

English

Important

- Read the instructions for use and have a good look at the illustrations before using the appliance.
- The chopper accessory can only operate if the foodprocessor bowl and cover have been placed correctly.
- Avoid touching the (sharp) blades.
- Keep the chopper blades out of children's reach.
- Do not fill with ingredients hotter than 80° C (approx. 175° F).
- To prevent spillage, do not overfill.
- The chopper is suitable for making babyfood and mayonnaise as well as for chopping e.g. nuts, meat, onions, hard cheese, fruit, garlic, parsley and other herbs.

Making the chopper ready for use (fig. 2 - 7)

- Position the chopper blades and the axis first (fig. 2).
- Then put the ingredients into the chopping beaker and on top of the blades (fig. 3).
- Unscrew the screw-cap on the top side of your food processor (fig. 4).
- Position the chopping beaker in the mounting hole of your food processor (fig. 5).
- Position the cover over the chopping beaker (fig. 6).
- Turn the cover clockwise until locked (fig. 7). For disassembling proceed in reverse.

Tips

- Pre-cut larger ingredients into cubes of approx. 2 cm (1").
- When processing cooked food: let it cool down for several minutes before putting it into the beaker. (Max. temperature = 80° C / 175° F.)

Cleaning

All items of the accessory can be washed in hot soapy water. Do not clean in a dishwasher. The axis and the blades unit can be separated and removed for cleaning (fig. 7).

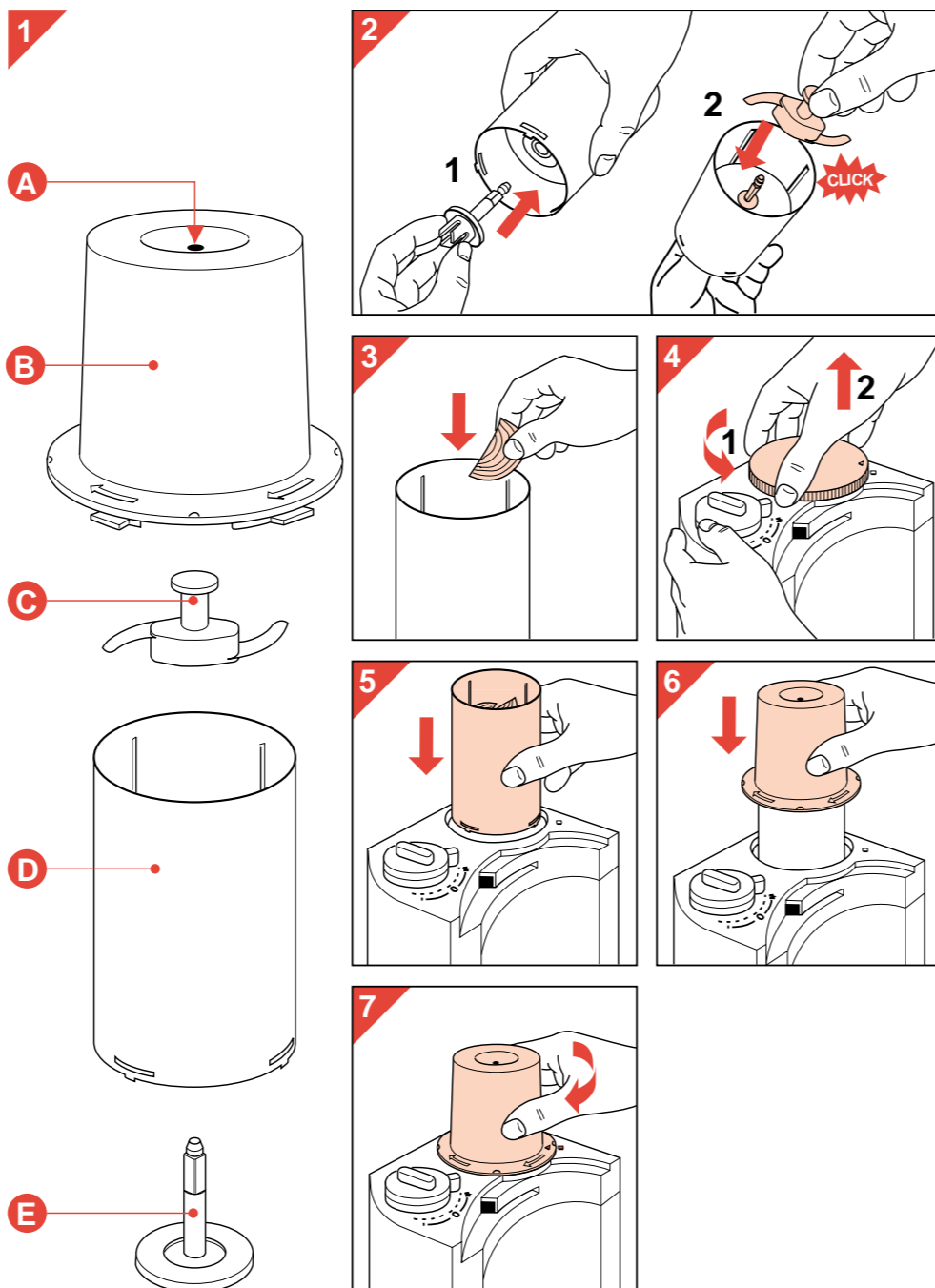
Guarantee

For guarantee conditions please refer to the guarantee conditions with your food processor.

General description (fig. 1)

- Aperture (for gradually adding liquid e.g. oil when making mayonnaise or dressing)
- Cover
- Blades unit
- Chopping beaker
- Axis

Ingredients	Maximum quantity	Switch position	Remarks
Onions	¼ onion	M	Cut into pieces.
Meat	100 grams	M	Uncooked: in pieces of 2 cm (1").
Parsley	10 grams	M	
Fruit	125 grams	4	Uncooked: in pieces of 2 cm (1").
Baby food	150 grams	4	Cooked: in pieces of 2 cm (1").
Garlic	6-8 cloves	M	Wash immediately after use.
Parmesan cheese	75 grams	4	Firm, crustless: in pieces of 2 cm (1").
Nuts	25 grams	M - 4	Without shell. Fine chopping.
Mayonnaise	1 egg yolk	3	Ingredients at room temperature.
Dressing	75 ml	3	



Deutsch

Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Der Zerkleinerer-Zusatz kann nur dann verwendet werden, wenn Becher und Deckel der Küchenmaschine korrekt eingesetzt sind.
- Berühren Sie nicht die Messer; sie sind sehr scharf!
- Halten Sie Kinder von den Messern fern.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen.
- Füllen Sie keine Zutaten ein, die heißer sind als 80° C.
- Füllen Sie, um Spritzer zu vermeiden, nicht zu viel in das Gerät.
- Der Zerkleinerer ist geeignet, sowohl Babynahrung und Mayonnaise zuzubereiten, wie Nüsse, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, Obst, Knoblauch, Petersilie und andere Kräuter zu zerkleinern.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- Einfüllöffnung, um langsam Flüssigkeiten hinzugeben, z.B. bei der Zubereitung von Mayonnaise und Salatsaucen
- Deckel
- Messereinheit
- Becher
- Anschlußstück

Zutaten	Höchstmenge	Schalterstellung	Bemerkungen
Zwiebeln	¼ Zwiebel	M	In Stücke schneiden
Fleisch	100 g	M	Roh, Würfel von 2 cm
Petersilie	10 g	M	
Obst	125 g	4	Roh, Würfel von 2 cm
Babynahrung	150 g	4	Gekocht, Würfel von 2 cm
Knoblauch	6-8 Zehen	M	Nach Gebrauch sofort auswaschen
Parmesankäse	75 g	4	Fest, ohne Rinde, Würfel von 2 cm
Nüsse	25 g	M-4	Ohne Schalen. Feinhacken
Mayonnaise	1 Eigelb	3	Zutaten in Raumtemperatur
Salatsauce	75 ml	3	

Vor dem Gebrauch (Abb. 2 bis 7)

- Setzen Sie zuerst die Messereinheit und das Anschlußstück ein (Abb. 2).
- Geben Sie dann die Zutaten auf die Messereinheit im Becher (Abb. 3).
- Schrauben Sie den Schraubendeckel oben von der Küchenmaschine ab (Abb. 4).
- Setzen Sie den Becher des Zerkleinerers in den Einsatz auf dem Motorgehäuse (Abb. 5).
- Setzen Sie den Deckel auf den Becher des Zerkleinerers (Abb. 6).
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er schließt (Abb. 7).
- Zum Abnehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweise

- Schneiden Sie größere Stücke zuvor in Würfel von 2 cm Kantenlänge.
- Wenn Sie gekochte Zutaten verwenden, so lassen Sie diese einige Minuten abkühlen, bis sie maximal 80° C warm sind, bevor Sie den Becher damit füllen.

Reinigung

Alle Teile des Zerkleinerers können in warmem Wasser abgewaschen werden, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Diese Teile sind nicht spülmaschinenfest! Das Anschlußstück und die Messereinheit können zur Reinigung herausgenommen und gesondert gereinigt werden.

Garantie

Beachten Sie bitte die Garantiebestimmungen in der Gebrauchsanweisung zu Ihrer Küchenmaschine.

Español

Importante

- Lean el modo de empleo, observando las ilustraciones al mismo tiempo, antes de usar el aparato por primera vez.
- El accesorio triturador sólo puede funcionar si se han colocado correctamente el cuenco del procesador de alimentos y la tapa.
- Eviten tocar las cuchillas (¡cortan!).
- Mantengan las cuchillas del aparato durante más de tres minutos seguidos.
- No echen ingredientes a temperaturas superiores a 80° C.
- No llenen el aparato con exceso, para evitar salpicaduras.
- El triturador sirve para hacer alimentos infantiles y mayonesa, así como para triturar nueces, carne, cebollas, queso duro, frutas, ajos, perejil y otras hierbas.

Descripción general (fig. 1)

- Abertura (para agregar poco a poco líquidos, por ejemplo, aceite al hacer mayonesa o guarniciones)
- Tapa
- Unidad de cuchillas
- Jarra del triturador
- Eje

Para dejar el triturador listo para su uso (figs. 2 - 7)

- Pongan las cuchillas y el eje en primer lugar (fig. 2).
- Después enciema los ingredientes en la jarra de triturar, encima de las cuchillas (fig. 3).
- Desatornillen la tapa de la parte superior del procesador de alimentos (fig. 4).
- Coloquen la jarra de triturar en el hueco de montaje del procesador (fig. 5).
- Pongan la tapa de la jarra (fig. 6).
- Hagan girar esta tapa a derechas hasta que quede bloqueada (fig. 7).
- Para desmontar el conjunto, procedan en orden inverso.

Consejos

- Los ingredientes de gran tamaño, córtenlos en cubos de unos 2 cm de arista aproximadamente.
- Cuando procesen alimentos cocidos, dejen que se enfrién durante unos minutos, antes de echarlos en la jarra (la temperatura máxima será de unos 80° C).

Limpeza

Todos los elementos del accesorio pueden lavarse en agua caliente jabonosa. No los pongan en el lavavajillas. El eje de la unidad de cuchillas puede separarse y quitarse para su limpieza (fig. 7).

Garantía

Por cuanto se refiere a las condiciones de la garantía, consulten las correspondientes al procesador de alimentos que posean.

Ingredientes	Cantidad máxima	Posición conmutador	Observaciones
Cebollas	¼ cebolla	M	Cortar en trozos
Carne	100 g	M	Cruda: en cubos de 2 cm
Perejil	10 g	M	
Fruta	125 g	4	Cruda: en cubos de 2 cm
Alimentos niños	150 g	4	Cocido: en cubos de 2 cm
Ajo	6-8 dientes	M	Lavar inmediatamente
Queso parmesano	75 g	4	Curado, sin corteza: en cubos de 2 cm
Nueces	25 g	M - 4	Sin cáscara: triturado fino
Mayonesa	1 yema	3	Ingredientes a la temperatura ambiente
Guarniciones	75 ml	3	

Nederlands

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle plaatjes voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Het fijnrijder hulpstuk kan alleen werken indien eerst de kom en het deksel van de foodprocessor goed op hun plaats zijn gezet.
- Vermijd het (scherpe!) mes aan te raken.
- Houd het mes van de fijnrijder buiten het bereik van kinderen.
- Vul de beker niet met ingrediënten die warmer zijn dan 80° C.
- Voorom morsen. Doe niet teveel ingrediënten in de fijnrijder.
- De fijnrijder kan worden gebruikt voor het bereiden van babyvoedsel en mayonaise, en tevens voor het hakken van bijvoorbeeld nootjes, vlees, uien, harde kaas, fruit, knoflook, peterselie en andere kruiden.

Voor gebruik gereedmaken (fig. 2 - 7)

- Plaats eerst de messen en de aandrijfjas (fig. 2).
- Doe vervolgens het te bewerken voedsel in de beker (bovenop de messen) (fig. 3).
- Draai de afdekplaat aan de bovenzijde van uw foodprocessor los (fig. 4).
- Zet de hakbeker in de montage-opening (fig. 5).
- Plaats het deksel over de hakbeker (fig. 6).
- Draai het deksel vast (rechtsom) (fig. 7).
- Het uit elkaar nemen verloopt in omgekeerde volgorde en richting.

Tips

- Snijid grotere stukken vóór tot stukjes van ca. 2 cm.
- Als u gekookt voedsel wilt fijnmaken, laat het dan een aantal minuten afkoelen voordat u het in de beker doet. (Max. temperatuur = 80° C.)

Schoonmaken

Alle delen van de fijnrijder kunnen worden afgewassen in heet sop. Niet schoonmaken in de afwasmachine. Voor het schoonmaken kunt u de messen van de aandrijfjas trekken.

Garantie

Zie de garantievoorwaarden bij uw foodprocessor.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- Opening (voor het geleidelijk toevoegen van vloeistof, bijv. olie tijdens het bereiden van mayonaise of dressing)
- Deksel
- Messen
- Hakbeker
- Aandrijfjas

Ingrediënten	Maximum hoeveelheid	Stand v/d schakelaar	Opmerkingen
Uien	¼ ui	M	In stukken snijden.
Vlees	100 gram	M	Ongekookt: in stukjes van 2 cm.
Peterselie	10 gram	M	
Fruit	125 gram	4	Ongekookt: in stukjes van 2 cm.
Babyvoedsel	150 gram	4	Gekookt, in blokjes
Knoflook	6-8 teentjes	M	Meteen na gebruik afwassen.
Parmesaanse kaas	75 gram	4	Stevig, korstloos, in blokjes van 2 cm.
Noten	25 gram	M - 4	Zonder dop. Fijn hakken.
Mayonaise	1 eidooier	3	Ingrediënten op kamertemperatuur.
Dressing	75 ml	3	

Français

Important

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- L'accessoire hachoir ne peut fonctionner qu'après avoir placé correctement le bol et le couvercle du robot.
- Évitez de toucher les couteaux (aiguillés!).
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 3 minutes en continu.
- Ne remplissez pas avec des aliments trop chauds (maximum 80° C).
- Ne surchargez pas afin d'éviter toute éclaboussure.
- L'appareil convient aussi bien pour préparer la nourriture pour bébé et la mayonnaise, que hacher par exemple noisettes, viande, oignons, fromage dur, fruit, ail, persil et autres herbes.

Description générale (fig. 1)

- Ouverture (pour incorporer un liquide par ex. de l'huile pendant la préparation de la mayonnaise)
- Couvercle
- Ensemble couteaux
- Bol
- Axe

Utilisation (fig. 2 à 7)

- Montez les couteaux et l'axe tout d'abord (fig. 2).
- Puis mettez les ingrédients dans le bol par-dessus les couteaux (fig. 3).
- Dévissez le bouchon sur le dessus du robot (fig. 4).
- Positionnez correctement le bol hachoir sur votre robot (fig. 5).
- Placez le couvercle sur le bol (fig. 6).
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage (fig. 7).
- Pour désassembler, procédez en sens inverse.

Conseils

- Précoupez les aliments en cubes.
- Laissez refroidir les aliments cuits quelques minutes avant de les hacher. (Température maximum = 80° C).

Nettoyage

Tous les éléments de cet accessoire peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Ne mettez pas au lave-vaisselle. Vous pouvez enlever l'axe et l'ensemble couteaux pour les nettoyer séparément (fig. 7).

Garantie

Voir mode d'emploi du robot.

Ingrédients	Quantité maximum	Position interrupteur	Remarques
Oignons	¼ d'oignon	M	Coupez en morceaux
Viande	100 g	M	Crue en cubes
Persil	10 g	M	
Fruits	125 g	4	Crus en cubes
Aliments bébé	150 g	4	Cuits en cubes
Ail	6/8 gousses	M	Rincez le bol immédiatement après utilisation
Parmesan	75 g	4	Dur sans croûte: en cubes
Noisettes	25 g	M - 4	Décortiquées. Hachez fin
Mayonnaise	1 jaune d'oeuf	3	Ingrédients à température ambiante
Assaisonnement	75 ml	3	

Português

Importante

- Leia as instruções de utilização e consulte as ilustrações antes de utilizar o aparelho.
- O acessório de corte apenas pode funcionar se o recipiente para a comida e a respectiva tampa tiverem sido bem colocados.
- Evite tocar nas lâminas (afiadas).
- Mantenha as lâminas do triturador longe do alcance das crianças.
- Não utilize o aparelho continuamente durante mais de 3 minutos.
- Não utilize ingredientes que estejam com uma temperatura superior a 80° C.
- Não encha demasiado o recipiente da comida para não transbordar.
- O aparelho é adequado para fazer comida para bebé e maionese, bem como para cortar (por exemplo, nozes, carne, cebolas, queijo rijo, fruta, alho, salsa e outras verduras).

Descrição geral (fig. 1)

- Abertura (para ir adicionando gradualmente líquido - por exemplo, óleo quando estiver a fazer maionese).
- Tampa
- Lâminas
- Recipiente de corte
- Eixo

Preparar a cortadora para ser utilizada (fig. 2 - 7)

- Posicione primeiro as lâminas e o eixo (fig. 2).
- Em seguida introduza os ingredientes no recipiente de corte e sobre as lâminas (fig. 3).
- Desenrosque a protecção existente na parte de cima do seu robot de cozinha (fig. 4).
- Posicione o recipiente de corte no orifício de montagem do robot de cozinha (fig. 5).
- Coloque a tampa sobre o recipiente de corte (fig. 6).
- Rode a tampa da direita para a esquerda até ficar trancada (fig. 7).
- Para desmontar proceda de forma inversa.

Sugestões (triturador)

- Corte previamente os ingredientes em cubos com cerca de 2 cm.
- Quando quiser utilizar comida cozinhada, deixe-a arrefecer durante alguns minutos antes de a colocar no recipiente (temperatura máxima = 80° C).

Limpeza

Todos os acessórios podem ser lavados em água quente com sabão. Não os lave numa máquina de lavar a louça. O eixo e as lâminas podem ser separados e removidos para serem limpos (fig. 7).

Garantia

Para saber as condições de garantia, consulte por favor as condições de garantia que vêm juntamente com o seu robot de cozinha.

Ingredientes	Quantidade Máxima	Posição do Comutador	Observações
Cebolas	¼ cebola	M	Cortadas em pedaços pequenos.
Carne	100 g	M	Crus: em cubos de 2 cm.
Salsa	10 g	M	
Fruta	125 g	4	Crua: em cubos de 2 cm.
Comida para bebés	150 g	4	Cozinhada: em pedaços de 2 cm.
Alho	6 - 8 dentes	M	Lave imediatamente após utilização.
Queijo parmesão	75 g	4	Rijo, sem casca: em cubos de 2 cm.
Nozes	25 g	M-4	Sem casca: cortadas em pedaços pequenos.
Maionese	1 gema de ovo	3	Ingredientes à temperatura ambiente.
Molhos	75 ml	3	

Importante

- Prima di usare l'apparecchio leggete le istruzioni d'uso ed osservate le relative illustrazioni con molta attenzione.
- L'accessorio tritattutto funziona solamente se il contenitore ed il coperchio del robot sono stati correttamente inseriti.
- Le lame sono molto affilate: non toccatele!
- Tenetevi l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Per lavorare gli ingredienti nel Tritattutto bastano pochi secondi. Non fatelo funzionare per più di 3 minuti consecutivamente.
- Non inserite ingredienti troppo caldi (max 80° C).
- Non riempitelo troppo per evitar che gli ingredienti trabocchino.
- Il tritattutto è adatto per preparare cibo per bambini, maionese, e per tritare p.e. noci, carne, cipolle, formaggio, frutta, aglio, prezzemolo ecc.

Descrizione dell'apparecchio (fig. 1)

- Apertura (per aggiungere gradatamente i liquidi p.e. olio quando preparate la maionese ecc)
- Coperchio
- Lame
- Contenitore
- Albero motore

Ingredienti	Quantità max	Posiz. interruttore	Note
Cipolle	½ di cipolla	M	Tagliatele a pezzetti
Carne	100 g	M	Cruda: pezzetti da 2 cm
Prezzemolo	10 g	M	
Frutta	125 g	4	Cruda: pezzetti da 2 cm
Cibo per bambini	150 g	4	Cotta, pezzetti
Aglio	6-8 spicchi	M	Lavate subito dopo l'uso
Parmigiano	75 g	4	Senza crosta: in pezzetti di 2 cm
Noci-nocciole	25 g	M-4	Senza guscio.
Maionese	1 tuorlo	3	Ingredienti a temperatura ambiente
Condimenti	75 ml	3	

Funzionamento (fig. 2 - 7)

- Per prima cosa inserite le lame e l'albero motore (fig. 2).
- Versate quindi gli ingredienti nel contenitore (fig. 3).
- Svitate il coperchio a vite posto sul contenitore del robot (fig. 4).
- Inserite il contenitore del tritattutto (fig. 5).
- Mettete il coperchio sul contenitore del tritattutto (fig. 6).
- Girate il coperchio in senso orario fino al fermo (fig. 7).

Per smontare il tritattutto procedete in senso inverso.

Consigli

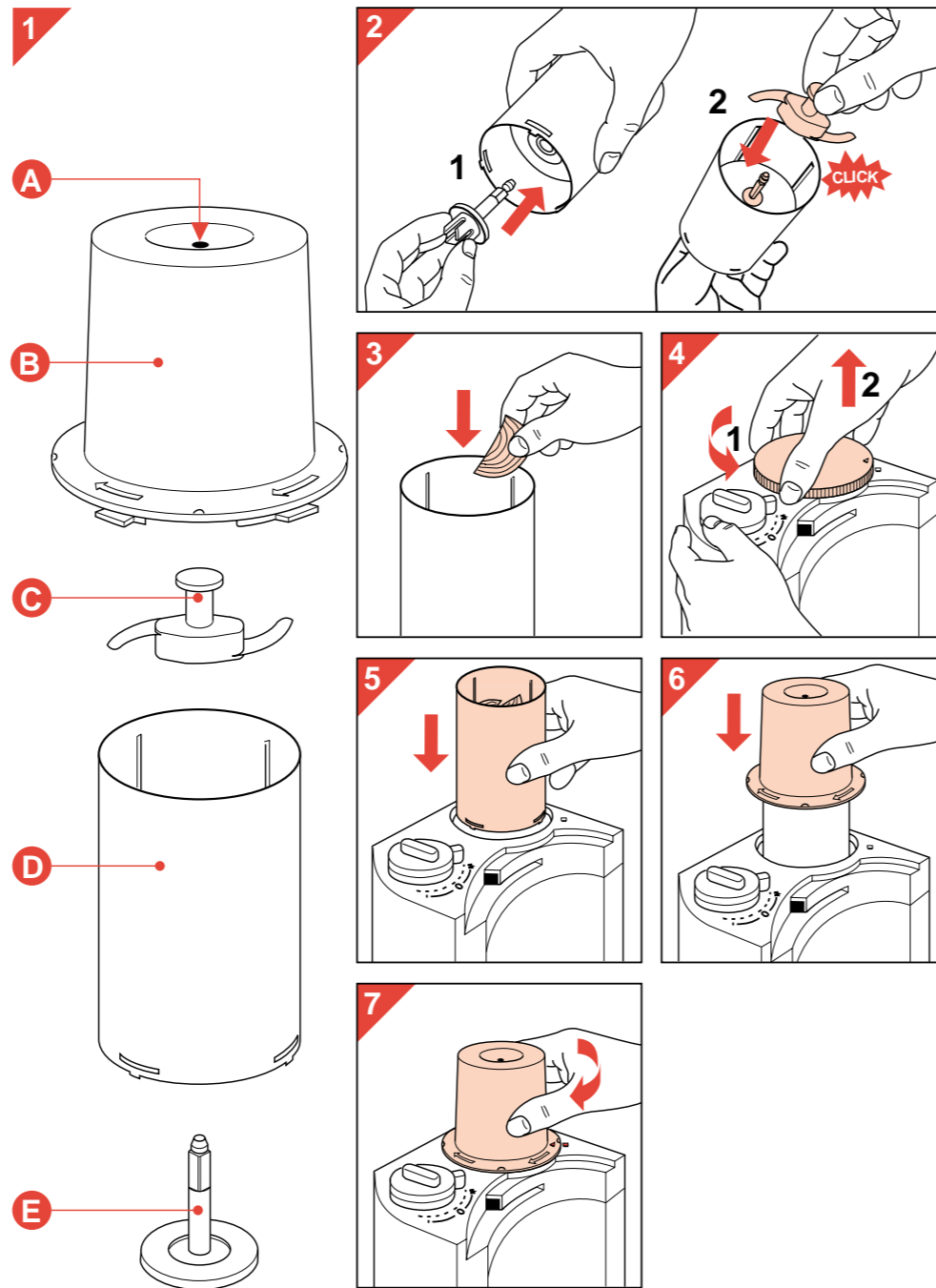
- Tagliate gli ingredienti in cubetti da 2 cm.
- Quando lavorate gli ingredienti cotti: lasciateli raffreddare per alcuni minuti prima di versarli nei bicchiere del tritattutto. (Temperatura massima: 80° C.)

Pulizia

Tutti i componenti del tritattutto si possono lavare con acqua calda e detersivo. Non lavateli in lavastoviglie. L'albero motore e le lame si possono togliere per essere lavate separatamente.

Garanzia

Ved. le istruzioni del Robot da cucina.



Viktig:

- Les bruksanvisningen og se godt på illustrasjonene før bruk.
- Hakketilbehøret kan kun betjenes når foodprocessoren balle og lokk er riktig plassert.
- Unngå å berøre knivene (skarpe!)
- Hold knivene utenfor barns rekkevidde.
- Bruk ikke hakkeren lenger enn 3 min. kontinuerlig.
- Ha ikke i ingredienser varmere enn 80 C.
- For å unngå søl, ikke overfyll.
- Hakkeren er anvendelig for å lage babyamat og majoneser så vel som å hakke f.eks. nøtter, kjøtt, løk, hard ost, frukt, hvitløk, persille og andre urter.

Generell beskrivelse:

- Åpning (for gradvis tilsetning av veske, f.eks. olje ved tilberedning av majones eller dressing)
- Deksel
- Knivenhet
- Hakkebeuger
- Akse

Klargjøring før bruk (fig. 2-7)

- Plasser hakkekniven på akselen først (fig. 2).
- Deretter ha ingrediensene i hakkebeugeret på toppen av knivene (fig. 3).
- Skrú av hetten på toppen av foodprocessoren (fig. 4).
- Plasser hakkebeugeret i monteringsåpningen på Deres foodprocessor (fig. 5).
- Plasser lokket på hakkebeugeret (fig. 6).
- Vri lokket med klokken til det låses (fig. 7). Demonter i motsatt rekkefølge.

Tips:

- Kutt på forhånd opp større ingredienser i biter på ca. 2 cm.
- Ved tilberedning av kokt mat; la den avkjøles i noen minutter før den legges i beholderen.

Rengjøring:

- Alle delene kan vaskes i varmt såpevann.
- Ikke bruk oppvaskmaskin.
- Aksen og knivenheten kan tas fra hverandre for rengjøring (fig. 7).

Reklamasjonsordning

Se bruksanvisningen for matmesteren.

Ingredienser	Maks mengde	Bryterstilling	Anmerkninger
Løk	75 g	M	Kutt i biter
Kjøtt	100 g	M	Ukokt: i biter på 2 cm.
Persille	10 g	M	
Frukt	125 g	4	Ukokt: i biter på 2 cm.
Babyamat	150 g	4	Kokt: i biter på 2 cm.
Hvitløk	6-8 kløfter	M	Vask straks etter bruk
Parmesan ost	75 g	4	Fast skorpefri i biter på 2cm.
Nøtter	25 g	M-4	Uten skall. Finhakkes
Majones	1 eggeplomme	3	Ingredienser med romtemperatur.
Dressing	75 ml	3	

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen og studer illustrationerne grundigt før hakkeren tages i brug.
- Hakketilbehøret kan kun fungere, hvis både skål og låg er rigtigt anbragt på foodprocessoren.
- Undgå at røre ved den skarpe kniv!
- Sørg altid for at hakkerens kniv er uden for børns rækkevidde.
- Hakkeren må højst køre 3 minutter ad gangen.
- Hæld ikke ingredienser der er varmere end 80 °C i hakkebægeret.
- Overfyld ikke hakkebægeret, så spild undgås.
- Hakkeren er velegnet såvel til babyamat og mayonnaise som til at hakke f.eks. nødder, kød, løg, hård ost, frugt, hvidløg, persille og andre krydderurter.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- Åbning (for gradvis tilsætning af væsker, som f.eks. olie til mayonnaise eller dressing)
- Låg
- Kniv
- Hakkebæger
- Drivaksel

Sådan gøres hakkeren klar til brug (fig. 2-7)

- Først sættes kniv og drivaksel på plads (fig. 2).
- Hæld derefter ingredienserne i hakkebægeret, oven på kniven (fig. 3).
- Skruelåget øverst på foodprocessoren skrues af (fig. 4).
- Hakkebægeret anbringes i monteringshullet på foodprocessoren (fig. 5).
- Låget sættes på hakkebægeret (fig. 6).
- Låget drejes mod højre, til det er låst (fig. 7). Hakkeren adskilles i modsat rækkefølge.

Tips

- Større ingredienser skæres i tern på ca. 2 cm.
- Tilberedning af kogte fødevarer: Afkøles i nogle minutter, før de hældes i bægeret. (Maksimum temperatur = 80°C).

Rengøring

Alle tilbehørsdelene kan vaskes i varmt sæbevand. De må ikke vaskes i opvaskemaskine. Drivakslen og kniven kan adskilles og tages ud for rengøring (fig. 7).

Garanti og service

Se brugsanvisningen for Deres foodprocessor.

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Teholeikkuri toimii vain silloin, kun monitoimikoneen kulho ja kansi on asetettu oikein paikalleen.
- Hienonusterä on hyvin terävä: varo koskemasta sitä!
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville.
- Älä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia.
- Hienonnettavien aineiden lämpötila saa olla korkeintaan 80° C.
- Älä täytä hienonnuksastia liikaa, etteivät aineet roisku.
- Teholeikkuri sopii majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä mm. pähkinöiden, lihan, sipulin, kovan juuston, hedelmien, valkosipulin, persiljan ja muiden yrttien hienontamiseen.

Laitteen osat (kuva 1)

- Täyttöaukko (mahdollistaa nesteen lisäämisen vähitellen, esim. öljy majoneesia valmistettaessa)
- Kansi
- Hienonusterä
- Hienonnuksastia
- Akseli

Käyttöönotto (kuvat 2-7)

- Aseta hienonusterä ja akseli ensin paikalleen (kuva 2).
- Laita aineet astiaan hienonusterän päälle (kuva 3).
- Kierrä monitoimikoneen päällä oleva kierrekansi auki (kuva 4).
- Sovita hienonnuksastia monitoimikoneessa olevaan asennusaukkoon (kuva 5).
- Aseta kansi hienonnuksastian päälle (kuva 6).
- Kierrä kansi lukkoon myötäpäivään (kuva 7). Irrota osat päinvastaisessa järjestyksessä.

Vihjeitä

- Paloittele aineet valmiiksi noin 2 cm:n kuutioiksi.
- Kun käsittelet keitettyä ruokaa, anna sen ensin jäähtyä useita minutteja ennen hienonnuksastiaan kaatamista. (Maksimilämpötila = 80° C.)

Puhdistus

Kaikki teholeikkurin osat voidaan pestä kuumassa vedessä. Älä pese astianpesukoneessa. Akseli ja hienonusterä voidaan irrottaa toistaan puhdistamisen helpottamiseksi (kuva 7).

Oikeus muutoksiin varataan.

Takuu

Katso monitoimikoneen takuutietoja.

Aineet	Maksimimäärä asento	Kytkimen	Huomautuksia
Sipuli	½ sipulia	M	Paloittele valmiiksi.
Liha	100 g	M	Raaka: 2 cm:n paloina.
Persilja	10 g	M	
Hedelmät	125 g	4	Tuoreet: 2 cm:n paloina.
Vauvanruoka	150 g	4	Keitetty: 2 cm:n paloina.
Valkosipuli	6-8 kynttä	M	Pese heti käytön jälkeen.
Juusto	75 g	4	Kiinteä, ilman kuorta: 2 cm:n paloina.
Mantelit/pähkinät	25 g	M-4	Kuorittuna. Hienonnuks.
Majoneesi	1 keltuainen	3	Aineet huoneenlämpöisinä.
Kastike	75 ml	3	

Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna! Spara den! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- Hakkeren kan köras endast om matberedarens skål och lock är korrekt påsatta.
- Knivbladen är mycket vassa. Du kan skära dig på dem
- Håll barn ifrån apparaten, särskilt från knivarna.
- Kör inte hakkeren längre än 3 minuter utan uppehåll.
- Fyll inte i ingredienser, som är varmare än 80° C.
- Fyll inte i för mycket, då kan det skvätta ut. Se tabellen.
- Med hakkeren kan blandas t ex majonnäs, babyamat etc. Med hakkeren kan hackas nötter, kött, lök, vitlök, hård ost, frukt, persilja mm.
- Hakkeren kan inte användas för hackning av hårda ingredienser, kaffeönor, okokta balfrukter och ris.

Hackarens delar

- Påfyllningsöppning För successiv påfyllning av t ex olja vid blandning av majonnäs eller dressing.

- Lock
- Knivenhet
- Bägare
- Drivaxel

Ingredienser	Max mängd	Inställn.	Kommentar
Lök	½ lök	M	Skär i klyftor
Kött, magert	100 g	M	Okokt i bitar ca 2 x 2 cm
Persilja	10 g	M	
Frukt	125 g	4	Råa i bitar ca 2 x 2 cm
Babyamat	150 g	4	Kokta ingredienser i bitar ca 2 x 2 cm
Vitlök	6-8 klyftor	M	Diska omedelbart i kallt vatten
Ost, hård (Parmesan)	75 g	4	Utan "kanter" i bitar ca 2 x 2 cm
Nötter, mandel	25 g	M/4	Utan skal, finhackning
Majonnäs	1 äggula	3	Alla ingredienser med rumtemperatur
Dressing	3/4 dl	3	

Ingredienser	Maksimal mængde	Omskifterstilling	Bemærkninger
Løg	½ løg	M	Skåret i stykker.
Kød	100 g	M	Rå, i tern på 2 cm.
Persille	10 g	M	
Frugt	125 g	4	Rå, i tern på 2 cm.
Babyamat	150 g	4	Kogt, i tern
Hvidløg	6-8 fed	M	Vask straks efter brug.
Parmesan ost	75 g	4	Hård, uden skorpe, i tern på 2 cm.
Nødder	25 g	M-4	Uden skal. Hakkes fint.
Mayonnaise	1 æggeblomme	3	Ingredienserne skal have stuetemperatur.
Dressing	75 ml	3	