



646-028

SE	Mini foodprocessor	2
DK	Mini food processor	5
NO	Mini-matprosessor	8
FI	Mini monitoimikone	11
UK	Mini food processor	14
DE	Mini-Küchenmaschine	17
PL	Mini robot kuchenny	21
RU	МИНИАТЮРНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН	24

SE

För att du ska få största möjliga glädje av din nya minihackare, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning, innan du använder hackaren första gången.

Vi rekommenderar att du spar bruksanvisningen, om du vid ett senare tillfälle skulle vilja informera dig om minihackarens funktioner.

Tekniska specifikationer:

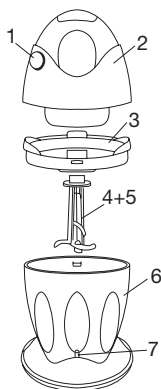
Nätspänning:	230V - 50 Hz
Effekt:	100W
Varvtal:	9 000/12000 per minut
Kapacitet:	500 ml

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER:

1. Läs hela bruksanvisningen.
2. För att undvika elektriska stötar bör du kontrollera att sladd och kontakt är torra.
3. Undvik att rycka i sladden när kontakten dras ur.
4. Om minihackaren eller sladden skulle skadas, får den inte användas. Det krävs specialverktyg för reparation. Lämna därför minihackaren till en fackman för reparation.
5. Apparaten får inte startas med tom behållare.
6. Tag alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används, när du sätter på eller tar av lösa delar och innan apparaten rengörs.
7. Använd inte andra tillbehör än dem som medföljer, eftersom det kan förorsaka brand, elektrisk stöt eller skada.
8. Använd inte minihackare utomhus.
9. Se till att sladden inte kommer i kläm bakom bord, skåp osv. och att den inte kommer i kontakt med värmekällor som spis, kokplattor och gasbloss.
10. Kniven är mycket vass – var ytterst försiktig vid rengöring.
11. Innan motordelen lyfts av ska kniven ha stannat.
12. Motordelen får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
13. Apparaten bör förvaras otillgängligt för barn.
14. Det är mycket viktigt att det genomskinliga plastlocket sitter helt rakt. Detta görs genom att låta locket följa spåret i behållaren.

FUNKTIONSÖVERSIKT

1. Tänd-/släckknapp
2. Motordel
3. Lock
4. Kniv
5. Visp
6. Behållare
7. Kniv-/visphållare



ANVÄNDNING:

1. Sätt kniven eller vispen (dessa kan inte användas samtidigt) ner över hållaren i botten på behållaren.
2. Lägg i önskade ingredienser i behållaren och sätt på locket. Var uppmärksam på att locket sitter helt rakt. Behållaren får fyllas med max. 500 ml. - se markeringarna på behållaren.
3. Sätt motordelen försiktigt på behållaren. Håll om behållaren med ena handen, pressa ner motordelen med den andra handen samtidigt som du trycker på tänd-/släckknappen på sidan av motordelen.

OBS: Bästa resultat uppnås om matvaran skärs i jämna bitar innan den hackas.

4. Använd inte minihackaren oavbrutet mer än 30 sekunder åt gången. Släck på tänd-/släckknappen och låt apparaten kyla av i ca 10 sekunder. Därefter kan du fortsätta.
5. Efter avslutad användning ska du stänga av apparaten med tänd-/släckknappen och ta ut stickkontakten ur vägguttaget.

Ingredienser	Max. kapacitet	Tid	Hastighet
Mandlar	100g	15 sek.	Hög
Hårdkokta ägg	200	10 sek. i puls	Hög
Bröd	20	15 sek.	Hög
Morötter	150g	15 sek. i puls	Hög
Vitlök	150g	30 sek.	Hög
Schweizerost	100g	15 sek.	Hög.
Skinka	200g	15 sek.	Hög.
Hasselnötter	100g	15 sek.	Hög.
Pannkakssmet	0,4 L	15 sek.	Hög.
Lök	200g	15 sek.	Hög.
Persilja	30 g	10 sek. i puls	Låg eller Hög

Ingredienser	Max. kapacitet	Tid	Hastighet
Peppar	0,2 L	30 sek.	Hög
Scharlottenlök	200g	10 sek. i puls	Låg
Kryddor	0,2	30 sek. i puls	Hög
Soppa	0,4	30 sek.	Hög
Kött	150/200g	15 sek.	Hög
Valnötter	100 g	15 sek.	Hög
Deg	100 g	30 sek.	Hög.

RENGÖRING

1. Kontrollera att tänd-/släckknappen är avstängd och att kontakten tagits ur väggkontakten.
2. Lyft av motordelen, tag av locket och avlägsna kniven. Rengör lock, kniv och behållare i vatten med diskmedel. DISKA DEM ALDRIG I DISKMASKINEN. Kniven är mycket vass – var ytterst försiktig vid rengöring. MOTORENHETEN får aldrig sänkas ner i någon form av vätska. Torka bara av den med en fuktig trasa.
3. Torka och sätt ihop alla delarna igen och förvara apparaten på ett torrt ställe - oåtkomligt för barn - tills den ska användas igen.

GARANTIN GÄLLER INTE:

- Om ovanstående inte följs.
- Om apparaten har missköts, varit utsatt för våld eller tagit annan form för skada.
- Vid fel som uppstått på grund av fel på elnätet.
- Om det företags oauktorerade ingrepp i apparaten.

På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

IMPORTÖR:

Adexi AB
Elof Hansson A/S

Förbehåll för tryckfel

DK

For at De kan få mest glæde af Deres nye mini food processor, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager minihakkeren i brug.

Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske minihakkerens funktioner.

Tekniske specifikationer:

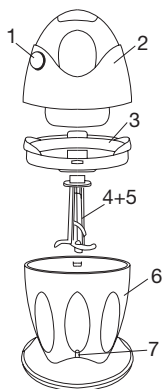
Netspænding:	230V - 50 Hz
Effekt:	100W
Omdrejninger:	9000/12000 pr. minut
Kapacitet:	500 ml.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

1. Læs hele brugsanvisningen.
2. For at undgå elektrisk stød - kontroller at ledningen og stikket er tørre.
3. Undlad at rykke i ledningen, når stikket tages ud af stikkontakten.
4. Såfremt mini food processoren eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte den. Da der skal anvendes specialværktøj, skal De indlevere mini food processoren til en fagmand for reparation.
5. Apparatet må aldrig startes med tom beholder.
6. Tag altid stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke er i brug, når De påsætter eller aftager løsdeler, og før De rengør apparatet.
7. Det anbefales ikke at bruge andet tilbehør end det medfølgende, da dette ofte forårsager brand, elektrisk stød eller skade.
8. Brug ikke mini food processoren udendørs.
9. Sørg for at ledningen ikke kommer i klemme bag borde, skabe m.m.og at den ikke kommer i nærheden af varmekilder såsom komfur, kogeplader eller gasblus.
10. Kniven er meget skarp - vær meget forsigtig, når De gør den ren.
11. Inden motordelen løftes af, skal kniven være stoppet.
12. Motordelen må aldrig nedsænkes i nogen former for væske.
13. Bør opbevares utilgængeligt for børn.
14. Det er meget vigtigt, at det gennemsigtige plastik låg sidder helt lige. Dette sikres ved at lade låget følge rillen i beholderen.

FUNKTIONSOVERSIGT:

1. Tænd/sluk knap
2. Motordel
3. Låg
4. Kniv
5. Piskeris
6. Beholder
7. Kniv-/piskerisholder



BRUG:

1. Sæt kniven eller piskeriset (disse to bruges ikke på samme tid) ned over holderen i bunden af beholderen.
2. Put de ønskede ingredienser i beholderen og læg låget på. Bemærk at låget skal sidde helt lige. Beholderen må max. fyldes med 500 ml. - se afmærkningerne på beholderen.
3. Sæt forsigtigt motordelen ovenpå beholderen. Hold om beholderen med den ene hånd, pres ned på motordelen med den anden hånd samtidig med, at der trykkes på tænd/sluk knappen på siden af motordelen.

OBS: Det bedste resultat opnås ved at skære madvaren i en ensartet størrelse, inden den hakkes.

4. Brug ikke minihakkeren i mere end 30 sekunder uafbrudt af gangen. Sluk på tænd/sluk knappen, og lad apparatet køle af i ca. 10 sekunder. Derefter kan der arbejdes videre som før.
5. Efter endt brug, slukkes på tænd/slut knappen og stikket tages ud af stikkontakten.

Ingredienser	Max. Kapacitet	Tid	Hastighed
Mandler	100g	15 sek.	Høj
Hårdkogte æg	200	10 sek. i puls	Høj
Brød	20	15 sek.	Høj
Gulerødder	150g	15 sek. i puls	Høj
Hvidløg	150g	30 sek.	Høj
Schweizerost	100g	15 sek.	Høj.
Skinke	200g	15 sek.	Høj.
Hasselnødder	100g	15 sek.	Høj.
Pandekage dej	0,4 L	15 sek.	Høj.
Løg	200g	15 sek.	Høj.
Persille	30 g	10 sek. i puls	Lav eller Høj

Ingredienser	Max. Kapacitet	Tid	Hastighed
Peber	0,2 L	30 sek.	Høj
Scalotteløg	200g	10 sek. i puls	Lav
Krydderier	0,2	30 sek. i puls	Høj
Suppe	0,4	30 sek.	Høj
Kød	150/200g	15 sek.	Høj
Valnødder	100 g	15 sek.	Høj
Gær dej	100 g.	30 sek.	Høj

RENGØRING

1. Sikre Dem, at der er slukket på tænd/sluk knappen, og at stikket er taget ud af stikkontakten.
2. Løft motordelen af, tag låget af og fjern kniven.
Rengør låg, kniv og beholder i sæbevand. VASK DEM ALDRIG I OPVASKEMAKSINEN.
Kniven er meget skarp - vær meget forsigtig, når De gør den ren.
MOTORENHEDEN må aldrig nedsænkes i nogen former for væske. Den tørres kun af med en fugtig klud.
3. Aftør og saml alle delene og stil apparatet et tørt sted - utilgængeligt for børn - indtil det skal bruges igen.

GARANTIE GÆLDER IKKE:

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Elof Hansson A/S
Adexi AB

Der tages forbehold for trykfejl.

NO

For at du skal få mest mulig glede av din nye minihakker, ber vi deg vennligst lese gjennom denne bruksanvisningen før den tas i bruk.

Dessuten anbefaler vi at du tar vare på bruksanvisningen, i tilfelle du på et senere tidspunkt skulle få bruk for å gjenoppfriske minihakkerens funksjoner.

Tekniske spesifikasjoner:

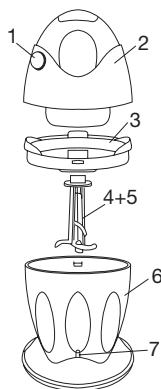
Nettspenning:	230V - 50 Hz
Effekt:	100W
Omdreininger:	9000/12000 pr. minutt
Kapasitet:	500 ml.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER:

1. Les hele bruksanvisningen.
2. For å unngå elektrisk støt, kontrollér at ledningen og støpselet er tørre.
3. Trekk ikke i ledningen når du vil ta støpselet ut av stikkkontakten.
4. Minihakkeren må ikke brukes når enten den eller ledningen er ødelagt. Levér minihakkeren til en fagmann for reparasjon, fordi et spesialverktøy er nødvendig.
5. Apparatet må aldri startes med tom beholder.
6. Ta alltid støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke brukes, når du setter på/tar av løse deler eller når apparatet skal rengjøres.
7. Det anbefales ikke å bruke annet tilbehør enn det som følger med, da dette kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
8. Bruk ikke minihakkeren utendørs.
9. Sørg for at ledningen ikke kommer i klem bak bord, skap m.m., og at den ikke kommer i nærheten av varmekilder, så som komfyr, kokeplate eller gassflamme.
10. Kniven er meget skarp – vær meget forsiktig når du gjør den ren.
11. Før motordelen løftes av skal kniven være stoppet.
12. Motordelen må aldri senkes i noen form for væske.
13. Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
15. Det er meget viktig at det gjennomsiktige plastlokket sitter godt på. Dette sikres ved å la lokket følge rillen i beholderen.

FUNKSJONSOVERSIKT:

1. På/av-knapp
2. Motordel
3. Lokk
4. Kniv
5. Piskere
6. Beholder
7. Kniv-/piskerholder



BRUK:

1. Sett kniven eller piskeren (disse to brukes ikke samtidig) ned over holderen i bunnen av beholderen.
2. Legg de ønskede ingrediensene i beholderen og sett lokket på. Vær oppmerksom på at lokket skal sitte godt fast. Beholderen må maks. fylles med 500 ml. - se avmerkingene på beholderen.
3. Sett motordelen forsiktig oppå beholderen. Hold beholderen med den ene hånden, trykk ned på motordelen med den andre hånden samtidig som du trykker på på/av-knappen på siden av motordelen.

OBS: Det beste resultatet oppnås ved å skjære matvaren i en ensartet størrelse før den hakkes.

4. Bruk ikke minihakkeren i mer enn 30 sekunder uavbrutt om gangen. Slå av på-knappen og la apparatet kjøles ned i ca. 10 sekunder. Deretter kan det arbeides videre.
5. Etter avsluttet bruk, slås av på-knappen og støpselet tas ut av stikkkontakten.

Ingredienser	Maks. kapasitet	Tid	Hastighet
Mandler	100g	15 sek.	Høy
Hardkokte egg	200	10 sek. i høy hastighet	
Brød	20	15 sek.	Høy
Gulrøtter	150g	15 sek. i høy hastighet	
Hvitløk	150g	30 sek.	Høy
Sveitserost	100g	15 sek.	Høy
Skinke	200g	15 sek.	Høy
Hasselnøtter	100g	15 sek.	Høy
Pannekakerøre	0,4 l.	15 sek.	Høy
Løk	200g	15 sek.	Høy
Persille	30 g	10 sek. i lav eller høy hastighet	

Ingredienser	Maks. kapasitet	Tid	Hastighet
Pepper	0,2 l.	30 sek.	Høy
Sjalottløk	200g	10 sek. i hastighet	Lav
Krydder	0,2	30 sek. I hastighet	Høy
Suppe	0,4	30 sek.	Høy
Kjøtt	150/200g	15 sek.	Høy
Valnøtter	100 g	15 sek.	Høy
Gjærdeig	100 g.	30 sek.	Høy

RENGJØRING

1. Pass på at av/på-knappen er slått av og at støpselet er tatt ut av stikkontakten.
2. Løft av motordelen, ta av lokket og fjern kniven.
Rengjør lokk, kniv og beholder i såpevann. VASK DEM ALDRI I OPPVASKMASKIN.
Kniven er meget skarp – vær meget forsiktig når du gjør den ren.
MOTORENHETEN må aldri senkes i vann eller annen væske.
Den tørkes bare av med en fuktig klut.
3. Tørk av og samle alle delene og sett apparatet på et tørt sted – utilgjengelig for barn – inntil det skal brukes igjen.

GARANTIEN GJELDER IKKE:

- Dersom de ovenfor nevnte punkter ikke overholdes.
- Dersom apparatet ikke er korrekt vedlikeholdt, har vært utsatt for vold, eller er blitt beskadiget på annen måte.
- Dersom det er oppstått skader på grunn av feil på ledningen.
- dersom det er foretatt uautoriserte inngrep på apparatet.

Som følge av konstant utvikling av våre produkter på funksjons- og designsidene, forbeholder vi oss retten til å foreta produktendringer uten foregående varsel.

IMPORTØR:

Adexi AB
Elof Hansson A/S

Vi tar forbehold om trykkfeil.

FI

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat minimonitoimikoneen käyttöösi. Näin saat eniten iloa ja hyöryä uudesta minimonitoimikoneestasi.

Suosittellemme lisäksi käyttöoppaan säilyttämistä tulevaa käyttöä varten.

Tekniset tiedot:

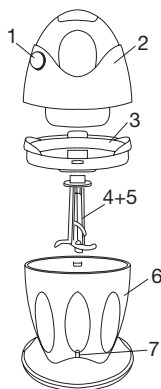
Verkköjännite:	230V - 50 Hz
Teho:	100W
Kierroksia:	9000/12000 minuutissa
Tilavuus:	500 ml.

TÄRKEÄT TURVATEKNISET TOIMENPITEET:

1. Lue käyttöohjeet kokonaisuudessaan.
2. Sähköiskujen välttämiseksi - tarkista että johto ja pistoke ovat kuivat.
3. Älä koskaan vedä johdosta, tartu pistokkeeseen ja vedä se varovasti ulos pistorasiasta.
4. Jos Mini monitoimikone tai sen johto on vahingoittunut, laitetta ei tule käyttää. Mikäli minimonitoimikone vahingoittuu se on toimitettava ammattilaisen korjattavaksi.
5. Laitetta ei koskaan saa käynnistä jos kulho on tyhjä.
6. Irrota aina pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin kiinnität tai irrotat irrallisia osia tai ennen kuin puhdistat laitetta.
7. Käytä vain laitteeseen kuuluvia lisätarvikkeita. Muiden tarvikkeiden käyttöä ei voida suositella, koska niistä usein aiheutuu tulipaloja, sähköiskuja tai muita vahinkoja.
8. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
9. Huolehdi, että johto ei joudu puristuksiin pöydän tai kaapin taakse ja että se ei ole liian lähellä lämpölähteitä kuten sähkö- tai kaasulietettä tai keittolevyjä .
10. Terä on erittäin terävä – ole erittäin varovainen kun puhdistat sitä.
11. Terä on suojattava ennen kuin moottoriosaa nostetaan pois.
12. Moottoriosaa ei milloinkaan saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.
13. Laitte on säilytettävä lasten ulottumattomilla.
14. On erittäin tärkeää, että läpinäkyvä muovikansi on täysin suorassa. Näin varmistetaan, että kansi ei putoa säiliöön.

LAITTEEN OSAT:

1. Pois/päälle painike
2. Moottori
3. Kansi
4. Terä
5. Vatkain
6. Säiliö
7. Terän / vatkaimen pidike



KÄYTTÖ:

1. Laita terä tai vatkain (niitä ei käytä yhtä aikaa) pidikkeeseen, joka on säiliön pohjassa.
2. Laita halutut ainekset säiliöön ja aseta kansi paikoilleen. Huomaa, että kannen on oltava täysin suorassa. Säiliöön saa kerralla täyttää korkeintaan 500 ml. - katso säiliössä olevia merkintöjä.
3. Aseta varovasti moottoriosaa säiliön päälle. Pidä säiliöstä kiinni toisella kädellä, paina moottoriosaa toisella kädellä samalla kun painetaan moottorin sivussa olevaa päälle/pois painiketta.

HUOM: Paras tulos saavutetaan, kun ainekset leikataan samankokoisiksi kappaleiksi ennen kuin ne laitetaan koneeseen.

4. Älä käytä miniminonitoimikonetta yli 30 sekunttia kerralla keskeyttämättä. Sammuta päälle/pois painikkeella ja anna laitteen jäähtyä noin 10 sekunttia. Sen jälkeen voidaan jatkaa työskentelyä.
5. Käytön jälkeen painetaan päälle/pois painiketta ja pistoke vedetään pistorasiasta.

Ainesosat	Maks. kapasiteetti	Aika	Nopeus
Manteli	100g	15 sek.	Nopea
Kovaksi keitetyt kananmunat	200	10 sek. sykäys	Nopea
Leipä	20	15 sek.	Nopea
Porkkana	150g	15 sek. sykäys	Nopea
Valkosipuli	150g	30 sek.	Nopea
Kova juusto	100g	15 sek.	Nopea
Kinkku	200g	15 sek.	Nopea
Hasselpähkinä	100g	15 sek.	Nopea

Ainesosat	Maks. kapasiteetti	Aika	Nopeus
Lätty-/ pannukakkutaikina	0,4 l.	15 sek.	Nopea
Sipuli	200g	15 sek.	Nopea
Persilja	30 g	10 sek sykäys	Hidas tai nopea
Pippuri	0,2 l.	30 sek.	Nopea
Salottisipuli	200g	10 sek.	Hidas
Mausteet	0,2	30 sek. sykäys	Nopea
Keitto	0,4	30 sek.	Nopea
Liha	150/200g	15 sek.	Nopea
Saksanpähkinä (jalopähkinä)	100 g	15 sek.	Nopea
Hiivataikina	100 g.	30 sek.	Nopea

PUHDISTUS

- Varmista, että päälle/pois painike on pois päältä ja että pistoketta on irrotettu pistorasiasta.
- Nosta moottoriosaa pois, irrota kansi ja terä.
Puhdista kansi, terä ja säiliö saippuavedessä. **ÄLÄ KOSKAAN PESE NIITÄ ASTIANPESUKONEESSA.**
Terä on erittäin terävä – ole erittäin varovainen kun puhdistat sitä. MOOTTIROSAA ei milloinkaan saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin. Pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla.
- Kuivaa ja kokoaa laite ja säilytä se seuraavaan käyttökertaan asti kuivassa paikassa - lasten ulottumattomilla.

TAKUU EI KATA:

- Jos yllä mainitut kohdat laiminlyödään.
- Jos laitetta ei ole huollettu asianmukaisesti, jos sitä on käsitelty väkivalloin tai jos sitä on vaurioitettu jollain muulla tavalla.
- Jos virheet ovat sähköverkon virheiden aiheuttamat.
- Jos laitetta on jollain tavalla korjannut, muuttanut tai muunnellut henkilö, jolla ei ole siihen asianmukaista valtuutusta.

Koska kehitämme jatkuvasti sekä tuotteidemme toimivuutta että niiden muotoilua, pidätämme oikeuden suorittaa muutoksia tuotteeseen ilman edeltävää ilmoitusta.

MAAHANTUOJA:

Adexi AB
Elof Hansson A/S

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Mini Food Processor before using for the first time. Please retain this manual for future reference.

Technical specifications

230V - 50 Hz, 85W

Runs 9000/12000 times per minut.

Max capacity: 500 ml.

SAFETY WARNINGS

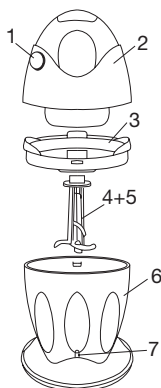
1. Read all instructions carefully.
2. Before connecting to the power supply ensure that the supply corresponds to the information on the rating plate on the 230V - 50Hz.
3. Disconnect the mains plug from the supply socket when not in use, when you put on or remove accessories and before cleaning the appliance.
4. To prevent fire or shock hazard do not immerse the motor unit in water or any other liquid, or allow water to come into contact with electrical connections or switches.
5. Never use the mini food processor without attachments and without using the attached bowl. Use only the attached attachments.
6. Never use the mini food processor with an empty bowl.
7. Do not operate the mini food processor if the cord or the appliance is damaged. Should your mini food processor fail to operate or should it be damaged, please contact an authorized service centre for all repairs. In case the mini foodprocessor is misused or operated in any manner other than described in these instructions for use, no liability will be undertaken for possible damage.
8. Take care that neither the motor unit nor the mains lead of the mini food processor get in touch with hot surfaces (such as hot plates of an electric stove) or any other source of heat.
9. Do not unplug the appliacne from the mains supply socket by pulling on the mains lead.
10. The knife is very sharp, be careful when you are cleaning it.
11. It is very important that the transperant lid is placed 100% even horizontal every time you use your mini food processor.

WARNING: After you have switched off the appliance, always allow the attachments to stop rotating before you remove the motor unit from the bowl.

WARNING: Do not let the mini food processor operate continuously for more than 30 seconds. Always switch off the motor and allow it to cool before re-using the appliance.

FUNCTIONS

1. ON/OFF switch
2. Motor unit
3. Lid
4. Knife
5. Beating whisk
6. Bowl
7. Knife-/beating whisk supporter



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Clean the attachments before using them for the first time.
2. Make sure the switch is in OFF position. Place the knife or the beating whisk on the blade supporter.
3. Pour the ingredients in the bowl and put on the lid. Do not put more than 500 ml. in the bowl.
4. Connect the mini food processor to the mains supply. Place the motor unit on the bowl. Hold with one hand around the bowl and press the motor unit down on the bowl with the other hand. Press at the same time the on/off switch to position ON. The motor will now start running.

NB: You will get the best result, if you cut the ingredient/food in pieces before putting it in the bowl.

5. Do not let the mini food processor operate continuously for more than 30 seconds. Always switch off the motor and allow it to cool before re-using the appliance.
6. After use press the on/off switch to position OFF and unplug the appliance.

Ingredients	Max. Capacity	Time	Speed
Almonds	100g	15 sec.	High.
Hardboiled eggs	200g	10 sec. in pulse	High.
Bread	20g	15 sec.	High.

Ingredients	Max. Capacity	Time	Speed
Carrots	150g	15 sec. in pulse	High.
Garlic	150g	30 sec.	High.
Suisse Cheese	100g	15 sec.	High.
Ham	200g	15 sec.	High.
Hazelnuts	100g	15 sec.	High.
Pancake dough	0,4 L	15 sec.	High.
Onion	200g	15 sec.	High.
Parsley	30 g	10 sec in pulse	Lav or High.
Pepper	0,2 L	30 sec.	High.
Spices	0,2	30 sec. in pulse	High.
Soup	0,4	30 sec.	High.
Meat	150/200g	15 sec.	High.
Walnuts	100 g	15 sec.	High.
Gær dej	100 g.	30 sec.	High.

CLEANING

1. Before cleaning, always disconnect from the mains.
2. Clean the beating whisk, the knife and the bowl in hot soap water. Never put them in the dishwasher.

The knife is very sharp, be carefull, when cleaning it.

WARNING: Never immerse the motor unit in water. To clean the motor unit, wipe with a soft damp cloth. Do not use scouring creams or powders.

3. Dry all the parts and place them out of reach for children.

THE WARRENTY DO NOT COVER:

- If the above points have not been observed.
- If the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the electric distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

IMPORTER:

Elof Hansson A/S
Adexi AB

We take reservations for printing errors.

Um möglichst viel Freude an Ihrer neuen Mini-Küchenmaschine zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Geräts jederzeit nachlesen.

Technische Daten:

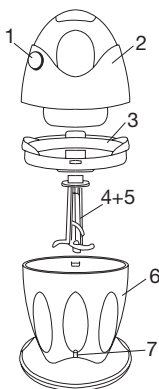
Netzspannung:	230 V - 50 Hz
Leistung:	100 W
Umdrehungen:	9000/12000 pro Minute
Fassungsvermögen:	500 ml

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung durch.
2. Um elektrische Schläge zu vermeiden sicherstellen, daß Kabel und Stecker trocken sind.
3. Zum Abziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen.
4. Sofern Gerät oder Kabel beschädigt sind, benutzen Sie sie bitte nicht. Da Spezialwerkzeug erforderlich ist, muß die Reparatur durch einen Fachmann erfolgen.
5. Das Gerät darf niemals mit leerem Behälter gestartet werden.
6. Den Stecker bei Nichtgebrauch des Geräts, vor dem Aufsetzen und Abnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen stets abziehen.
7. Es wird empfohlen, kein anderes Zubehör als das mitgelieferte zu benutzen, da die Anwendung fremden Zubehörs oftmals zu Feuer, elektrischen Schlägen oder Beschädigung führt.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Das Kabel nicht hinter Tischen, Schränken o.ä. einklemmen und nicht in die Nähe von Wärmequellen wie Herd, Kochplatte oder Gasflamme gelangen lassen.
10. Das Messer ist sehr scharf und mit entsprechender Vorsicht zu reinigen.
11. Bevor die Motoreinheit abgenommen wird, muß das Messer zum Stillstand gekommen sein.
12. Die Motoreinheit darf niemals in Flüssigkeiten getaucht werden.
13. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
14. Es ist sehr wichtig, daß der durchsichtige Kunststoffdeckel ganz gerade sitzt. Um dies sicherzustellen, den Deckel der Rille im Behälter folgen lassen.

BESCHREIBUNG

1. Ein/Aus-Taste
2. Motoreinheit
3. Deckel
4. Messer
5. Quirl
6. Behälter
7. Messer-/Quirlhalterung



ANWENDUNG

1. Messer oder Quirl (diese beiden werden nicht gleichzeitig benutzt) über den Halter im Boden des Behälters aufsetzen.
2. Die Zutaten in den Behälter geben und Deckel aufsetzen. Bitte beachten, daß der Deckel ganz gerade sitzen muß. Der Behälter darf mit max. 500 ml gefüllt werden - siehe Markierungen am Behälter.
3. Die Motoreinheit vorsichtig auf den Behälter aufsetzen. Behälter mit einer Hand fassen, mit der anderen Hand die Motoreinheit nach unten drücken und gleichzeitig mit der Ein/Aus-Taste an der Seite der Motoreinheit einschalten.

HINWEIS: Das beste Ergebnis wird erzielt, wenn die Lebensmittel vor dem Hacken in gleichmäßig große Teile geschnitten werden.

4. Das Gerät nicht länger als jeweils 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Mit der Ein/Aus-Taste ausschalten und ca. 10 Sekunden abkühlen lassen. Danach kann wie bisher weitergearbeitet werden.
5. Nach dem Gebrauch das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ausschalten und den Stecker abziehen.

Ingredienzen	Max. Kapazität	Zeit	Geschwindigkeit
Mandeln	100 g	15 Sek.	Hoch
Hartgekochte Eier	200	10 Sek.pulsierend	Hoch
Brot	20	15 Sek.	Hoch
Möhren	150 g	15 Sek.pulsierend	Hoch
Knoblauch	150 g	30 Sek.	Hoch
Schweizer Käse	100 g	15 Sek.	Hoch
Schinken	200 g	15 Sek.	Hoch
Haselnüsse	100 g	15 Sek.	Hoch

Ingredienzen	Max. Kapazität	Zeit	Geschwindigkeit
Pfannkuchenteig	0,4 l	15 Sek.	Hoch
Zwiebeln	200 g	15 Sek.	Hoch
Petersilie	30 g	10 Sek.pulsierend	Niedrig oder hoch
Pfeffer	0,2 l	30 Sek.	Hoch
Schalotten	200 g	10 Sek.pulsierend	Niedrig
Gewürze	0,2	30 Sek.pulsierend	Hoch
Suppe	0,4	30 Sek.	Hoch
Fleisch	150/200 g	15 Sek.	Hoch
Walnüsse	100 g	15 Sek.	Hoch
Hefeteig	100 g	30 Sek.	Hoch

REINIGUNG

1. Sicherstellen, daß das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet und der Stecker abgezogen ist.
2. Motoreinheit abnehmen, Deckel abnehmen und das Messer entfernen. Deckel, Messer und Behälter in Seifenwasser reinigen. DIE TEILE SIND NICHT SPÜLMASCHINENFEST. Das Messer ist sehr scharf und mit entsprechender Vorsicht zu reinigen.
Die Motoreinheit darf unter keinen Umständen in Flüssigkeit getaucht werden. Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Alle Teile abtrocknen und zusammenbauen und das Gerät an einem trockenen Ort für Kinder unzugänglich aufbewahren.

UMWELTTIPS

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

DIE GARANTIE GILT NICHT

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR:

Elof Hansson A/S
Adexi AB

Irrtümer und Fehler vorbehalten

Abyście Państwo byli w pełni zadowoleni z Waszego mini robota kuchennego, przed rozpoczęciem jego użytkowania uprzejmie prosimy o zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Zalecamy również zachowanie instrukcji, tak by w przyszłości, gdy zajdzie taka potrzeba, móc z niej skorzystać celem przypomnienia sobie informacji dotyczących działania urządzenia.

Dane techniczne:

Napięcie sieci:	230V - 50 Hz
Moc:	100W
Obroty:	9.000/12.000 na minutę
Pojemność:	500 ml.

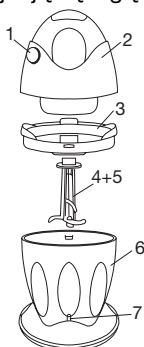
WAŻNE WSKAZÓWKI W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA:

1. Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi
2. By uniknąć porażenia prądem należy sprawdzić, czy wtyczka oraz przewód elektryczny są suche.
3. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego ciągnąc za przewód elektryczny.
4. Nie używać robota w przypadku stwierdzenia jego uszkodzeń, uszkodzeń wtyczki bądź przewodu elektrycznego. Oddać urządzenie do punktu serwisowego, jako że do dokonania jego naprawy konieczne jest użycie specjalnych narzędzi.
5. Robota nie wolno uruchamiać urządzenia gdy jego malakser jest pusty
6. Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego w momencie wyjmowania bądź nakładania elementów roboczych, mycia robota lub kiedy urządzenie nie jest w użyciu.
7. Nie zaleca się wykorzystywania innych elementów wyposażenia niż te będące w komplecie.
8. Nie użytkować robota na zewnątrz.
9. Uważać, by przewód elektryczny robota nie zwisał poza kant stołu itp. Zwrócić także uwagę, aby przewód ten nie został przypadkowo przytrzaśnięty np. szufladą. Nie ustawiać urządzenia na lub w pobliżu źródeł ciepła takich jak np. kuchenki, palniki elektryczne czy gazowe.
10. Nóż jest bardzo ostry - myć go zachowując ostrożność
11. Przed uniesieniem korpusu napędowego urządzenia, nóż należy zatrzymać.
12. Nie wolno zanurzać korpusu napędowego w żadnych płynach.

- Przy przechowywaniu urządzenia należy zadbać o to, by nie miały do niego dostępu dzieci.
- Bardzo ważne jest, by przezroczysta, plastikowa pokrywa została założona prosto - należy ją umieścić dokładnie w miejscu gdzie na malakserze znajdują się wgłębienia.

WYPOSAŻENIE:

- Włącznik/wyłącznik
- Korpus napędowy
- Pokrywa
- Nóż
- Trzepak
- Malakser
- Gniazdo na nóż / trzepak



ZASTOSOWANIE:

- Osadzić nóż lub trzepak (nie jednocześnie) w gnieździe na dnie malaksera.
- Umieścić w malakserze składniki do obróbki i zamknąć pokrywę. Zwrócić uwagę, czy pokrywa została założona prosto. W malakserze można maksymalnie umieszczać 500 ml produktów - zob. oznakowania na malakserze.
- Na malakserze ostrożnie umieścić korpus napędowy. Przytrzymać malakser jedną ręką, a drugą wcisnąć włącznik znajdujący się z boku korpusu napędowego.

UWGA: Aby rozdrabnianie przyniosło jak najlepsze efekty zaleca się pokrojenie produktów na mniejsze, kawałki o zbliżonej wielkości.

- Dopuszczalny, nieprzerwany czas pracy mini robota wynosi 30 sekund. Należy go wtedy wyłączyć go i pozwolić przestygnąć przez około 10 sekund. Po przestygnięciu urządzenie można ponownie uruchomić.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć wciskając włącznik, a następnie wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Składniki	Max. pojemność	Czas	Prędkość
Midgały	100 g	15 sek.	wysokie obroty
Jaja na twardo	200 g	10 sek. funkcja pulsacyjna	wysokie obroty
Chleb	20 g	15 sek.	wysokie obroty
Marchew	150 g	15 sek. funkcja pulsacyjna	wysokie obroty
Czosnek	150 g	30 sek.	wysokie obroty
Żółty ser	100 g	15 sek.	wysokie obroty
Szynka	200 g	15 sek.	wysokie obroty

Składniki	Max. pojemność	Czas	Prędkość
Orzechy laskowe	100 g	15 sek.	wysokie obroty
Ciasto naleśnikowe	0,4 l	15 sek.	wysokie obroty
Cebula	200 g	15 sek.	wysokie obroty
Pietruszka	30 g	10 sek. funkcja pulsacyjna	niskie lub wysokie obroty
Pieprz	0,2 l	30 sek.	wysokie obroty
Cebula szalotka	200 g	10 sek. funkcja pulsacyjna	niskie obroty
Przyprawy	0,2 l	30 sek. funkcja pulsacyjna	wysokie obroty
Zupy	0,4 l	30 sek.	wysokie obroty
Mięso	150/200 g	15 sek.	wysokie obroty
Orzechy włoskie	100 g	15 sek.	wysokie obroty
Ciasto drożdżowe	100 g	30 sek.	wysokie obroty

ZASADY KONSERWACJI

1. Należy się upewnić, czy urządzenie zostało wyłączone za pomocą wyłącznika oraz czy wtyczka została wyjęta z kontaktu.
2. Unieść korpus napędowy, zdjąć pokrywę i wyjąć nóż. Umyć pokrywę, nóż i malakser w wodzie z dodatkiem środków myjących. **NIE WOLNO ICH MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYŃ.**
Nóż jest bardzo ostry - myjąc go należy zachować ostrożność. **KORPUSU NAPĘDOWEGO** nie można zanurzać w żadnych płynach. Należy go jedynie przetrzeć wilgotną ściereczką.
3. Osuszyć, a następnie złożyć wszystkie ruchome części urządzenia. Do czasu ponownego użycia robota przechowywać go w suchym, niedostępnym dla dzieci, miejscu.

GWARANCJA BĘDZIE UNIEWAŻNIONA W PRZYPADKU:

- Jeśli wyżej wymienione zasady postępowania nie były przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było niewłaściwie użytkowane, narażone na uszkodzenia mechaniczne i inne.
- Jeśli uszkodzenie powstało w wyniku usterek instalacji sieciowej.
- Jeśli napraw dokonywały osoby nieupoważnione.

W związku ze stałym udoskonalaniem naszych produktów, zarówno od strony funkcjonalnej jak i projektowej, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez wcześniejszego uprzedzenia zmian w produktach.

Importer

Elof Hansson A/S
Adexi AB

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku Чтобы Вы могли правильно пользоваться Вашим новым кухонным комбайном, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, прежде чем начнете пользоваться им.

Мы рекомендуем Вам также сохранить данное руководство по эксплуатации для того, чтобы в последующем Вы имели возможность освежить в своей памяти сведения относительно функций комбайна.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Напряжение сети переменного тока:	230 В ~ 50 Гц
Мощность:	100 Вт
Скорость вращения:	9000/12000 оборотов в минуту
Объем:	500 мл.

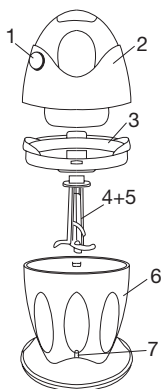
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Полностью прочтите руководство.
2. Во избежание поражения током, перед тем, как включить аппарат, убедитесь, что вилка и электропровод совершенно сухие.
3. Вынимая вилку из розетки, не тяните за провод.
4. В случае поломки аппарата или какой либо из его частей, не пользуйтесь им. В этом случае аппарат следует сдать в мастерскую, так как для его ремонта требуется применение специальных инструментов.
5. Никогда не включайте комбайн, если он не заполнен.
6. Всегда выключайте аппарат в случае:
 - если он неисправен
 - когда Вы вставляете в аппарат или вынимаете из него отдельные детали
 - перед тем, как приступить к чистке аппарата
7. Не рекомендуется использовать иные принадлежности, кроме входящих в комплект, так как это может привести к пожару, удару током и иным повреждениям для имущества и людей.
8. Не используйте комбайн вне помещения.
9. Не допускайте, чтобы электропровод попадал в зажим между краями стола, шкафа и т. д., а также, чтобы он находился вблизи источников тепла, таких как кухонные электрические и газовые плиты.

10. Соблюдайте осторожность при мытье острого лезвия ножа.
11. Не вынимайте блок двигателя во время вращения ножа.
12. Никогда не опускайте блок двигателя в воду или жидкость иного рода.
13. Храните комбайн в защищенном от огня месте.
14. Очень важно, чтобы прозрачная пластмассовая крышка была плотно закрыта. Плотность прилегания чаши достигается путём введения крышки в канавку контейнера.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ:

1. Кнопка вкл.\выкл.
2. Блок двигателя
3. Крышка
4. Нож
5. Насадка для взбивания
6. Контейнер
7. Ось для ножа/венчика для взбивания



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

1. Установите нож или насадку для взбивания (не используйте их одновременно) на ось в нижней части контейнера.
2. Положите нужные ингредиенты в контейнер и закройте крышку. Проследите за тем, чтобы крышка плотно прилегала. Максимально наполнение контейнера - 500 мл. - смотрите пометки на его стенке.
3. Осторожно установите блок двигателя на контейнер. Придерживая одной рукой контейнер, одновременно надавите на блок двигателя, и затем нажмите на кнопку вкл.\выкл.

ВНИМАНИЕ: Лучшие результаты достигаются, когда все продукты, предназначенные для измельчения, одинакового размера.

4. Используйте комбайн не дольше, чем 30 секунд за один раз. После этого нажмите на кнопку вкл.\выкл. и дайте аппарату остыть приблизительно в течение 10 секунд. После этого можете возобновить работу с комбайном.
5. После использования нажмите на кнопку вкл.\выкл. и отключите комбайн от сети, вынув вилку из розетки.

Продукт	Количество	Время	Скорость
Миндаль	100 грамм	15 секунд	Высокая
Яйца сваренные			
в крутую	200 гр.	10 сек	Высокая + Пульс
Хлеб	20 гр.	15 сек.	Высокая
Морковь	150 гр.	15 сек.	Высокая + Пульс
Репчатый лук	150 гр.	30 сек.	Высокая
Швейцарский сыр	100 гр.	15 сек.	Высокая
Ветчина	200гр.	15 сек.	Высокая
Лесные орехи	100 гр.	15 сек.	Высокая
Тесто для блинов	0,4 литра	15 сек.	Высокая
Лук	200 гр.	15 сек.	Высокая
Петрушка	30 гр.	10 сек.	Низкая + Пульс или Высокая
Перец	0,2 л	30 сек.	Высокая
Лук-шалот	200 гр.	10 сек.	Низкая + Пульс
Пряности	0,2	30 сек.	Высокая + Пульс
Суп	0,4	30 сек.	Высокая
Мясо	150\200 гр.	15 сек.	Высокая
Грецкие орехи	100 гр.	15 сек.	Высокая
Дрожжевое тесто	100 гр.	30 сек.	Высокая

ОЧИСТКА:

1. Убедитесь, что комбайн полностью выключен.
2. Выньте блок двигателя, снимите крышку и достаньте нож. Вымойте крышку, нож и контейнер в мыльной воде. НИКОГДА НЕ МОЙТЕ ИХ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. Соблюдайте осторожность при мытье лезвия ножа - оно очень острое. Никогда не опускайте БЛОК ДВИГАТЕЛЯ в воду или другие жидкости. Его можно протирать влажной губкой.
3. Высушите и соберите все детали комбайна и поставьте его в сухое место, защищенное от огня, до следующего использования.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ТЕРЯЮТ СИЛУ В СЛУЧАЕ:

- Невыполнения требований настоящей инструкции.
- Нарушения правил пользования изделием, насильственных и прочих действий, приведших к выходу из строя изделия.
- Выхода из строя изделия в результате сбоев в электрической сети.
- Неавторизованного вскрытия изделия.

По причине постоянного совершенствования наших изделий в области дизайна и конструкции мы оставляем за собой право изменения наших изделий без предупреждения.

Импортер

ADEKSI A/B

Элоф Ханссон A/C

Производитель и импортер не несут ответственности за возможные опечатки в тексте.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>