



sabor®

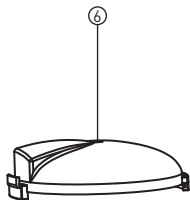
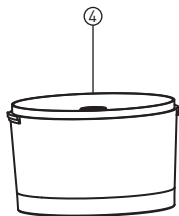
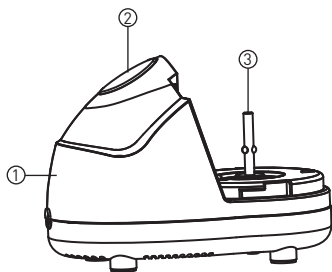
SELECT
Mini chopper

Lager pesto og dressinger
på en rask og effektiv måte.

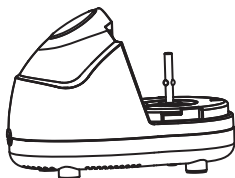
FØLELSEN AV KONTROLL. SMAKEN AV Å LYKKES. [WEARESABOR.COM](https://www.wearesabor.com)

PRODUKTETS DELER

1. Base
2. Pulsknapp
3. Motordriver til skålen
4. Skål
5. Knivblad
6. Lokk



Montering



Mini Chopper

- 150W motor
- PÅ/AV pulsknapp
- Sikkerhetssperre
- Knivblad i 18/0 stål
- Gummiben som gir stabilitet

Forhåndsregler

- Les bruksanvisningen før bruk.
- Ikke la barn bruke produktet alene. Oppbevar utenfor barns rekkevidde.
- Ikke kjør chopperen uten innhold.
- Ikke hold knappen sammenhengende inne mer enn 10-15 sek. Etter bruk, la chopperen kjøle seg ned i 10 min for å unngå overoppheting.
- Husk at knivbladene er svært skarpe, vis forsiktighet.
- Ikke modifier eller endre på produktets funksjoner. Dette kan være farlig og føre til brann.
- Innhold må ikke være varmere enn 70 °C.

Riktig bruk

Foodprosessoren kan brukes til alle typer ingredienser så lenge de kuttes i biter på ca 2 cm, men unngå frossen mat og isbiter. Husk at skålen rommer 3 dl. Ikke fyll skålen helt til randen, da drar motoren for tungt og effekt vil bli redusert. Dersom du tilsetter kjøtt eller fisk bør bitene være 1-1,5cm store. Pulserende trykking på PÅ/AV knappen vil gi best effekt.

Viktig: Mini chopperen er utstyrt med en funksjon som stopper motoren ved overoppheting. Dra ut støpselet og la produktet kjøles. Etter 30 min vil produktet være klar for bruk.

Før bruk

- Rengjør alle løse deler i varmt vann og såpe.
- Plasser foodchopperen på en jevn overflate.
- Monter delene som anvist på tegningene.
- Sørg for at skålen er riktig montert i hakket på basen og vri forsiktig til låst posisjon.

NB! Motoren har en sikkerhetssperre, og vil ikke starte før alle deler er riktig montert.

Rengjøring

- Ta alltid ut stikkontakten før rengjøring.
- Rengjør løse deler like etter bruk, og unngå bløtlegging over lengre tid.
- Basen tørkes av med fuktig klut.
- Aldri la motor-basen komme i kontakt med vann. Dette ødelegger produktet, og kan føre til elektrisk sjokk.
- Unngå bruk av rengjøringsmiddel med skureeffekt eller skrubbe pads.
OBS! Vis forsiktighet da knivblad er svært skarpt!

Resirkulering

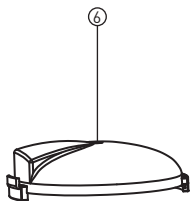
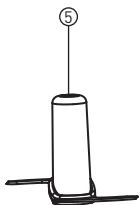
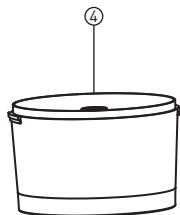
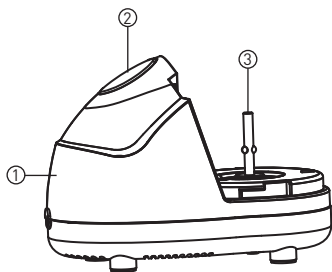
- Dersom produktet skal kastes i fremtiden, vennligst merk at elektrisk avfall er spesialavfall og skal ikke i restavfallet. Rådfør deg med kjøpstedet eller dine lokale myndigheter.

Godkjenning

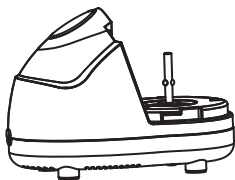
- Dette produktet følger europeisk lowverk om lav-spenning, elektromagnetisk kompatibilitetsdirektiv og RoHS direktiv når produktet brukes i henhold etter til denne manual.

PRODUKTENS DELAR

1. Bas
2. Pulsknapp
3. Drivaxel till skål
4. Skål
5. Knivblad
6. Lock



Montering



Minihackare

- 150 W motor
- Pulsknapp PÅ/AV
- Säkerhets spärr
- Knivblad i 18/0 stål
- Gummifötter som ger stabilitet

Forhåndsregler

- Läs bruksanvisningen före användning.
- Låt inte barn använda produkten själva. Förvara utom räckhåll för barn.
- Kör inte hackaren tom.
- Håll inte knappen intrycket konstant mer än 10–15 sekunder. Efter användning, låt hackaren kallna i 10 minuter för att undvika överhettning.
- Tänk på att knivbladen är mycket vassa, var försiktig.

Korrekt användning

FMatberedaren kan användas till alla sorts ingredienser så länge de skärs i bitar på ca 2 cm, men undvik fryst mat och isbitar. Tänk på att skålen rymmer 3 dl. Fyll inte skålen ända till kanten, då drar motorn för tungt och effekten minskar. Om du tillsätter kött eller fisk bör bitarna vara 1–1,5 cm stora. Pulserande tryck på knappen PÅ/AV ger bäst resultat.

Före användning

- Rengör alla lösa delar med varmt vatten och tvål.
- Placera mathackaren på ett plant underlag.
- Montera delarna enligt beskrivning på teckningarna.
- Se till att skålen är ordentligt fastsatt i hacket på basen och vrid försiktigt till låst

Rengöring

- Dra alltid ut stickkontakten före rengöring.
- Rengör lösa delar direkt efter bruk och undvik blötläggning under längre tid. De lösa delarna kan rengöras i diskmaskin.
- Basen torkas av med en fuktig trasa.
- Låt inte motorbasen komma i kontakt med vatten. Det förstör produkten och kan leda till elektrisk stöt.
- Undvik att använda rengöringsmedel med slipeffekt eller skrubbsvampar. Obs! Tänk på att knivbladen är mycket vassa, var försiktig.

Återvinning

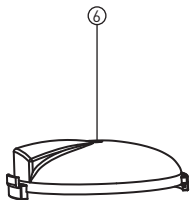
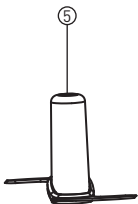
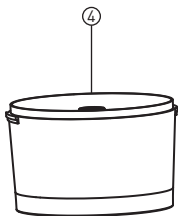
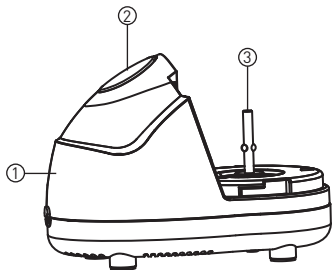
- Om du någon gång i framtiden behöver kassera denna produkt, tänk på att elektriska avfallsprodukter är specialavfall och inte ska slängas med hushållsavfallet. Kontakta din lokala myndighet eller återförsäljare för råd om återvinning.

Godkännande

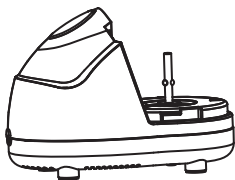
- Denna produkt uppfyller de europeiska direktiven om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet och RoHS när den används i enlighet med denna bruksanvisning.

PRODUCT PARTS

1. Motor unit
2. Pulse switch
3. Bowl driver shaft
4. Bowl
5. Chopping blade
6. Lid



Assembling



Mini Chopper

- 150W motor
- ON/OFF pulse switch
- Safety locks
- Blade in 18/0 steel
- Rubber feet for stability

Precaution

- Read the instruction manual before use.
- Never let children operate this device alone. Store the appliance out of reach of children.
- Do not use the appliance without content.
- Do not hold the button in constantly for more than 10-15 sec. After use, let the chopper cool down 10min to prevent overheating.
- Be aware of the sharp knife-blades.
- Do not modify or change the devices functions. It's dangerous and might cause fire.
- Temperature of ingredients should not be above 70°C.

Correct use

The mini chopper can be used for all kinds of ingredients, as long as they are sliced in pieces ca 2 cm, but avoid frozen food and ice-cubes. Remember that the bowl is 3 dl. Don't fill the bowl to its rim, due to the motor will drag heavily and might reduce effect. If you apply meat or fish as ingredients, the pieces should not be more than 1-1,5 cm. Pulsing action on the On/Off switch will give you the best result.

IMPORTANT: This Food Chopper is equipped with an over-temperature cut-out device. If the appliance overheats then it will operate, and the Food Chopper will stop working. Unplug the unit and leave to cool for around 30 minutes. After this time, it should have reset and will work again as normal.

Before use

- Before the first using, wash all removable parts in warm soapy water.
- Place the chopper on a level surface.
- Assemble the parts as described on the drawings.
- Make sure the parts are assembled correct and turn the bowl gently in the corresponding slot.

NB! The motor has a safety locker and will not activate before all parts are correct assembled.

Cleaning And Care

- Clean loose parts directly after use, and avoid soaking in water over time.
- Wipe of base with a damp cloth.
- Never let the motor base come in contact with water. This will damage the machine, and might cause electrical shock.
- Avoid cleansing detergent with rub-effect or rubbing-pads.

CAUTION: The blades are extremely sharp. Handle with caution!

Recycling

- If at any time in the future you need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

Approval

- This product complies with the European Low Voltage, Electromagnetic Compatibility and RoHS Directives when installed and used in accordance with this Instruction Manual.

Technical Specification

Voltage -	220-240V~, 50Hz
Rated Consumption -	150W
KB Rating -	30 Seconds ON, 1 minute OFF
Protection Class -	II (This appliance does not require an earth)



Home Brands AS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway

INGREDIENSER

4 PORSJONER

- 1 bunt stor frisk basilikum
- 2 ss pinjekjerner
- 3 båt hvitløk
- ca. 1 dl olivenolje
- 50 g revet parmesan
- 1/2 ts salt
- 1/4 ts pepper

SLIK GJØR DU

- Bland sammen basilikum, presset hvitløk og pinjekjerner.
- Tilsett olje etter behov og kjør i chopperen.
- Rør inn parmesan og smak til med salt og pepper. Nyt!

INGREDIENSER

4 PORTIONER

- 1 stort knippe färsk basilika
- 2 msk pinjenötter
- 3 vitlösklyftor
- Ca. 1 dl olivolja
- 50 g riven parmesan
- 1/2 tsk salt
- 1/4 tsk peppar

GÖR SÅHÄR

- Blanda ihop basilikan, pressad vitlök och pinjenötter.
- Tillsätt olja efter behov och häll ner i choppern.
- Rör ner parmesan och smaka av med salt och peppar. Njut!

INGREDIENTS

4 PORTIONS

- 1 handfull of fresh basil
- 2 tbsp pine nuts
- 3 pcs garlic cloves
- 1 dl olive oil
- 50 g grated parmesan
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp pepper

HOW TO

- Mix basil, pressed garlic and pine nuts.
- Add olive oil after own preference and let the chopper mix all together.
- Insert grated parmesan and add salt and pepper. Enjoy!







THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. WEARESABOR.COM