

READ BEFORE USE
LÅS INNAN ANVÄNDNING
LES FØR BRUK
LÆS FØR BRUG
LUE ENNEN KÄYTTÖÄ

Visit www.hamiltonbeach.se for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Besök www.hamiltonbeach.se för vår fullständiga produktserie och vår guide till hur du använder och tar hand om produkten – samt för att få goda recept och tips, och för att registrera din produkt på nätet!

På www.hamiltonbeach.se finner du en fullständig översikt över produktutvalget vårt och veiledninger for bruk og vedlikehold – i tillegg til smakfulle oppskrifter, tips og mulighet til å registrere produktene dine på nettet!

Besøg www.hamiltonbeach.se for at se vores fantastiske produkter og produktbeskrivelser samt lækre opskrifter med gode tips.

Tutustu koko tuotevalikoimaamme ja käyttö- ja hoito-ohjeisiin osoitteessa www.hamiltonbeach.se Sivustolla on lisäksi herkkulisiä reseptejä, käyttövinkkejä ja tuotteen online-rekisteröinti.

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.

Customer service number: +46 60 741 21 20

Frågor?

Ring oss gärna – våra trevliga medarbetare är alltid redo att hjälpa till.
Kundtjänstnummer: +46 60 741 21 20

Spørsmål?

Ring oss – våre hyggelige medarbeidere hjelper deg gjerne.

Kundeservice: +46 60 741 21 20

Har du spørsmål?

Du er velkommen til at ringe til vores venlige medarbejdere.

Kundeservicenummer: +46 60 741 21 20

Kysyttävää?

Voit soittaa meille. Ystävällinen asiakaspalvelumme vastaa kysymyksiisi.

Asiakaspalvelunumero: +46 60 741 21 20

Hamilton Beach®



Stack & Snap
Food Processor
Matberedare
Foodprosessor
Foodprocessor
-monitoimikone

English	2
Svenska	16
Norsk	30
Dansk	44
Suomi	58

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and save all instructions.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children shall not play with the appliance.
6. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
7. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Avoid contacting moving parts.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use your food processor if any part is broken.
12. Do not use appliance outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor is not running.
15. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
17. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
18. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pushers.
19. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
20. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
21. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing sharp cutting and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
22. Check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF; then remove plug from wall outlet.
23. Be sure to turn switch to OFF position after each use. Always use the pushers to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
24. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
25. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
26. The maximum rating of this unit is based on using the chopping/ mixing blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.
27. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
28. Do not use appliance for other than intended use.
29. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 30 minutes. Plug machine back in after 30 minutes to resume normal operation.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

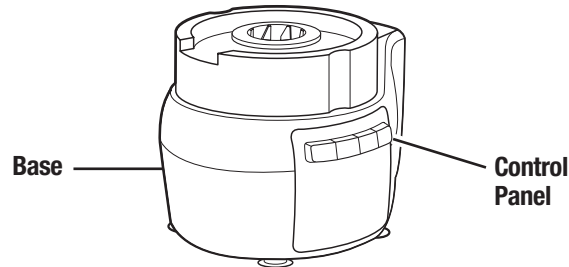
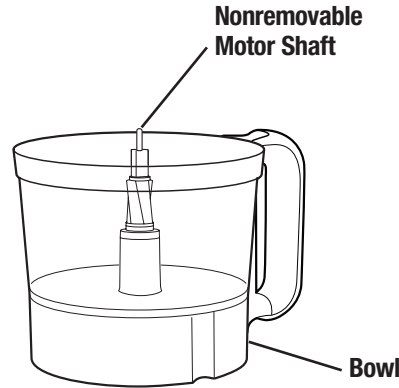
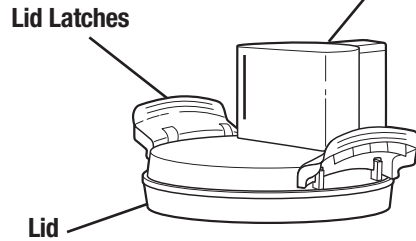
Correct Disposal of this produkt.



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances. Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Unpack processor. Handle blade and disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



Chopping/Mixing Blade

Use to coarsely chop, grate, mince, mix, or puree food.



Reversible Slicing/Shredding Disc

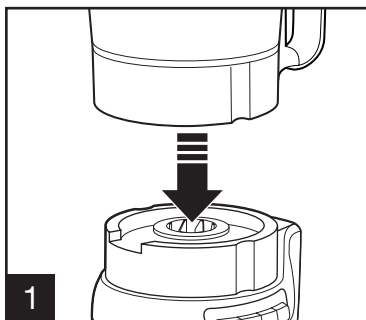
Use to shred or to slice a variety of foods (such as cheese, carrots, onions, tomatoes, peppers, and cucumbers).

How to Use Chopping/Mixing Blade

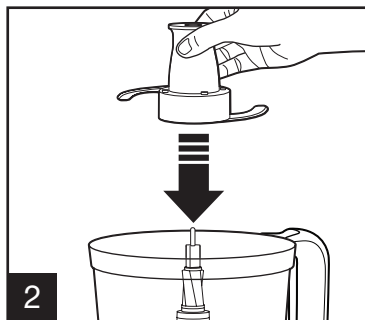
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF and is unplugged.

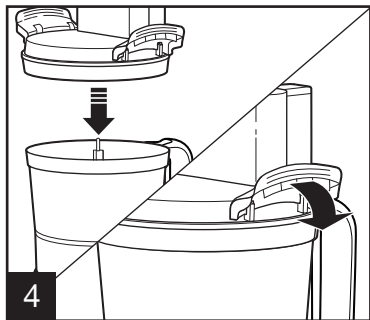
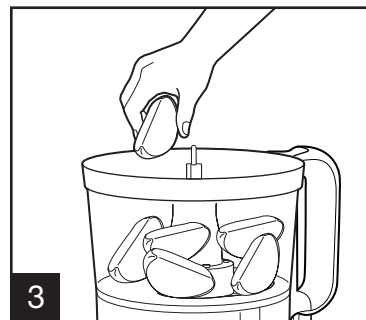
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



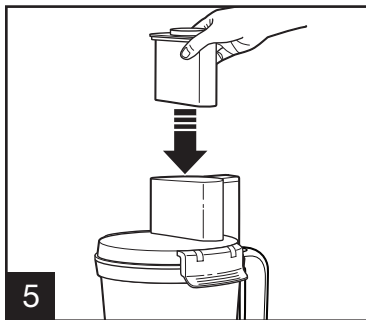
Place bowl on base.



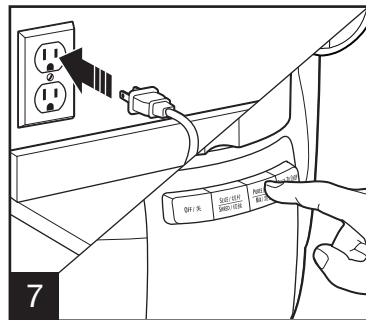
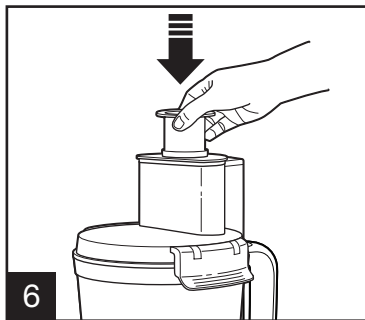
Carefully slide blade straight down onto the motor shaft until blade snaps in place.



Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.

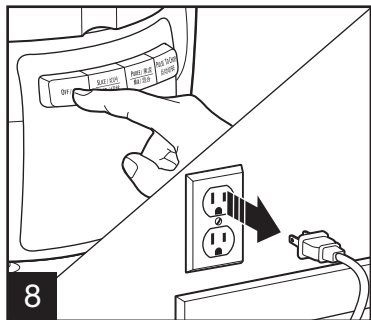


Place food pushers in food chute. **WARNING! Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.**

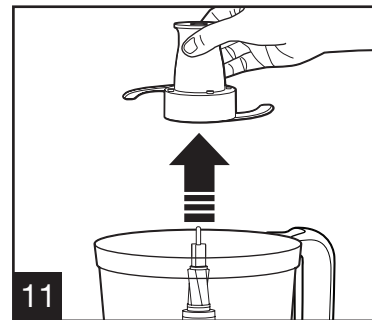
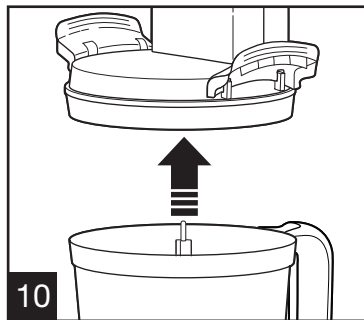
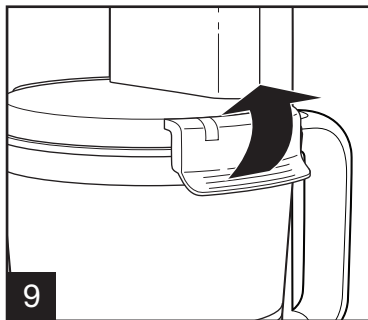


Press desired function button.

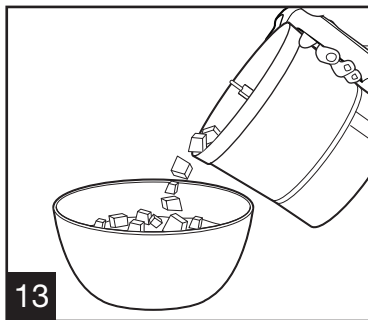
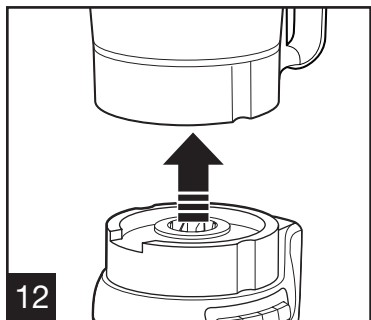
How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)



When finished, press OFF and unplug. **WARNING!** Laceration Hazard: Always unplug unit before removing lid.



If desired, carefully remove blade from motor shaft. Blade stays in place while removing food.

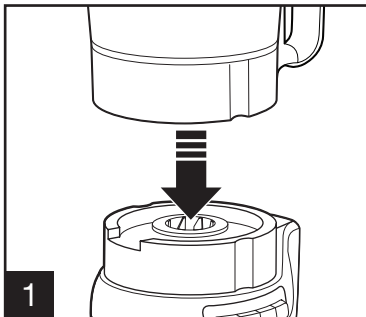


How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc

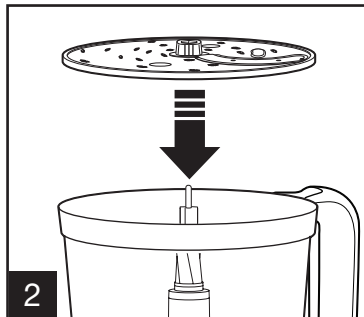
⚠WARNING Laceration Hazard.

Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF and is unplugged.

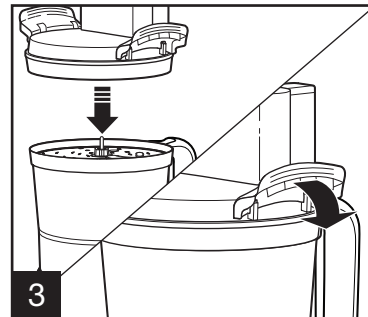
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



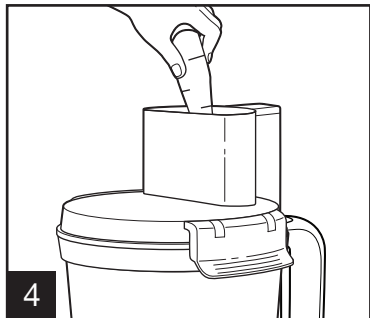
1 Place bowl on base.



2 Carefully place disc onto motor shaft with desired side facing UP. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on each side of the blade.)

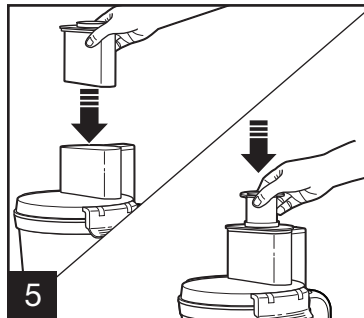


3 Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.



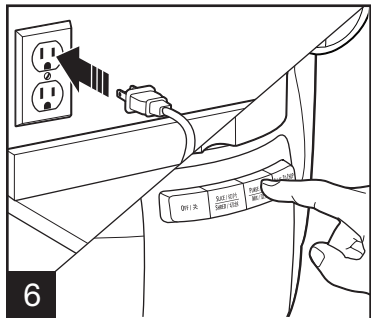
4 Cut food to fit food chute. Fill chute with food.

NOTE: Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

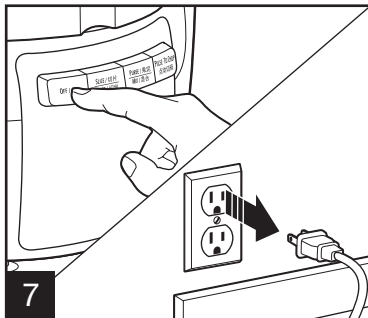


5 Place food pushers in food chute. **WARNING! Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.**

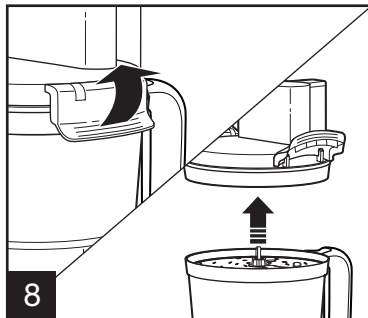
How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc (cont.)



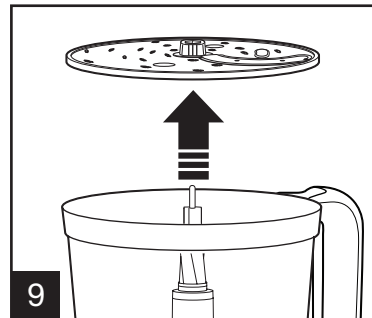
6 Press desired function button.



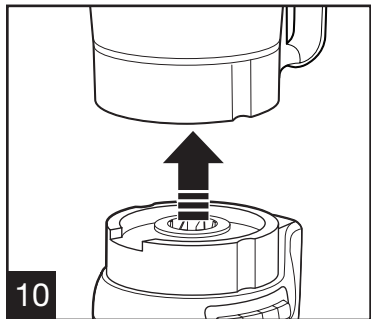
7 When finished, press OFF and unplug. **WARNING!** Laceration Hazard: Always unplug unit before removing lid.



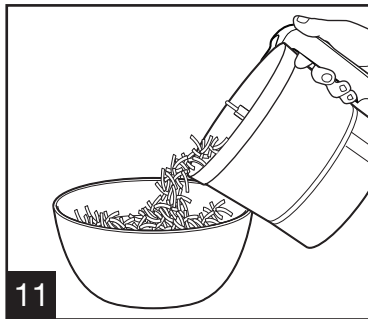
8 Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.



9 Carefully remove disc from motor shaft.



10



11

Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with chopping/mixing blade and leave room in bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The reversible slicing/shredding disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name stamped on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice and then remove from bowl. Restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.

Processing Charts

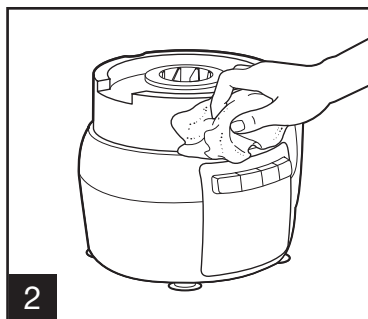
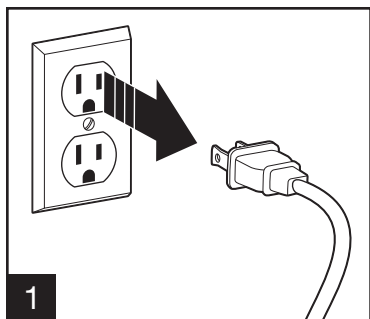
Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function. When using disc attachments, do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

ATTACHMENT	FOODS
Chopping/Mixing Blade	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Puree: vegetables, fruit Mix: salad dressings Puree: soups, sauces Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc (slicing side facing vUP)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc (shredding side facing UP)	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

For best results do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the chopping/mixing blade. Leave some space in the bowl to allow ingredients to move for mixing.

FOOD	MAXIMUM AMOUNT
Dry ingredients such as crackers or nuts	6 cup to MAX level
Vegetables cut into 2.5cm pieces, fruits quartered	6 cup to MAX level
Grated cheese such as Parmesan or Cheddar, cubed	6 cup to MAX level
Thick sauces or dips	6 cup to MAX level
Liquids such as marinades or soups	4 to 6 cups

Care and Cleaning



Wipe base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing chopping/mixing blade and slicing/shredding disc.

Visit www.hamiltonbeach.se for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes and tips.

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE

Unit does not operate on any speed or Pulse.

- Is the unit plugged in? Does the outlet work?
- Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.

Food is not sliced or shredded uniformly.

- Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to the Food Processing Charts for recommended sizes and quantities.

Unit stops and will not come back on.

- Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.
- Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
- Turn unit OFF, allow to stand for 30 minutes, and then turn back ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.

Unit has a burning smell.

- There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.

Motor seems weak.

- Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food Processing Charts for recommended food sizes and speeds.

Cheese is not shredding well.

- Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

Vegetables are not shredding or slicing.

- Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.

Recipes

Roasted Red Pepper Hummus

2 cloves garlic	2 tablespoons (30 ml) lemon juice
2 green onions, white portion and half of green tops	2 teaspoons (10 ml) olive oil
1 can (15 oz.) garbanzo beans (chickpeas), drained	1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cumin
1 jar (14 oz.) roasted red peppers, drained	Dash cayenne pepper
1/4 cup (60 ml) tahini (sesame paste), stirred	Salt and pepper to taste
	Dash paprika
	Pita chips or cut vegetables

Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop garlic cloves and onion into food chute.
2. Add garbanzo beans, roasted red peppers, tahini, lemon juice, olive oil, cumin, cayenne, salt, and pepper. Continue to process until smooth. The mixing process will take around 35 seconds.
3. Place in serving bowl and garnish with paprika.
4. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Fresh and Spicy Salsa

1 onion, peeled	1/4 cup (60 ml) cilantro, packed
1 clove garlic	1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
1 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored, seeded, and quartered	1 Tablespoon (15 ml) lime juice
4 tomatoes, quartered	Salt and pepper to taste
	Hot sauce, optional

Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop onion, garlic clove, and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Scrape bowl as needed.
2. Add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt, and pepper. Pulse until desired texture. The mixing process will take around 40 seconds. scraping bowl as needed. Add hot sauce if desired.

Serves: 6 to 8

Cilantro Butter

1 bunch cilantro
1 cup (250 ml) unsalted butter, softened
Juice from one lemon
Salt and pepper to taste

Directions

1. Wash cilantro and separate leaves from stems. Combine butter and cilantro leaves in food processor. Mix until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt, and pepper to taste. Continue to mix. The mixing process will take around 30 seconds.
3. Use for grilled dishes. Delicious with grilled salmon, swordfish, or tuna. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Recipes (cont.)

Cajun Veggie Gratin

- 3 medium zucchini, sliced in food processor
- 1 red onion, sliced in food processor
- 6 plum tomatoes, sliced in food processor
- 2 teaspoons (10 ml) extra virgin olive oil
- 1 1/2 teaspoons (7.5 ml) Cajun seasoning
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1 teaspoon (5 ml) freshly ground pepper
- Cooking spray
- Topping:
 - 1 cup (250 ml) bread crumbs
 - 1/2 cup (125 ml) parmesan cheese, chopped finely in food processor
 - 1/2 teaspoon (2.5 ml) Cajun seasoning

Directions

1. Heat oven to 425°F (218°C). Spray 8-in. (20-cm) square baking pan with cooking spray.
2. Heat oil in large sauté pan over medium heat.
3. Add sliced zucchini and onion and sauté for 3 to 4 minutes until beginning to soften.
4. Add sliced tomatoes, Cajun seasoning, salt, and pepper to pan.
5. Sauté mixture, stirring gently, for 8 to 10 minutes until all vegetables are softened and heated through. Place vegetable mixture in prepared pan.
6. Combine bread crumbs, Parmesan cheese, and Cajun seasoning. Sprinkle evenly over top of vegetables.
7. Bake 15 to 20 minutes or until topping is brown and crispy.

Serves: 8

Blue Cheese Dressing

- 2 cloves garlic
- 4 ounces blue cheese
- 2 cups (500 ml) mayonnaise
- 1/2 cup (125 ml) sour cream
- 1/4 cup (60 ml) fresh lemon juice
- 2 Tablespoons (30 ml) sugar

Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop garlic cloves into the food chute and mince.
2. Add blue cheese and process for 10 seconds.
3. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Process until smooth. The total mixing process will take around 25 seconds. Refrigerate to store.

Serves: 8 to 10

Cranberry Orange Relish

- 12 oz. cranberries (fresh with stems removed, or frozen)
- 1 cup (250 ml) sugar
- 1 small navel orange, washed, cut into wedges
- 3 Tablespoons (45 ml) Grand Marnier® liqueur or orange juice
- Dash of ground cloves

Directions

1. Using S-blade, place cranberries, sugar, orange, Grand Marnier® or orange juice, and cloves into the work bowl.
2. Process until cranberries are almost smooth, yet a bit chunky. The mixing process will take around 35 seconds.
3. Cover and refrigerate overnight.

Serves: 8 to 10

Recipes (cont.)

Filling of Chinese Dumpling

Meat 300g

Peeled Shrimp 100g

Leek 100g

Mushroom 50g

Garlic grain 15g

Directions

1. Wash the above ingredients; place them in a frame around 10 minutes to dry water.
2. Cut leeks into around 1cm long, put them to Bowl.
Peel off the meat skin, cut into 1cm cubes, put them into Bowl.
Cut mushroom into 1cm cubes, put them into Bowl.
Put peeled shrimp and garlic grain into Bowl.
3. Put some vegetable oil, salt, soy sauce by your need.
4. Put the Bowl onto Base, lock the lid , put food pushers into lid food chute, and plug in. Press the MIX button. Mix 45seconds or until smooth.

Note: Leeks (or other vegetables) must be placed at bottom, otherwise they may be not chopped.

Some leeks may above stuff and stick on the wall of the Bowl, this is normal as leeks (or vegetables) can go out during chopping. You can use the chopsticks to scrape them down and put them into stuff and chop again around 10seconds.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (220-240V ~ 50 Hz).

Lindholm of Sweden AB exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. To make a warranty claim, return this appliance to the store or call customer service number + 46 60 741 21 20 or visit www.hamiltonbeach.se. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Hamilton Beach Brands is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by Lindholm of Sweden AB.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör de grundläggande säkerhetsföreskrifterna alltid följas, inklusive följande:

1. Läs och spara alla instruktioner.
2. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar såsom:
 - Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - Bondgårdar;
 - Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
 - I miljöer av typ Bed and breakfast.
3. För att skydda mot risken för elektriska stötar, se till att sladd, kontakt samt apparatens bas och motor inte utsätts för vatten eller annan vätska.
4. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt, och om de förstår tillhörande risker.
5. Noggrann övervakning är nödvändig när barn befinner sig i närheten av apparaten. Barn får inte leka med apparaten.
6. Denna apparat bör inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
7. Drag ut sladden ur vägguttaget när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring.
8. Vidrör inte rörliga delar.
9. Använd inte en apparat med en skadad sladd eller kontakt eller en apparat som inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt. Ring vårt avgiftsfria kundtjänstnummer för information om undersökning, reparation eller justering. Utbyte och reparation av trasig elsladd måste utföras av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller av annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika faror.
10. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av tillverkaren kan orsaka brand, elstötar eller skador.
11. Använd inte apparaten om någon del är trasig.
12. Använd inte apparaten utomhus.
13. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med varma ytor.
14. Håll händer och redskap borta från roterande skärblad och skiva för att minska risken för allvarliga personskador och/eller skador på apparaten. En gummispattel kan användas, men får ENDAST användas när mixern inte körs.
15. Skärbladen och skivan är vassa. Hantera dem försiktigt. Förvara dem utom räckhåll för barn.
16. Placera aldrig skärblad eller skiva på basen utan att först ha placerat skålen ordentligt på plats för att minska risken för skador.
17. Se till att locket sitter fast ordentligt innan maskinen körs.
18. Tryck aldrig ner mat i lockets rör med handen. Använd alltid påmatarna.
19. Försök inte tvinga i lockets låsmekanism.
20. Se till att skärblad eller skiva har stannat helt innan locket avlägsnas.
21. För att minska risken för skador, montera skärblad och skiva med för ändamålet avsett nav. Var försiktig när du avlägsnar skärblad och skiva från skålen, när du tömmer skålen och vid rengöring.
22. Se till att kontrollvredet är i läge AV (OFF) innan du sätter i kontakten i vägguttaget. För att koppla ur, tryck på knappen OFF, och drag sedan ut kontakten ur vägguttaget.
23. Tryck på knappen OFF efter varje användning. Använd alltid påmatarna för att rensa lockets rör. Om detta inte skulle vara möjligt, drag ur kontakten och montera isär delarna för att avlägsna återstående mat.
24. Apparaten är inte avsedd för kommersiell, professionell eller industriell användning. Den är endast konstruerad och tillverkad för användning i hushåll.
25. Använd aldrig apparaten under längre tid eller med större mängd ingredienser än som rekommenderas av tillverkaren.
26. Maximal strömförbrukning för apparaten baseras på användning med skärblad. Användning av rivnings-/strimlingsskivan kan medföra betydligt lägre strömförbrukning.
27. Placera inte i/på eller nära en het gasspis, en elektrisk häll, eller en varm ugn.
28. Använd inte apparaten för annat än den avsedda användningen.
29. **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:** För att undvika faror pga. oavsiktlig återställning av det termiska skyddet, får denna apparat inte strömförsörjas via en yttre kopplande anordning, som t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet kopplas in och ur av elbolaget.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

Övrig konsumentssäkerhetsinformation

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

Längden på sladden till denna apparat valdes för att minska risken för att trassla in sig eller snubbla över en längre sladd. Om en längre sladd är nödvändig kan en godkänd förlängningssladd användas. Förlängningssladdens elektriska effekt måste vara lika stor eller större än apparatens effekt. Se till att förlängningssladden inte hänger över bänkskivan eller bordet där den kan nås av barn eller oavsiktligt snubblas över.

Denna maskin är utrustad med överlastskydd för motorn. Om motorn stannar under användning p.g.a. överhettning, drag ur kontakten och låt den svalna i 30 minuter. Koppla in maskinen igen efter 30 minuter för att fortsätta användningen.

För att undvika att en elektrisk krets blir överbelastad ska man inte använda en annan högeffektsapparat på samma krets som denna apparat.

Anvisningar för avfallshantering

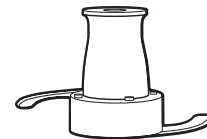
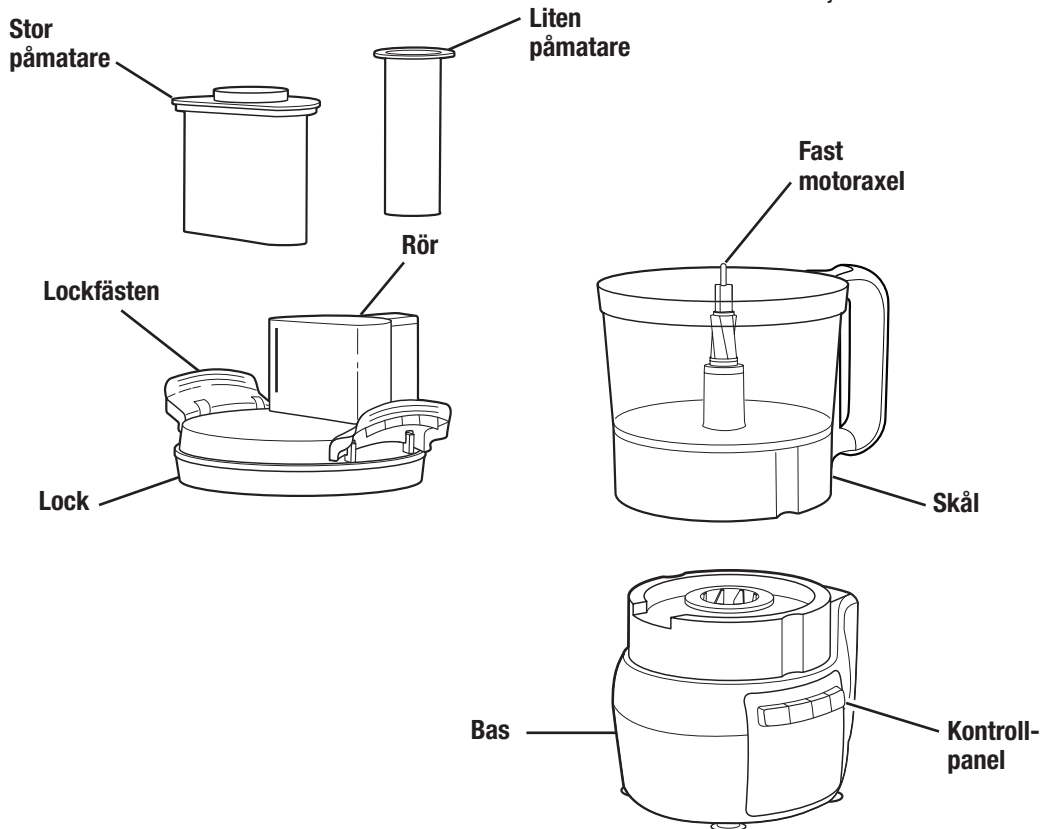


Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om elektriska och elektroniska hushålls-produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Delar och funktioner

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Packa upp beredaren. Var försiktig när du hanterar skärbladen/skivan – de är mycket vassa. Diska alla delar utom basen med varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka.



Används för att grovhacka, riva, finhacka, mixa eller puréa mat.



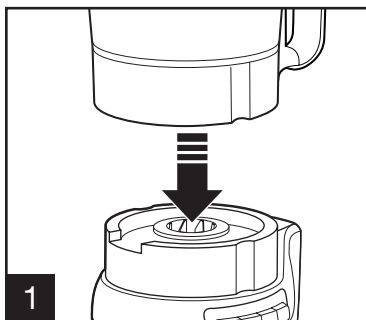
Används för att strimla eller skiva en mängd olika livsmedel (t.ex. ost, morötter, lök, tomater, paprika och gurka).

Användning av skärbladet

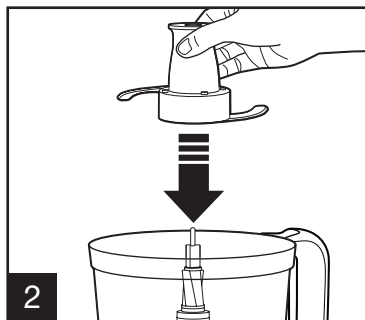
⚠ VARNING Varning för skärskador.

Var försiktig när du hanterar skärbladen – de är mycket vassa. Se till att maskinen är frånslagen (OFF) och att elkontakten är urdragen.

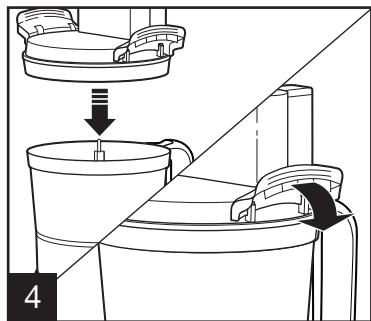
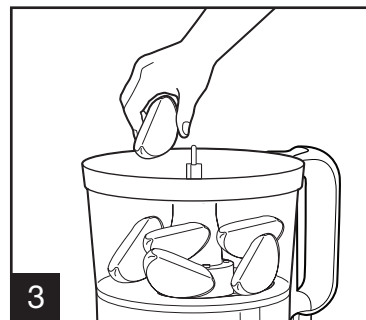
OBSERVERA: Kör endast maskinen med ett skärblad eller en skiva i taget.



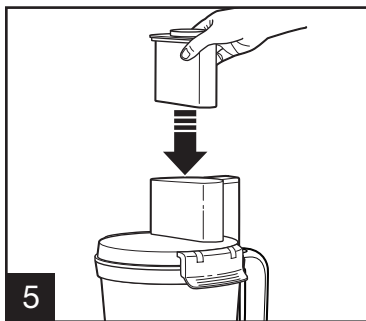
1 Sätt skålen på basen.



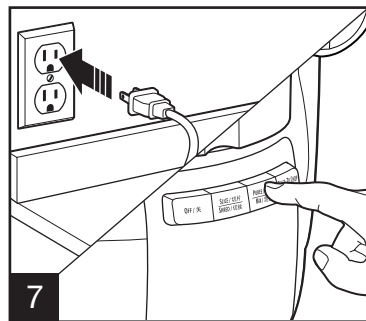
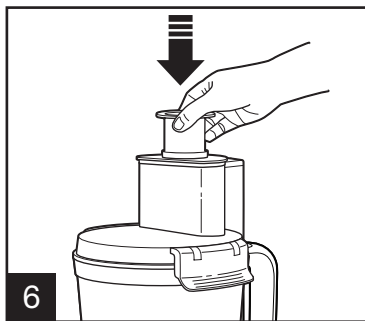
2 För försiktigt skärbladet rakt ner på motoraxeln tills det snäpper fast.



4 Sätt på locket på skålen.
OBSERVERA: Apparaten fungerar inte om inte fästena på skålen är fastlåsta.

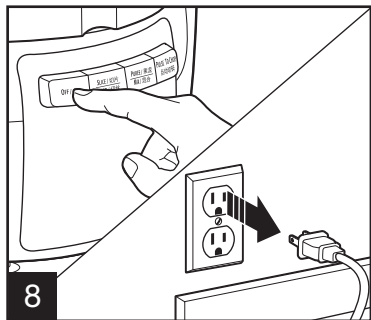


5 Sätt påmatarna i röret. **⚠ VARNING!** för skärskador: Använd alltid påmatarna för att trycka ner mat i röret. **TRYCK ALDRIG MAT GENOM LOCKETS RÖR MED HANDEL ELLER ANDRA FÖREMÅL.**

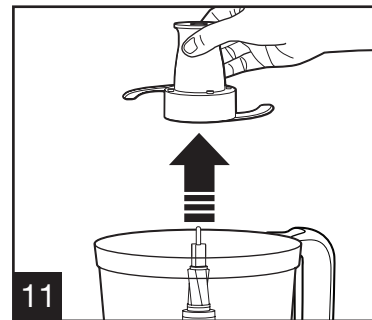
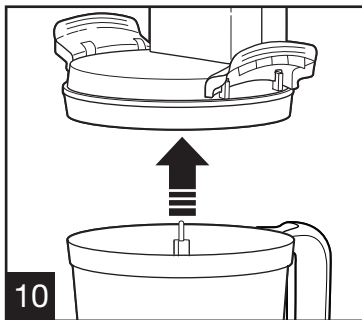
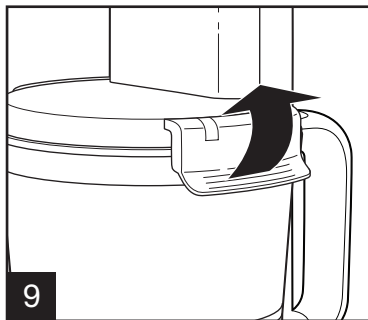


7 Tryck på valfri knapp.

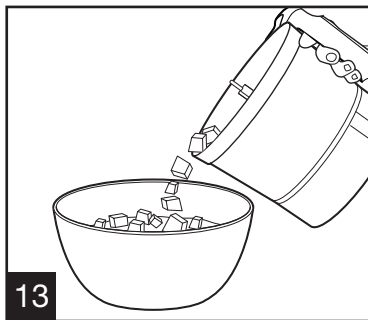
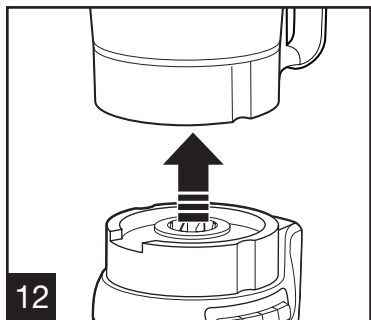
Användning av skärblad (forts.)



När klar, vrid till AV (O) och dra ur sladden. **WARNING!** Varning för skärskador: Drag alltid ur sladden innan locket avlägsnas.



Avlägsna försiktigt skärbladet från motoraxeln om så önskas. Skärbladet sitter kvar när maten avlägsnas.

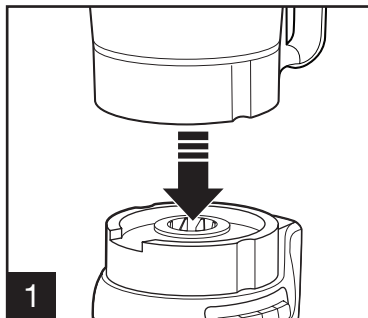


Användning av vändbar skivnings-/strimlingskiva

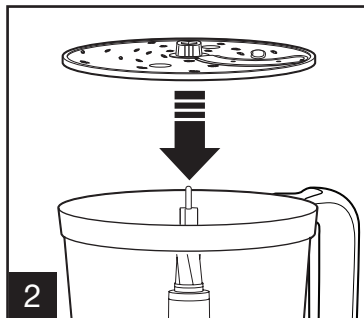
⚠ VARNING Varning för skärskador.

Var försiktig när du hanterar skivan – den är mycket vass. Se till att maskinen är frånslagen (OFF) och att elkontakten är urdragen.

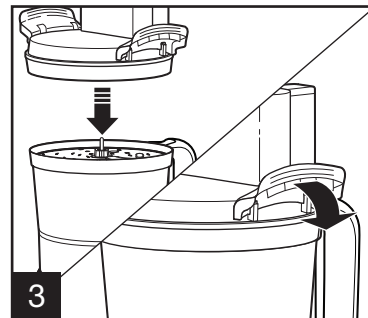
OBSERVERA: Kör endast maskinen med ett skärblad eller en skiva i taget.



Sätt skålen på basen.

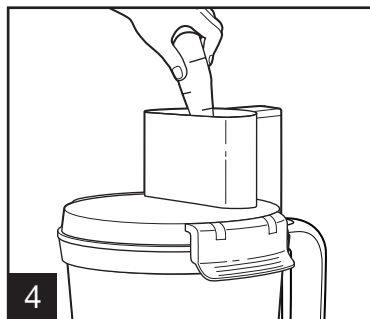


Placera den vändbar skivnings-/strimlingskivan på motoraxeln med önskad sida uppåt. (SLICE/SKIVA eller SHRED/STRIMLA står på skivans båda sidor.)

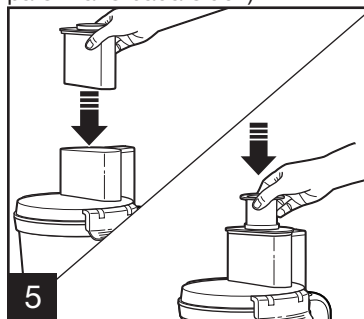


Sätt på locket på skålen.

OBSERVERA: Apparaten fungerar inte om inte fästena på skålen är fastlåsta.

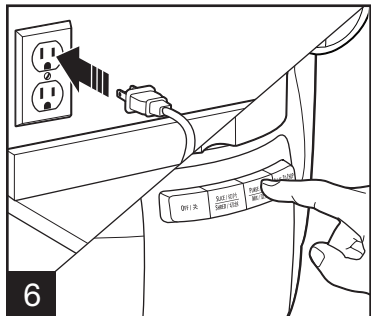


Dela upp maten så att den passar i röret. Fyll röret med mat. **OBSERVERA:** Mjuka ostar som mozzarella bör läggas i frysen i 30 minuter innan den bereds för att den ska vara tillräckligt fast för rivning.

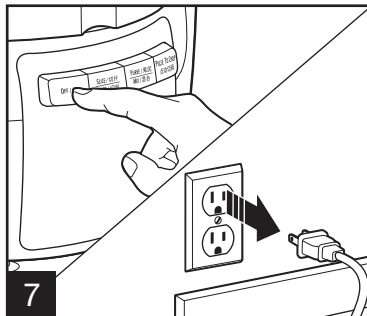


Sätt på matarna i röret. **⚠ VARNING!** Varning för skärskador: Använd alltid påmatarna för att trycka ner mat i röret. **TRYCK ALDRIG MAT GENOM LOCKETS RÖR MED HANDEN ELLER ANDRA FÖREMÅL.**

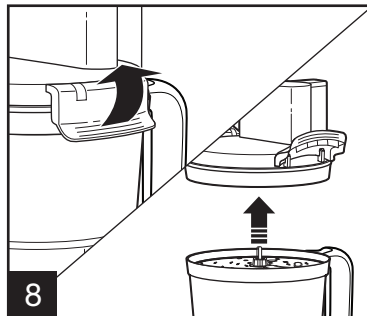
Användning av vändbar skivnings-/strimlingskiva (forts.)



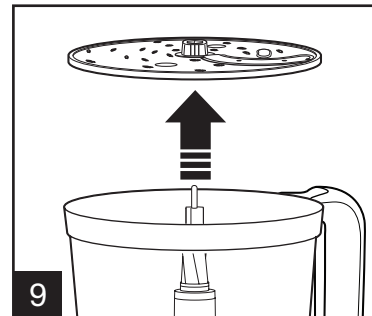
6 Tryck på valfri knapp.



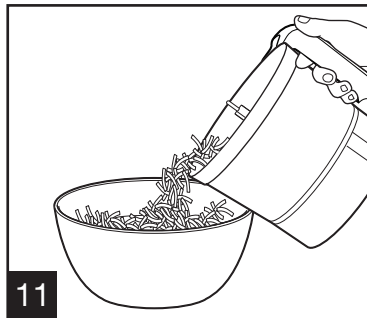
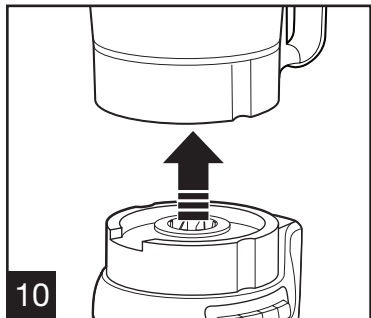
7 När klart, vrid till AV (O) och dra ur sladden. **VARNING!** Varning för skärskador: Drag alltid ur sladden innan locket avlägsnas.



8 Ta alltid av locket innan du tar bort skålen för att undvika eventuella skador på apparaten.



9 Tag försiktigt loss skivan från motoraxeln.



10

11

Tips och råd

- För en jämnare konsistens, börja med bitar som har ungefär samma storlek. Skär maten i 2,5 cm-bitar innan du använder skärbladen, och lämna tillräckligt med utrymme i behållaren så att bitarna kan kastas omkring.
- Denna matberedare går utmärkt att använda till att hacka, mixa, skiva och strimla de flesta sorters mat. För att bibehålla bästa möjliga prestanda ska man inte använda maskinen till följande: malning av sädeslag, kaffeböror eller kryddor; skivning av frusen mat; knådning av deg; eller att krossa is.
- När man hackar mat får man det bästa resultatet om man vrider vredet till och från PULSE ett antal gånger.
- Tidsåtgången beror på mängden mat som bereds. Oftast kan mat skivas, hackas eller strimlas på några sekunder. Om apparaten har körts oavbrutet under en längre tid ska man låta den vila i ca 4 minuter innan man fortsätter.
- Puréa eller mosa inte stärkelserika grönsaker som potatis eftersom de lätt blir överbearbetade och sega.
- När man skivar eller river ost, använd bara hård ost som t.ex. cheddar eller schweizerost som har kylts i minst 30 minuter. Ost bör beredas direkt efter att den har tagits ur kylskåpet. Mjuka ostar som mozzarella bör läggas i frysen i 30 minuter innan den bereds för att den ska vara tillräckligt fast för rivning.
- Den vändbara skivnings-/strimlingsskivan har ett skivande blad på ena sidan och rivtänder på den andra. Texten på den sida som är upp anger funktionen. Placera skivan på motoraxeln med önskad sida uppåt.
- För att finstrimla grönsaker: skiva först och avlägsna dem sedan från skålen. Lägg ihop skivorna igen. Mata dem genom röret med skivorna lodrätt. Skiva dem åter för att få finstrimlade grönsaker.

Tabeller för matberedning

Skivan är vändbar och funktionerna är märkta på den. Texten på den sida som är upp anger funktionen. När du använder skivan, fyll inte behållaren över MAX-nivån på skålen.

TILLBEHÖR

Skärblad

Skivningsskiva
(skivande sida upp)

Strimlingsskiva
(strimlande sida upp)

LIVSMEDEL

Hacka: nötter, kött, vitlök, lök, paprika, selleri, örter, bröd (för smulor), kex
Hacka/puréa: grönsaker, frukt
Mixa: salladsdressing
Puréa: soppor, såser
Riv: ost, som t.ex. parmesan (kyld)

Gurka, äpplen, svamp, morötter, potatis, kål, tomater, pepperoni, peppar/paprika, rädisor, hårda ostar (kylda)

Kål, potatis, morötter, ost (kyld)

För bästa resultat, överstig inte följande mängd vid hackning, malning, eller mosning med skärblad. Lämna lite utrymme i skålen för att tillåta ingredienserna att blanda sig.

LIVSMEDEL

MAX MÄNGD

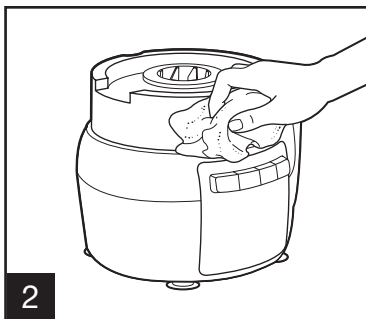
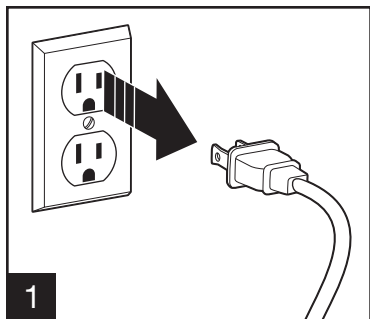
Torra ingredienser, som kex eller nötter	1420 ml (6 cups) till MAX-nivå
Grönsaker delade i 2,5 cm bitar, frukter delade i 4 delar	1420 ml (6 cups) till MAX-nivå
Ost som ska rivas som Parmesan eller Cheddar, i tärningar	1420 ml (6 cups) till MAX-nivå
Tjocka såser eller dippmix	1420 ml (6 cups) till MAX-nivå
Vätskor som marinader eller soppor	946–1420 ml (4–6 cups)

Skötsel och rengöring

⚠ VARNING

Risk för elektrisk stöt.

Koppla ur strömmen före rengöring. Doppa inte sladden, kontakten, eller basen i någon vätska.



Torka bas, kontrollpanel och sladd med en fuktig trasa eller svamp. Använd ett mildt rengöringsmedel utan slipmedel om nödvändigt.



Använd INTE inställningen "SANI" när du tvättar i diskmaskinen. "SANI" har växlande temperaturer vilket kan skada produkten. Alla löstagbara delar kan även handdiskas i varmt vatten. Var försiktig när du diskar skärblad och skiva.

Besök www.hamiltonbeach.se för vår fullständiga produktserie och vår guide till hur du använder och tar hand om produkten – samt för att få goda recept och tips!

Felsökning

PROBLEM

Apparaten fungerar inte på någon hastighet eller på PULSE.

Maten skivas eller strimlas inte jämnt.

Apparaten stannar och startar inte igen.

Maskinen luktar bränt.

Motorn verkar svag.

Osten rivs inte tillräckligt bra.

Grönsakerna strimlas/skivas inte.

TROLIG ORSAK

- Har apparaten kopplats in? Fungerar vägguttaget?
- Är locket ordentligt fastlåst? Se avsnittet Bruksanvisning.

- För mycket mat i röret eller för stort tryck på påmataren kan göra att maten blir oregelbundet skivad eller riven. Se tabellerna för rekommenderade storlekar och mängder.

- Är locket ordentligt fastlåst? Se avsnittet Bruksanvisning.
- Fungerar vägguttaget fortfarande? Kontrollera det genom att plugga in en lampa eller annan apparat. Du kan ha överbelastat kretsen och en säkring/strömbrytare kan ha löst ut.
- Stäng av maskinen (OFF), låt den stå 30 minuter, och sätt sedan på den igen. Om inga av dessa åtgärder fungerar, FÖRSÖK INTE reparera maskinen själv. Ring kundtjänst för att ta reda på närmaste auktoriserat serviceställe.

- Det kan finnas restämnen kvar på motorn från tillverkningsprocessen, vilket orsakar en svag doft vid första användningen. Den kommer att försvinna. Om en stark lukt känns eller synlig rök syns, koppla OMEDELBART ur apparaten och ring kundtjänst.

- Använder du rekommenderad storlek på och mängd matbitar? Se tabellerna för rekommenderade storlekar och hastigheter.

- Ost bör beredas direkt efter att den har tagits ur kylskåpet. Mjuka ostar som mozzarella bör läggas i frysen i 30 minuter innan den bereds för att den ska vara tillräckligt fast för rivning.

- Förvara grönsaker med högt vatteninnehåll i kylskåpet innan de strimlas eller skivas. Grönsaker vid rumstemperatur är inte så fasta och fungerar sämre.

Recept

Rostad röd paprikahummus

- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk citronsaft
- 2 gröna lökar, den vita delen och hälften av den gröna toppen
- 2 tsk olivolja
- 1 burk (425 g) garbanzobönor (kikärter), avrunnen
- 1/4 tsk mald spiskummin
- 1 burk (113 g) rostad röd paprika, avrunnen
- En nypa cayennepeppar
- 60 ml (0,25 cups) tahini (sesampasta), omrörd
- Salt och peppar efter smak

Anvisningar

1. Med skärblad och med beredaren igång, släpp ner vitlöksklyftor och lök i röret.
2. Tillsätt garbanzobönor, rostad röd paprika, tahini, citronsaft, olivolja, spiskummin, cayennepeppar, salt och peppar. Mixa tills blandningen är slät. Det tar ca 35 sekunder.
3. Lägg i serveringsskål och garnera med paprika.
4. Servera med pita-chips och/eller grönsaker. Förvara i kylskåpet.

Portioner: 4 till 6

Fräsch och kryddig salsa

- 1 skalad lök
- 59 ml (0,25 cups) koriander, sammanpressad
- 1 vitlöksklyfta
- 1/2 tsk spiskummin
- 1 stark pepparfrukt typ jalapeno, utan kärnor delad i 4 delar
- 1 msk limejuice
- 4 tomater, delade i 4 bitar
- Salt och peppar efter smak
- Stark sås om så önskas

Anvisningar

1. Med skärblad och med beredaren igång, släpp ner vitlöksklyftor, lök och pepparfrukt i röret och mixa tills finfördelat. Skrapa ur skålen om så behövs.
2. Tillsätt tomater, koriander, limejuice, spiskummin, salt och peppar. Tryck på PULSE tills önskad konsistens uppnås. Det tar ca 40 sekunder, skrapa ur skålen om så behövs. Tillsätt stark sås om så önskas.

Portioner: 6 till 8

Koriandersmör

- 1 knippe koriander
- 250 ml (1 cup) mjukt osaltat smör
- Saft från 1 citron
- Salt och peppar

Anvisningar

1. Tvätta koriandern och ta bort stjälkar. Tillsätt smör och korianderblad i matberedaren. Mixa tills lätt och luftigt.
2. Tillsätt citronsaft, salt och peppar efter smak. Fortsätt mixa. Det tar ca 30 sekunder.
3. Använd till grillrätter. Läckert till grillad lax, svärdfisk eller tonfisk. Förvara i kylskåpet.

Portioner: 4 till 6

Recept (forts.)

Vegetarisk Cajun-gratäng

- | | |
|--|---|
| 3 medelstora zucchini,
skivade i matberedaren | 1 tsk nymalen peppar |
| 1 rödlök, skivad i
matberedaren | Matlagningsfett |
| 6 plommotomater,
skivade i matberedaren | Topping: |
| 2 tsk extra virgin olivolja | 236 ml (1 cup) ströbröd |
| 1 1/2 tsk Cajunkryddor | 118 ml (0,5 cups) parmesan,
finhackad i matberedaren |
| 1 tsk salt | 1/2 tsk Cajunkryddor |

Anvisningar

1. Värm ugnen till 218°C. Smörj en 20 cm ugnform med matfett.
2. Hetta upp olja i en stor traktörpanna på medelvärme.
3. Lägg i skivad zucchini och lök och stek i 3 till 4 minuter tills de börjar mjukna.
4. Lägg i skivade tomater, Cajunkryddor, salt och peppar.
5. Fräs blandningen, rör om försiktigt under 8 till 10 minuter tills alla grönsaker är mjuka och genomvarma. Lägg blandningen i en förberedd panna.
6. Blanda brödsmlur, parmesanost och Cajunkryddor. Sprid ut över grönsakerna.
7. Ugnsbaka i 15 till 20 minuter eller tills toppingen är brun och krispig.

Portioner: 8

Ädelostdressing

- | | |
|-------------------------|---|
| 2 vitlöksklyftor | 118 ml (0,5 cups) gräddfil |
| 946 g ädelost | 59 ml (0,25 cups) nypressad
citronsaft |
| 473 ml (2 cups) majonäs | 2 msk socker |

Anvisningar

1. Med skärblad och med beredaren igång, släpp ner vitlöksklyftor i röret och hacka.
2. Lägg i ädelost och mixa i 10 sekunder.
3. Lägg i majonnäs, gräddfil, citronsaft och socker. Mixa tills blandningen är slät. Det tar ca 25 sekunder. Förvara i kylskåpet.

Portioner: 8 till 10

Tranbär och apelsinsås

- | | |
|--|--|
| 340 g tranbär (färska utan
stjälkar eller frusna) | 3 msk Grand Marnier® likör
eller apelsinjuice |
| 236 ml (1 cup) socker | En nypa mald vitlök |
| 1 liten apelsin, sköljd och
i klyftor | |

Anvisningar

1. Använd skärblad, lägg i tranbär, socker, apelsin, Grand Marnier® eller apelsinjuice, och vitlöksklyftor i skålen.
2. Mixa tills tranbären är nästan släta men med småbitar kvar. Det tar ca 35 sekunder.
3. Täck över och kyl över natten.

Portioner: 8 till 10

Recept (forts.)

Fyllning till kinesiska dumplings

300 g kött
100 g skalade räkor
100 g purjolök
50 g svamp
15 g vitlökspulver

Anvisningar

1. Skölj ovanstående ingredienser, låt vattnet rinna av i ca 10 minuter.
2. Skär purjolöken i ca 1 cm bitar, lägg dem i en skål. Skär bort hinnor på köttet, skär i 1 cm tärningar, lägg dem i skålen. Skär svampen i ca 1 cm bitar, lägg dem i skålen. Lägg skalade räkor och vitlökspulver i skålen.
3. Tillsätt vegetabilisk olja, salt och soja efter smak.
4. Sätt på skålen på basen, lås fast locket, sätt i påmatarna i röret och sätt i kontakten. Tryck på knappen MIX. Mixa i 45 sekunder eller tills blandningen är slät.

Obs: Purjolök (eller andra grönsaker) skall placeras längst ner, annars kanske de inte hackas.

En del purjolök (eller andra grönsaker) kan fastna på skålens insida, detta är normalt. Skrapa loss dem från insidan så att de hamnar i blandningen och mixa igen ca 10 sekunder.

Begränsad garanti

Denna garanti gäller för produkter som köps och används i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Detta är den enda uttryckliga garantin för denna produkt och gäller före annan garanti eller andra villkor.

Denna produkt garanteras vara fri från defekter i material och utförande under en period av två (2) år från inköpsdatum som ny. Under denna period är din enda kompensation reparation eller utbyte av produkten eller någon komponent som visar sig vara defekt, efter vad vi väljer. Du är dock ansvarig för alla kostnader i samband med att du returnerar produkten till oss samt kostnaden för att vi återsänder en produkt eller komponent enligt denna garanti till dig. Om produkten eller komponenten inte längre är tillgänglig kommer vi att ersätta den med en liknande av samma eller högre värde.

Denna garanti täcker inte glas, filter, slitage från normal användning, användning som inte överensstämmer med de tryckta anvisningarna, eller skador på produkten till följd av olyckshändelse, ändring, missbruk eller felaktig användning. Denna garanti gäller endast för den ursprunglige kunden, köparen eller gåvomottagaren. Behåll originalkvittot eftersom inköpsbevis krävs för att göra ett garantianspråk. Denna garanti är ogiltig om produkten används för annat än vanlig hushållsanvändning eller utsätts för någon annan volt och frekvens än vad som anges på effektetiketten (220-240V ~ 50 Hz).

Lindholm of Sweden AB fransäger sig alla anspråk på speciella, tillfälliga, och följdskador som orsakats av brott mot uttrycklig eller underförstådd garanti. **Möjlig ersättning är begränsat till det belopp produkten kostade vid köpet. Vi fransäger oss varje underförstådd garanti, inklusive eventuell lagstadgad garanti eller villkor för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, förutom i den utsträckning det är förbjudet enligt lag, och i sådana fall begränsas garantier eller villkor till varaktigheten av denna skriftliga garanti.** Denna garanti ger dig specifika juridiska rättigheter. Du kan ha andra juridiska rättigheter som varierar beroende på var du bor. För att göra ett garantianspråk, returnera denna apparat till affären eller ring kundtjänstnummer + 46 60 741 21 20 eller besök www.hamiltonbeach.se. För snabbare service, leta reda på modell, typ och serienummer på din apparat.

Hamilton Beach är ett registrerat varumärke som tillhör Hamilton Beach Brands, Inc. och används under licens av Lindholm of Sweden AB.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektrisk utstyr, må du alltid følge de grunnleggende sikkerhetsreglene, inkludert følgende:

1. Les og ta vare på alle instruksjoner.
2. Dette apparatet er beregnet på bruk i hjemmet og andre liknende steder, for eksempel:
 - Personalrom i butikker, kontorer og på andre arbeidsplasser.
 - Gårdsbruk.
 - Av gjester ved hoteller, moteller og andre overnattingssteder.
 - På Bed and breakfast-steder.
3. På grunn av faren for elektrisk støt må ikke basen, motoren, ledningen eller støpselet dyppes i vann eller annen væske.
4. Apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de er under oppsikt eller har fått opplæring i bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene det kan medføre.
5. Strengt tilsyn er alltid nødvendig når apparater brukes av eller i nærheten av barn. Barn må ikke leke med apparatet.
6. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
7. Koble støpselet fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler og før rengjøring.
8. Unngå å berøre bevegelige deler.
9. Apparatet må aldri brukes hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, det har falt ned eller er skadet på en annen måte. Ring vår gratis kundeservicetelefon for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller elektriske eller mekaniske justeringer. Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, en godkjent servicetekniker eller lignende.
10. Det anbefales ikke å bruke ekstrautstyr som ikke er anbefalt eller solgt av produsenten da det kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
11. Ikke bruk foodprosessoren hvis noen av delene er skadet.
12. Ikke bruk apparatet utendørs.
13. Ikke la ledningen henge over enden av et bord eller en benk eller komme i berøring med varme overflater.
14. Ikke berør bevegelige blad eller skiver mens du bearbeider maten. Det kan forårsake alvorlige personskader eller skade foodprosessoren. Slikkepott må kun brukes når foodprosessoren er slått av.
15. Bladet og skiven er skarpe. Vær forsiktig. Oppbevares utilgjengelig for barn.
16. For å redusere faren for skader, må du aldri plassere blad eller skive på basen før du har montert bollen.
17. Kontroller at lokket er på plass før apparatet brukes.
18. Du må aldri føre mat inn i åpningen for hånd. Bruk materen.
19. Du må ikke forsøke å omgå lokkets låsemekanisme.
20. Sørg for at bladet eller skiven har stoppet helt før du fjerner lokket.
21. For å redusere faren for skader må du montere eller fjerne bladet og skiven ved hjelp av egnede nav. Vær forsiktig når du fjerner blad og skive fra bollen, når du tømmer bollen og ved rengjøring.
22. Kontroller at bryteren er slått av før du plugges støpselet i kontakten. Når den skal kobles fra, må du først slå av bryteren. Fjern deretter støpselet fra kontakten.
23. Sørg for at du alltid slår apparatet av etter bruk. Du må alltid bruke materen for å tømme påfyllingsrøret. Hvis det er umulig å bruke materen, må du koble støpselet fra kontakten og demontere apparatet for å fjerne resten av maten.
24. Apparatet er ikke laget for kommersiell, profesjonell eller industriell bruk. Det er designet og konstruert for privat bruk.
25. Apparatet må ikke brukes over lengre tid eller med større mengde ingredienser enn det som er anbefalt fra produsenten.
26. Apparatets maksimale kapasitet er basert på bruk av hakke-/blandebladet. Hvis du bruker kutte-/riveskiven, bruker apparatet betydelig mindre kraft.
27. Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av en varm stekeplate eller i en varm ovn.
28. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er beregnet for.
29. **FORSIKTIG:** For å unngå farer som kan oppstå hvis det termiske vernet tilbakestilles, må ikke dette apparatet kobles til via en ekstern bryter, for eksempel et tidsur, eller til en strømkrets som slås på og av automatisk.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE!

Annen sikkerhetsinformasjon for forbrukere

Dette apparatet er bare beregnet for husholdningsbruk.

Lengden på ledningen som brukes på dette apparatet, ble valgt for å redusere faren for å vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Hvis en lengre ledning er nødvendig, kan en godkjent skjøteledning brukes. Den elektriske verdien til skjøteledningen må være den samme eller høyere enn verdien til apparatet. Pass på at skjøteledningen ikke legges over en benk eller et bord på en slik måte at barn kan dra i den, eller at man kan snuble i den ved et uhell.

Dette apparatet har overbelastningsvern. Hvis motoren stopper på grunn av overoppheting, må du koble fra strømmen og la apparatet avkjøles i 30 minutter. Koble til strømmen igjen etter 30 minutter, og bruk apparatet som vanlig.

For å unngå overbelastning av strømkursen må du ikke bruke andre apparater med høyt strømforbruk på samme krets.

Henvisning om avskaffing

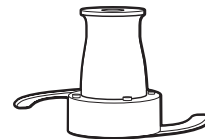
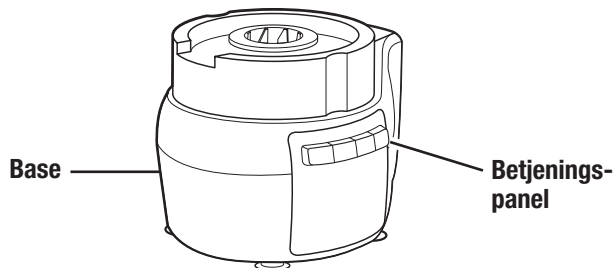
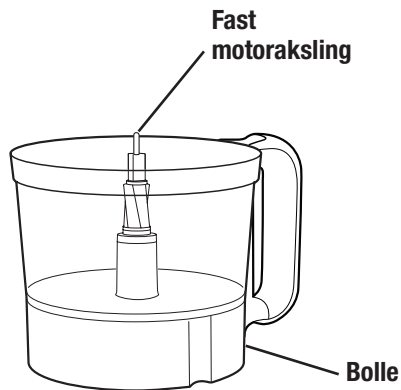
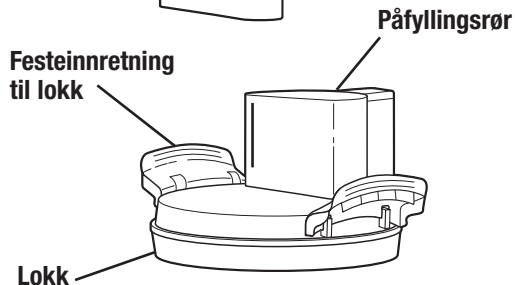
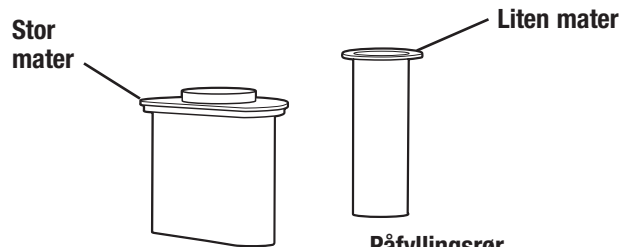


Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU. Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Deler og funksjoner

FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG: Pakk ut apparatet. Vær forsiktig med bladene og skivene, de er veldig skarpe. Vask alle deler, bortsett fra basen, i varmt såpevann. Skyll, og tørk.



Hakke-/blandeblad
Brukes til å grovhakke, rive, blande eller lage puré.



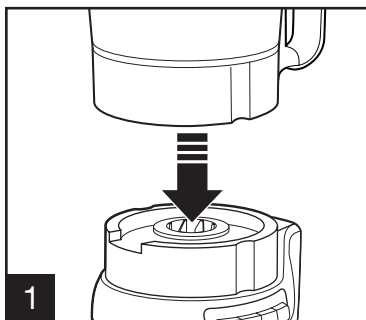
Tosidig skjære-/riveskive
Brukes til å skjære eller rive en rekke ingredienser (som ost, gulrøtter, løk, tomater, paprika og agurk).

Bruke hakke-/blandebladet

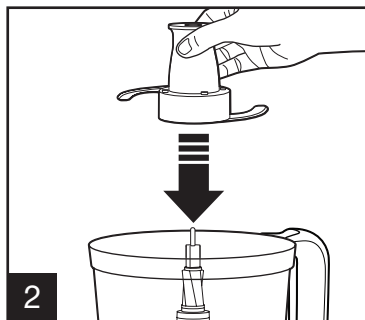
⚠ ADVARSEL Kuttfare.

Vær forsiktig, bladet er skarpt. Sørg for at apparatet er slått av og at det ikke er koblet til.

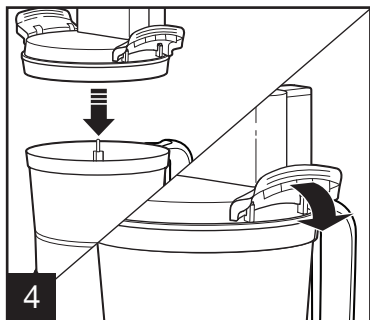
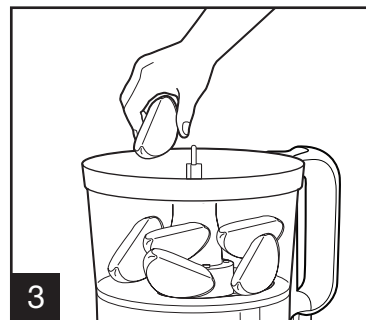
MERK: Bruk kun én kniv eller skive om gangen.



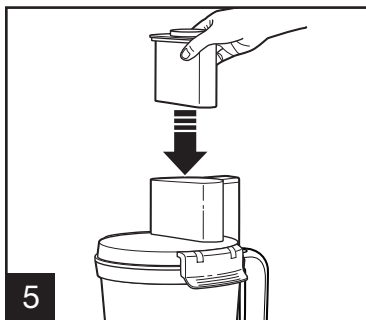
1 Sett bollen på basen.



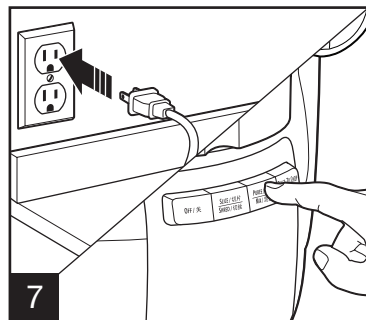
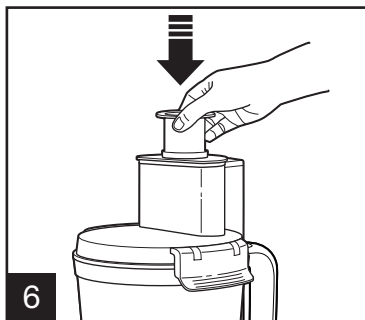
2 Før bladet forsiktig rett ned på akslingen til det klikker på plass.



4 Plasser lokket på bollen.
MERK: Apparatet fungerer ikke hvis bollen ikke er låst på plass.

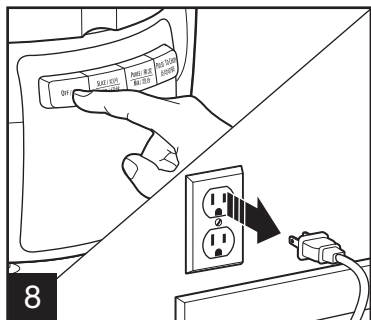


5 Plasser materen i påfyllingsrøret. **ADVARSEL! Kuttfare: Du må alltid bruke materen for å føre ingredienser ned i påfyllingsrøret. DU MÅ ALDRI FØRE INGREDIENSER NED I PÅFYLLINGSRØRET MED HENDENE ELLER ANDRE GJENSTANDER.**



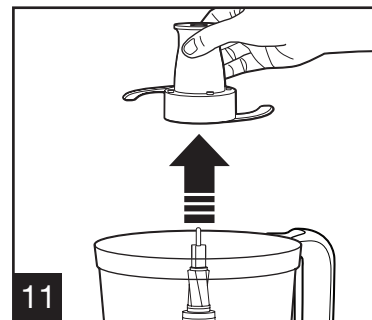
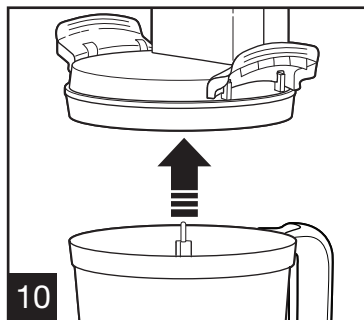
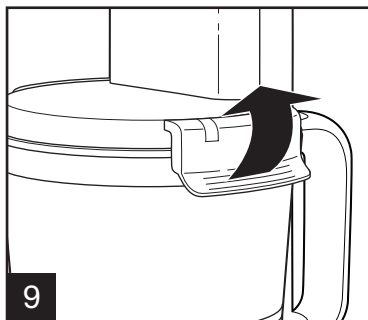
7 Trykk på knappen for ønsket funksjon.

Bruke hakke-/blandebladet (forts.)

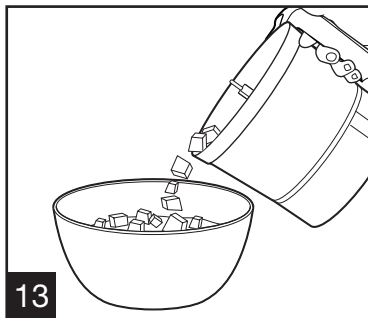
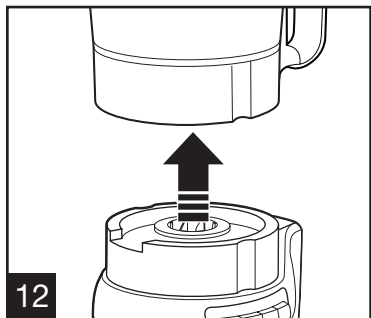


Når du er ferdig, vrir du bryteren til OFF og tar ut støpselet.

ADVARSEL! Kuttfare: Du må alltid koble fra strømmen før du fjerner lokket.



Ved behov, fjerner du bladet forsiktig fra akslingen. Bladet kan sitte på plass mens du fjerner maten.

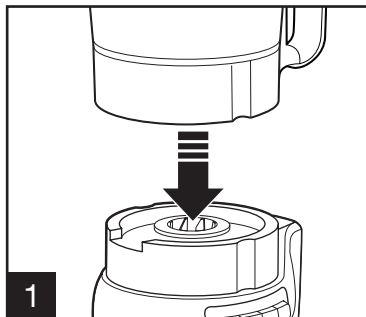


Bruke tosidig skjære-/riveskive

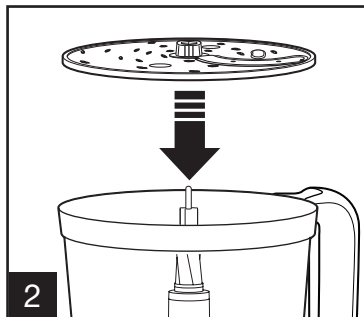
⚠ ADVARSEL Kuttfare.

Vær forsiktig, skiven er skarp. Sørg for at apparatet er slått av og at det ikke er koblet til.

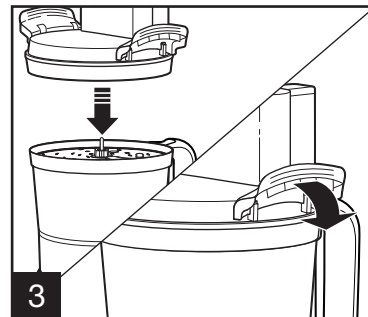
MERK: Bruk kun én kniv eller skive om gangen.



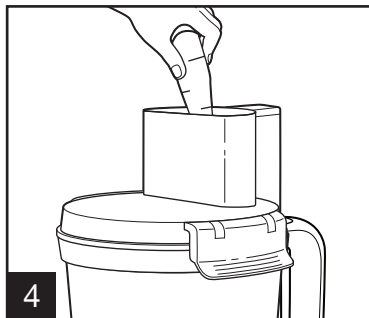
1 Sett bollen på basen.



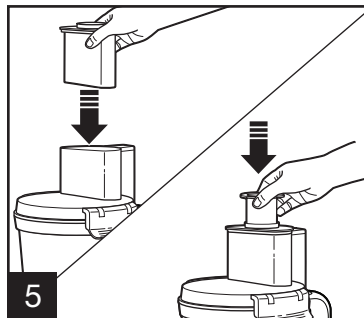
2 Plasser skiven forsiktig på motoren med ønsket side vendt opp. (Det står «SLICE» (skjære) og «SHRED» (rive) på riktig side av bladet.)



3 Plasser lokket på bollen.
MERK: Apparatet fungerer ikke hvis bollen ikke er låst på plass.

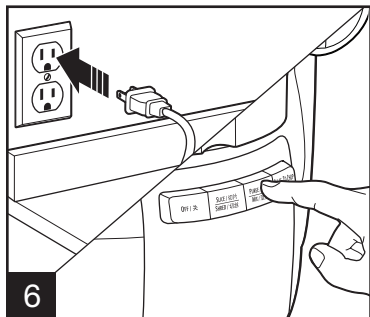


4 Kutt opp ingrediensene slik at de får plass i påfyllingsrøret. Fyll påfyllingsrøret med ingredienser.
MERK: Myke oster som mozzarella, bør legges i fryseren i 30 minutter før bearbeiding for å sikre at den er fast nok til å kunne rives.

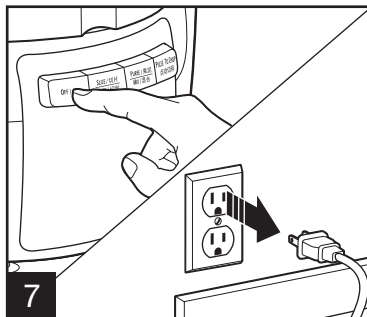


5 Plasser materen i påfyllingsrøret. **ADVARSEL! Kuttfare:** Du må alltid bruke materen for å føre ingredienser ned i påfyllingsrøret. **DU MÅ ALDRI FØRE INGREDIENSER NED I PÅFILLINGSRØRET MED HENDENE ELLER ANDRE GJENSTANDER.**

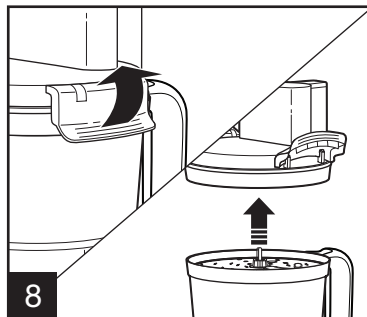
Bruke tosidig skjære-/riveskive (forts.)



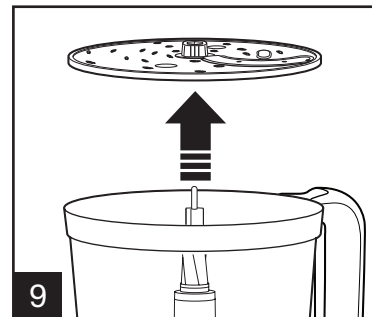
6 Trykk på knappen for ønsket funksjon.



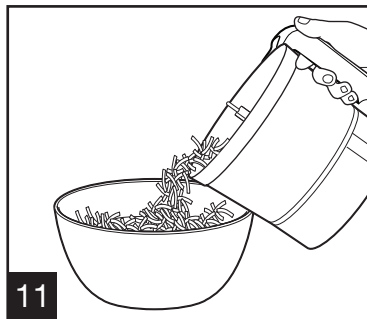
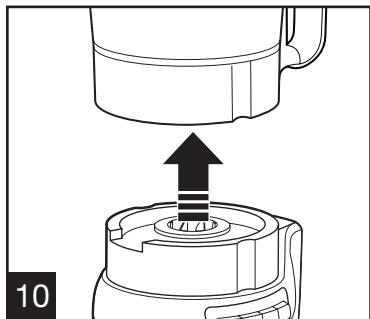
7 Når du er ferdig, vrir du bryteren til OFF og tar ut støpselet. **ADVARSEL!** Kuttfare: Du må alltid koble fra strømmen før du fjerner lokket.



8 Du må alltid fjerne lokket før du fjerner bollen. Da unngår du å skade apparatet.



9 Fjern skiven forsiktig fra akslingen.



10

11

Tips og teknikker

- For å få mer enhetlig konsistens når du hakker, bør du starte med biter av mat som har lik størrelse. Kutt maten i biter på 2,5 cm før du bruker hakke-/blandebladet, og la det være nok rom i bollen til at maten kan kastes rundt.
- Denne foodprosessoren er et godt valg når du skal kutte, blande, skjære eller rive ingredienser. For optimal ytelse bør du ikke bruke foodprosessoren til å knuse korn, kaffebønner eller krydder, skjære fryst kjøtt, elte deig eller knuse is.
- Når du hakker ingredienser, vil du få best resultater hvis du bruker pulsfunksjonen.
- Driftstiden avhenger av hvor mye ingredienser som behandles. De fleste ingredienser kan skjæres, hakkes eller rives i løpet av noen sekunder. Hvis apparatet er i konstant drift over lengre tid, må du la det hvile i fire minutter før du fortsetter.
- Du bør unngå å lage puré eller mose grønnsaker som inneholder mye stivelse, som poteter, siden de lett kan overbehandles og bli seige.
- Når du skal kutte eller rive ost, må du bruke harde oster som cheddar eller sveitserost. Sørg for at den har blitt avkjølt i minst 30 minutter. Ost bør bearbeides umiddelbart etter at du tar den ut av kjøleskapet. Myke oster som mozzarella, bør legges i fryseren i 30 minutter før bearbeiding for å sikre at den er fast nok til å kunne rives.
- Skiven for skjæring/riving har to sider. Den ene siden har et skjæreblad, og den andre har tenner for riving. Navnet som er synlig på oversiden av bladet, viser den valgte funksjonen. Plasser skiven på motorakslingen med ønsket side vendt opp.
- For å kutte grønnsaker juliene, skjærer du dem opp og fjerner dem fra bollen. Stable grønnsakene på nytt. Før de inn i påfyllingsrøret vertikalt. Skjær de igjen for å få tynne strimler.

Oversikt over bearbeidelse

Skivene kan snus, og de er merket. Merket for ønsket funksjon skal være vendt opp. Når du bruker skiver, må du ikke overstige maksmerket i bollen.

TILBEHØR

Hakke-/blandeblad

Skjæreskive (skjæresiden vendt opp)

Riveskive (rivesiden vendt opp)

INGREDIENSER

Hakke: nøtter, kjøtt, hvitløk, løk, paprika, selleri, urter, brød (for å lage brøds-muler), kjeks
Blande / lage puré: grønnsaker, frukt
Blande: Salatdressing
Puré: Supper, sauser
Rive: Ost, for eksempel parmesan (avkjølt)

Agurk, epler, sopp, gulrøtter, poteter, kål, tomater, pepperoni, paprika, reddik, fast ost (avkjølt)

Kål, poteter, gulrøtter, ost (avkjølt)

For best resultat bør du ikke overstige følgende mengder når du hakker, blander eller lager puré med hakke-/blandebladet. La det være litt plass i bollen slik at ingrediensene kan bevege seg når du blander dem.

MAT

Tørre ingredienser som kjeks og nøtter

Grønnsaker kuttet i 2,5 cm store biter, oppkuttet frukt

Revet ost som parmesan eller cheddar, i firkanter

Tykke sauser og dipsauser

Væsker som marinader og supper

MAKSIMAL MENGDE

6 kopper til MAKS-nivået

6 kopper til MAKS-nivået

6 kopper til MAKS-nivået

6 kopper til MAKS-nivået

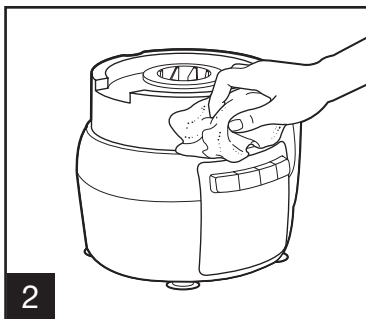
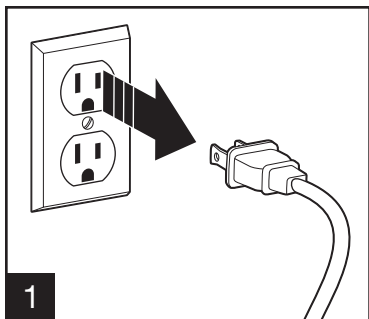
4 til 6 kopper

Rengjøring og vedlikehold

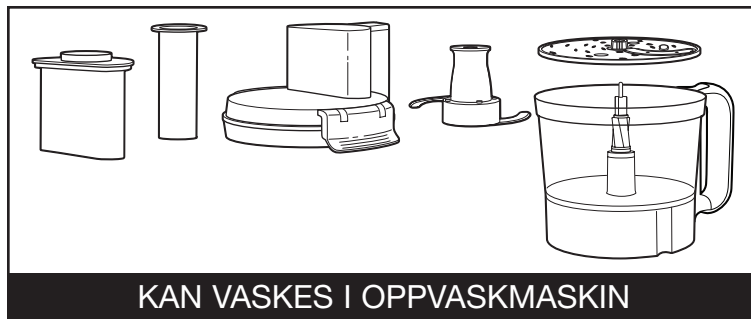
⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt.

Koble fra strømmen før rengjøring. Ikke dypp ledningen, støpselet eller basen i noen form for væske.



Tørk av basen, betjeningspanelet og ledningen med en fuktig klut eller svamp. Ved behov kan du bruke et mildt, ikke-slipende rengjøringsmiddel.



Ikke bruk «SANI»-innstillingen ved rengjøring i oppvaskmaskin. «SANI»-temperaturen under vask kan skade produktet. Alle avtakbare deler kan også rengjøres i vasken ved hjelp av varmt såpevann. Vær forsiktig når du vasker puré-/hakkebladet og skjære-/riveskiven.

På www.hamiltonbeach.se finner du en fullstendig oversikt over produktutvalget vårt og veiledninger for bruk og vedlikehold – i tillegg til smakfulle oppskrifter og tips.

Feilsøking

PROBLEM

Apparatet fungerer ikke uavhengig av hastighet eller pulsfunksjon.

Maten skjæres eller rives ikke i like deler.

Apparatet stopper, og jeg får ikke slått det på igjen.

Det lukter brent av apparatet.

Motoren virker svak.

Osten rives ikke godt nok.

Grønnsaker rives eller skjæres ikke.

MULIG ÅRSAK

- Er apparatet koblet til stikkkontakten? Fungerer kontakten?
- Er lokket låst på plass? Se avsnittet med bruksinformasjon.

- Hvis du skyver for mye mat inn i påfyllingsrøret eller skyver materen for hardt ned, kan det føre til at ingrediensene ikke blir likt skåret eller revet. Se oversikten for anbefalte størrelser og mengder.

- Er lokket låst på plass? Se avsnittet med bruksinformasjon.
- Fungerer kontakten fortsatt? Kontroller den ved å koble til en lampe eller et annet apparat. Det kan hende du har overbelastet kretsen og løst ut en sikring eller et overbelastningsvern.
- Slå av apparatet, la det hvile i 3–4 minutter, og slå det på igjen. Hvis disse forslagene ikke løser problemet, må du ikke forsøke å reparere apparatet. Ring kundeservice for å finne nærmeste autoriserte servicesenter.

- Det kan være rester etter produksjonen i motoren som fører til at det lukter litt brent den første gangen apparatet brukes. Disse forsvinner. Hvis det lukter sterkt, eller hvis du ser røyk, må du umiddelbart koble fra apparatet og ringe kundeservice.

- Bruker du anbefalte matstørrelser og mengder? Se oversikten for anbefalte størrelser og mengder.

- Ost bør bearbeides umiddelbart etter at du tar den ut av kjøleskapet. Myke oster som mozzarella, bør legges i fryseren i 30 minutter før bearbeiding for å sikre at den er fast nok til å kunne rives.

- Grønnsaker med høyt vanninnhold bør oppbevares i kjøleskapet før de skal skjæres eller rives. Grønnsaker som har romtemperatur er mindre faste og gir ikke like godt resultat.

Oppskrifter

Hummus med ristet paprika

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 2 hvitløksfedd | 2 spiseskjeer sitrønsaft |
| 2 vårløk, den hvite delen og halvparten av den grønne delen | 2 teskjeer olivenolje |
| 1 boks kikerter, tøm av kraften | 1/4 teskje malt spisskummen |
| 1 glass ristet paprika, tøm av kraften | Litt cayennepepper |
| 60 ml tahini (sesampuré), røres sammen | Smak til med salt og pepper |
| | Litt paprika |
| | Pitachips eller oppkuttete grønnsaker |

Fremgangsmåte

1. Monter S-bladet, start foodprosessen og slipp hvitløk og løk i påfyllingsrøret.
2. Tilsett kikerter, ristet paprika, tahini, sitrønsaft, olivenolje, spisskummen, cayennepepper, salt og pepper. La foodprosessen gå til du har en jevn blanding. Dette tar ca. 35 sekunder.
3. Hell over i en serveringsbolle, og pynt med paprika.
4. Server med pitachips eller grønnsaker. Oppbevares i kjøleskap.

Porsjoner: 4 til 6

Frisk og sterk salsa

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 løk, skrellet | 60 ml koriander |
| 1 hvitløksfedd | 0,5 teskje spisskummen |
| 1 chili (jalapeno eller lignende), rensket for frø og kuttet i fire | 1 spiseskje limejuice |
| 4 tomater, kuttet i fire | Smak til med salt og pepper |
| | Sterk saus, valgfritt |

Fremgangsmåte

1. Monter S-bladet, og slå på foodprosessen. Slipp løk, hvitløk og chili i påfyllingsrøret, og hakk ingrediensene til de er blandet godt. Skrap bollen ved behov.
2. Tilsett tomater, koriander, spisskummen, limesaft, salt og pepper. Bruk puls-funksjonen til blandingen får ønsket tekstur. Dette tar ca. 40 sekunder. Skrap bollen ved behov. Tilsett sterk saus etter eget ønske.

Porsjoner: 6 til 8

Koriandersmør

- 1 neve koriander
- 250 ml usaltet smør, myknet
- Saften fra en sitron
- Smak til med salt og pepper

Fremgangsmåte

1. Vask koriander, og skill blader og stilker. Bland sammen smør og korianderblader i foodprosessen. Bland til en lett og luftig blanding.
2. Tilsett sitrønsaft, salt og pepper. Fortsett å blande. Dette tar ca. 30 sekunder.
3. Brukes på grillretter. Nydelig sammen med grillet laks, sverdfisk eller tunfisk. Oppbevares i kjøleskap.

Porsjoner: 4 til 6

Oppskrifter (forts.)

Cajun vegetarpatung

- 3 middels store squash, skåret opp i foodprosessoren
- 1 rødløk, skåret opp i foodprosessoren
- 6 plommetomater, skåret opp i foodprosessoren
- 2 teskjeer extra virgin olivenolje
- 1 1/2 teskje Cajun-krydder
- 1 teskje salt

- 1 teskje malt pepper
- Formfett
- Topping:
 - 250 ml brødsmler
 - 125 ml parmesan, finhakket i foodprosessoren
 - 1/2 teskje Cajun-krydder

Fremgangsmåte

1. Sett ovnen på 220 °C. Spray et 20 cm stort stekebrett med formfett.
2. Varm opp olje i en stor stekepanne over middels varme.
3. Tilsett oppskåret squash og løk, og stek i 3–4 minutter til ingrediensene begynner å bli myke.
4. Tilsett oppskårne tomater, Cajun-krydder, salt og pepper i stekepannen.
5. Stek blandingen i 8–10 minutter til alle grønnsakene er myke og gjennomvarme. Rør forsiktig. Legg grønnsakene på stekebrettet.
6. Bland sammen brødsmler, parmesan og Cajun-krydder. Dryss blandingen over grønnsakene.
7. Stekes i 15–20 minutter eller til toppen er brun og sprø.

Porsjoner: 8

Blåmuggostdressing

- 2 hvitløksfedd
- 115 gram blåmuggost
- 500 ml majones
- 125 ml rømme
- 60 ml fersk sitronsaft
- 2 spiseskjeer sukker

Fremgangsmåte

1. Monter S-bladet, start foodprosessoren og slipp hvitløksfeddene i påfyllingsrøret.
2. Tilsett blåmuggost, og kjør foodprosessoren i 10 sekunder.
3. Tilsett majones, rømme, sitronsaft og sukker. Kjør foodprosessoren til du har en jevn blanding. Dette tar ca. 25 sekunder. Oppbevares i kjøleskap.

Porsjoner: 8 til 10

Tranebær og appelsin-relish

- 340 gram tranebær (friske uten stilk, eller fryste)
- 250 ml sukker
- 1 liten appelsin, vasket, kuttet i båter
- 3 spiseskjeer Grand Marnier® eller appelsinjuice
- Litt malt nellik

Fremgangsmåte

1. Monter S-bladet, og tilsett tranebær, sukker, appelsin, Grand Marnier® eller appelsinjuice og nellik til bollen.
2. Kjør foodprosessoren til tranebærene nesten har blitt puré, men fortsatt har noen biter. Dette tar ca. 35 sekunder.
3. Dekk til og sett i kjøleskapet over natten.

Porsjoner: 8 til 10

Oppskrifter (forts.)

Fyll til kinesisk dumpling

300 g kjøtt
100 g pillede reker
100 g purre
50 g sopp
15 g hvitløk

Fremgangsmåte

1. Vask alle ingrediensene, og la dem ligge 10 minutter for å tørke.
2. Kutt purre i ca. 1 cm lange biter, og legg dem i bollen.
Skjær kjøttet i 1 cm firkanter. Legg kjøttet i bollen.
Kutt soppen i 1 cm store firkanter. Legg soppen i bollen.
Legg pillede reker og hvitløk i bollen.
3. Tilsett olje, salt og soyasaus etter eget ønske.
4. Plasser bollen på basen, lås lokket, før materen ned i påfyllingsrøret og koble til foodprosessoren. Trykk på MIX-knappen. Bland i 45 sekunder eller til du har en jevn blanding.

Merk: Purre (eller andre grønnsaker) må legges nederst for at de skal bli hakket.

Hvis purren havner over de andre ingrediensene, kan den sette seg fast i sidene av bollen. Dette er helt normalt. Bruk egnet utstyr for å skrape purren ned i blandingen, og kjør foodprosessoren i 10 sekunder til.

Begrenset garanti

Denne begrensede garantien gjelder produkter som er kjøpt og brukes i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Dette er den eneste uttrykte garantien for dette produktet og kommer i stedet for alle andre garantier eller vilkår.

Det garanteres at dette produktet er uten feil i materialer og utførelse i en periode på to (2) år fra den opprinnelige kjøpsdatoen. I denne perioden har du bare rett til reparasjon eller bytte av produktet eller en defekt komponent, ettersom hva vi beslutter, du er imidlertid ansvarlig for alle kostnader knyttet til at du returnerer et produkt, eller at vi returnerer et produkt til deg i henhold til denne garantien. Hvis produktet eller komponenten ikke lenger er tilgjengelig, det/den erstattet av et produkt eller en komponent av samme verdi eller høyere.

Denne garantien dekker ikke glass, filtre, vanlig bruksslitasje, bruk som ikke er i samsvar med de skriftlige instruksjonene, eller skade på produktet som følge av uhell, endringer eller feil bruk. Denne garantien gjelder bare den som opprinnelig kjøpte produktet eller fikk det i gave. Ta vare på originalkvitteringen, ettersom bevis på kjøpet er nødvendig for å fremme krav i henhold til garantien. Denne garantien gjelder ikke hvis produktet har hatt et annet bruksområde enn bruk i en husholdning med én familie, eller hvis det er brukt med en annen spenning eller kurve enn det som er angitt på merkeskiltet (220–240V ~ 50 Hz).

Lindholm of Sweden AB avviser alle krav om spesielle og tilfeldige skader samt følgeskader som oppstår som følge av brudd på uttrykt eller underforstått garanti. Ethvert erstatningsansvar er begrenset til innkjøpsprisen. **Enhver underforstått garanti, herunder lovfestet garanti eller betingelse om salgbarhet eller egnethet til et bestemt formål, avvises med unntak av i den utstrekning det er forbudt ved lov, i slike tilfeller skal garanti eller betingelse være begrenset til varigheten til denne skriftlige garantien.** Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter. Du kan ha andre juridiske rettigheter avhengig av hvor du bor. Hvis du skal fremme et garantikrav, returnerer du dette apparatet til butikken eller ringer kundeservice på telefonnummer + 46 60 741 21 20 eller går til www.hamiltonbeach.se. Finn frem modell, type og serienummer for modellen din for raskere betjening.

Hamilton Beach Brands er et registrert varemerke for Hamilton Beach Brands, Inc. brukt med lisens av Lindholm of Sweden AB.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Ved brug af elektriske produkter skal der altid tages generelle forholdsregler, herunder følgende:

1. Læs og gem alle instruktioner.
2. Produktet er beregnet til privat brug og under tilsvarende forhold såsom:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser
 - ferieboliger
 - af gæster på hoteller, moteller og anden indlogering
 - pensionater.
3. Nedsænk aldrig underdelen, motoren, ledningen eller stikket i vand eller anden væske, da det medfører risiko for elektrisk stød.
4. Produktet må anvendes af personer med fysisk eller psykisk handicap, personer med nedsat føleevne eller personer med manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af produktet og forstår farerne ved brug.
5. Vær særlig opmærksom, hvis produktet anvendes i nærheden af børn. Børn må ikke lege med produktet.
6. Produktet må ikke bruges af børn. Hold produktet og dets ledning uden for rækkevidde af børn.
7. Tag stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke bruges, før montering og afmontering af dele og inden rengøring.
8. Undgå at berøre bevægelige dele.
9. Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis produktet har svigtet, er faldet på gulvet eller er beskadiget på nogen måde. Ring til vores kundeservice for at få information om undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering. Hvis strømledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, producentens servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå eventuelle risici.
10. Brug af tilbehør, som ikke anbefales eller sælges af producenten, kan medføre risiko for brand, elektrisk stød eller personskade
11. Brug ikke foodprocessoren, hvis en eller flere dele er i stykker.
12. Brug ikke produktet udendørs.
13. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanter, og hold den væk fra varme overflader.
14. Hold hænder og køkkenredskaber væk fra den bevægelige kniv og plade under tilberedning af mad for at mindske risikoen for personskade og/eller beskadigelse af foodprocessoren. Der kan bruges en gummispattel, men den må kun bruges, når foodprocessoren ikke kører.
15. Kniven og pladen er skarp. Vær forsigtig. Opbevar disse dele uden for børns rækkevidde.
16. Sæt aldrig kniven eller pladen på underdelen uden først at sætte skålen korrekt på.
17. Sørg for, at låget er sat sikkert på, før produktet startes.
18. Kom aldrig mad ned i indføjringsrøret med hånden. Brug altid nedskubberne.
19. Forsøg ikke at tvinge låget af eller på.
20. Sørg for, at kniven eller pladen er stoppet helt, før låget fjernes.
21. Sørg for at indsætte og fjerne kniv og plade vha. de relevante holdere for at nedsætte risikoen for personskade. Vær forsigtig ved udtagning af kniv og plade fra skålen, ved tømning af skålen og ved rengøring.
22. Kontroller, at der er slukket for produktet, før stikket sættes i stikkontakten. Tryk på knappen OFF, før stikket tages ud af stikkontakten.
23. Sørg for at trykke på knappen OFF efter hver brug. Brug altid nedskubberne til at tømme indføjringsrøret. Fjern madrester, der ikke kan fjernes med nedskubberne, ved at tage stikket ud af stikkontakten og skille enheden ad.
24. Produktet er ikke beregnet til kommerciel, professionel eller industriel brug. Det er udelukkende beregnet til privat brug.
25. Brug aldrig produktet i længere tid eller med en større mængde mad end det, der anbefales af producenten.
26. Den maksimale mærkeeffekt er baseret på brug med hakke-/mikserkniv. Brug af snitte-/rivepladen kan kræve betydelig mindre strøm.
27. Anbring ikke produktet på eller i nærheden af et gas- eller elkomfur eller i en varm ovn.
28. Brug ikke produktet til andre formål, end det er beregnet til.
29. **FORSIGTIG:** For at undgå risiko for skader pga. utilsigtet nulstilling af termosikringen må strømforsyning ikke ske via en ekstern kontaktnanordning, f.eks. en timer, eller ved tilslutning til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.

GEM VEJLEDNINGEN!

Yderligere sikkerhedsoplysninger

Dette produkt er kun beregnet til privat brug.

Produktets ledning har en længde, der mindsker risikoen for at falde over den og sikrer, at den ikke bliver viklet ind i andre ting. Hvis der er behov for en længere ledning, kan der bruges en godkendt forlængerledning. Forlængerledningens mærkespænding skal være lig med eller større end produktets mærkespænding. Sørg for at anbringe forlængerledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, hvor børn kan komme til at hive i den, og så man ikke falder over den.

Produktet er udstyret med overbelastningssikring af motoren. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad motoren køle af i 30 minutter, hvis den standser under brug pga. overophedning. Sæt derefter stikket i stikkontakten, og genoptag brugen.

Brug ikke et andet højspændingsapparat i samme kredsløb som produktet, da det medfører risiko for overbelastning.

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Dele og funktioner

FØR BRUG FØRSTE GANG: Pak foodprocessoren ud. Vær forsigtig mht. kniv og plade(r). Disse dele er meget skarpe. Vask alle dele undtagen underdelen i varmt vand med opvaskemiddel. Skyl og tør delene.

Stor nedskubber

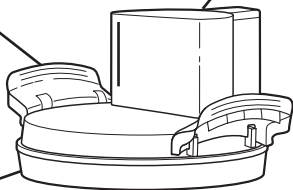


Lille nedskubber



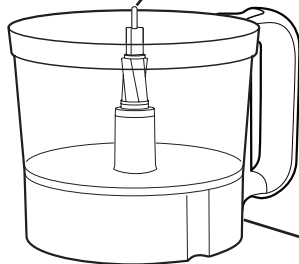
Indføringsrør

Lågfastgøring



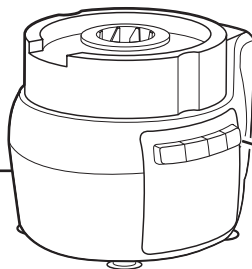
Låg

Fastmonteret motoraksel

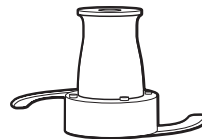


Skål

Underdel



Betjeningspanel



Hakke-/mikserkniv

Bruges til at grovhakke, rive, finhakke, blande eller pure.



Vendbar snitte-/riveplade

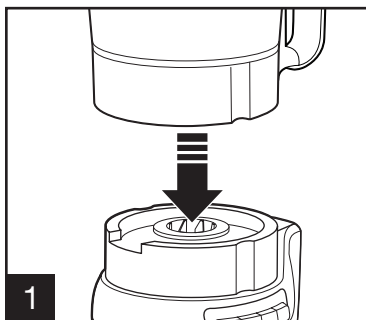
Bruges til at snitte og rive forskellige fødevarer, f.eks. ost, gulerødder, løg, tomater, peberfrugter og agurker.

Sådan bruges hakke-/mikserkniven

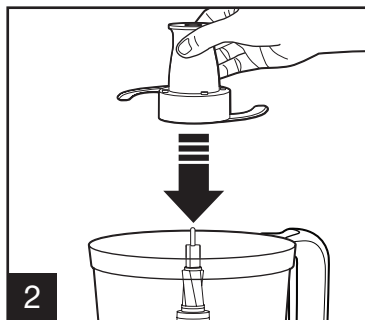
ADVARSEL Risiko for at skære sig.

Vær forsigtig. Kniven er meget skarp. Sørg for, at produktet er slukket, og at stikket ikke sidder i stikkontakten.

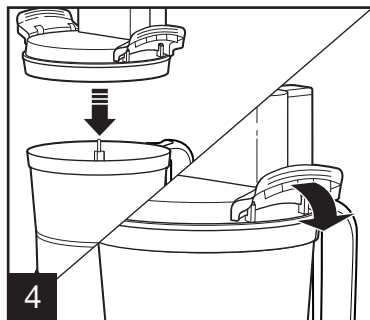
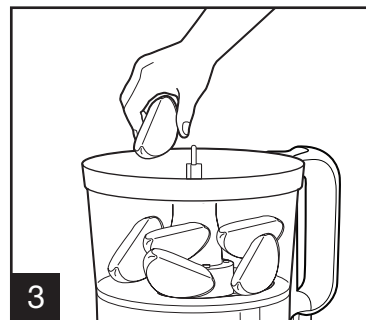
BEMÆRK: Der må kun bruges én kniv eller plade ad gangen.



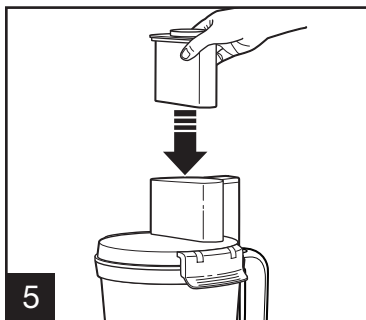
1 Sæt skålen på underdelen.



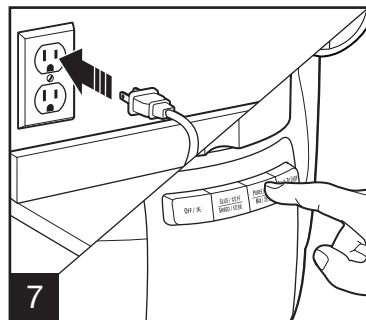
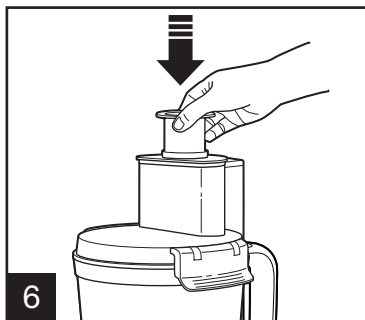
2 Sæt kniven lige ned på motorakslen, så kniven klikker på plads.



4 Sæt låget på skålen. **BEMÆRK:** Produktet fungerer ikke, hvis lågfastgøringen på skålen ikke er låst.

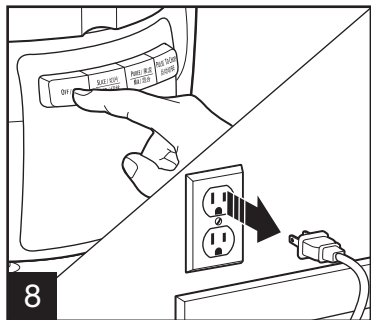


5 Placer nedskubberne i indføringsrøret. **ADVARSEL! Risiko for at skære sig. Brug altid nedskubberne til at trykke ingredienserne ned i indføringsrøret TRYK ALDRIG INGREDIENSER GENNEM INDFØRINGSRØRET MED HÆNDERNE ELLER ANDRE GENSTANDE.**



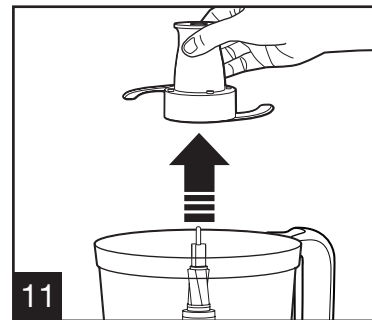
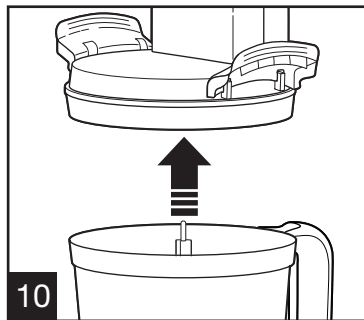
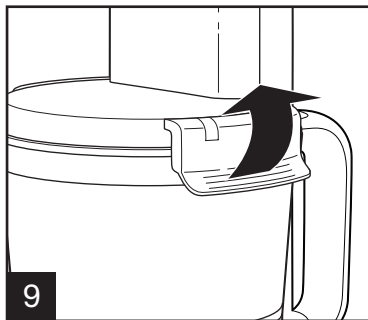
7 Tryk på den ønskede funktions-knap.

Sådan bruges hakke-/mikserkniven (fortsat)

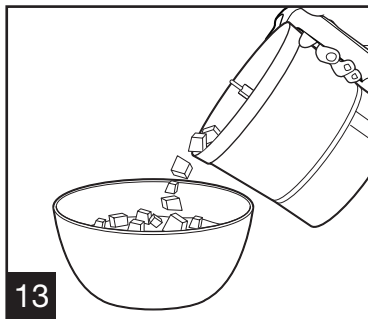
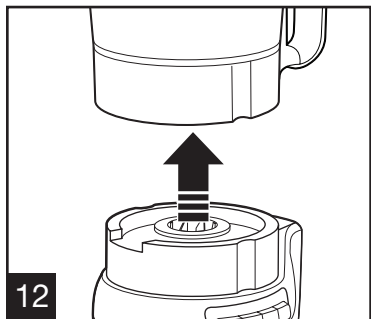


Tryk på OFF, når der ikke skal laves mere, og træk stikket ud.

ADVARSEL! Risiko for at skære sig. Tag altid stikket ud af stikkontakten, før låget tages af.



Tag evt. kniven forsigtigt af motorakslen. Kniven falder ikke af, når maden tages ud.

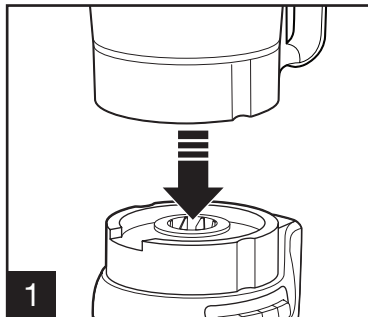


Sådan bruges den vendbare snitte-/riveplade

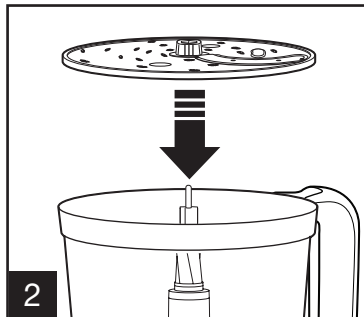
ADVARSEL Risiko for at skære sig.

Vær forsigtig. Pladen er meget skarp. Sørg for, at produktet er slukket, og at stikket ikke sidder i stikkontakten.

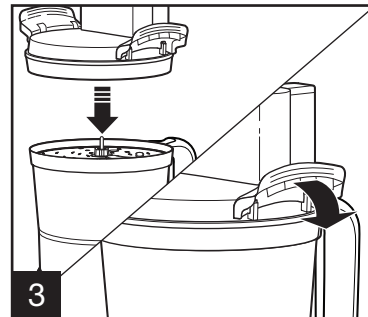
BEMÆRK: Der må kun bruges én kniv eller plade ad gangen.



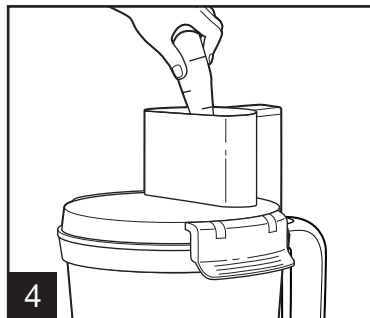
1 Sæt skålen på underdelen.



2 Sæt pladen på motorakslen, så den ønskede side vender OPAD. (Der står "SLICE" (snit) eller "SHRED" (riv) på hver side.)

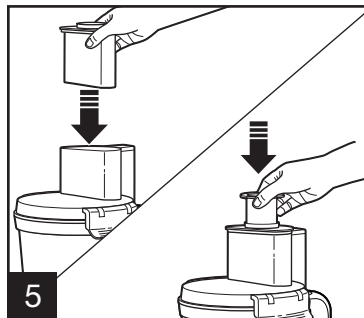


3 Sæt låget på skålen. **BEMÆRK:** Produktet fungerer ikke, hvis lågfastgøringen på skålen ikke er låst.



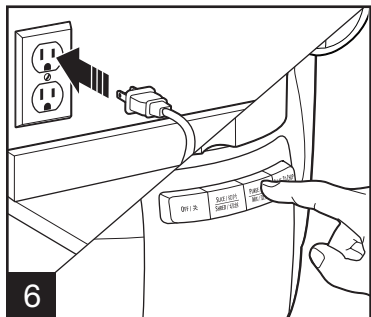
4 Skær ingredienserne i mindre stykker, så de kan gå i indføringsrøret. Fyld indføringsrøret med ingredienser.

BEMÆRK: Bløde oste såsom mozzarella bør ligge i fryser 30 minutter, før de snittes eller rives for at sikre, at de er tilstrækkelig faste.

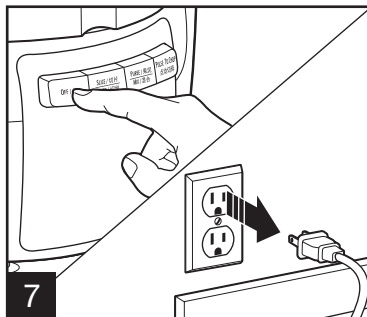


5 Placer nedskubberne i indføringsrøret. **ADVARSEL! Risiko for at skære sig. Brug altid nedskubberne til at trykke ingredienserne ned i indføringsrøret TRYK ALDRIG INGREDIENSER Gennem indføringsrøret MED HÆNDERNE ELLER ANDRE GENSTANDE.**

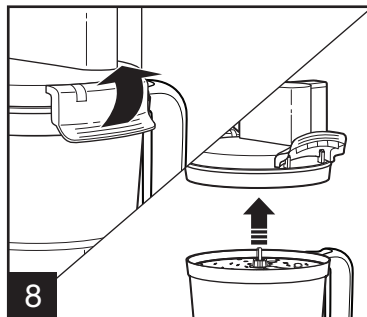
Sådan bruges den vendbare snitte-/riveplade (fortsat)



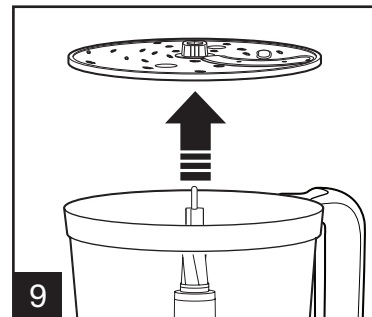
6 Tryk på den ønskede funktions-knap.



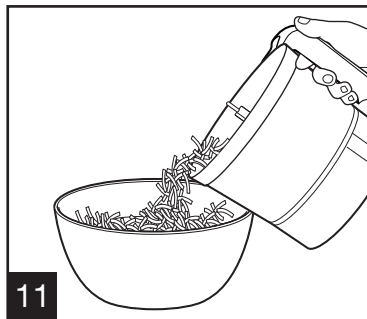
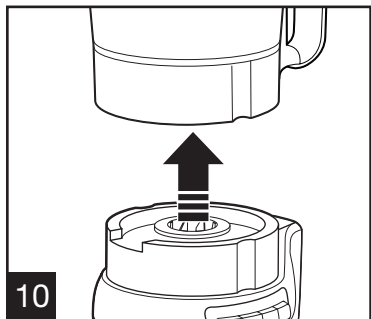
7 Tryk på OFF, når der ikke skal laves mere, og træk stikket ud. **ADVARSEL!** Risiko for at skære sig. Tag altid stikket ud af stikkontakten, før låget tages af.



8 Tag altid låget af, før skålen fjernes, for at undgå skader på produktet.



9 Tag forsigtigt pladen af motor-akslen.



Tips og teknikker

- Start med stykker af nogenlunde samme størrelse. Det giver en mere ensartet konsistens. Skær ingredienser i stykker på 2,5 cm før brug af hakke-/mikserkniven, og sørg for, at der er nok plads i skålen til, at de kan blandes.
- Foodprocessoren er god til hakning, snitning og rivning af de fleste fødevarer. For at bevare optimal funktion må den dog ikke bruges til maling af korn, kaffebønner og krydderier, snitning af frosset kød, æltning eller knusning af is.
- Ved hakning opnås det bedste resultat ved at stoppe og standse foodprocessoren flere gange (PULSE).
- Tidsforbruget afhænger af mængden af ingredienser. De fleste ingredienser kan snittes, hakkes eller rives på få sekunder. Hvis enheden bruges konstant i længere tid, bør man holde pause i ca. fire minutter, før den bruges igen.
- Undlad at pure eller mose stivelsesholdige grønsager som kartofler, da det er let at komme til at pure eller mose dem for længe, så de bliver gummiagtige.
- Snit eller riv kun faste oste såsom cheddar eller emmentaler, der har været i køleskabet i mindst 30 minutter. Oste skal snittes eller rives, lige så snart de tages ud af køleskabet. Bløde oste såsom mozzarella bør ligge i fryser 30 minutter, før de snittes eller rives for at sikre, at de er tilstrækkelig faste.
- Den vendbare snitte-/riveplade har en snittekniv på den ene side og rivejern på den anden side. Betegnelsen på den side, der vender opad, er den funktion, der bruges. Placer pladen på motorakslen, så den ønskede funktion vender opad.
- Skær grønsager i julienne ved først at snitte dem og derefter tage dem ud af skålen. Saml derefter de snittede grønsager. Kom dem lodret i indføringsrøret. Snit dem igen.

Tilberedningsoversigter

Pladen er vendbar og mærket. Siden med den ønskede funktion skal vende opad. Sørg for, at maksimumniveauet på skålen ikke overskrides ved brug af pladen.

TILBEHØR

Hakke-/mikserkniv

Snitteplade
(snittesiden skal vende OPAD)

Riveplade
(rivesiden skal vende OPAD)

FØDEVARER

Hakning: nødder, kød, hvidløg, løg, peberfrugter, selleri, krydderurter, brød (til rasp), kiks
Finhakning/purering: grønsager, frugt
Blanding: salatdressing
Purering: supper, sovse
Rivning: ost, såsom parmesan (direkte fra køleskabet)

Agurker, æbler, svampe, gulerødder, kartofler, kål, tomater, pepperoni, peberfrugter, radiser, faste oste (direkte fra køleskabet)

Kål, kartofler, gulerødder, oste (direkte fra køleskabet)

For at opnå det bedste resultat bør nedenstående mængder ikke overskrides ved hakning, finhakning eller purering med hakke-/mikserkniven. Sørg for, at der er nok plads i skålen til, at ingredienserne kan blandes.

FØDEVARE

Tørre ingredienser såsom kiks og nødder

Grønsager skåret i 2,5 cm store stykker, frugt skåret i kvarter

Ost, der skal rives, såsom parmesan eller cheddar, skåret i tern

Tyk sovs eller dip

Væske såsom marinade eller suppe

MAKSIMAL MÆNGDE

Ca. 15 dl til maksimumniveau

Ca. 15 dl til maksimumniveau

Ca. 15 dl til maksimumniveau

Ca. 15 dl til maksimumniveau

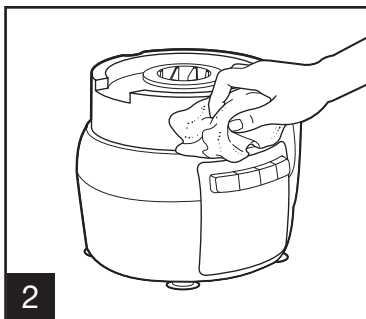
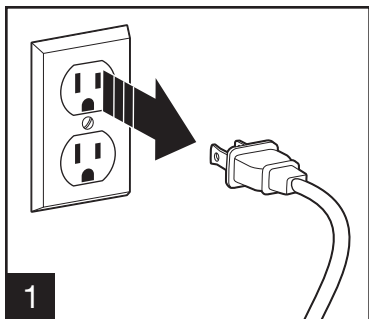
Ca. 1 til 15 dl

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL

Risiko for elektrisk stød.

Træk stikket ud før rengøring.
Nedsænk ikke ledning, stik eller
underdel i væske.



Aftør underdelen, betjeningspanelet og ledningen med en fugtig klud eller svamp. Brug evt. et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel.



BRUG IKKE "SANI-indstillingen" ved vask i opvaskemaskine. "SANI-indstillingens" temperaturer kan beskadige produktet. Alle aftagelige dele kan også vaskes op i hånden. Vær forsigtig ved opvask af hakke-/mikserkniven og snitte-/rivepladen.

Besøg www.hamiltonbeach.se for at se vores fantastiske produkter og produktbeskrivelser samt lækre opskrifter med gode tips.

Fejlfinding

PROBLEM

EVENTUEL ÅRSAG

Enheden kører ikke i nogen indstillinger og heller ikke i indstillingen Pulse.

- Er enhedens stik sat i en stikkontakt? Fungerer stikkontakten?
- Er låget låst fast? Se afsnittene "Sådan bruges".

Fødevarerne snittes eller rives ikke ensartet.

- Hvis der kommer for meget i indføringsrøret, eller hvis der trykkes for hårdt på nedskubberen, kan det medføre ujævn snitning eller rivning. Se anbefalede størrelser og mængder i tilberedningsoversigterne.

Enheden standser og kan ikke startes igen.

- Er låget låst fast? Se afsnittene "Sådan bruges".
- Fungerer stikkontakten stadig? Kontroller kontakten ved at sætte stikket fra en lampe i. Overbelastning af kredsløbet har muligvis medført, at en sikring er sprunget, eller at afbryderen er blevet udløst.
- Sluk for enheden ved at trykke på OFF, lad enheden stå i 30 minutter, og tænd den derefter igen. Prøv IKKE at reparere enheden, hvis disse løsninger ikke fungerer. Ring til kundeservice for at få oplyst navnet på nærmeste autoriserede servicecenter.

Der kommer en brændt lugt fra enheden.

- Der kan være restmateriale på motoren fra fremstillingen, hvilket kan give en smule lugt ved første brug. Det vil forsvinde med tiden. Tag ØJEBLIKKELT stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår kraftigt lugt eller synlig røg, og ring til kundeservice.

Motoren virker svag.

- Bruges den anbefalede fødearestørrelse og -mængde? Se anbefalede størrelser og hastigheder i tilberedningsoversigterne.

Ost rives ikke godt.

- Oste skal snittes eller rives, lige så snart de tages ud af køleskabet. Bløde oste såsom mozzarella bør ligge i fryser 30 minutter, før de snittes eller rives for at sikre, at de er tilstrækkelig faste.

Grønsager rives eller snittes ikke.

- Opbevarer grønsager med højt vandindhold i køleskabet før rivning eller snitning. Grønsager, der opbevares ved rumtemperatur, er ikke så faste og rives/snittes ikke så godt.

Opskrifter

Hummus med grillet rød peberfrugt

- | | |
|---|---------------------------------|
| 2 fed hvidløg | 2 spsk. citronsaft |
| 2 løg, den hvide del og halvdelen af de grønne toppe | 2 tsk. olivenolie |
| 1 dåse (ca. 425 g) garbanzo-bønner (kikærter), uden væske | 1/4 tsk. stødt spidskommen |
| 1 glas (ca. 400 g) grillede røde peberfrugter, uden væske | En knivspids cayennepeber |
| 60 ml tahini (sesampasta), rørt sammen | Salt og peber efter smag |
| | En knivspids paprika |
| | Pitachips eller grønsagsstænger |

Tilberedning

1. Kom hvidløg og løg i indføringsrøret, mens foodprocessoren kører med hakke-/mikserkniven.
2. Tilsæt garbanzo-bønner, grillede røde peberfrugter, tahini, citronsaft, olivenolie, spidskommen, cayennepeber, salt og peber. Lad foodprocessoren køre, indtil der er opnået en jævn konsistens. Det vil tage ca. 35 sekunder at blande.
3. Kom i en skål, og drys med paprika.
4. Server med pitachips og/eller grønsagsstænger. Opbevares i køleskabet.

Antal portioner: 4 til 6

Frisk og stærk salsa

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 løg, skrællet | 60 ml frisk koriander, pakket sammen |
| 1 fed hvidløg | 1/2 tsk. spidskommen |
| 1 chilipeber (jalapeño eller jwala) skåret i kvarter og med kernerne fjernet | 1 spsk. limesaft |
| 4 tomater skåret i kvarter | Salt og peber efter smag |
- Stærk sovs, valgfrit

Tilberedning

1. Kom løg, hvidløg og chilipeber i indføringsrøret, mens foodprocessoren kører med hakke-/mikserkniven. Skrab ingredienserne af skålens sider efter behov.
2. Tilsæt tomater, frisk koriander, spidskommen, limesaft samt salt og peber. Sluk og tænd (pulse) for foodprocessoren, indtil der opnås den ønskede konsistens. Det vil tage ca. 40 sekunder. Skrab ingredienserne af skålens sider efter behov. Tilsæt eventuelt stærk sovs.

Antal portioner: 6 til 8

Koriandersmør

- 1 bundt frisk koriander
- 250 ml blødt, usaltet smør
- Saft af en citron
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

1. Vask den friske koriander, og tag bladene af stilkene. Kom smør og frisk koriander i foodprocessoren. Bland, indtil der opnås en let og luftig konsistens.
2. Smag til med citronsaft, salt og peber. Fortsæt med at blande. Det vil tage ca. 30 sekunder at blande.
3. Bruges til grillretter. Lækker til grillet laks, sværdfish og tun. Opbevares i køleskabet.

Antal portioner: 4 til 6

Opskrifter (fortsat)

Grønsagsgratin i cajun-stil

- | | |
|---|---|
| 3 mellemstore squash, snittet i foodprocessor | 1 tsk. friskkværnet peber |
| 1 rødløg, snittet i foodprocessor | Spray til madlavning |
| 5 blommetomater, snittet i skiver foodprocessor | Raspblanding:
250 ml rasp |
| 2 tsk. extra virgin olivenolie | 125 ml parmesanost, hakket fint i foodprocessor |
| 1 1/2 tsk. cajun-krydderi | 1/2 tsk. cajun-krydderi |
| 1 tsk. salt | |

Tilberedning

1. Opvarm ovnen til 218 °C. Spray en bradepande (20 cm) med spray til madlavning.
2. Opvarm olien i en stor sauterpande ved mellemhøj varme.
3. Tilsæt de snittede squash og løget, og sauter i 3 til 4 minutter, indtil de begynder at blive bløde.
4. Tilsæt de snittede tomater, cajun-krydderi, salt og peber.
5. Sauter blanding i 8 til 10 minutter under forsigtig omrøring, indtil alle grønsager er bløde og gennemvarme. Kom grønsagsblandingen i den smurte bradepande.
6. Bland rasp, parmesan og cajun-krydderi. Drys grønsagerne med raspblandingen i et jævnt lag.
7. Bag grønsagerne i 15 til 20 minutter, eller indtil raspblandingen er brun og sprød.

Antal portioner: 8

Dressing med blåskimmelost

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 2 fed hvidløg | 125 ml cremefraiche |
| Ca. 115 g blåskimmelost | 60 ml friskpresset citronsaft |
| 500 ml mayonnaise | 2 spsk. sukker |

Tilberedning

1. Kom hvidløgsfeddene i indføringsrøret, mens foodprocessoren kører med hakke-/mikserkniven, og finhak.
2. Tilsæt blåskimmelost, og lad foodprocessoren køre i 10 sekunder.
3. Tilsæt mayonnaise, cremefraiche, citronsaft og sukker. Lad foodprocessoren køre, indtil der er opnået en jævn konsistens. Det vil tage ca. 25 sekunder at blande. Opbevares i køleskabet.

Antal portioner: 8 til 10

Relish med tranebær og appelsin

- | | |
|--|---|
| Ca. 340 g tranebær (friske uden stilk eller frosne) | 3 spsk. Grand Marnier® eller appelsinsaft |
| 250 ml sukker | En knivspids stødt kryddernellike |
| 1 lille, usprøjtet navelappelsin, vasket og skåret i kvarter | |

Tilberedning

1. Kom tranebær, sukker appelsin, Grand Marnier® eller appelsinsaft og kryddernelliker i skålen med hakke-/mikserkniven isat.
2. Lad foodprocessoren køre, indtil tranebærrørene har en næsten ensartet konsistens, men dog stadig lidt bid. Det vil tage ca. 35 sekunder at blande.
3. Tildæk, og sæt i køleskab natten over.

Antal portioner: 8 til 10

Opskrifter (fortsat)

Fyld til kinesisk dumpling

300 g kød
100 g pillede rejer
100 g porrer
50 g svampe
15 g hvidløgpulver

Tilberedning

1. Vask porrer og svampe, og lad dem ligge i et dørsalg i ca. 10 minutter, så vandet kan løbe fra.
2. Skær porrerne i stykker på 1 cm, og kom dem i skålen. Fjern skindet på kødet, skær det i tern 1 cm, og kom det i skålen. Skær svampene i tern på 1 cm, og kom dem i skålen. Kom de pillede rejer og hvidløgpulveret i skålen.
3. Tilsæt vegetabilsk olie, salt og sojasauce efter behov.
4. Sæt skålen på underdelen, lås låget fast, indsæt nedskubberne i indføringsrøret, og sæt stikket i stikkontakten. Tryk på knappen MIX. Lad foodprocessoren køre i 45 sekunder, eller indtil der er opnået en ensartet konsistens.

Bemærk: Porrer og andre grønsager skal placeres i bunden, da der ellers er risiko for, at de ikke bliver hakket.

Noget af porren vil muligvis sætte sig fast på skålens sider. Det er helt normalt. Skrab porren af siderne og ned i blandingen, og lad foodprocessoren køre i 10 sekunder mere.

Begrænset garanti

Denne garanti gælder produkter, der er solgt og bruges i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Dette er den eneste udtrykkelige garanti for dette produkt og træder i stedet for enhver anden garanti eller bestemmelse.

Dette produkt garanteres fri for materiale- og konstruktionsfejl i en periode på to (2) år gældende fra den oprindelige købsdato. I denne periode er den eneste afhjælpning reparation eller udskiftning af dette produkt eller enhver del, der efter vores skøn er defekt. Du skal selv afholde alle udgifter i forbindelse med returnering af produktet til os og alle udgifter i forbindelse med vores returnering til dig af et produkt eller en del dækket af denne garanti. Hvis produktet eller delen ikke længere er tilgængelig, ombytter vi det/den med et tilsvarende produkt eller en tilsvarende del med samme eller højere værdi.

Denne garanti dækker ikke glas, filtre, slitage pga. normal brug, brug, der ikke er i overensstemmelse med denne vejledning, eller skader på produktet, der skyldes uheld, ændringer eller forkert brug. Denne garanti gælder kun for den oprindelige køber eller gavemodtager. Gem den originale kvittering, da der kræves dokumentation for køb ved fremsættelse af krav iht. garantien. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bruges af andre end en husstand bestående af en enkelt familie, eller hvis det bruges med en anden spænding eller bølgeform end den, der er angivet på mærkeskiltet (220-240V ~ 50 Hz).

Lindholm of Sweden AB påtager sig intet erstatningsansvar for nogen krav som følge af konkrete dokumenterede tab, følgetab og følgeskader, som skyldes tilsidesættelse af udtrykkelige eller underforståede garantibestemmelser. Alt erstatningsansvar er begrænset til købsprisen. **Vi fraskriver os ansvaret for enhver underforstået garanti, inklusive enhver lovpligtig garanti eller bestemmelse vedr. salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål, i det omfang gældende lovgivning tillader det, i hvilket tilfælde en sådan garanti eller bestemmelse er begrænset til varigheden af denne skriftlige garanti.** Denne garanti giver dig særlige juridiske rettigheder. Du har muligvis andre rettigheder, afhængigt af din bopæl. Krav i henhold til garantien kan fremsættes ved at returnere produktet til butikken, ringe til vores kundeservice på nummer + 46 60 741 21 20 eller besøge www.hamiltonbeach.se. Oplys model, type og serienumre for at få hurtigere hjælp.

Hamilton Beach Brands er et registreret varemærke tilhørende Hamilton Beach Brands, Inc. og brugt under licens af Lindholm of Sweden AB

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava seuraavia turvallisuusohjeita:

1. Lue ja säilytä kaikki ohjeet.
2. Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaavaan käyttöön esimerkiksi:
 - Henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muilla työpaikoilla
 - Maatiloilla
 - Asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintiloissa
 - Bed and breakfast -majoituksessa.
3. Älä laita laitteen runkoa, moottoria, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskun vaara.
4. Henkilöt, joilla on puutteelliset fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistivamma taikka puutteelliset tiedot ja osaaminen, voivat käyttää laitetta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteen käytön riskit.
5. Tarkka valvonta on tarpeen, jos laitetta käytetään lasten läsnä ollessa. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta.
7. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
8. Älä koske liikkuviin osiin.
9. Älä käytä laitetta viallisella johdolla tai pistokkeella, toimintahäiriön jälkeen tai laitteen putoamisen tai muun vahingoittumisen jälkeen. Soita ilmaiseen asiakaspalvelulunumeroomme, niin saat tietoja laitteen tarkistamisesta, korjaamisesta sekä lehtkoronisten ja mekaanisten osien säätämisestä. Vahingoittuneen virtajohdon vaihdon ja korjaukset saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö vaaratilanteiden välttämiseksi.
10. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisäosien käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
11. Älä käytä monitoimikonetta, jos jokin sen osista on rikki.
12. Laitetta ei saa käyttää ulkona.
13. Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai tason reunan yli, äläkä anna johdon koskea kuumiin pintoihin.
14. Älä koske käytön aikana käsin tai keittiövälineillä pyörivään terään tai levyyn. Vakavan henkilövahingon ja/tai laitteen vahingoittumisen vaara. Kumpipäisen lastan käyttö on sallittua, kun monitoimikone EI OLE käynnissä.
15. Terä ja levy ovat teräviä. Käsittele niitä varoen. Säilytä osat lasten ulottumattomissa.
16. Älä koskaan kiinnitä leikkuuterää tai -levyä runkoon ennen kuin laitat kulhon kunnolla kiinni. Henkilövahingon vaara.
17. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni, ennen kuin käynnistät laitteen.
18. Älä koskaan työnnä aineksia suppilon käsin. Käytä aina laitteen mukana tulevaa työnnintä.
19. Älä yritä ohittaa kannen lukitusmekanismia.
20. Anna terän tai levyn pysähtyä kokonaan ennen kannen avaamista.
21. Irrota ja aseta terä ja levy pitämällä kiinni niiden keskiöstä. Henkilövahingon vaara. Toimi varoen, kun irrotat terävää terää ja levyä kulhosta, kun tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitteita.
22. Paina ensin OFF-painiketta, ennen kuin kytket johdon pistorasiaan. Sammuta laite painamalla OFF-painiketta ja irrota pistoke pistorasiasta.
23. Kytke laite OFF-asentoon aina käytön jälkeen. Työnnä aineksia ainoastaan laitteen mukana tulevalle työntimellä. Jos supillon tyhjentäminen työntimellä ei onnistu, irrota johto ja pura laite ja poista ainesjäämät.
24. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen, ammattimaiseen tai teolliseen käyttöön. Se on suunniteltu ja koottu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
25. Älä käytä laitetta pidempään tai suuremmilla ainesmäärillä kuin laitteen valmistaja suosittelee.
26. Laitteen ilmoitettu enimmäisteho perustuu hienonnus-/sekoitusterän käyttöön. Viipalointi-/raastinlevyn käyttäminen saattaa vaatia merkittävästi vähemmän tehoa.
27. Älä laita laitetta kaasu- tai sähkölieden lähelle tai päälle tai kuumaan uuniin.
28. Älä käytä laitetta muuhun kuin varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
29. **VAROITUS:** Jotta laitteen automaattinen lämpökatkaisin ei nollautuisi vahingossa, laitteeseen ei saa johtaa virtaa ulkoisen kytkinlaitteen (kuten ajastimen) kautta, eikä laitetta saa kytkeä piiriin, joka kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois päältä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET!

Muita kuluttajan turvallisuuteen liittyviä tietoja

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Laitteen johdon pituus on valittu sen perusteella, että siihen ei sotkeudu tai kompastu helposti. Jos pidempi johto on tarpeen, voidaan käyttää hyväksytyä jatkojohtoa. Jatkojohdon arvokilvessä olevan tehon on oltava sama tai suurempi kuin laitteen arvokilvessä. Jatkojohto on aseteltava niin, ettei se roiku tasolta tai pöydältä lasten ulottuvilla tai aiheuta kompastumisvaaraa.

Laitteessa on moottorin ylikuormitussuoja. Jos moottori pysähtyy käytön aikana ylikuumentumisen vuoksi, irrota johto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia. Laita sitten virtajohto takaisin pistorasiaan ja jatka normaalia käyttöä.

Sähköpiirin ylikuormituksen voi välttää olemalla käyttämästä toista tehokasta sähkölaitetta samassa piirissä laitteen kanssa yhtä aikaa.

Kierrätysohjeita



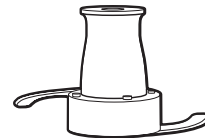
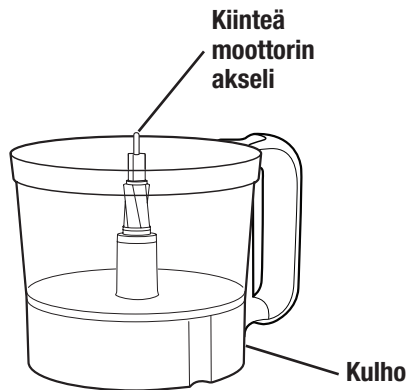
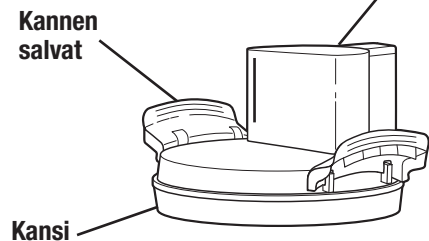
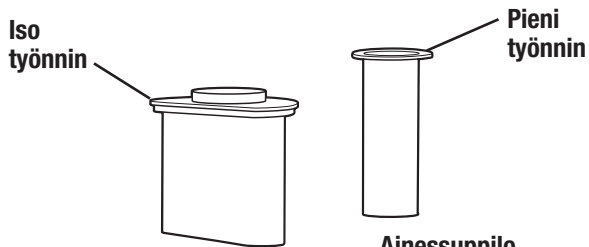
Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikka-laiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja

hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätteenhuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Tuotteen osat

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Pura monitoimikone pakkauksesta. Käsittele terää ja levy(j)ä varovasti, ne ovat erittäin teräviä. Pese kaikki osat runkoa lukuun ottamatta kuumassa pesuainevedessä. Huuhteleva ja kuivaa.



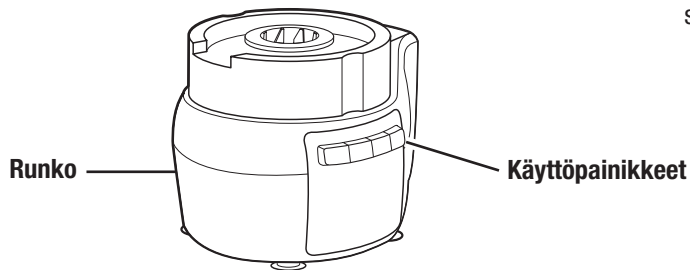
Hienonnuksen-/sekoitusterä

Ainesten paloitteluun, jauhamiseen, sekoittamiseen ja soseuttamiseen



Käännettävä viipalointi-/raastinlevy

Ainesten (esim. juuston, porkkanan, sipulin, tomaatin, paprikan, kurkun) raastamiseen ja viipalointiin

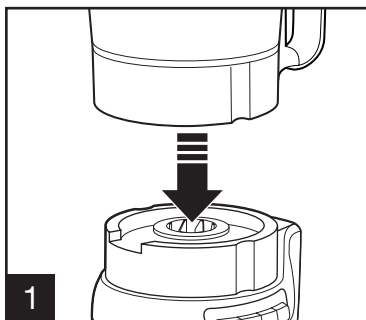


Hienonnuksen-/sekoitusterän käyttäminen

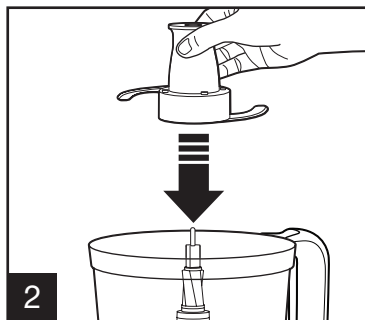
VAROITUS Viiltovamman vaara

Käsittele terää varovasti, se on erittäin terävä. Varmista, että laite on kytketty pois päältä (OFF) ja virtajohto on irti pistorasiasta.

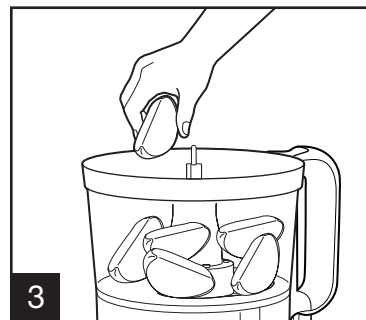
HUOMAA: Käytä ainoastaan yhtä terää tai levyä kerrallaan.



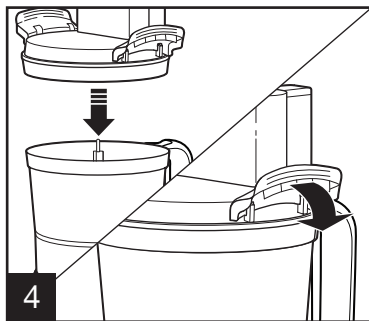
1 Kiinnitä kulho runkoon.



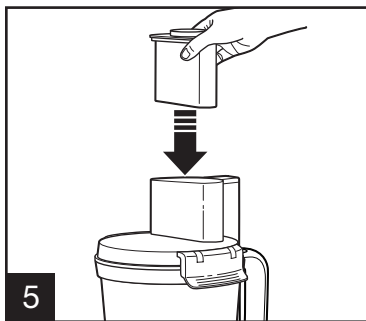
2 Laita teräosa moottorin akseliin niin, että se napsahtaa paikalleen.



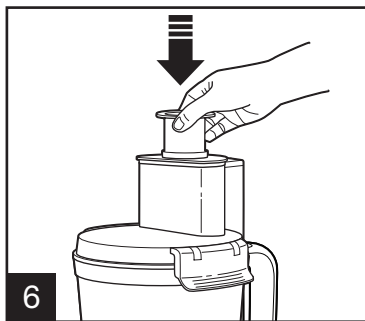
3



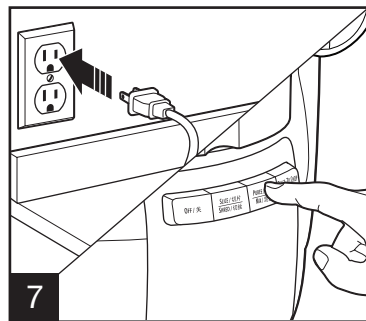
4 Laita kansi kulhoon. **HUOMAA:** Laitte ei toimi, jos kulhon salvat eivät ole lukittuina.



5 Laita työntimet ainessuppiloon. **VAROITUS! Viiltovamman vaara: Käytä aina työntintä, kun laitat aineksia suppiloon. ÄLÄ KOSKAAN TYÖNNÄ AINEKSIÄ SUPPILOON KÄSIN TAI MUILLA VÄLINEILLÄ.**

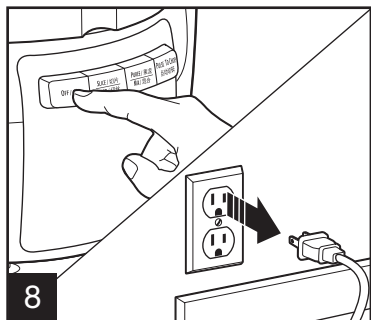


6



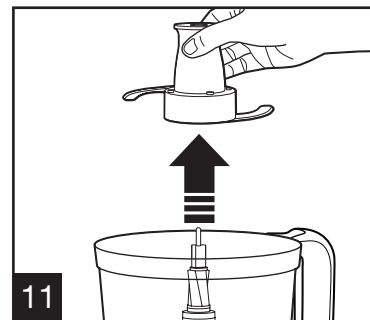
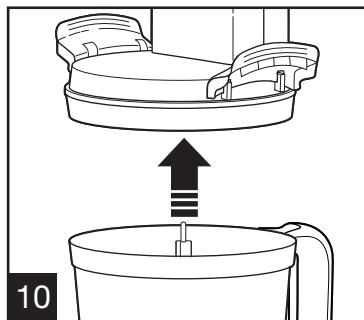
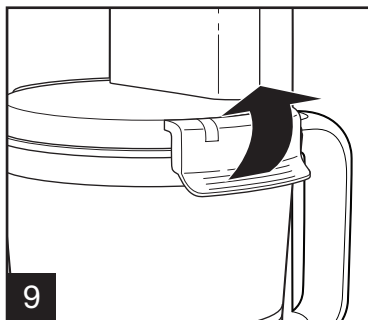
7 Paina haluamaasi toimintopainiketta.

Hienonnuksen-/sekoitusterän käyttäminen (jatkuu)

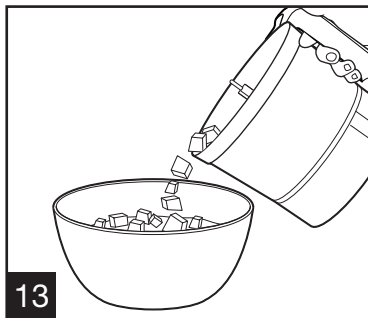
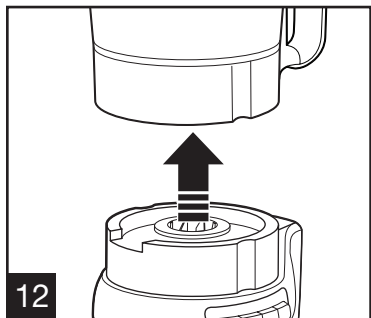


Kun lopetat käytön, käännä virtakytkin OFF-asentoon ja irrota pistoke.

VAROITUS! Viiltovamman vaara: Irrota pistoke aina pistorasiasta ennen kannen avaamista.



Jos haluat, voit irrottaa terän varovasti moottorin akselista. Terä on paikallaan, kun aineksia otetaan pois.

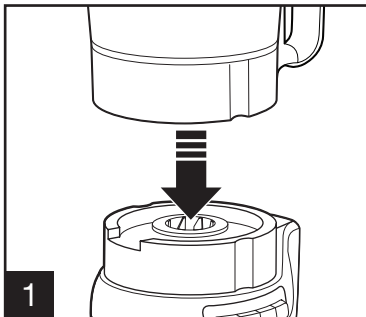


Käännettävän viipalointi-/raastinlevyn käyttäminen

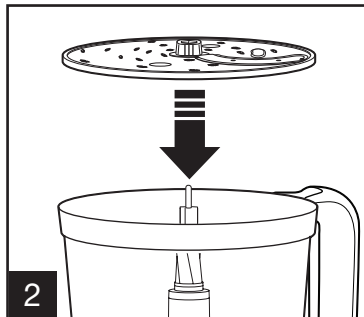
VAROITUS Viiltovamman vaara

Käsittele levyä varovasti, sen terät ovat erittäin teräviä. Varmista, että laite on kytketty pois päältä (OFF) ja virtajohto on irti pistorasiasta.

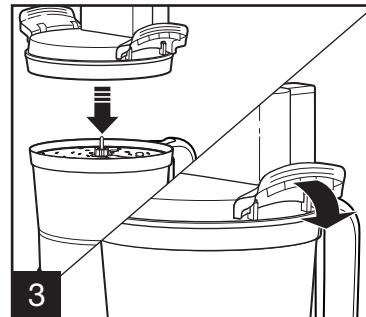
HUOMAA: Käytä ainoastaan yhtä terää tai levyä kerrallaan.



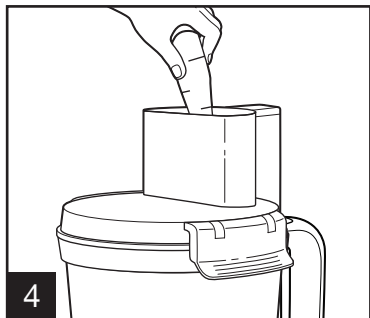
Kiinnitä kulho runkoon.



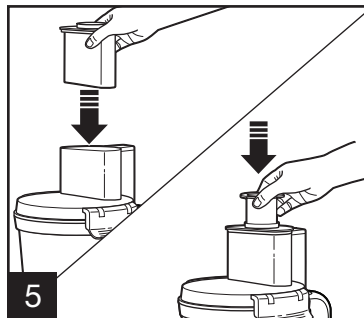
Laita levy varovasti moottorin akseliin käytettävä puoli YLOS päin. (Levyn viipaloitipuolella lukee SLICE ja raastinpuolella SHRED.)



Laita kansi kulhoon. **HUOMAA:** Laite ei toimi, jos kulhon salvat eivät ole lukittuina.

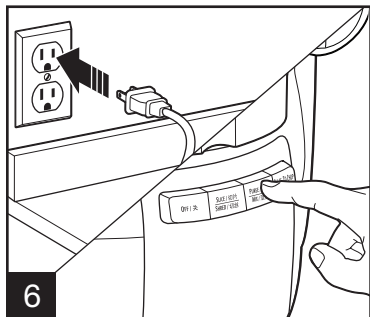


Leikkaa ainekset ainessuppiloon sopiviksi. Täytä suppilo aineksilla. **HUOMAA:** Mozzarellan tapaista pehmeää juustoa on pidettävä puoli tuntia pakastimessa ennen käsittelyä, jotta se olisi tarpeeksi kiinteää raastettavaksi.

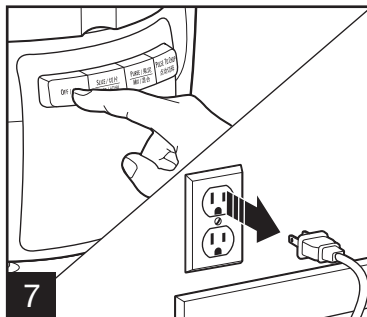


Laita työntimet ainessuppiloon. **VAROITUS!** Viiltovamman vaara: Käytä aina työntintä, kun laitat aineksia suppiloon. **ÄLÄ KOSKAAN TYÖNNÄ AINEKSIA SUPPILOON KÄSIN TAI MUILLA VÄLINEILLÄ.**

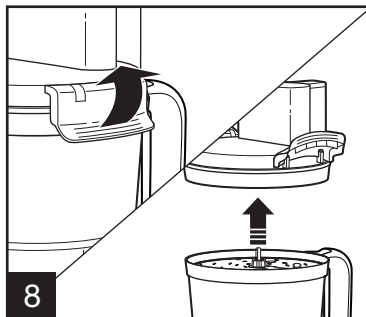
Käännettävän viipalointi-/raastinlevyn käyttäminen (jatkuu)



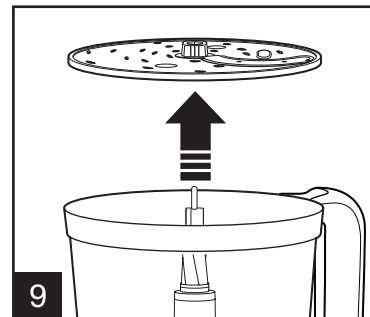
6 Paina haluamaasi toimintopainiketta.



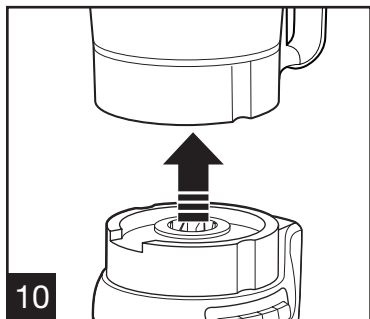
7 Kun lopetat käytön, käännä virtakytkin OFF-asentoon ja irrota pistoke. **VAROITUS!** Viiltovamman vaara: Irrota pistoke aina pistorasiasta ennen kannen avaamista.



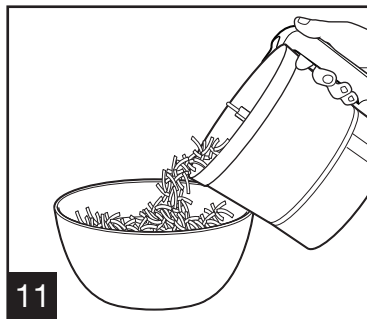
8 Irrota aina kansi ennen kulhon irrottamista, ettei laite vaurioidu.



9 Irrota terä varovasti moottorin akselista.



10



11

Vinkkejä ja tekniikoita Käsittelytaulukko

- Saat tasaisemman rakenteen kun aloitat paloista, jotka ovat samankokoisia. Leikkaa ainekset noin 2,5 cm:n paloiksi ennen käsittelyä hienonnus-/sekoitusterällä ja jätä kulhoon tilaa aineiden liikkumiselle.
- Monitoimikone sopii hienosti useimpien ruoka-ainesten pilkkomiseen, sekoittamiseen, viipalointiin ja raastamiseen. Jos haluat pitää laitteen huippukunnossa, älä käytä sitä viljan, kahvipapujen tai mausteiden jauhamiseen, jäisen lihan viipalointiin, taikinan vaivaamiseen tai jääpalojen murskaamiseen.
- Kun hienonnat aineksia, laitteen pulssaaminen kytkemällä hetkittäin päälle ja pois antaa parhaan tuloksen.
- Käyttöaika riippuu käsiteltävien aineiden määrästä. Suurin osa aineksista voidaan viipaloida, hienontaa tai raastaa muutamassa sekunnissa. Jos laitetta käytetään pitkään yhtäjaksoisesti, anna laitteen levätä välillä noin neljä minuuttia.
- Älä soseuta tai hienonna tärkkelyspitoisia vihanneksia, kuten perunoita, koska niistä tulee helposti sitkeitä.
- Viipaloi tai raasta ainoastaan kovia juustoja, kuten cheddaria tai sveitsiläistä juustoa, joka on ollut viileässä vähintään puoli tuntia. Juusto on raastettava heti jääkaappikylmänä. Mozzarellaan tapaista pehmeää juustoa on pidettävä puoli tuntia pakastimessa ennen käsittelyä, jotta se olisi tarpeeksi kiinteää raastettavaksi.
- Käännettävän viipalointi-/raastinterän toisella puolella on viipalointiterä ja toisella raastinreiät. Valittu toiminto näkyy terän ylöspäin olevassa pinnassa: SLICE = viipalointi ja SHRED = raastin. Laita levy moottorin akseliin niin, että haluamasi terä on ylöspäin.
- Vihannesten julienne-suikalointi tapahtuu viipaloimalla vihanneksia ja ottamalla ne pois kulhosta. Pinoa vihannesviipaleet. Laita viipaleita ainessuppiloon pystysuorassa. Toinen viipalointikerta tekee vihanneksista julienne-tikkuja.

Levyäiset lisäosat ovat käännettäviä ja niissä lukee toimintojen nimet. Levy asetetaan haluttu toiminto ylöspäin. Kun käytät levyä, älä käsittele aineksia enempää kuin kannun MAX LEVEL -merkkiin saakka.

LISÄOSA

AINES

Hienonnus-/sekoitusterä

Hienonno: pähkinät, liha, valkosipuli, sipulit, paprikat, selleri, yrtit, leipä (muruiksi), keksit
Jauha/Soseuta: vihanneksia, hedelmät
Sekoita: salaattinkastikkeet
Soseuta: keitot, kastikkeet
Raasta: juusto, kuten parmesaani (kylmänä)

Viipalointiterä
(SLICE-teksti YLÖS päin)

Kurkku, omena, sienet, porkkana, peruna, kaali, tomaatti, pepperoni, paprika, retiisi, kiinteä juusto (kylmänä)

Raastinterä
(SHRED-teksti YLÖS päin)

Kaali, peruna, porkkana, juusto (kylmänä)

Saat parhaan tuloksen, kun et ylitä seuraavia määriä hienontaessasi tai soseuttaessasi aineksia hienonnus-/sekoitusterällä. Jätä aineksille hieman tilaa liikkua kulhossa sekoituksen aikana.

AINES

ENIMMÄISMÄÄRÄ

Kuivat ainekset, kuten keksit ja pähkinät

1,5 l (6 cup) MAX-taso

Vihannekset 2,5 cm:n paloina, hedelmät kuutioina

1,5 l (6 cup) MAX-taso

Juustojen (esim. parmesan, cheddar) raastaminen, kuutioina

1,5 l (6 cup) MAX-taso

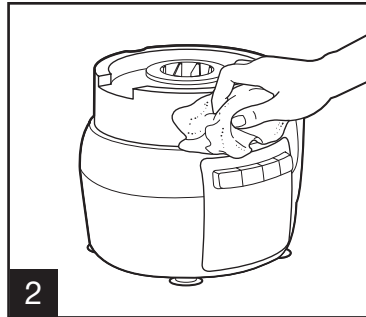
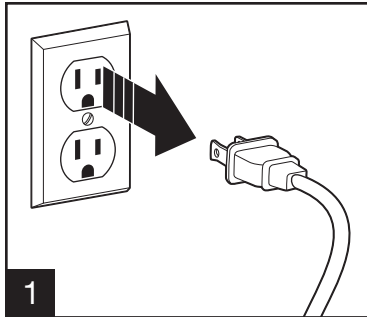
Paksut kastikkeet tai dipit

1,5 l (6 cup) MAX-taso

Nesteet, kuten marinadit tai keitot

1–1,5 l

Hoito ja puhdistus

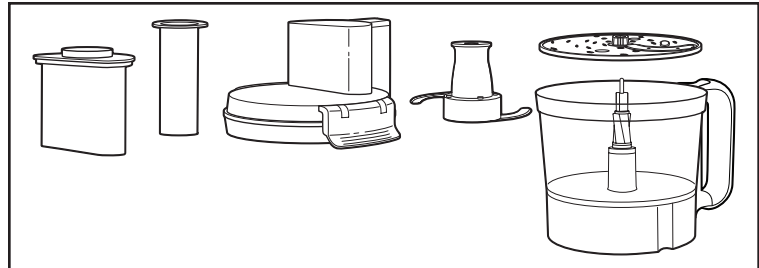


Pyyhi runko, valintapaneeli ja johto kostealla liinalla tai sienellä. Käytä tarvittaessa mietoa, ei hankaavaa puhdistusainetta.

VAROITUS

Sähköiskun vaara.

Irrota pistoke ennen puhdistamista. Älä upota johtoa, pistoketta tai runkoa mihinkään nesteeseen.



VOIDAAN PESTÄ ASTIANPESUKONEESSA

ÄLÄ käytä astianpesukoneessa SANI-asetusta. SANI-ohjelman lämpötila voi vahingoittaa tuotetta. Kaikki irrotettavat osat voi pestä myös lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Ole varovainen, kun peset hienonnuksen-/ sekoitusterää ja viipalointi-/raastinterää.

Tutustu koko tuotevalikoimaamme ja käyttö- ja hoito-ohjeisiin osoitteessa www.hamiltonbeach.se Sivustolla on lisäksi herkullisia reseptejä ja käyttövinkkejä.

Vianetsintä

ONGELMA

Laite ei toimi millään nopeudella tai pulse-toiminnolla.

Ainekset eivät viipaloidu tai mene raasteeksi tasaisesti.

Laite pysähtyy eikä käynnisty uudelleen.

Laite haisee palaneelle.

Moottori tuntuu toimivan heikosti.

Juusto ei mene kunnolla raasteeksi.

Vihannekset eivät mene raasteeksi tai viipaleiksi.

MAHDOLLINEN SYY

- Onko laite kytketty pistorasiaan? Toimiiko pistorasia?
- Onko kansi lukittuna paikoilleen? Katso käyttämiseen opastavat kohdat.
- Ainessuppilon liika täyttäminen tai työntimen liian kova työntäminen voi aiheuttaa epätasaisia viipaleita tai raastetta. Katso käsittelytaulukoista suositellut koot ja määrät.
- Onko kansi lukittuna paikoilleen? Katso käyttämiseen opastavat kohdat.
- Toimiiko pistorasia? Tarkista kytkemällä pistorasiaan lamppu tai muu toimiva laite. Piiri voi olla ylikuormittunut, jolloin sulake tai varoke on lauennut.
- Kytke laite OFF-asentoon, odota 30 minuuttia ja kytke takaisin ON-asentoon. Jos mikään ehdotetuista ratkaisuista ei korjaa ongelmaa, ÄLÄ yritä korjata laitetta. Soita asiakaspalveluun ja kysy lähimmän valtuutetun huollon yhteystiedot.
- Moottorin valmistusvaiheessa moottoriin on saattanut jäädä jäämiä, jotka aiheuttavat aluksi hieman palaneen hajua. Haitta poistuu ajan myötä. Jos tunnet voimakasta palaneen hajua tai laite savuttaa, irrota pistoke VÄLITTÖMÄSTI ja soita asiakaspalvelunumeroon.
- Ovatko ainekset suositellun kokoisia ja käsitteletkö suositeltavan määrän kerrallaan? Katso aineiden käsittelytaulukoista suositellut koot ja käsittelytehot.
- Juusto on raastettava heti jääkaappikylmänä. Mozzarellan tapaista pehmeää juustoa on pidettävä puoli tuntia pakastimessa ennen käsittelyä, jotta se olisi tarpeeksi kiinteää raastettavaksi.
- Säilytä runsaasti vettä sisältävät vihannekset jääkaapissa ennen käsittelemistä laitteella. Huoneenlämpöiset vihannekset eivät ole yhtä kiinteitä, joten lopputulos on erilainen.

Reseptejä

Paahdettu paprikahummus

- | | |
|--|--|
| 2 valkosipulinkynttä | 2 rkl sitruunamehua |
| 2 kevätsipulia, valkoinen osa ja puolet vihreästä varresta | 2 tl oliiviöljyä |
| 1 purkki (420 g) kikherneitä, valutettuna | 1/4 tl jeeraa (juustokumina) |
| 1 purkki (400 g) paahdettua paprikaa, valutettuna | Hyppysellinen cayenne-pippuria |
| 0,6 dl tahinia (seesamitahna), sekoitettuna | Suolaa ja pippuria maun mukaan |
| | Hyppysellinen paprikamaustetta |
| | Pitalastuja tai paloiteltuja vihanneksia |

Ohje

1. Kun hienonnuksen-/sekoitusterä on kiinni ja monitoimikone on käynnissä, laita valkosipuli ja sipuli ainessuppiloon.
2. Lisää kikherneet, paahdetut paprikat, tahini, sitruunamehu, oliiviöljy, jeera, cayenne-pippuri, suola ja mustapippuri. Jatka sekoittamista, kunnes sisältö on sileää. Sekoittaminen kestää noin 35 sekuntia.
3. Laita tarjoiluastiaan ja koristele paprikalla.
4. Tarjoile pitalastujen ja/tai vihannesten kanssa. Säilytä jääkaapissa.

Annoksia: 4–6

Mausteinen tuoresalsa

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 sipuli, kuorittuna | 0,6 dl korianteria silputtuna |
| 1 valkosipulinkyntsi | 1/2 tl jeeraa (juustokumina) |
| 1 chili (jalapeno tai tulinen punainen chili), poista kanta ja siemenet, leikkaa neljään osaan | 1 rkl limemehua |
| 4 pientä tomaattia, leikkaa neljään osaan | Suolaa ja pippuria maun mukaan |
| | Tulista kastiketta, voi jättää pois |

Ohje

1. Kun hienonnuksen-/sekoitusterä on kiinni ja monitoimikone on käynnissä, laita valkosipuli, sipuli ja chili ainessuppiloon ja sekoita hienoksi. Kaavi aineksia reunoilta tarvittaessa.
2. Lisää tomaatit, korianteri, jeera, limemehu, suola ja pippuri. Pulssaa haluttuun koostumukseen. Sekoittaminen kestää noin 40 sekuntia. Kaavi aineksia reunoilta tarvittaessa. Lisää tulista kastiketta, jos haluat.

Annoksia: 6–8

Korianterivoi

- 1 nippu korianteria
- 2,5 dl suolatonta, pehmeää voita
- Yhden sitruunan mehu
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ohje

1. Pese korianteri ja irrota lehdet varsista. Sekoita voi ja korianterin lehdet monitoimikoneessa. Sekoita kuohkeaksi.
2. Lisää sitruunamehu, suolaa ja pippuria maun mukaan. Jatka sekoittamista. Sekoittaminen kestää noin 30 sekuntia.
3. Tarjoile grilliruokien kanssa. Herkullista grillatun lohien, miekkakalan tai tonnikalan kanssa. Säilytä jääkaapissa.

Annoksia: 4–6

Reseptejä (jatkuu)

Cajun-vihannesgratiini

- | | |
|---|---|
| 3 keskikokoista kesäkurpitsaa, viipaloi monitoimikoneessa | 1 tl vasta rouhittua pippuria
Öljyä vuoaan voiteluun |
| 1 punasipuli, viipaloi monitoimikoneessa | Kuorrute:
2,5 dl leivänmuruja |
| 6 luumutomaattia, viipaloi monitoimikoneessa | 1,25 dl parmesan-juustoa, monitoimikoneessa hienonnettuna |
| 2 tl extra virgin -oliiviöljyä | 1/2 tl cajun-maustesekoitusta |
| 1 1/2 tl cajun-maustesekoitusta | |
| 1 tl suolaa | |

Ohje

1. Lämmitä uuni 220 °C). Voitele 20x20 cm uunivuoka.
2. Kuumenna öljy paistinpannussa keskilämmöllä.
3. Lisää viipaloitidut kesäkurpitsat ja sipuli, anna pehmetä noin 3–4 minuuttia.
4. Lisää tomaattiviiipaleet, cajun-mauste ja pippuri.
5. Sekoittele varovasti noin 8–10 minuuttia, kunnes vihannekset ovat pehmeitä ja läpi kuumia. Kaada vihannekset voideltuun vuokaan.
6. Yhdistä leivänmurut, parmesan-juusto ja cajun-mauste. Ripottele tasaisesti vihannesten päälle.
7. Paista 15–20 minuuttia, kunnes kuorrute on ruskistunut ja rapea.

Annoksia: 8

Sinihomejuustokastike

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 2 valkosipulinkynttä | 1,25 dl ranskankermaa |
| 100 g sinihomejuustoa | 0,6 dl sitruunamehua |
| 5 dl majoneesia | 2 rkl sokeria |

Ohje

1. Kun hienonnus-/sekoitusterä on kiinni ja monitoimikone on käynnissä, laita valkosipuli ainessuppiloon ja hienonna.
2. Lisää sinihomejuusto ja sekoita 10 sekuntia.
3. Lisää majoneesi, ranskankerma, sitruunamehu ja sokeri. Sekoita sileäksi. Sekoittaminen kestää noin yhteensä 25 sekuntia. Säilytä jääkaapissa.

Annoksia: 8–10

Karpalo-appelsiinirelissi

- | | |
|---|--|
| 340 g karpaloita (tuoreina ilman kantaa tai pakasteena) | 3 rkl Grand Marnier® -likööriä tai appelsiinimehua |
| 2,5 dl sokeria | Hyppysellinen neilikkaa |
| 1 pieni navel-appelsiini pestynä, lohkottuna | |

Ohje

1. Kun hienonnus-/sekoitusterä on kiinni, laita karpalot, sokeri, appelsiini, Grand Marnier®-likööri tai appelsiinimehu ja neilikka monitoimikoneen kulhoon.
2. Sekoita, kunnes karpalot ovat vielä hieman erottuvia. Sekoittaminen kestää noin 35 sekuntia.
3. Peitä ja laita jääkaappiin yöksi.

Annoksia: 8–10

Reseptejä (jatkuu)

Kiinalaisten taikinanyyttien täyte

300 g lihaa

100 g kuorittuja katkarapuja

100 g purjosipulia

50 g sieniä

15 g valkosipulirouhetta

Ohje

1. Pese ainekset ja valuta kuiviksi n. 10 minuuttia.
2. Leikkaa purjo noin 1 cm:n siivuiksi, laita monitoimikoneen kulhoon.
Poista kalvot ja leikkaa liha 1 cm:n kuutioiksi, laita kulhoon.
Leikkaa sienet 1 cm:n kuutioiksi, laita kulhoon.
Lisää kulhoon kuoritut katkaravut ja valkosipulirouhe.
3. Lisää öljyä, suolaa ja soijakastiketta halutessasi.
4. Kiinnitä kulho runkoon, lukitse kansi, laita työntimet kannen suppiloon ja laita johto pistorasiaan. Paina MIX-painiketta.
Sekoita 45 sekuntia tai kunnes sileää.

Huomaa: Purjo (ja muut vihannekset) on laitettava pohjalle, muuten ne saattavat jäädä hienontumatta.

Osa purjosta (tai vihanneksista yleensä) saattaa nousta muiden ainesten pinnalle ja tarttua kulhon seinään. Tämä on normaalia. Voit kaapia purjoa syömätikuilla ja työntää muiden ainesten joukkoon ja jatkaa hienontamista noin 10 sekuntia.

Rajoitettu takuu

Takuu koskee Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa ostettuja ja käytettäviä tuotteita. Tuotteelle ei anneta mitään muuta nimenomaista takuuta ja tätä takuuta sovelletaan mahdollisten muiden takuiden tai ehtojen sijasta.

Tuotteelle annetaan materiaali- ja valmistustakuu kahden (2) vuoden ajaksi alkuperäisestä ostopäivästä. Takuuajana ainoa korvaustapa on oman harkintamme mukaan tuotteen tai viallisen osan korjaaminen tai vaihtaminen. Tuotteen ostaja vastaa kaikista kuluista, joita syntyy takuunalaisen tuotteen tai osan lähettämisestä meille ja palauttamisesta ostajalle. Jos tuotetta tai osa ei enää ole saatavilla, vaihdamme sen vastaavan arvoiseen tai arvokkaampaan.

Takuu ei korvaa lasiosia, suodattimia, normaalia käytössä kulumista, kirjallisten ohjeiden vastaista käyttöä tai vahingosta, muokkaamisesta tai väärinkäytöstä johtuvaa tuotteen vioittumista. Takuu myönnetään vain alkuperäiselle tuotteen ostaneelle kuluttajalle tai lahjan saajalle. Säilytä alkuperäinen ostokuitti mahdollista takuuasiaa varten. Takuu mitätöityy, mikäli tuotetta käytetään muussa kuin yhden perheen kotitaloudessa tai muulla jännitteellä ja taajuudella kuin arvokilvessä (220–240 V ~ 50 Hz).

Lindholm of Sweden AB ei vastaa nimenomaisen tai epäsuoran takuun laiminlyönnistä johtuvista erityisistä, oheis- ja välillisistä vahingoista. Korvausvastuu rajoittuu tuotteen ostohintaan. **Vastuuvapaus koskee kaikkia epäsuoria takuita, myös mahdollisia lakisääteisiä takuita sekä kauppakelpoisuutta tai tiettyyn tarkoitukseen sopivuutta koskevia ehtoja, lain asettamissa puitteissa kuitenkin niin, että kyseinen takuu tai ehto rajoittuu näissä kirjallisissa takuuehdoissa mainittuun takuuajanaan.** Takuu antaa tiettyjä laillisia oikeuksia. Sinulla voi olla myös muita laillisia oikeuksia asuinpaikkasi mukaisesti. Jos haluat tehdä takuuhakemuksen, palauta laite kauppaan, soita asiakaspalvelunumeroon + 46 60 741 21 20 tai käy osoitteessa www.hamiltonbeach.se. Palvelun nopeuttamiseksi varaa esille laitteen malli, tyyppi ja sarjanumero.

Hamilton Beach Brands on Hamilton Beach Brands, Inc.:n rekisteröity tuotemerkki, jonka käyttöön Lindholm of Sweden AB:lla on lisenssi.