

English

Important

- Always unplug before dismantling.
- The blades are very sharp: avoid touching them!
- Keep the appliance out of children's reach.
- Never immerse the gearing box into water or any other liquid.
- The gears inside the chopper are lubricated. Do not re-oil.
- The chopper does its work in seconds. Never use it for extended periods.
- It is recommended that the blender jar should be used for mixing liquids.
- If food piles up against the sides of the bowl while operating, switch off, unplug, take off the cover and adjust the food towards the blades with a spatula.
- The appliance is not suitable for chopping hard spices, coffee beans, uncooked pulses, ice-cubes and rice.

General description (fig. 1)

- A Lid
B Blades unit
C Gearing box
D Bowl
E Drive axis
F Bajonet coupling

How to use

- Place the blades unit into the chopper (fig. 2).
- Add the ingredients into the bowl (fig. 3). **Pre-cut the larger parts of food into pieces of 3-5 cm (1-2").**
- Put the lid on the bowl, push down and turn until locked (fig. 4).
- If the appliance trembles initially due to unequal distribution of the food in the bowl, put your hand on the lid.
- When the process is ready, switch off the motor, unplug and detach the chopper by turning (fig. 5). Remove the chopper from the appliance before emptying the bowl (fig. 6).

Ingredients	quantity
Onion	50 -150 g
Meat (lean, uncooked)	50-200 g
Parsley	10-20 g
Vegetables/fruit (uncooked)	75-150 g
Chocolate	50-75 g*
Cheese (firm, crustless)	50-100 g*
Baby food	100-200 g

* Never exceed the maximum quantity!

Cleaning

- First remove the plug from the wall socket and disassemble the chopper from the motor unit.
- Detach the gearing box (fig. 7).
- The cover, the bowl and blades unit may be washed in hot soapy water. Do not immerse the gearing box in liquid.

Français

Important

- Débranchez toujours l'appareil avant de le démonter.
- Les lames sont très tranchantes: évitez de les toucher!
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- N'immergez jamais la boîtier de transmission dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les roues dentées à l'intérieur du hachoir sont lubrifiées. Ne rajoutez pas d'huile.
- Le hachoir effectue son travail en quelques secondes. Ne le faites pas fonctionner trop longtemps.
- Pour mélanger des liquides, il est recommandé d'utiliser le bol du blender.
- Si des aliments restent collés contre les bords du bol pendant le fonctionnement, débranchez l'appareil, débranchez-le, retirez le couvercle et repoussez les aliments vers les couteaux avec une spatule.
- L'appareil ne convient pas pour hacher des épices dures, des grains de café, des plantes légumineuses crues et du riz.

Description générale (fig. 1)

- A Couvercle
B Lames
C Boîtier de transmission
D Bol
E Arbre moteur
F Couplage par baïonnette

Comment l'utiliser

- Mettez les lames en place (fig. 2).
- Mettez les aliments préalablement coupés en morceaux de 3 à 5 cm dans le bol (fig. 3). **Si l'appareil se met à vibrer à cause d'une répartition inégale des aliments dans le bol, posez vos mains sur le couvercle.**
- Une fois le hachage terminé, arrêtez le moteur et débranchez l'appareil. Débranchez le hachoir en tournant (fig. 5) et retirez le hachoir de l'appareil avant de vider le bol (fig. 6).

Ingrediënten	Quantité
Oignon	50 - 150 g
Viande (maigre, crue)	50 - 200 g
Persil	10 - 20 g
Légumes / fruits (crus)	75 - 150 g
Chocolat	50 - 75 g*
Fromage (ferme, sans croûte)	50 - 100 g*
Aliments pour bébé	100 - 200 g

* Ne dépassez jamais les quantités maximum !

Nettoyage

- Débranchez d'abord l'appareil et détachez le hachoir du bloc moteur.
- Enlevez la boîtier de transmission (fig. 7).
- Le couvercle, le bol et les lames peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. N'immergez jamais la partie inférieure du bol dans un liquide.

Deutsch

Wichtig

- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät abnehmen und auseinandernehmen.
- Das Universalmessner ist sehr scharf. Geben Sie acht, daß Sie die Schneiden nicht berühren!
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Tauchen Sie die Kupplung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Kupplung im Gerät ist dauerhaft eingefettet. Nicht nachölen!
- Das Gerät arbeitet in Sekundenschnelle. Lassen Sie es nicht zu lange laufen.
- Zum Mischen von Flüssigkeiten ist der Mixbecher vorzuziehen.
- Setzen sich die Zutaten während des Betriebs an den Wänden fest, so schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Deckel ab und schieben Sie den Inhalt mit einem Spatel zur Mitte hin.
- Das Gerät ist zum Zerkleinern härter Zutaten, von Kaffebohnen, Eiswürfeln, rohen Hülsenfrüchten und Reis nicht geeignet.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Deckel
B Universalmesser
C Kupplung
D Schüssel
E Antriebsachsche
F Bajonetverschluß

Gebrauch des Geräts

- Setzen Sie das Universalmesser ein (Abb. 2).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 3). **Schneiden Sie größere Teile in Stücke von 3 bis 5 cm Kanthalänge.**
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, drücken Sie ihn auf und drehen Sie ihn bis zum Anschlag fest (Abb. 4). Wenn das Gerät wegen ungleicher Verteilung der Zutaten beim Betrieb wackelt, so halten Sie es mit Ihrer Hand auf den Deckel fest.
- Schalten Sie nach der Bearbeitung den Motor aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lockern Sie den Aufsatz mit einer Drehung vom Gerät (Abb. 5). Nehmen Sie den Aufsatz ab (Abb. 6).

Zu bearbeitende Mengen

Zutat	Menge
Zwiebeln	50 - 150 g
Fleisch, mager, roh	50 - 200 g
Petersilie	10 - 20 g
Gemüse, Obst, roh	75 - 150 g
Schokolade	50 - 75 g*
Hartkäse, ohne Rinde	50 - 100 g*
Babynahrung	100 - 200 g

* Überschreiten Sie niemals die angegebene Menge!

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie erst dann den Aufsatz vom Gerät.
- Nehmen Sie die Kupplung ab (Abb. 7).
- Der Deckel, die Schüssel und das Universalmesser (Vorsicht!) können in heißem Wasser abgewaschen werden, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben. Tauchen Sie niemals die Kupplung in eine Flüssigkeit.

Nederlands

Belangrijk

- Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de chopper uit elkaar neemt.
- De messen zijn scherp: vermijd ze aan te raken!
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Dompel het tandwieltje nooit in water of in een andere vloeistof.
- De tandwielen van de chopper zijn gesmeerd. Smeer ze niet opnieuw.
- De chopper doet zijn werk binnen enkele seconden. Gebruik hem nooit langer dan nodig is.
- Om vloeistoffen te mengen kunt u het beste uw mengbekers gebruiken.
- Als het voedsel tegen de wand van de kom blijft kleven gedurende het snijden, schakel de motor dan uit, neem de stekker uit het stopcontact, neem het deksel van de kom, en beweeg het voedsel met een spatel naar de mesjes toe.
- Het apparaat is niet geschikt voor het fijnhakken van harde specerijen, koffiebonen, ongekookte peulvruchten, ijsblokjes en rijst.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Deksel
B Messenblok
C Tandwieltje
D Kom
E Aandrijfjas
F Bajonetkoppeling

Gebruik

- Zet het messenblok op zijn plaats (fig. 2).
- Doe het voedsel in de kom (fig. 3). **Snidt grotere stukken eerst tot kleinere stukken van 3 tot 5 cm.**
- Doe het deksel op de kom. Druk het deksel naar beneden en draai het vast totdat het niet verder gaat (fig. 4).
- Als het apparaat een beetje schudt, draait het voedsel in de kom nog niet in evenwicht, houd dan uw hand op het deksel.
- Wanneer u klaar bent met hakken, schakel dan de motor uit en neem de stekker uit het stopcontact. Daarna draait u de chopper los (fig. 5). Neem de chopper van het apparaat voordat u de kom leeg maakt (fig. 6).

* Overschrijdt nooit de maximale hoeveelheid!

Schoonmaken

- Haal eerst de stekker uit het stopcontact. Maak daarna pas de chopper los van het motorgedeelte.
- Verwijder het tandwieltje (fig. 7).
- Het deksel, de kom en het messenblok kunnen worden schoongemaakt in heet sop. Dompel het onderste gedeelte van de kom niet in vloeistof.

Italiano

IMPORTANTE

- Togliete sempre la spina dalla presa prima di inserire l'accessorio.
- Le lame sono molto taglienti: evitate di toccarle!
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergete mai il blocco adattore in acqua o in altri liquidi.
- Gli ingranaggi all'interno del trituratore sono stati lubrificati e non necessitano di ulteriore lubrificazione.
- Questo accessorio sminuzzza il cibo in pochi secondi. Non utilizzarlo per un periodo prolungato.
- Per mescolare ingredienti liquidi è meglio usare il vaso del frullatore.
- Nel caso il cibo si depositasse sulle pareti del contenitore durante l'uso, spegnete l'apparecchio, togliete la spina e il coperchio e mescolate con l'apposita spatola.
- L'apparecchio non è adatto per tritare spezie dure, caffè, legumi e riso crudi.

DESCRIZIONE GENERALE

- A Coperchio
B Lame
C Blocco adattore
D Contenitore
E Albero motore
F Attacco a baionetta

COME USARE IL TRITATUTTO

- Inserite le lame (fig. 2).
- Introduci gli ingredienti nel contenitore (fig. 3). **Tagliate gli ingredienti più grossi in pezzetti di circa 3-5 cm.**
- Mettete il coperchio sul contenitore, premete e ruotate fino a quando risulta bloccato (fig. 4).
- Nel caso l'apparecchio dovesse vibrare inizialmente a causa di una distribuzione poco omogenea degli ingredienti, appoggiate una mano sul coperchio.
- Dopo aver ottenuto il risultato desiderato, spegnete il motore, togliete la spina e levate lo sminuzzatore girando come indicato nella fig. 5. Togliete lo sminuzzatore dall'apparecchio prima di vuotare il contenitore (fig. 6).

Ingredienti

Ingredienti	Quantità
Cipolla	50-150 gr.
Carne (cruda, magra)	50-200 gr.
Prezzemolo	10-20 gr.
Frutta/verdura (cruda)	75-150 gr.
Cioccolato	50-75 gr.*
Formaggio (senza crosta)	50-100 gr.*
Pappa per bambini	100-200 gr.

* Non superare le quantità massime consigliate!

PULIZIA

- Per prima cosa togliete la spina dalla presa di alimentazione e togliete lo sminuzzatore dal corpo motore.
- Staccate il blocco adattore (fig. 7).
- Il coperchio, il recipiente e le lame possono essere lavate in acqua calda saponata. Non immergete mai il corpo motore in acqua o altri liquidi.

Español

Importante

- Antes de desmontarlo, desenchufen siempre la clavija para la red de la toma de corriente.
- Las cuchillas están muy afiladas. ¡Eviten tocarlas!
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No sumerjan nunca la caja de engranajes en agua o en cualquier otro líquido.
- Las ruedas dentadas del interior de la picadora están lubrificadas. No las engrasen de nuevo.
- La picadora actúa en segundos. No la usen durante demasiado tiempo.
- Para mezclar líquidos es recomendable usar la jarra mezcladora.
- Si los alimentos se acumulan contra los laterales del recipiente mientras lo utilizan, paren el aparato, desenchufen la clavija para la red de la toma de corriente, quite la tapa y, usando una espátula, lleven los alimentos hacia las cuchillas.
- El aparato no es adecuado para picar especies duras, granos de café, legumbres sin cocer y arroz.

Descripción general (fig. 1)

- A Tapa
B Unidad de cuchillas
C Caja de engranajes
D Recipiente
E Eje conductor
F Acoplamiento tipo bayoneta

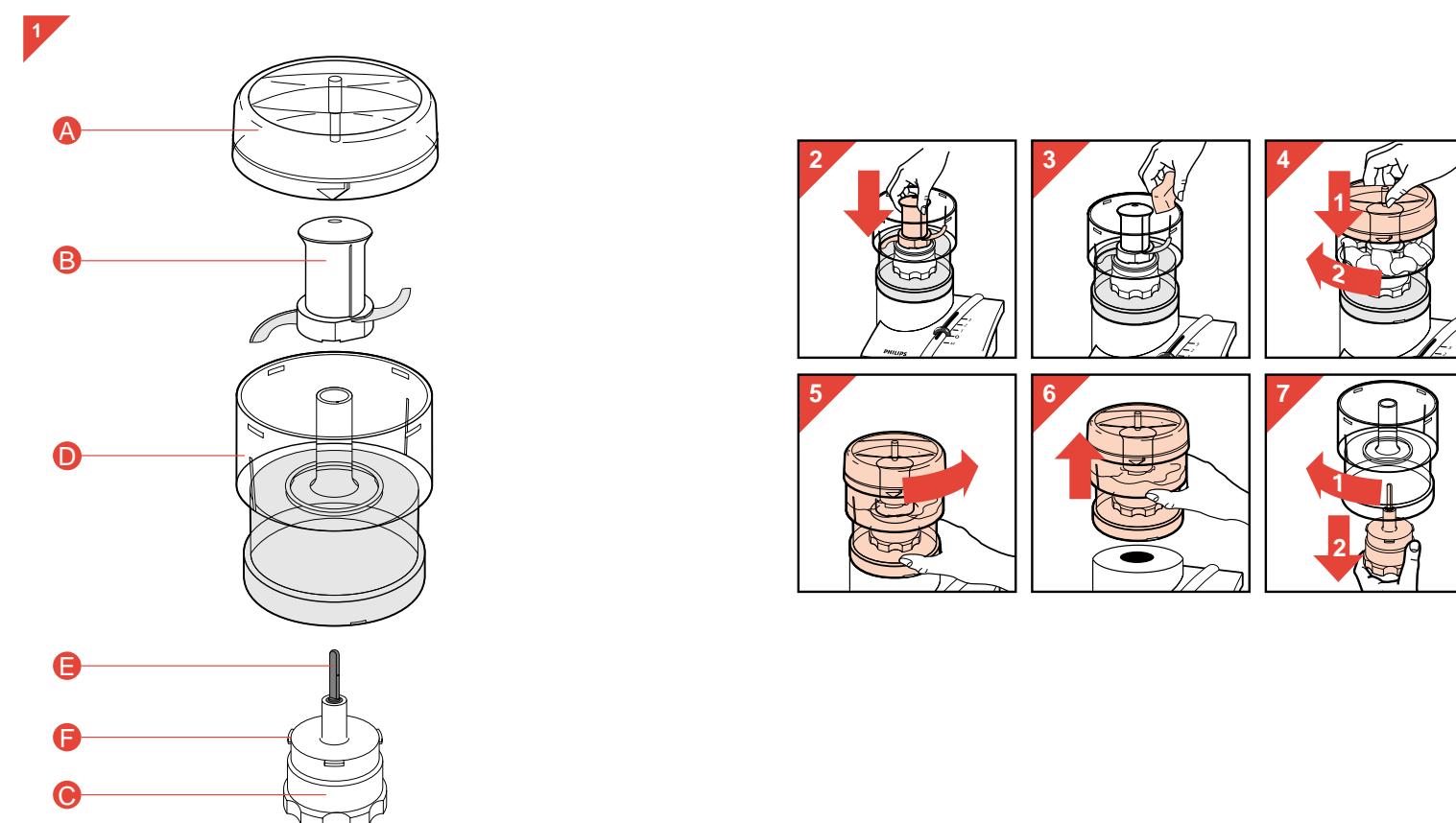
Cómo usar el accesorio

- Coloquen la unidad de cuchillas (fig. 2).
- Pongan los ingredientes en el recipiente (fig. 3). Corten previamente los trozos grandes de alimentos en trozos de 3 - 5 cm.
- Pongan la tapa sobre el recipiente, presionen hacia abajo y gírela hasta que quede fijada (fig. 4).
- Si el aparato tiembla inicialmente debido a la desigual distribución de los alimentos en el recipiente, pongan su mano sobre la tapa.
- Cuando haya terminado el proceso, pare el motor, desenchufen la clavija para la red de la toma de corriente y, girando, desmonten el accesorio picador (fig. 5). Separen el accesorio picador del aparato antes de vaciar el recipiente (fig. 6).

(*) = ; No superen nunca las cantidades máximas !

Limpieza

- Primero desenchufen la clavija para la red de la toma de corriente y separen el accesorio picador de la unidad motora.
- Separen la caja de engranajes (fig. 7).
- La tapa, el recipiente y la unidad de cuchillas deben lavarse con agua caliente jabonosa



Norsk

Viktig

- Trekk alltid ut nettledningen 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.
- Før miksing av væsker anbefales det å bruke hurtigmikseren.
- Hvis mat skulle samle seg på kantene av bollen under bruk, slå av, trekk ut nettledningen, ta av dekslet og skyv maten mot knivene med en slikkepot.
- Apparatet er ikke anvendelig til å kutte harde krydder, kaffebønner, ukokte bønner og ris.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Løkk
B Knivenhet
C Gearboks
D Bolle
E Drivaksel
F Bajonettkobling

Hvordan bruke minihakken

- Sett knivenheten på plass (fig. 2).
- Tilsett ingrediensene i bollen (fig. 3).
- Kun 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 skjeler 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 nettledningen og ta av minihakken ved å vri (fig. 5). Fjern minihakken fra apparatet før bollen tömmes (fig. 6).

Ingredienser	Mengde
Lök	50 - 150 g
Kjøtt (rent, ukokt)	50 - 200 g
Persille	10 - 20 g
Grønsaker/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 motordele.
- Ta av gearboksen (fig. 7).
- Dekslet, bollen og knivenheten kan vaskes i varmt såpevann. Dypp aldri gearboksen i væske.

Suomi

Tärkeää

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

Laitteen osat (kuva 1)

- A** Kansi
B Terä
C Runko
D Kulho
E Akseli
F Pikaliitin

Käyttö

- Aseta terä paikalleen (kuva 2).
- Mittaa aineet astiaan (kuva 3). **Paloittele valmiiksi 3-5 cm:n kokoisiksi paloiksi.**
- Laita kanssi astian päälle, paina ja kierrä samalla kiinni (kuva 4). Jos laite alkaa täräistä, koska ruoka on epätasaisesti astiassa, aseta käsí kannen päälle.
- Kun ruoka on hiennetty, 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
Persilia	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 enimmäismäärää!

Oikeus muutoksiin varataan.

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 drivnenheten i vatten eller spola den.
- Kuggjhulen 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 motorenhet.
- Hackaren kan inte användas för hackning av hårdare ingredienser, kaffebönor, okokta baljfrukter och ris.

Hackarens delar fig 1

- A** Lock.
B Kniv.
C Drivenhet.
D Bågare.
E Drivaxel.
F Bajonettkoppling.

Användning

- Sätt i kniven (B), fig 2.
- Fyll i ingredienserna direkt i bågaren, fig 3. **Dela stora stycken i bitar 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 ojämnn 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	mångdig
Lök	50 - 150 g
Kött, magert okokt	50 - 200 g
Persilja	10 - 20 g
Grönsaker, rotfukter, 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.**