



Norsk

Viktig

- Trekk alltid ut nettedningen før demontering.
- Knivene er veldig skarpe: unngå å berøre disse.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- Dypp aldri gearboksen i vann eller annen væske.
- Gearene i minihakken er smurt. Smør ikke disse på ny.
- Minihakken gjør sitt arbeid på sekunder. Bruk den aldri for lenge.
- For miksing av væsker anbefales det å bruke hurtigmikserkannen.
- Hvis mat skulle samle seg på kantene av bollen under bruk, slå av, trekk ut nettedningen, ta av dekslet og skyv maten mot knivene med en slikkepott.
- Apparatet er ikke anvendelig til å kutte harde krydder, kaffebønner, ukokte bønner og ris.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- Lokk
- Knivenhet
- Gearboks
- Bolle
- Drivaksel
- Bajonettkobling

Hvordan bruke minihakken

- Sett knivenheten på plass (fig. 2).
- Tilsett ingrediensene i bollen (fig. 3).
- Kutt store biter mat i mindre biter 3-5 cm.**
- Sett lokket på bollen, skyv ned og vri til det er låst (fig. 4). Hvis apparatet skjelver til å begynne med på grunn av ulik fordeling av mat i bollen, legg hånden på lokket.
- Når prosessen er klar, slå av motoren, trekk ut nettedningen og ta av minihakken ved å vri (fig. 5). Fjern minihakken fra apparatet før bollen tømmes (fig. 6).

Ingredienser	Mengde
Løk	50 - 150 g
Kjøtt (rent, ukokt)	50 - 200 g
Persille	10 - 20 g
Grønnsaker/frukt (ukokt)	75 - 150 g
Sjokolade	50 - 75 g*
Ost (fast, skorpefri)	50 - 100 g*
Barnemat	100 - 200 g

* Overskrid aldri maksimumsmengdene.

Rengjøring

- Trekk først ut støpselet fra stikkontakten og demonter minihakken fra motordelen.
- Ta av gearboksen (fig. 7).
- Dekslet, bollen og knivenheten kan vaskes i varmt såpevann. Dypp aldri gearboksen i væske.

Svenska

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- Drag ut stickproppen ur vägguttaget innan du tar isär apparaten.
- Knivbladen är mycket vassa. Du kan skära dig på dem.
- Håll barn ifrån apparaten.
- Du får aldrig doppa drivenheten i vatten eller spola den.
- Kugghjulen i hackaren är permanent smorda och skall inte smörjas.
- Bearbetningen i hackaren går på några sekunder. Låt den inte gå för länge.
- För mixning med vätska skall mixerns bågare användas.
- Kör aldrig maskinen utan lock.
- Om ingredienserna fastnar på bågarens sidor, stoppa, drag ut stickproppen ur vägguttaget, tag av locket och skrapa ner ingredienserna mot kniven.
- Stoppa aldrig ner handen i bågaren när hackaren är placerad på motorenheten.
- Hackaren kan inte användas för hackning av hårda ingredienser, kaffebönor, okokta baljfrukter och ris.

Hackarens delar fig 1

- Lock.
- Kniv.
- Drivenhet.
- Bågare.
- Drivaxel.
- Bajonettkoppling.

Användning

- Sätt i kniven (B), fig 2.
- Fyll i ingredienserna direkt i bågaren, fig 3. **Dela stora stycken i biter 3 - 5 cm stora.**
- Sätt locket (A) på bågaren (D), tryck ner och vrid tills det fäster, fig 4.
- Håll i locket om hackaren vibrerar vid starten på grund av ojämn fördelning av ingredienserna.
- När bearbetningen är klar, stäng av motorn, drag ut stickproppen ur vägguttaget och lossa hackaren från motorenheten genom att vrida, fig 5. Innan du tömmer bågaren skall du lyfta av bågaren helt från motorenheten, fig 6.

Ingredienser	mängd
Lök	50 - 150 g
Kött, magert okokt	50 - 200 g
Persilja	10 - 20 g
Grönsaker, rotfrukter, råa	75 - 150 g
Choklad	50 - 75 g*
Ost, hård	50 - 100 g*
Babymat	100 - 200 g

*) Överskrid aldrig maximimängderna

Renöring

- Drag först ut stickproppen ur vägguttaget och tag loss hackaren från motorenheten.
- Lossa drivenheten (C).
- Locket (A), bågaren (D) och kniven (B) diskas för hand. **Drivenheten (C) får inte doppas i vatten.**

Suomi

Tärkeää

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen osien irrotusta.
- Terät ovat hyvin terävät; varo koskemasta niitä!
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville.
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Teholeikkurin sisällä olevat hammaspyörät on öljytty. Älä öljyä niitä uudelleen.
- Teholeikkuri hienontaa muutamassa sekunnissa. Älä käytä laitetta liian pitkään.
- Nesteiden sekoittamiseen on parempi käyttää tehosekoitinta.
- Jos ruoka kerääntyy astian reunoiille laitetta käytettäessä, katkaise virta, irrota pistotulppa pistorasiasta, nosta kansi pois ja siirrä ruokaa teriin päin kaapimella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kuivien mausteiden, kahvipapujen, kuivattujen herneiden ja papujen tai keittämättömän riisin hienontamiseen.

Laitteen osat (kuva 1)

- Kanssi
- Terä
- Runko
- Kulho
- Akseli
- Pikaliitin

Käyttö

- Aseta terä paikalleen (kuva 2).
- Mittaa aineet astiaan (kuva 3). **Paloittele valmiiksi 3-5 cm:n kokoisiksi paloiksi.**
- Laita kansi astian päälle, paina ja kierrä samalla kiinni (kuva 4).
- Jos laite alkaa täristä, koska ruoka on epätasaisesti astiassa, aseta käsi kannen päälle.
- Kun ruoka on hienonnettu, katkaise moottorin toiminta ja irrota teholeikkuri kiertämällä (kuva 5). Irrota teholeikkuri laitteesta ennen astian tyhjentämistä (kuva 6).

Aineet	Määrä
Sipuli	50-150 g
Liha (vähärasvainen, raaka)	50-200 g
Persilja	10-20 g
Vihannekset/hedelmät (tuoreet)	75-150 g
Suklaa	50-75 g*
Juusto (kiinteä, ilman kuorta)	50-100 g*
Vauvanruoka	100-200 g

* Älä ylitä enimmäismääriä!

Puhdistus

- Irrota ensin pistotulppa pistorasiasta ja irrota teholeikkuri rungosta.
- Irrota runko (kuva 7).
- Kanssi, astia ja terä voidaan pestä kuumassa vedessä. Älä upota runkoa veteen.

Oikeus muutoksiin varataan.