

COOK & BAKER

BY IMERCO

MULTIHAKKER

BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,
før du tager apparatet i brug,
og gem den til senere brug.

Model: 100436698



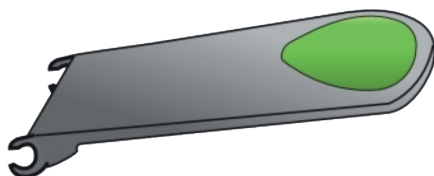
COOK & BAKER

MULTIHAKKER

BRUGSANVISNING

DELE TIL HAKKER/SNITTER

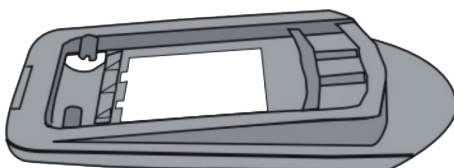
Hakkerlåg



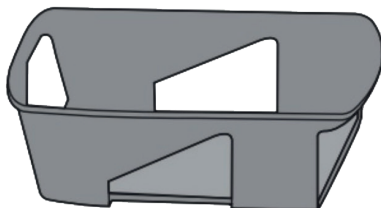
Indsatsholder til
snitning og rivning



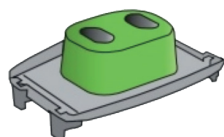
Bund



Beholderens
ramme



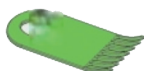
Beholder til
fødearebakken



Sikkerhedsholder



Nedskubber



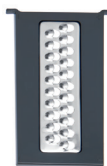
Rensegaffel



Rivejern



Fin julienne



Julienne



Finsnitter



Firkantet
julienne



Snitter



Lille skæreindsats

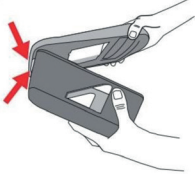
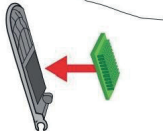
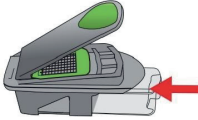
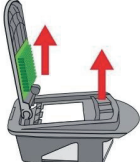


Stor skæreindsats



Snitter til garnering

SÅDAN BRUGES HAKKEREN

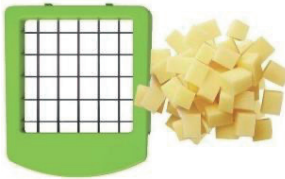
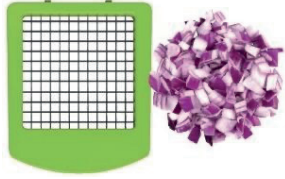
	Sæt bunden på beholderrammen. Gør dette ved at indsætte plastiktappen på beholderrammen i rillen under bunden. Tryk ned for at låse sammen.		Læg fødevarerne på kniven med den flade side nedad. Brug to hænder til at trykke hårdt ned på hakkerlåget.
	Sæt nedskubberen på undersiden af hakkerlåget.		Når du er færdig, skal du skubbe beholderen til fødevarebakken ud for at fjerne ingredienserne.
	For at sætte hakkerlåget på hakkerens bund skal det indsættes lodret i en 90 graders vinkel mellem de to hængsler. Tryk ned for at forbinde delene.		Brug rensegaflen til at rengøre madrester fra nedskubberens tænder og knivene.
	Vælg den snittekniv, du ønsker at bruge. Indsæt kniven, så den let afrundede side af knivens ramme er placeret i den tilsvarende fordybning i bundens ramme. Tryk ned på den modsatte side af knivens ramme, indtil du hører et "klik". Kniven er nu låst sikkert på plads.		For at fjerne kniven fra bunden skal du indsætte et tyndt redskab i knivafsningsrillen og forsigtigt løfte op for at frigøre.
	Skub beholderen til fødevarebakken ind i beholderens ramme, indtil den er helt indsat.		Når enheden er klar til rengøring, kan bunden og hakkerlåget let fjernes fra beholderens ramme ved blot at løfte dem af.

MULTIHAKKER

BRUGSANVISNING

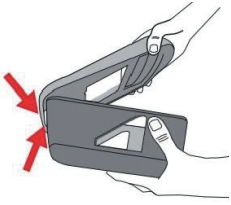
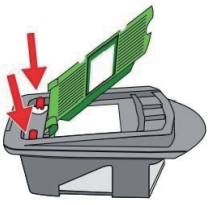
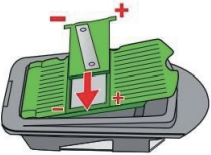
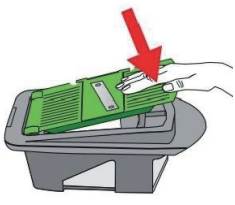
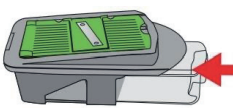
KNIVE TIL HAKKEREN OG SNITTEREN

For at holde knivene og nedskubberen rettet ind skal du altid hakke ingredienserne for at skabe en flad overflade, før du placerer dem på kniven.

	Stor skæreindsats 12 mm Brug den store skæreindsats til at skære løg, peberfrugter, agurker, tomater, gulerødder, kartofler og meget mere i tern.
	Lille skæreindsats 7 mm Brug den lille skæreindsats til finere tern til ingredienser som hvidløg, chili, løg og meget mere.
	Snitter til garnering Brug snitteren til garnering til at skære agurk, tomater, champignon, kiwier, bananer, hårdkogte æg og meget mere.

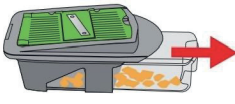
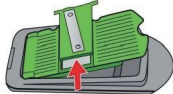
ULTIMATIV SNITTER

SÅDAN BRUGES APPARATET

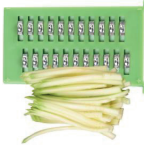
	1. Sæt bunden på beholderrammen. Gør dette ved at indsætte plastiktappen på beholderrammen i rillen under bunden. Tryk ned for at låse sammen.
	2. Ret hængslerne på indsatsholderen til snitning og rivning ind efter bundens hængsler, og tryk ned for at låse. Bemærk: Indsatsholderen kan ikke påsættes, hvis hakkerlåget stadig er fastgjort.
	3. Løft indsatsholderen lidt. Skub den ønskede kniv ind i knivåbningen, indtil den låses på plads. Sørg for, at mærkerne "+" og "-" passer mellem kniven og indsatsholderen til snitning og rivning. Bemærk: Knive kan ikke indsættes, hvis du ikke løfter indsatsholderen først.
	4. Sænk indsatsholderen til snitning og rivning ned i bunden.
	5. Skub beholderen til fødevarebakken ind i beholderens ramme, indtil den er helt indsat.

MULTIHAKKER

BRUGSANVISNING

	6. For at snitte eller rive skal du blot skubbe fødevarerne hen over kniven med den ene hånd, mens du holder snitteren fast med den anden hånd. VIGTIGT: Af hensyn til din sikkerhed skal du altid bruge sikkerhedsholderen med mindre fødevarer eller små stykker af større fødevarer. Fastgør fødevarerne med stifterne på fødevareholderen. Dette forhindrer fødevarerne i at glide, mens de snittes, og gør den ren, sikker og nem at arbejde med.
	7. Når du er færdig, skal du skubbe beholderen til fødevarebakken ud for at fjerne ingredienserne.
	8. Når den er klar til rengøring, løfter du indsatsholderen til snitning og rivning let og skubber kniven ud. Fjern indsatsholderen og bunden fra beholderrammen ved blot at løfte den af.

KNIVE TIL SNITNING OG RIVNING

	Snitter Denne kniv laver skiver med en tykkelse på 2 mm. Brug den til at snitte kartofler, agurker, citroner, radiser, frugter og meget mere.
	Finsnitter Denne kniv laver skiver med en tykkelse på 2 mm og 5 mm. Brug den til at snitte kartofler til perfekte pommes frites.
	Julienne Denne kniv laver 6 mm brede grøntsagsstrimler. Brug den til at skære gulerødder, peberfrugter, agurk, zucchini, kartofler, aubergine og meget mere. Denne kniv er perfekt til gulerødder til dips, salat og forskellige lynstegte retter.
	Fin julienne Denne kniv kan skære 4 mm brede grøntsagsstrimler. Brug den til at skære gulerødder og kål, når du laver coleslaw.
	Rivejern Brug denne 7 mm brede kniv til at rive ingefær, hvidløg og visse frugter.
	Firkantet julienne Denne kniv laver 3 mm brede grøntsagsstrimler. Brug den til at skære gulerødder, peberfrugter, agurk, zucchini, kartofler, aubergine og meget mere. Denne kniv er perfekt til gulerødder til dips, salat og forskellige lynstegte retter.

MULTIHAKKER

BRUGSANVISNING

FORSIGTIG

Hakkeren/snitteren indeholder skarpe knive. Vær forsigtig ved udpakning, samling, brug, rengøring og opbevaring. Efterlad ikke inden for børns rækkevidde.

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev



COOK&BAKER