

Nordic Sense

Foodprocessor / Brugsanvisning

Food Processor / User Manual

Matprocessor / Bruksanvisning

Matberedare / Användarhandbok



Food Processor

FOODPROCESSOR

Varenummer / Item Number: 36366

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 11

NORSK 19

SVENSKA 27



• **3.5-litre bowl**
3,5 liters skål

5 grating/slicing discs
5 rive-/snittejern

2 blades
2 knive

3 speed settings
3 hastigheder

Built-in accessory storage drawer
Opbevaringskuffe til tilbehør

FOODPROCESSOR

INSTRUKTIONSMANUAL

SIKKERHEDSFORANSTALTNING

Når man bruger elektriske apparater, skal man altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger:

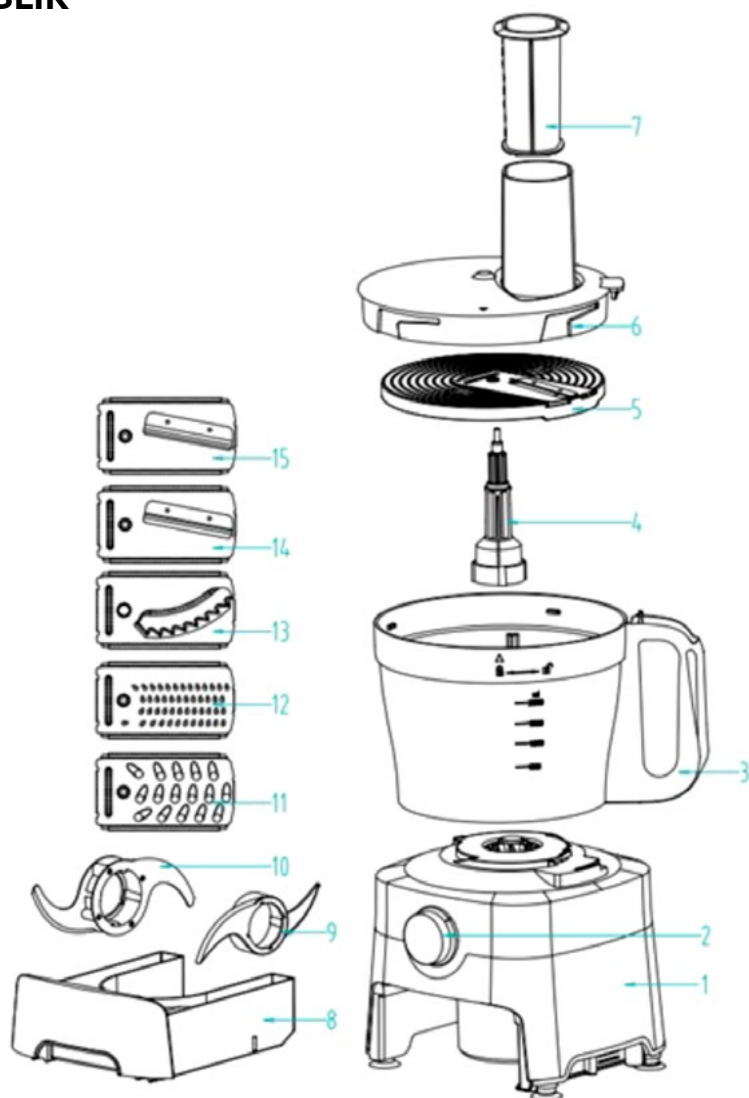
1. Læs omhyggeligt alle instruktioner før brug og gem dem til senere brug.
2. Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug.
3. Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
4. Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet.
5. Stil apparatet på en platform, før du bruger det, og placer det ikke i nærheden af en gasudgang, en elektrisk brænder, en ovn eller en anden varm overflade.
6. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
7. Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe skæreblade, når du tømmer skålen og under rengøring.
8. Brug ikke apparatet, hvis den roterende sigte eller beskyttelsesdækslet er beskadiget eller har synlige revner.
9. Sluk for apparatet, og afbryd strømmen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, bevæger sig under brug.
10. Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en skranke eller røre ved varme overflader eller knuder.
11. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, brand eller personskade må netledningen, stikket eller motorbasen ikke nedsænkes i vand eller nogen form for væske.
12. Brug den ikke, hvis apparatet, netledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå fare skal du sende det beskadigede apparat til et servicecenter for at få det kontrolleret og vedligeholdt.
13. Brug ikke andet tilbehør end det originale apparat, da det ellers kan forårsage brand, elektrisk stød eller skader på kroppen.
14. Sørg for, at de kapaciteter, der er vist i afsnittet om specifikationer, ikke overskrides.
15. Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive slynget ud af apparatet på grund af den pludselige dampning.

16. Skub ikke maden med fingrene eller andre genstande (f.eks. knive), brug altid den medfølgende skubber til at fodre maden.
17. Brug ikke apparatet i tomgang eller overbelastet, det må ikke arbejde på overtid.
18. Apparatet har en beskyttelsesanordning mod overophedning. Det stopper automatisk ved unormal brug eller overbelastning af motoren. Genstart venligst apparatet efter 30 min. Efter nedkøling. Hvis det ikke kan fungere, skal du sende det til et servicecenter til kontrol på . Skil ikke apparatet ad uden en professionel person.
19. Med en sikkerhedsanordning kan apparatet kun starte, når det er blevet behandlet.
20. Vent, til alle komponenterne holder op med at køre, før du trækker strømkablet ud og tager behandlingsskålen af.
21. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
22. Vær yderst forsigtig, når du håndterer knive og skær, især når du samler og adskiller dem, og når du rengør dem efter brug. Bladene er meget skarpe.
23. Brug IKKE apparatet i mere end 1 minut ad gangen. ET minut TÆNDT og TRE minutter SLUKKET, maks. 3 cirkler, sluk derefter for maskinen, og lad den køle ned til stuetemperatur.

TEKNISK SPECIFIKATION

Spænding:	220-240V /50~60Hz
Nominel effekt:	1000 W
Bearbejdningsskålens kapacitet (nominel):	2000 ml
Maks. kapacitet:	3500 ml

OVERBLIK



1. Motorbase	2. Drejekontakt	3. Bearbejdningsskål
4. Drivaksel	5. Klingeadapterskive	6. Dæksel til skål
7. Skubber	8. Skuffe	9. Dejklunge (plast)
10. Hakkekniv	11. Grov kværnklinge	12. Fin kværnkniv
13. Skæreblad til pommes frites	14. Groft skæreblad	15. Fin skiveklinge

INSTALLATION OG BRUG

1. Placer motorbasen(1) på en tør platform.
2. Placer behandlingsskålen (3) på motorbasen, og drej den med uret, så den sidder godt fast.
3. Placer drivakslen (4) på rotoren inde i skålen, og sæt den lodret.
4. Tag det blad, du ønsker. Når du f.eks. bruger hakkekniven (10) eller dejkniven (9), skal du bare sætte den i drivakslen (4); når du bruger skæreknive til skiver, strimler eller pommes frites, skal du først sætte den på knivadapterskiven (5) og derefter sætte den i drivakslen (4).

OBS: Der kan kun bruges ét blad hver gang.

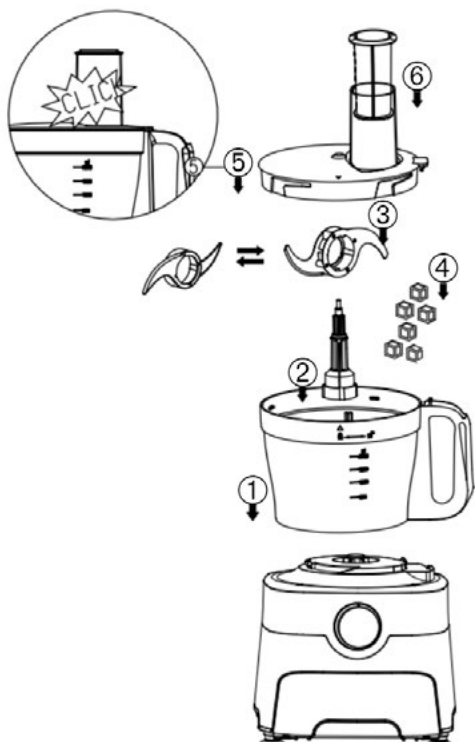
5. Læg maden i skålen (3), og luk derefter skålens låg (6), mens du bruger hakkekniven (10) eller dejkniven (9). Når du bruger skæreblade til skiver, strimler eller pommes frites, skal du sørge for at låse skålens låg (6) først, og ingredienserne skal fyldes i gennem indføringskakten, når apparatet er klar.
6. Lås skålens låg (6), sikkerhedslåsen er aktiveret nu.

BEMÆRK: Kontakten skal stå på "0"-hastighed; sæt stikket i stikkontakten, og brug pulsfunctionen til at bekræfte, om maskinen er samlet korrekt. Hvis der er noget unormalt, skal du trække stikket ud og samle det igen som ovenfor

BETJENING

BEMÆRK: Denne maskine er udstyret med en beskyttelsesanordning mod høj temperatur. Hvis temperaturen bliver for høj, slukker maskinen automatisk og genoptager driften, når motoren er kølet tilstrækkeligt ned (efter ca. 30 minutter).

I. HAKKEKNIV (10)



Standardbehandlingstiden er 30 sekunder til 1 minut, og mængden pr. batch fremgår af følgende tabel:

INGREDIENS	VOLUMEN
Chokolade	≤200g
Ost	≤350g
Kød	≤800g
Grøntsager/krydderier	100-150g
Frugt	300-500g
Løg	≤800g

Noter (Chopper):

- Hold altid hakkeren inde i skålen, før du fodrer.
- Brug pulsfunktionen flere gange for at undgå at skære for fint. Kør ikke for længe, når du skærer hård ost eller chokolade. Ellers bliver disse materialer overophedede og begynder at smelte.
- Standard hakkeperiode: 30-60 sek.

II. DEJKLINGE(9)

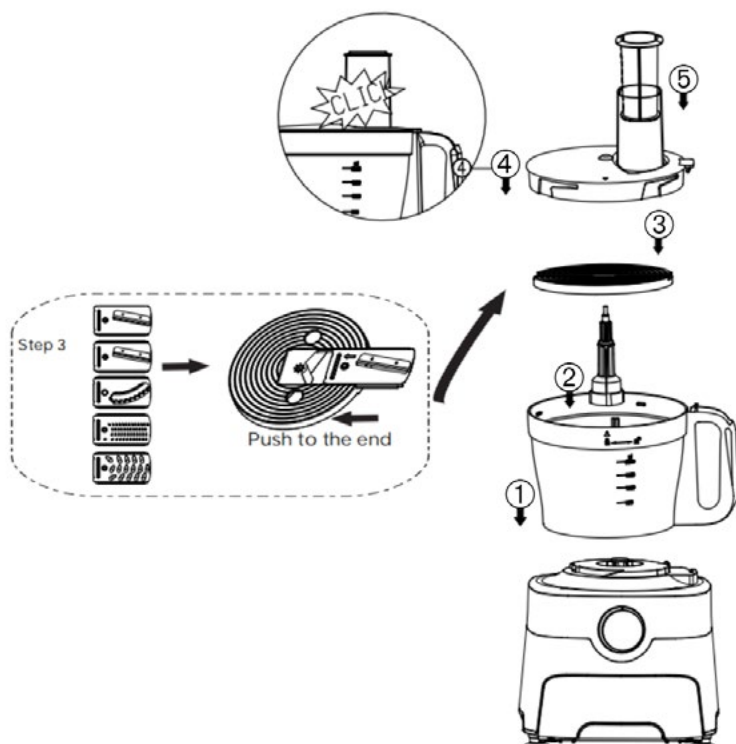
Standardbehandlingstiden er 20 sekunder til 30 sekunder, og mængden pr. batch fremgår af følgende tabel:

INGREDIENS	VOLUMEN
Mel & blød ost	≤800g
Æg	≤10 stk.

Bemærkninger:

Forholdet mellem mel og vand under dejen er 1:0,6, hvilket betyder, at 100 g mel har brug for 60 g vand for at opnå den bedste effekt; Standarden for behandlingstid er 30 sek, det skyldes, at melet bliver klistret og klæber til knivadapteren, hvis tiden varer for længe. Så vil det få maskinen til at ryste og arbejde unormalt.

III. SKIVE TIL STRIMLING, UDSKÆRING OG POMMES FRITES (11-15)



Standardbehandlingstiden er 1 minut.

1. Placer drivakslen på motorbasen.
2. Placer behandlingsskålen i driveren, og drej den med uret, så den sidder godt fast på motorbasen.
3. Sæt rive-/skære-/pommefrites-skiven på drivakslen.
4. Læg låg på skålen.
5. Drej låget med uret, indtil låget går i hak på skålen.
6. Læg mad i foderskakten.
7. Brug skubberen til at skubbe maden ned til forarbejdning.
8. Tænd, og vælg en hastighed.

Noter:

- Vælg den ønskede skive ud fra ingredienserne og den ønskede form.
- Skub forsigtigt, når du fodrer med mad.
- Skære maden i mindre stykker i forhold til diameteren på ernæringsslangen.
- Foder gradvist for bedre effekt. Når du skærer blød mad, skal du vælge en lavere hastighed for at undgå, at maden bliver til suppe. Hvis der skal skæres store mængder mad, skal du skære det i flere omgange.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

1. Tag netledningen ud for at beskytte mod elektrisk stød under rengøring af maskinen, og sænk ikke motorbasen og netledningen ned i vand.
2. Alt aftageligt tilbehør kan rengøres i vand undtagen motorbasen, tør de våde dele efter rengøring.
4. Placer altid maskinen på et tørt og luftigt sted.
5. Brug IKKE hårde (faste) rengøringsmidler for at undgå ridser på produktet.
6. Brug IKKE apparatet i mere end 1 minut ad gangen.
7. Et minut ON og tre minutter OFF, maks. 3 cirkler, sluk derefter for maskinen, og lad den køle ned til stuetemperatur.

FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Maskinen virker ikke.	Sørg for korrekt montering. Sørg for, at strømstikket er sat rigtigt i. Tjek, om der er sket en udløsning, eller om der er strømafbrydelse.
Maskinen holder pludselig op med at køre.	Behandlingsskålen kan løsne sig under kraftig behandling. Sæt skålens dæksel på igen.
Motoren kører, mens komponenterne ikke kører.	Sørg for, at drivakslen er monteret korrekt.

GENBRUG OG BORTSKAFFELSE

Oplysninger om bortskaffelse af affald til brugere af elektrisk og elektronisk udstyr



Dette mærke på produktet og/eller de tilhørende dokumenter angiver, at apparatet ved bortskaffelse skal håndteres som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Et WEEE-mærket produkt må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse af materialerne.

WEEE-mærkede produkter skal afleveres på den lokale genbrugsstation med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse. Det er gratis at aflevere affald på genbrugsstationen. Korrekt bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr sikrer, at værdifulde ressourcer ikke går tabt, og beskytter mennesker og miljøet mod potentielle negative virkninger forårsaget af farlige materialer, der er indeholdt i affaldet.

Kontaktoplysninger:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



FOOD PROCESSOR

INSTRUCTION MANUAL

SAFETY PRECAUTION

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

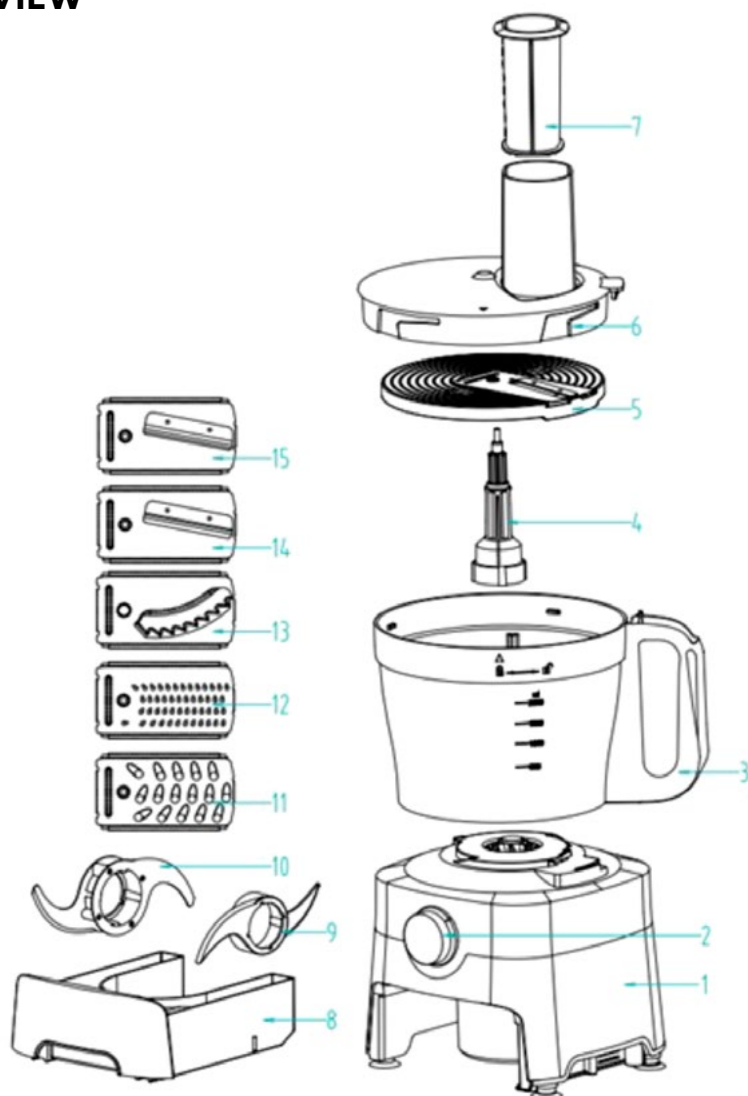
1. Carefully read all instructions before operating and saving for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, 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. Children shall not play with the appliance.
5. Please layout the appliance on platform before using, do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, heating oven or any other hot surface.
6. Do not use the appliance other than intended use.
7. Be careful when handing the sharp cutting blades emptying the bowl and during cleaning.
8. Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
9. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use
10. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface, or knotted.
11. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.
12. Do not use it if the appliance, power cord or plug is damaged, to avoid a hazard, please send the damaged appliance to service center to check and maintain it.
13. Do not use any accessories except the original appliance, otherwise it may cause fire, electric shock or body injured.
14. Ensure the capacities shown in the specifications section are not exceeded.
15. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
16. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.

17. Do not use the appliance empty running or over-loading, it must not work overtime.
18. The appliance has over-heating protection device. It will stop automatically when abnormal usage or over-loading with motor. Please re-start the appliance after 30 Min. After cooling down. If it can't work then, please send it to service center for checking. Do not disassemble the appliance without professional person.
19. With safety protection device, the appliance can start only after processing bower cover.
20. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
21. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
22. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
23. DO NOT operate the appliance for more than 1 minute at a stretch. ONE minute ON and THREE minutes OFF, max. 3 circles, then turn off the machine and let it cool down to room temperature.

TEKNISK SPECIFIKATION

Voltage:	220-240V /50~60Hz
Rated power:	1000 W
Processing bowl capacity (Rated):	2000 ml
Max capacity:	3500 ml

OVERVIEW



1. Motor base	2. Rotary switch	3. Processing bowl
4. Driving shaft	5. Blade adapter disc	6. Bowl cover
7. Pusher	8. Drawer	9. Doughing blade (Plastic)
10. Chopping blade	11. Coarse shredding blade	12. Fine shredding blade
13. French Fry cutting blade	14. Coarse slicing blade	15. Fine slicing blade

INSTALLATION AND USAGE

1. Position the motor base(1) on dry platform.
2. Position the processing bowl (3) onto motor base, turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (4) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Take the blade you want. For example, when using the chopping blade (10) or dough blade (9) , just seat it in driving shaft (4); When using slicing, shredding or French fry cutting blades, please fix it on blade adapter disc (5) firstly, then seat it in driving shaft (4).

Attention: only one blade can be used every time.

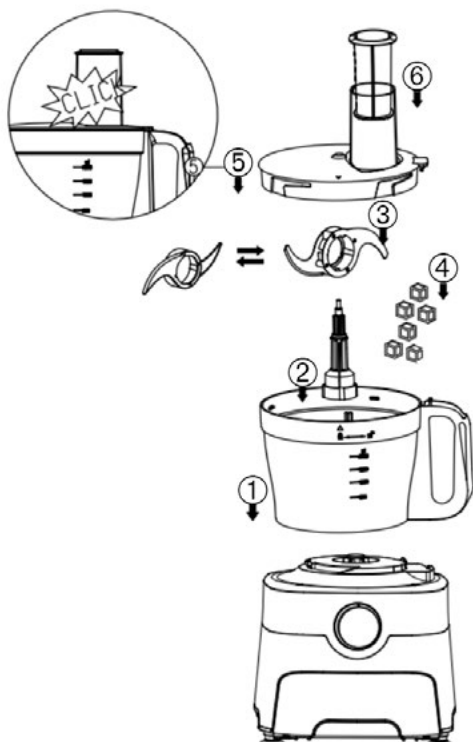
5. Put the food into the processing bowl (3) and then close the bowl cover (6) while using chopping blade (10) or dough blade (9). When using slicing, shredding or French fry cutting blades, make sure to lock the bowl cover (6) firstly, ingredients should be filled through feed chute after the appliance is ready.
6. Lock the bowl cover (6), the safety lock is activated now.

Attention: the switch should in the "0" speed; connect the plug with socket, using pulse function to confirm whether the machine is assembled well. If there is anything abnormal, unplug the appliance and re-assemble it as above.

OPERATION

NOTE: This machine is equipped with a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the machine will turn off automatically and resume operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

I. CHOPPING BLADE(10)



Standard processing time is 30 sec to 1 minute, the volume per one batch refer to the following table:

INGREDIENT	VOLUME
Chocolate	≤200g
Cheese	≤350g
Meat	≤800g
Vegetable/Spice	100~150g
Fruit	300~500g
Onion	≤800g

Notes (Chopper) :

- Always keep the chopper inside the bowl before feeding food.
- Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and begin to melt.
- Standard chopping period: 30-60 sec.

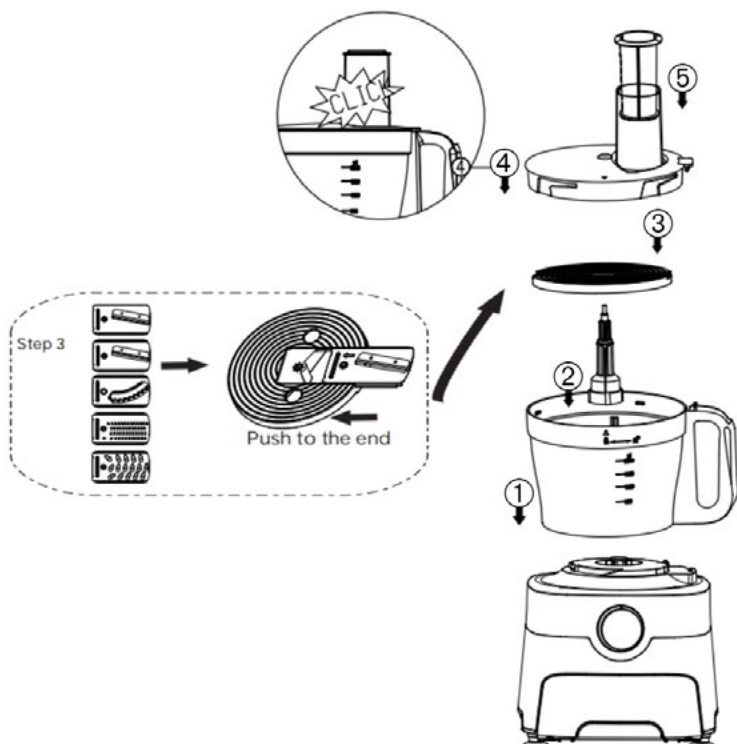
II. DOUGHING BLADE(9)

Standard processing time is 20sec to 30sec, the volume per one batch refer to the following table:

INGREDIENT	VOLUME
Flour& soft cheese	≤800g
Egg	≤10 pcs

Notes: The ratio of flour to water while doughing is 1:0.6, means 100g flour need 60g water to make best effect; The standard of processing time is 30sec, that's because the flour will become sticky and stick to the blade adapter if the time lasts too long. Then it will make the machine shake and work abnormally.

III. DISC FOR SHREDDING, SLICING AND FRENCH FRY CUTTING DISC (11-15)



Standard processing time is 1 minute.

1. Position the driving shaft on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place shredding / slicing / French fry cutting disc onto the drive shaft.
4. Place cover on the bowl.
5. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl.
6. Put food into the feeding chute.
7. Use pusher to push the food down for processing.
8. Switch on and select a speed.

Notes:

- Choose a desired disc according to the ingredient and the shape you want.
- Push softly when feeding food.
- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of the feeding tube.
- Feed gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to be cut, please cut it for several batches.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine, do not immerse motor base and power cord it in water.
2. All removable accessories can be cleaned in water except motor base, dry the wet parts after cleaning.
4. Always place the machine in dry and flow place.
5. DO NOT use hard(solid) detergent to avoid scratch on product.
6. DO NOT operate the appliance for more than 1 minute at a stretch.
7. ONE minute ON and THREE minutes OFF, max. 3 circles, then turn off the machine and let it cool down to room temperature.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Machine doesn't work.	Ensure correct assembly. Make sure power plug is plugged in properly. Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.
Machine stops running suddenly.	Processing bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

RECYCLING AND DISPOSAL

Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local

Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



MATPROSESSOR

BRUKSANVISNING

SIKKERHETSTILTAK

Ved bruk av elektriske apparater må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges:

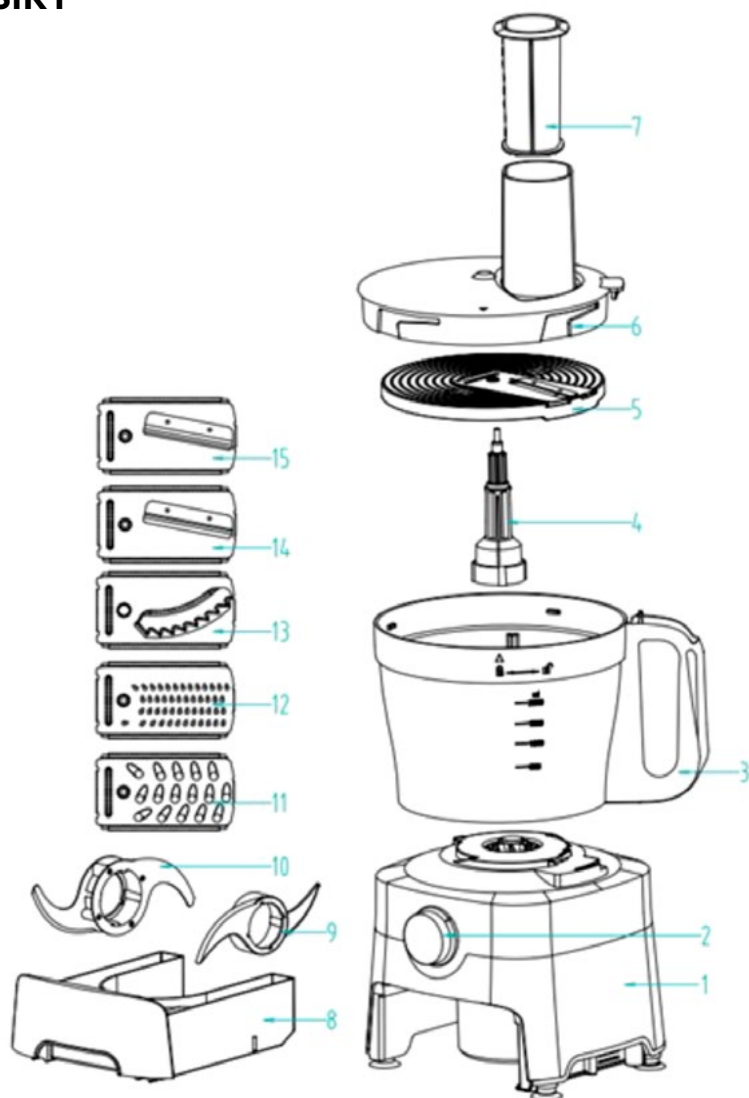
1. Les nøye gjennom alle instruksjonene før bruk og lagre dem for fremtidig bruk.
2. Dette apparatet er kun beregnet for normal husholdningsbruk.
3. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
4. Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte, og hvis de forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
5. Sett apparatet på en plattform før du bruker det, og ikke plasser det i nærheten av et gassuttak, en elektrisk brenner, en ovn eller andre varme overflater.
6. Ikke bruk apparatet til annet enn det som er tiltenkt.
7. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjæreknivene ved tømning av skålen og under rengjøring.
8. Ikke bruk apparatet hvis den roterende silen eller beskyttelsesdekselet er skadet eller har synlige sprekker.
9. Slå av apparatet og koble det fra strømmettet før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler beveger seg under bruk
10. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benk, eller berøre varme overflater eller knute.
11. For å unngå fare for elektrisk støt, brann eller personskaade, må du ikke senke strømledningen, støpselet eller motorbasen ned i vann eller noen form for væske.
12. Ikke bruk det hvis apparatet, strømledningen eller støpselet er skadet. For å unngå fare må du sende det skadede apparatet til et servicesenter for kontroll og vedlikehold.
13. Ikke bruk annet tilbehør enn det originale apparatet, ellers kan det føre til brann, elektrisk støt eller kroppsskaade.
14. Sørg for at kapasiteten som er angitt i spesifikasjonsdelen ikke overskrides.
15. Vær forsiktig hvis det helles varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen, da den kan slynges ut av apparatet på grunn av plutselig damping.

16. Ikke skyv maten med fingrene eller andre gjenstander (f.eks. kniver), bruk alltid den medfølgende matskuffen til å mate maten.
17. Ikke bruk apparatet i tomgang eller overbelastet, det må ikke arbeide på overtid.
18. Apparatet har overopphetingsbeskyttelse. Den stopper automatisk ved unormal bruk eller overbelastning av motoren. Vennligst start apparatet på nytt etter 30 min. Etter nedkjøling. Hvis det ikke kan fungere da, vennligst send det til servicesenteret for kontroll. Ikke demonter apparatet uten profesjonell person.
19. Med sikkerhetsbeskyttelse, kan apparatet bare starte etter behandling av bower deksel.
20. Vent til alle komponentene har sluttet å gå før du trekker ut strømledningen og tar av behandlingsskålen.
21. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
22. Vær svært forsiktig når du håndterer kniver og skjær, spesielt ved montering og demontering, og ved rengjøring etter bruk. Bladene er svært skarpe.
23. IKKE bruk apparatet i mer enn 1 minutt i strekk. Ett minutt PÅ og tre minutter AV, maks. 3 sirkler, slå deretter av maskinen og la den kjøle seg ned til romtemperatur.

TEKNISK SPESIFIKASJON

Spenning:	220-240V /50~60Hz
Nominell effekt:	1000W
Bearbeiding av skållkapasitet (nominell):	2000 ml
Maks kapasitet:	3500 ml

OVERSIKT



1. Motorbase	2. Roterende bryter	3. Bearbeidingskål
4. Drivaksel	5. Knivadapterskive	6. Skåldeksel
7. Skyver	8. Skuff	9. Deigblad (plast)
10. Hakkeblad	11. Kniv for grov kverning	12. Blad for finkverning
13. Skjæreblad for pottes frites	14. Grovt skjæreblad	15. Fin skjærekniv

INSTALLASJON OG BRUK

1. Plasser motorbasen(1) på en tørr plattform.
2. Plasser behandlingsskålen (3) på motorbasen, og vri den med klokken for å feste den godt.
3. Plasser drivakselen (4) på rotoren inne i skålen, og sett den loddrett.
4. Ta det bladet du ønsker. For eksempel, når du bruker hakkebladet (10) eller deigbladet (9), bare sett det i drivakselen (4); Når du bruker skjære-, makulerings- eller pommes frites-skjæreblad, må du først feste det på bladadapterskiven (5), og deretter sette det i drivakselen (4).

OBS: Bare ett blad kan brukes hver gang.

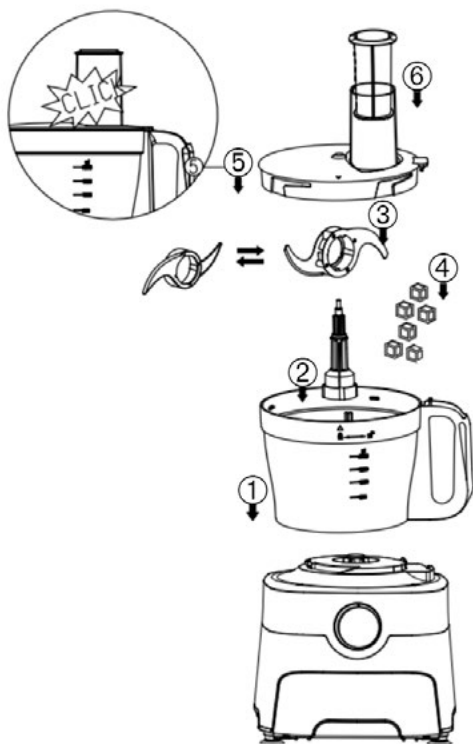
5. Legg matvarene i behandlingsskålen (3) og lukk deretter skåldekselet (6) mens du bruker hakkebladet (10) eller deigbladet (9). Når du bruker skjære-, strimle- eller pommes frites-skjæreblad, må du sørge for å låse skåldekselet (6) først, ingrediensene skal fylles gjennom matesjakten etter at apparatet er klart.
6. Lås skåldekselet (6), sikkerhetslåsen er nå aktivert.

OBS: bryteren skal være i "0" -hastighet; koble støpselet til stikkkontakten ved hjelp av pulsfunksjonen for å bekrefte om maskinen er satt sammen godt. Hvis det er noe unormalt, trekker du ut støpselet og monterer det på nytt som ovenfor

OPERASJON

MERK: Denne maskinen er utstyrt med en beskyttelsesanordning mot høy temperatur. Hvis temperaturen blir for høy, vil maskinen slå seg av automatisk og gjenoppta driften etter at motoren er tilstrekkelig nedkjølt (etter ca. 30 minutter).

I. HAKKEBLAD(10)



Standard behandlingstid er 30 sekunder til 1 minutt, volumet per batch se følgende tabell:

INGREDIENS	VOLUM
Sjokolade	≤200g
Ost	≤350g
Kjøtt	≤800g
Grønnsaker/krydder	100~150g
Frukt	300~500g
Løk	≤800g

Merknader (Chopper) :

- Hold alltid hakkeren inne i skålen før du mater mat.
- Bruk pulsfunksjonen flere ganger for å unngå for fin skjæring. Ikke kjør for lenge når du skjærer hard ost eller sjokolade. Ellers vil disse materialene bli overopphetet og begynne å smelte.
- Standard hakkeperiode: 30-60 sek.

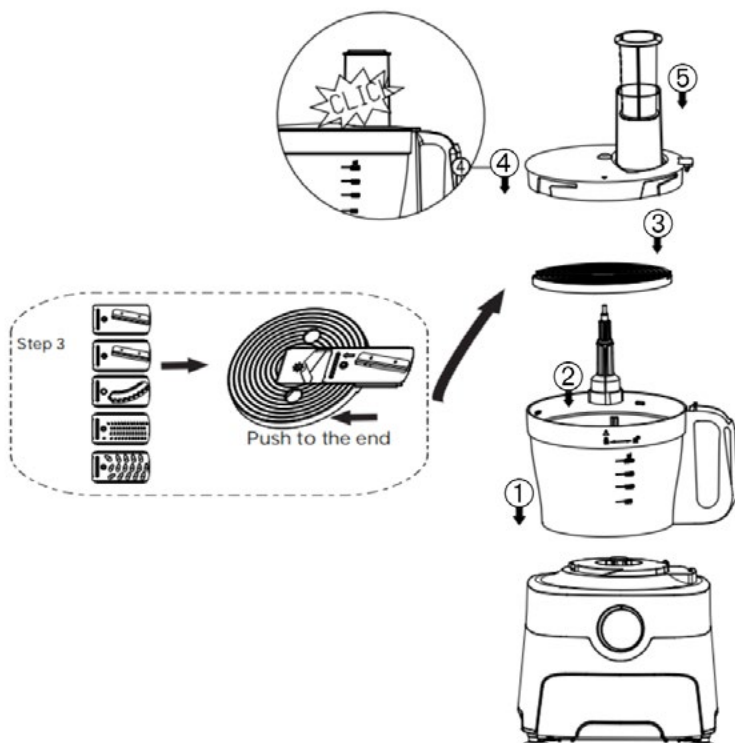
II. DEIGBLAD(9)

Standard behandlingstid er 20 sek til 30 sek, volumet per batch refererer til følgende tabell:

INGREDIENS	VOLUM
Mel og myk ost	≤800g
Egg	≤10 stk.

Merknader: Forholdet mellom mel og vann under deigering er 1: 0,6, noe som betyr at 100 g mel trenger 60 g vann for å få best mulig effekt; Standarden for behandlingstid er 30 sekunder, det er fordi melet blir klebrig og holder seg til bladadapteren hvis tiden varer for lenge. Da vil det få maskinen til å riste og fungere unormalt.

III. SKIVE FOR RIVING, KUTTING OG KUTTING AV POMMES FRITES (11-15)



Standard behandlingstid er 1 minutt.

1. Plasser drivakselen på motorbasen.
2. Plasser behandlingsskålen i driveren og vri den med klokken slik at den sitter godt fast på motorbasen.
3. Plasser kvern-/skive-/pommefrites-skjæreskiven på drivakselen.
4. Sett lokket på bollen.
5. Vri dekselet med klokken til dekselet låses på skålen.
6. Legg mat i matesjakten.
7. Bruk skyveren til å skyve maten ned for bearbeiding.
8. Slå på og velg en hastighet.

Notater:

- Velg en ønsket plate i henhold til ingrediensen og formen du ønsker.
- Skyv forsiktig når du mater.
- Skjær maten i mindre biter i henhold til diameteren på ernæringsslangen.
- Mating gradvis for bedre effekt. Ved kutting av myk mat, velg lavere hastighet for å unngå at maten blir suppete. Hvis du skal skjære store mengder mat, bør du skjære den i flere omganger.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

1. Trekk ut strømledningen for å beskytte mot elektrisk støt under rengjøring av maskinen, og senk motorbasen og strømledningen ned i vann.
2. Alt avtakbart tilbehør kan rengjøres i vann, bortsett fra motorbasen, og tørk de våte delene etter rengjøring.
4. Plasser alltid maskinen på et tørt og luftig sted.
5. IKKE bruk hardt (fast) vaskemiddel for å unngå riper på produktet.
6. IKKE bruk apparatet i mer enn 1 minutt i strekk.
7. Ett minutt PÅ og tre minutter AV, maks. 3 sirkler, slå deretter av maskinen og la den kjøle seg ned til romtemperatur.

FEILSØKING

PROBLEM	LØSNING
Maskinen virker ikke.	Sørg for korrekt montering. Kontroller at støpselet er satt ordentlig inn. Kontroller om strømnettet har utløst, eller om det er strømbrudd.
Maskinen slutter plutselig å gå.	Bearbeidings-skålen kan løsne under kraftig bearbeiding. Vennligst sett på plass skåldekselet igjen.
Motoren går, mens komponentene ikke går.	Kontroller at drivakselen er riktig montert.

RESIRKULERING OG KASSERING

Informasjon om kassering av elektrisk og elektronisk avfall



Dette merket på produktet og/eller vedlagte dokumenter viser at produktet skal behandles som elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Produkter som er merket med WEEE, må ikke kastes i restavfallet, men leveres til resirkulering. WEEE-merket avfall kan leveres kostnadsfritt til nærmeste miljøstasjon. Hvis alle kaster elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer vi verdifulle ressurser, samtidig som vi forhindrer potensielle negative konsekvenser for helse og miljø som følge av farlige materialer som avfallet kan inneholde.

Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



MATBEREDARE

INSTRUKTIONSBOK

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater måste grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas:

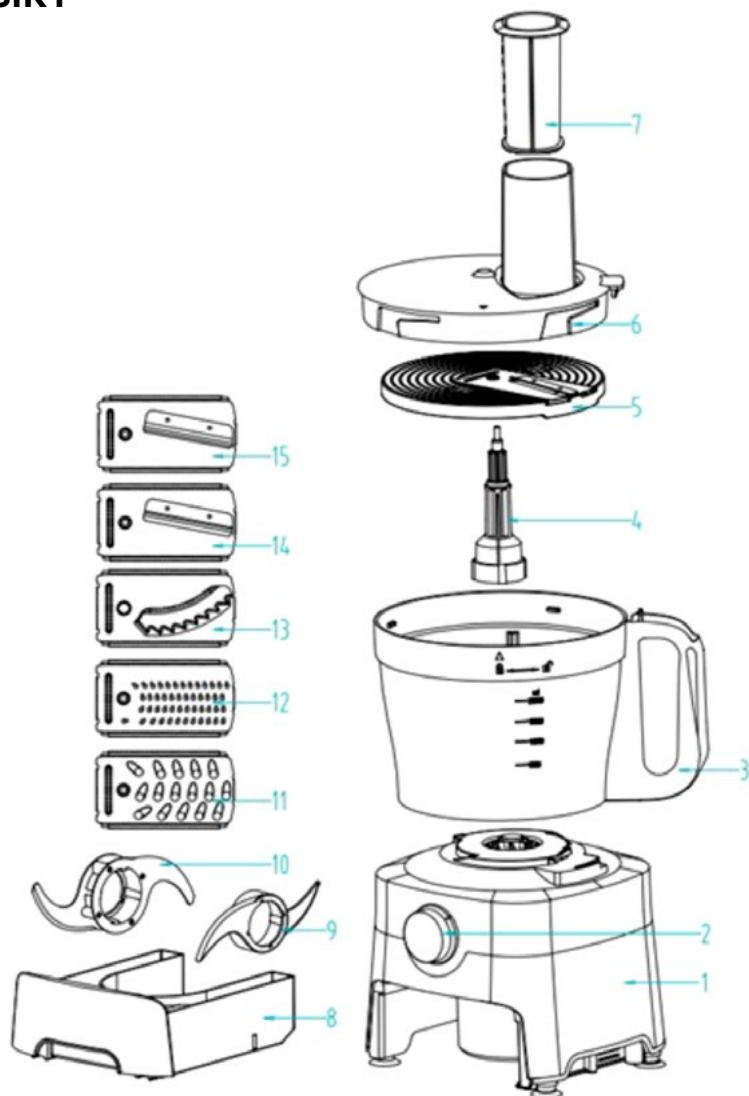
1. Läs noga igenom alla instruktioner före användning och spara dem för framtida bruk.
2. Denna apparat är endast avsedd för normal hushållsanvändning.
3. Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd oåtkomligt för barn.
4. Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten.
5. Placera inte apparaten i närheten av ett gasuttag, en elektrisk brännare, en ugn eller någon annan het yta.
6. Använd inte apparaten på annat sätt än vad den är avsedd för.
7. Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen vid tömning av skålen och vid rengöring.
8. Använd inte apparaten om den roterande silen eller skyddskåpan är skadad eller har synliga sprickor.
9. Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.
10. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, vidröra en varm yta eller vara knuten.
11. För att undvika risk för elektriska stötar, brand eller personskador, sänk inte ner nätsladden, kontakten eller motorbasen i vatten eller någon form av vätska.
12. Använd den inte om apparaten, nätsladden eller kontakten är skadad. För att undvika fara ska du skicka den skadade apparaten till ett servicecenter för kontroll och underhåll.
13. Använd inga andra tillbehör än originalapparaten, annars kan det orsaka brand, elektriska stötar eller kroppsskador.
14. Se till att kapaciteterna som anges i avsnittet Specifikationer inte överskrids.
15. Var försiktig om varm vätska hålls i matberedaren eller mixern eftersom den kan slungas ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.

16. Tryck inte in maten med fingrar eller andra föremål (t.ex. knivar), utan använd alltid den medföljande mataren för att mata maten.
17. Använd inte apparaten tomgångskörning eller överbelastning, den får inte arbeta övertid.
18. Apparaten har en skyddsanordning för överhettning. Den stannar automatiskt vid onormal användning eller överbelastning av motorn. Starta om apparaten efter 30 min. Efter nedkylning. Om den inte fungerar då, skicka den till ett servicecenter för kontroll. Demontera inte apparaten utan professionell person.
19. Med säkerhetsanordning kan apparaten starta först efter bearbetning av bower-locket.
20. Vänta tills alla komponenter har stannat innan du drar ut nätsladden och tar bort bearbetningsskålen.
21. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.
22. Var extremt försiktig när du hanterar blad och skär, särskilt vid montering och demontering samt rengöring efter användning. Bladen är mycket vassa.
23. Använd INTE apparaten i mer än 1 minut i sträck. EN minut PÅ och TRE minuter AV, max. 3 varv, stäng sedan av maskinen och låt den svalna till rumstemperatur.

TEKNISK SPECIFIKATION

Spänning:	220-240V /50~60Hz
Nominell effekt:	1000W
Bearbetningsskålens kapacitet (nominell):	2000 ml
Max kapacitet:	3500 ml

ÖVERSIKT



1. Motorbas	2. Vridomkopplare	3. Bearbetningskål
4. Drivaxel	5. Bladadapterskiva	6. Skålens lock
7. Pusher	8. Lådan	9. Degkniv (plast)
10. Blad för hackning	11. Grovrivningsklinga	12. Blad för finfördelning
13. Skärblad för pommes frites	14. Grovt skivblad	15. Fint skivblad

INSTALLATION OCH ANVÄNDNING

1. Placera motorbasen (1) på en torr plattform.
2. Placera bearbetningsskålen (3) på motorbasen och vrid den medurs så att den sitter ordentligt fast.
3. Placera drivaxeln (4) på rotorn inuti skålen och sätt den vertikalt.
4. Ta det blad du vill ha. När du t.ex. använder hackbladet (10) eller degbladet (9) är det bara att sätta det i drivaxeln (4); När du använder skärblad för skivning, strimling eller pommes frites ska du först fästa det på bladadapterskivan (5) och sedan sätta det i drivaxeln (4).

Observera: endast ett blad kan användas varje gång.

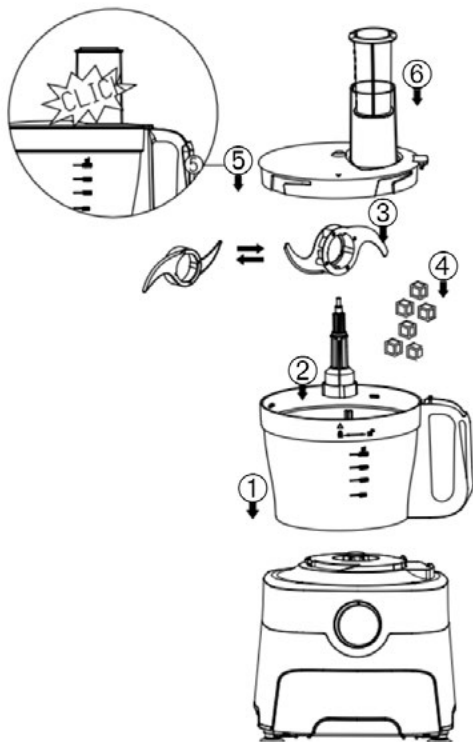
5. Lägg maten i bearbetningsskålen (3) och stäng sedan skålens lock (6) medan du använder hackbladet (10) eller degbladet (9). När du använder skärblad för skivning, strimling eller pommes frites, se till att låsa skålens lock (6) först, ingredienserna ska fyllas på genom matningsrännan när apparaten är klar.
6. Lås skålens lock (6), säkerhetslåset är nu aktiverat.

Observera: strömbrytaren ska vara i "0"-läge; anslut kontakten till uttaget, använd pulsfunktionen för att bekräfta om maskinen är väl monterad. Om det finns något onormalt, dra ut kontakten och montera den igen enligt ovan

DRIFT

OBS: Denna maskin är utrustad med en skyddsanordning mot hög temperatur. Om temperaturen blir för hög stängs maskinen av automatiskt och återupptar driften efter att motorn har svalnat tillräckligt (efter ca 30 minuter).

I. HACKBLAD(10)



Standardbehandlingstiden är 30 sek till 1 minut, volymen per en sats hänvisas till följande tabell:

INGREDIENS	VOLYM
Choklad	≤200g
Ost	≤350g
Kött	≤800g
Grönsaker/ kryddor	100~150g
Frukt	300~500g
Lök	≤800g

Anteckningar (Chopper) :

- Håll alltid hackaren i skålen innan du matar med mat.
- Använd pulsfunktionen flera gånger för att undvika att skära för fint. Kör inte för länge när du skär hårdost eller choklad. I annat fall överhettas dessa material och börjar smälta.
- Standardhackningsperiod: 30-60 sek.

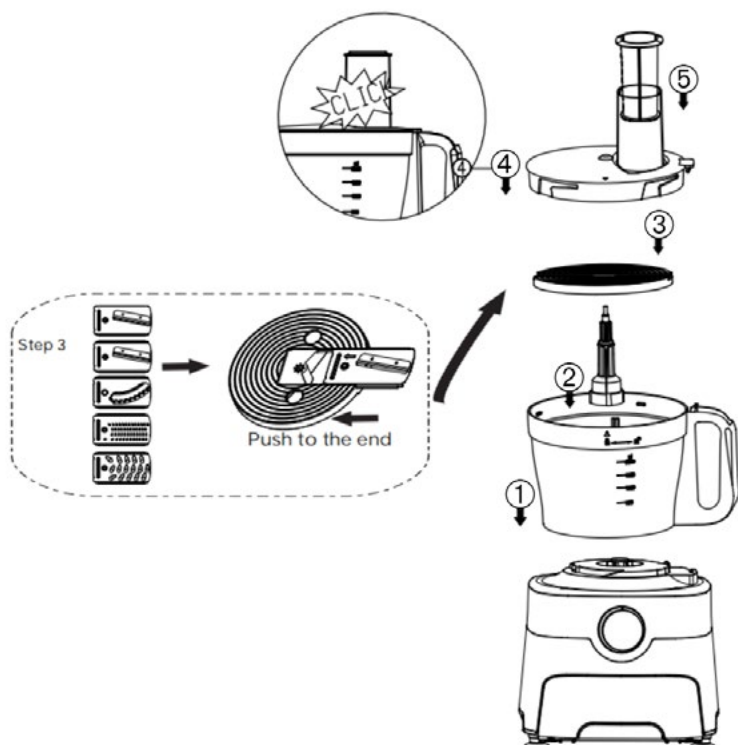
II. DEGKNIV (9)

Standardbehandlingstiden är 20 sek till 30 sek, volymen per en sats hänvisar till följande tabell:

INGREDIENS	VOLYM
Mjöl & mjukost	≤800g
Ägg	≤10 pcs

Anmärkning: Förhållandet mellan mjöl och vatten under degning är 1: 0,6, vilket innebär att 100 g mjöl behöver 60 g vatten för att få bästa effekt; Standarden för bearbetningstid är 30 sekunder, det beror på att mjölet blir klabbigt och fastnar på bladdaptern om tiden varar för länge. Då kommer det att få maskinen att skaka och fungera onormalt.

III. SKIVA FÖR STRIMLING, SKIVNING OCH POMMES FRITES-SKÄRNING (11-15)



Standardbehandlingstiden är 1 minut.

1. Placera drivaxeln på motorbasen.
2. Placera behandlingsskålen i drivrutinen och vrid medurs så att den sitter stadigt på motorbasen.
3. Placera skivan för strimling, skivning och pommes frites på drivaxeln.
4. Sätt på locket på skålen.
5. Vrid locket medurs tills locket låses fast på skålen.
6. Lägg in mat i matningsrännan.
7. Använd pusher för att trycka ner maten för bearbetning.
8. Slå på och välj hastighet.

Anteckningar:

- Välj önskad skiva beroende på ingrediens och önskad form.
- Tryck försiktigt när du matar.
- Skära maten i mindre bitar i enlighet med matningsslangens diameter.
- Mata gradvis för bättre effekt. När du skär mjuk mat, välj lägre hastighet för att undvika att maten blir soppig. Om stora mängder mat måste skäras, skäras den i flera omgångar.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

1. Dra ut nätkabeln för att skydda mot elektriska stötar när du rengör maskinen, sänk inte ner motorbasen och nätkabeln i vatten.
2. Alla löstagbara tillbehör kan rengöras i vatten utom motorbasen, torka de våta delarna efter rengöring.
4. Placera alltid maskinen på en torr och torr plats.
5. Använd INTE hårt (fast) rengöringsmedel för att undvika repor på produkten.
6. Använd INTE apparaten i mer än 1 minut i sträck.
7. EN minut PÅ och TRE minuter AV, max. 3 cirklar, stäng sedan av maskinen och låt den svalna till rumstemperatur.

FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Maskinen fungerar inte.	Säkerställ korrekt montering. Kontrollera att nätkontakten är ordentligt inkopplad. Kontrollera om elnätet har löst ut eller om det finns ett strömavbrott.
Maskinen stannar plötsligt.	Bearbetningsskålen kan lossna under kraftig bearbetning. Sätt tillbaka skålens lock.
Motorn går, medan komponenterna inte går.	Kontrollera att drivaxeln är korrekt monterad.

ÅTERVINNING OCH BORTSKAFFNING

Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall



Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.

Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S
 Gl. Skivevej 70
 8800 Viborg
 Danmark
 Tel: +45 8928 1300
 www.fh-group.dk





Nordic Sense

See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



© F&H GROUP MARKETING // 2025 // 65065

Nordic Sense