmywarki.
4. Zachowaj ostrożność, krawędzie tnące są bardzo ostre.
5. Odłącz urządzenie z prądu przed czyszczeniem.

Nie zanurzaj korpusu silnika w wodzie!



## GWARANCJA

Firma Wilfa udziela 5-letniej gwarancji na ten produkt od dnia zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub wady powstałe w okresie gwarancyjnym. W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji dowodem dla sprzedawcy jest paragon lub inny dokument potwierdzający zakup.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione i używane na potrzeby indywidualnych gospodarstw domowych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

- Przeciążenia produktu
- Części, które używają się w wyniku normalnej eksploatacji

Instrukcja obsługi jest także dostępna na naszej stronie internetowej: [wilfa.com](http://wilfa.com)



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucone wraz z odpadami komunalnymi. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów,

■ należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy przekazać je do właściwego punktu odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. Sprzedawca może przekazać taki produkt do bezpiecznego dla środowiska zakładu recyklingu.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

[wilfa.com](http://wilfa.com)

Lire intégralement la notice et la conserver pour consultation ultérieure.

<i>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</i> .....	29
Aperçu du produit.....	31
Utilisation .....	32
Nettoyage .....	34

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Toujours débrancher l'appareil avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Avant tout branchement, vérifier que la tension du secteur correspond à la tension nominale de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avant qu'il ne soit monté et toujours le débrancher avant son démontage ou avant toute manipulation des lames.
- Ne pas laisser mouiller le moteur, le cordon ou la prise.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne pend pas du rebord d'une table ou d'un plan de travail ou touche des surfaces chaudes.
- Temps d'utilisation court. Ne jamais utiliser l'appareil plus d'une minute, et ne jamais utiliser avec des aliments durs pendant plus de 10 secondes.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il doit rester sans surveillance, et avant tout assemblage, désassemblage et nettoyage.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de la

- machine, et si elles ont conscience des risques inhérents.
- Interdiction aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'accessoires d'autres fabricants.
- Toute utilisation contre-indiquée entraîne un danger de blessures. Faire preuve de prudence lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du récipient et du nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne de compétences similaires pour éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à usage personnel et non à usage commercial.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

Accessoire H-N uniquement pour SM-1FP

- ① Commutateur
- ② Niveau I
- ③ Niveau II
- ④ Moteur
- ⑤ Bâton
- ⑥ Porte-fouet
- ⑦ Fouet
- ⑧ Couvrele du bol de hachage
- ⑨ Lame en « S »
- ⑩ Bol de hachage de 500 ml
- ⑪ Couvrele
- ⑫ Récipient de 800 ml



## UTILISATION

### *Comment se servir du mélangeur à main*

Ce mélangeur convient parfaitement à la préparation de sauce, de soupe, de mayonnaise, de petits pots pour bébé et pour les milkshakes et les mélanges divers.

1. Tourner le bâton du mélangeur en plastique ou en inox sur le moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Introduire le mélangeur à main dans le récipient. Choisir ensuite la vitesse de 1 à 5 ou mettre le commutateur sur le niveau I ou II pour le mettre en marche.
3. Ôter le bâton du mixeur du moteur après utilisation.
4. Il est possible de se servir du mélangeur à main dans un gobelet gradué comme dans tout autre récipient.
5. Ne pas exercer le mélangeur à main plus d'1 minute.
6. Mise en garde : lame très tranchante !



### *Comment se servir du hacheur*

Le hacheur convient parfaitement aux aliments durs comme la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc. Toutefois, ne pas s'en servir pour les aliments extrêmement durs comme es glaçons, les noix de muscade, grains de café et céréales.

Avant utilisation :

1. Retirer soigneusement le couvercle en plastique de la lame. **Mise en garde** : lame très tranchante ! Toujours la tenir par la partie plastique supérieure.
2. Placer la lame sur la tige centrale du bol de hachage. Appuyer sur la lame et verrouiller le bol. Toujours placer le bol de hachage sur la base antiglisse.
3. Introduire la nourriture dans le bol de hachage.
4. Poser le couvercle sur le bol de hachage.
5. Tourner le moteur sur le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille.



6. Sélectionner « II » sur le commutateur pour faire marcher le hacheur. Durant le hachage, maintenir le moteur d'une main et tenir le bol de hachage de l'autre main.
7. Après utilisation, arrêter le moteur sur le couvercle pour le retirer.
8. Retirer par la suite le couvercle du bol de hachage. Retirer délicatement la lame.
9. Retirer les aliments hachés du bol de hachage.



*Mode d'emploi (pour un bol de hachage d'une capacité de 500 ml)*

<i>Nourriture</i>	<i>Maximum</i>	<i>Temps de traitement</i>	<i>Préparation</i>
Viande	250 g	8 sec	1 à 2 cm
Herbes	50 g	8 sec	
Noix	100 g	8 sec	
Fromage	100 g	5 sec	1 à 2 cm
Pain	80 g	5 sec	2 cm
Oignons	150 g	8 sec	2 cm
Biscuits	150 g	6 sec	2 cm
Fruits tendres	200 g	6 sec	1 à 2 cm

### *Comment se servir du fouet*

Ne se servir du fouet que pour de la crème fouettée, pour battre des blancs d'œuf ou pour mélanger des gâteaux éponges et préparations de dessert toutes faites.

1. Insérer le fouet dans le porte-fouet, puis tourner l'engrenage du moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Placer le fouet dans le récipient juste après. Choisir la vitesse de 1 à 5 ou mettre le commutateur sur le niveau 1 ou 2 pour le mettre en marche.
3. Ne pas exercer le fouet plus de 2 minutes.
4. Ôter l'engrenage du moteur après utilisation. Retirer ensuite le fouet de l'engrenage.

## NETTOYAGE

1. Nettoyer le moteur et le couvercle du bol uniquement avec un chiffon humide. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Toutefois, les lames sont à rincer immédiatement après le traitement de nourriture très salée.
2. Veiller également à ne pas ajouter une quantité excessive de détartrant ou de détergent dans le lave-vaisselle.
3. Pour le traitement de nourriture colorée, les composants plastiques de l'appareil peuvent se décolorer. Les essuyer à l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Les lames sont très tranchantes. Agir avec grande prudence.
5. Débrancher l'appareil avant le nettoyage.

Ne pas immerger le moteur dans l'eau !



## GARANTIE

Wilfa accorde une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. La garantie couvre les défauts de production ou les anomalies survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat sert de preuve à montrer au détaillant pour tout recours garantie.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés pour un usage domestique. Elle n'est pas valide en cas d'utilisation commerciale du produit. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou de mise sous tension erronée ou en cas de :

- Surcharge du produit
- Pièces concernées par une usure naturelle

Le manuel d'instructions est également disponible sur notre site Web : [wilfa.com](http://wilfa.com)



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage de l'environnement ou risque sur la santé de l'Homme dû à une élimination des déchets inadéquate, recycler en toute responsabilité pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner le dispositif usagé, recourir aux systèmes de recueil et retour ou faire appel au fournisseur du produit. Ils pourront reprendre le produit pour un recyclage sécurisé environnemental.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

[wilfa.com](http://wilfa.com)



in homes since 1948

SM-1FP\_SM-1B\_20\_02\_B

AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

[wilfa.com](http://wilfa.com)