



# BLOMSTERBERG<sub>s</sub>

MULTIHAKKER • MULTI-FOOD CHOPPER



# INSTRUKTIONSMANUAL



## MULTIHAKKER

Læs denne brugsanvisning, før du bruger produktet!

### KUN TIL PRIVAT BRUG

Spænding: 230 V vekselstrøm,  
50/60Hz

Effekt: 300 W

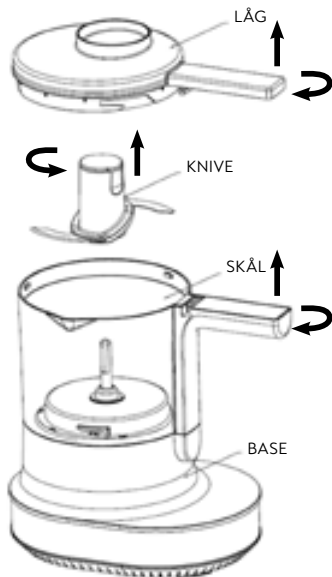
Strømforbruget i slukket tilstand  
for dette apparat er 0,4 W.

### DELE:

### SÅDAN SAMLES MULTIHAKKEREN

- 1) Drej låget til venstre for at åbne det.
- 2) Drej kniven til højre, og løft den op for at fjerne den.
- 3) Drej skålen til venstre for at fjerne den fra selve maskinen.

**Advarsel:** Kniven er meget skarp, så vær forsigtig, når du fjerner den og rengør den!

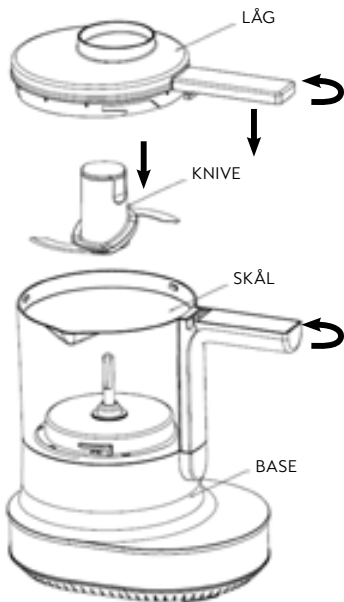


1) Sæt skålen på den hoved-enheden, og drej den til højre for at fastgøre den.

2) Sæt kniven ned på akslen. Kniven klikker derefter automatisk fast på akslen.

3) Luk låget, og fastgør det til grebet til højre.

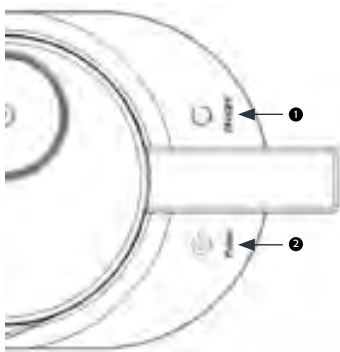
**Advarsel:** Kniven er meget skarp, så vær forsigtig, når du fjerner den og rengør den!



### KNAP:

1) Sæt stikket i stikkontakten, tryk på knappen til højre, og maskinen begynder at køre. Tryk på knappen igen, og maskinen stopper.

2) Bliv ved med at trykke på knappen til venstre, og maskinen arbejder. Fjern hånden, og hold op med at trykke, hvorefter maskinen stopper.



# SÅDAN BRUGES MULTIHAKKEREN

**BEMÆRK:** Hak ikke oste, kaffebønner eller hele plader chokolade i dette produkt, da dette kan beskadige produktet.

1) Skær fødevarerne i mindre stykker efter behov.

**BEMÆRK:** Det kan være nødvendigt at dele og/eller findele hårde grøntsager som f.eks. rå gulerødder for at sikre, at knivene kører jævnt og kontinuerligt.

2) Læg fødevarerne i skålen. Fyld ikke mere i end op til den maksimale kapacitet på 600 ml.

3) Sæt låget på skålen, og fastgør det forsigtigt (se afsnittet "Sådan samles multihakkeren").

4) Tilslut produktet til en standardstikkontakt på 230V vekselstrøm

5) Låget skal være drejet korrekt til positionen ON (PÅ), før multihakkeren kan køre.

6) For at standse multihakkeren skal du frigøre låget.

7) Vent, indtil knivene og metalakslen er standset helt, før du fjerner låget eller indholdet.

8) Tag altid stikket ud af stikkontakten, når multihakkeren ikke er i brug eller efterlades uden opsyn.

**ADVARSEL:** Overfyldning af skålen kan medføre, at indholdet spildes ud og forårsager alvorlige forbrændinger og/eller produktskader/materielle skader.

## TIPS:

- Ved flydende ingredienser må du maksimalt fylde 600 ml. i skålen.
- For at få bedre kontrol over hakningen skal du kortvarigt trykke på knappen for pulserende drift og derefter slippe knappen igen.
- Hvis du vil lave brødkrummer, skal brødet deles i små stykker, før du kommer dem i multihakkeren.
- Hvis du vil bruge kiks eller kagekrummer som ingredienser i en opskrift eller i tærtedej, skal du brække dem i stykker, før du kommer dem i multihakkeren.

- Når du skal hakke grøntsager (f.eks. gulerødder, selleri, svampe, grøn peber, løg), skal du skære grøntsagerne i tern på ca. 2½ cm, før de hakkes i skålen. Dette sikrer, at grøntsagerne hakkes mere ensartet.
- Brug minihakkeren til at hakke persille, basilikum, purløg eller hvidløg.
- Brug minihakkeren til at mose små mængder kogte frugter eller grøntsager til babymad eller som base til saucer eller supper.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

**ADVARSEL:** For at undgå risikoen for elektrisk stød skal du altid sørge for, at ledningen til produktet er taget ud af stikkontakten, før du samler, adskiller, flytter, udfører service på eller rengør produktet.

**ADVARSEL:** Håndter knivene med forsigtighed, da de er ekstremt skarpe. Vær forsigtig, når du monterer, afmonterer, rengør eller opbevarer knivene.

- Rengør altid produktet straks efter brug.
- Vask låget, skålen og knivene i varmt sæbevand, skyl delene og lad dem tørre.
- Rengør soklen ved at tørre den af med en fugtig klud. For at undgå beskadigelse af produktet må soklen ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- For at undgå at beskadige produktet må du ikke rengøre produktdelene med slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.
- Saml produktet igen, før det stilles væk til opbevaring. (Se afsnittet "Sådan samles multihakkeren").
- Opbevar produktet et køligt, tørt sted.

# RETNINGSLINJER FOR BRUG

REDSKAB	MATERIALE	VÆGT	FØDEVARENS STØRRELSE	TID
S-kniv	Gulerod, løg	200 g	20 x 20 x 20 mm	10-15 sek.
	Kød	200 g	20 x 20 x 40 mm	10-15 sek.
	Mandel	250 g	/	15-20 sek.



## Bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)

Dette produkt er omfattet af EU-direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Det må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. For at beskytte miljøet og fremme genanvendelse bedes du aflevere produktet på en autoriseret genbrugsstation eller i en indsamlingsordning for elektronisk affald.



Ved korrekt bortskaffelse bidrager du til at reducere skadelige påvirkninger på miljøet og menneskers sundhed.

## Kontaktoplysninger:

F&H GROUP A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Danmark

Telefon: +45 8928 1300

[www.fh-group.dk](http://www.fh-group.dk)

1 ds. kikærter, drænet og skyllet  
1 fed hvidløg, pillet  
3-4 stk. soltørrede tomater  
1,5 spsk. thahin  
0,5 tsk. spidskommen, stødt  
2 knivspids tørrede chiliflager  
0,5 tsk. salt  
10-12 drej friskkværnet peber  
1 stk. citron, fintrevet skal og saft  
4-5 spsk. olivenolie  
0,5 dl. vand

100 g. friske ramsløg  
1,5 dl. alm. olivenolie  
25 g. parmesanost  
25 g. pinjekerner  
Ca. 20 drej friskkværnet peber  
Ca. 8 g. salt  
1 tsk. honning

## CREMET HUMMUS

---

Kom alle ingredienserne op i multihakkeren, og blend godt til hummussen er glat.

Smag gerne til med mere salt og/eller peber.

## RAMSLØG PESTO

---

Skyl de friske ramsløg og lad dem tørre let i køkkenrulle.

Kom olivenolien op i multihakkeren.

Riv parmesanosten fint og kom den op til olien sammen med resten af ingredienserne og blend det hele sammen til en fin pesto. Smag gerne til med eventuelt mere friskkværnet peber og salt.

En pesto skal smage af noget og have personlighed og karakter.

Ca. 25 stk.

75 g. mandler

150 g. sukker

50 g. pastauriseret æggehvite

## MANDELMAKRONER

---

Blend mandler og sukker så fint som overhovedet muligt i multihakkeren.

Tilføj æggehviderne og blend i et par minutter til makronmassen bliver lidt lun.

Kom massen op i en engangs-sprøjtepose. Vent med at klippe hul i posen.

Læg en bageplade klar med bagepapir. Tegn cirkler Ø 3-4 cm. med 3 cm. afstand med en blyant, og vend bagepapiret om, så blyantstregen ikke kommer til at røre ved massen. Klip nu et hul på 3 millimeter i posen, og sprøjt massen ud i små runde makroner i cirklernes størrelse.

Bag makronerne i en 160 grader varm ovn i 12-18 minutter afhængigt af ovnen. Tag den ud af ovnen og lad den afkøle helt ved stuetemperatur.

Ca. 6 stk. (30 'hjerter')

## Vaffeldej

¼ fed vaniljestang eller 1,5 tsk.

vaniljesukker

40 g. sukker

300 g. græsk yoghurt

1 æg (str. L)

1 dl. vand

220 g. hvedemel

2 tsk. bagepulver

1 knivspids knust flagesalt

100 g. smeltet, saltet smør

## VAFLER

---

Flæk vaniljestangen på den lange led, skrab kornene ud og mas dem med lidt af sukkeret så kornene skilles ad.

Kom vaniljesukker, sukker, græsk yoghurt, æg, vand, mel, bagepulver og salt op i multihakkeren og blend det til en homogen dej.

Smelt smørret for svag varme. Blend halvdelen af det smeltede smør med i dejen. Stop, tilsæt resten og lad det blende godt.

Tænd dit vaffeljern, så det er godt varmt.

Spray med en anelse bagespray eller smagsneutral olie.

Kom dej på det varme vaffeljern, men kun så det fylder lidt mere end halvdelen af jernets overflade.

Vent 15 sekunder og luk nu vaffeljernet.

Bag vaflerne til de er dejligt gyldne og gennembagte. Nyd dem allerhelst frisktbagte.

Spis dem som de ér, med sukker og/eller marmelade eller måske med en lille god klat is til.



# BRUKSANVISNING



## MULTIHAKKER

Les bruksanvisningen grundig før bruk!

### KUN TIL PRIVAT BRUK

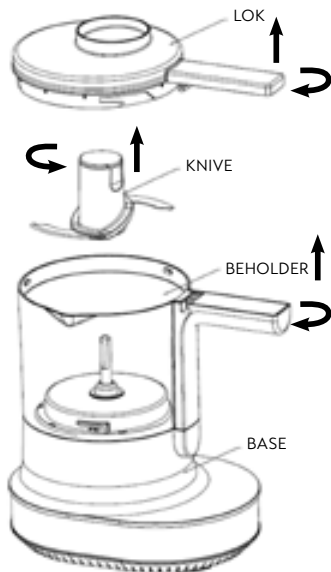
Spenning: 230 V vekselstrøm,  
50/60Hz  
Effekt: 300 W

Strømforbruket i av-modus for dette apparatet er 0,4 W.

## DELER: MONTERING

- 1) Vri mot venstre for å åpne lokket.
- 2) Vri mot høyre og løft for å fjerne kniven.
- 3) Vri mot venstre for å fjerne beholderen fra maskinen.

**Advarsel:** Kniven er veldig skarp. Vær forsiktig når du fjerner og rengjør den!

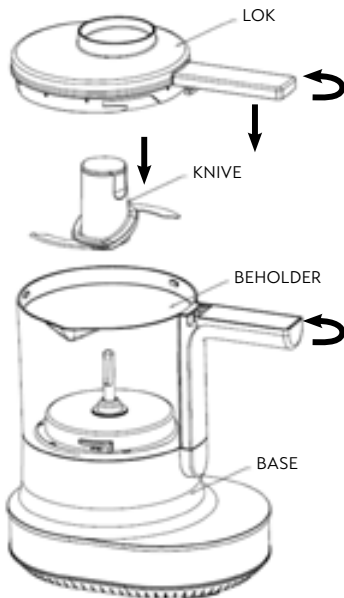


1) Plasser beholderen på maskinen, og vri den mot høyre for å låse den på plass.

2) Plasser kniven på akslingen. Kniven klikker automatisk på plass.

3) Lukk lokket, og fest det til høyre knott.

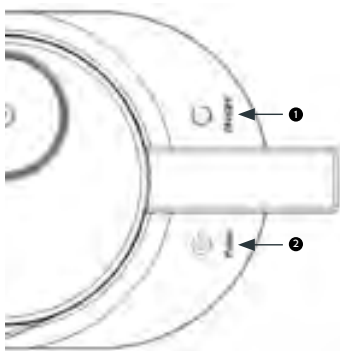
**ADVARSEL:** Kniven er meget skarp, så vær forsiktig, når du fjerner den og rengjør den!



### BRYTER:

1) Koble til strømmen, og trykk på bryteren til høyre. Maskinen starter. Trykk på bryteren igjen for å stoppe maskinen.

2) Trykk på bryteren til venstre for å slå på maskinen. Slipp knappen for å stoppe maskinen.



## BRUK

**MERK:** Produktet må ikke brukes til ost, kaffebønner eller store sjokoladebiter. Da kan produktet bli skadet.

1) Skjær maten i mindre biter ved behov.

**MERK:** *Harde grønnsaker, som rå gulrot, kan det hende du må dele i mindre biter for at kniven skal fungere.*

2) Plasser maten i beholderen. Ikke fyll over maksmerket, 600 ml.

3) Fest lokket på beholderen (se «Montering»).

4) oble produktet til vanlig 230 V AC stikkontakt.

5) Lokket må vris til posisjonen ON før du kan slå på produktet.

6) Løsne lokket for å stoppe produktet.

7) Vent til knivene og akslingen har stoppet helt før du fjerner lokket eller innholdet.

8) Trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk eller står uten tilsyn.

**ADVARSEL:** Hvis beholderen fylles for mye, kan det føre til søl, alvorlige brannskader, skader på produktet og materielle skader.

### TIPS:

- Ikke fyll beholderen med mer enn 600 ml. flytende ingredienser.
- Hvis du vil ha bedre kontroll, kan du trykke raskt på knappen Pulse.
- Hvis du skal lage brødsmler, bør du bryte opp brødet i biter før du legger dem i beholderen.
- Hvis du skal bruke kjeks eller kakebiter i en oppskrift, bør du bryte dem opp i mindre biter før du legger dem i beholderen.
- Hvis du skal hakke grønnsaker (for eksempel gulrøtter, selleri, sopp, paprika eller løk), bør du skjære grønnsakene i biter på ca. 2,5 cm før du legger dem i beholderen. Da får du et jevnere resultat.

- Bruk hakkeren til å hakke persille, basilikum, gressløk eller hvitløk.
- Bruk hakkeren til å lage puré av mindre mengder tilberedt frukt eller grønnsaker til baby mat eller som base til sauser og supper.

## VEDLIKEHOLD

**ADVARSEL:** For å unngå risikoen for elektrisk støt må du alltid trekke ut støpselet før du monterer, demonterer, flytter, vedlikeholder eller rengjør produktet.

**ADVARSEL:** Vær forsiktig med knivene. De er ekstremt skarpe. Vær forsiktig når du monterer, demonterer, rengjør eller oppbevarer knivene.

- Rengjør alltid produktet umiddelbart etter bruk.
- Vask lokket, beholderen og knivene i varmt såpevann. Skyll godt, og la delene tørke.
- Rengjør basen ved å tørke over den med en fuktig klut. For å unngå skader på produktet må basen aldri senkes ned i vann eller andre væsker.
- For å unngå skader på produktet må du ikke bruke slipende rengjøringsmidler eller skuresvamp til rengjøring.
- Monter produktet igjen før du setter det bort. (Se avsnittet «Montering».)
- Oppbevar produktet på et kjølig og tørt sted.

# VEILEDNING FOR BRUK

TILBEHØR	MATERIALE	VEKT	STØRRELSE PÅ INGREDIENSENE	TID
S-kniv	Gulrot, løk	200 g	20 x 20 x 20 mm	10-15 sek.
	Kjøtt	200 g	20 x 20 x 40 mm	10-15 sek.
	Mandel	250 g	/	15-20 sek.



## Kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE)

Dette produktet er omfattet av EU-direktivet om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Det må ikke kastes i restavfallet. For å beskytte miljøet og fremme gjenbruk må produktet leveres til en autorisert gjenvinningsstasjon eller en innsamlingsordning for elektronisk avfall.



Med korrekt kassering bidrar du til å redusere skadelige påvirkninger på miljøet og menneskers helse.

## Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Danmark

Tlf.: +45 8928 1300

[www.fh-group.dk](http://www.fh-group.dk)

1 boks kikerter, skylt  
1 fedd hvitløk, rensset  
3–4 soltørkede tomater  
1,5 ss tahini  
0,5 ts støtt spisskummen  
2 knivsodder tørkede chiliflak  
0,5 ts salt  
10–12 runder med pepperkvernen  
1 sitron, saft og finrevet skall  
4–5 ss olivenolje  
0,5 dl vann

100 g fersk ramsløk  
1,5 dl vanlig olivenolje  
25 g parmesan  
25 g pinjekjerner  
Ca. 20 runder med pepperkvernen  
Ca. 8 g salt  
1 ts honning

## KREMET HUMMUS

---

Hell alle ingrediensene i multihakkeren, og bland til hummusen er glatt.

Smak til med salt og pepper.

## RAMSLØKPESTO

---

Skyll ramsløken, og tørk den lett på tørkepapir.

Hell olivenoljen i multihakkeren.

Riv parmesanen fint, og hell den i oljen sammen med resten av ingrediensene. Bland alt til en fin pesto. Smak til med salt og pepper.

En pesto skal smake litt, og den skal ha personlighet og karakter.

Ca. 25 stk.

75 g mandler

150 g sukker

50 g pasteurisert eggehvite

## MANDELMAKRONER

---

Bland mandler og sukker så fint som mulig i multihakkeren.

Tilsett eggehvite, og bland i et par minutter til makronmassen blir litt lunken. Hell massen i en engangssprøytepose.

Ikke klipp hull i posen ennå. Gjør klar en bakeplate med bakepapir.

Tegn sirkler, Ø 3–4 cm, med 3 cm avstand. Bruk en blyant.

Snu bakepapiret, slik at blyantstrekene ikke kommer i kontakt med massen. Klipp et hull på 3 mm i posen, og sprøyt massen ut i små, runde makroner i sirklenes størrelse.

Stek makronene på 160 grader i 12–18 minutter, avhengig av komfyren.

Ta de ut av ovnen og la de avkjøles helt i romtemperatur.

Ca. 6 stk. (30 'hjerter')

## Vaffelrøre

¼ tykk vaniljestang, eller

1,5 ts vaniljesukker

40 g sukker

300 g gresk yoghurt

1 egg (str. L)

1 dl vann

220 g hvetemel

2 ts bakepulver

1 knivsodd knust flaksalt

100 g smeltet salt smør

## VAFLER

---

Del vaniljestangen på langs, skrap ut kornene og bland dem med litt av sukkeret, slik at kornene skilles.

Hell vaniljesukker, sukker, gresk yoghurt, egg, vann, mel, bakepulver og salt i multihakkeren, og bland ingrediensene til en homogen masse.

Smelt smøret på svak varme. Bland halvparten av det smeltede smøret i røren. Stopp, tilsett resten, og bland godt.

Slå på vaffeljernet, slik at det blir varmt.

Spray med litt bakespray eller nøytral olje.

Hell røre på det varme vaffeljernet, men bare til den fyller litt mer enn halvparten av overflaten.

Vent i 15 sekunder, og lukk vaffeljernet.

Stek vafle til de blir gylne og gjennomstekte. De smaker aller best når de er rykende ferske.

Spis dem som de er, med sukker eller marmelade, eller kanskje med litt is til.



# INSTRUKTIONSBOK



## MATBEREDARE

Läs denna bruksanvisning innan du använder produkten!

### ENDAST FÖR HUSHÅLLS-ANVÄNDNING!

Spänning: 230 V vekselspänning,  
50/60Hz

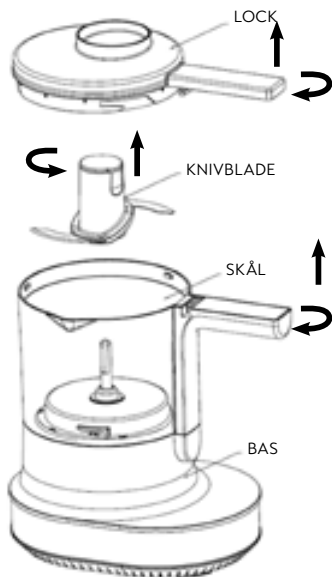
Effekt: 300 W

Strömförbrukningen i avstängt läge för denna apparat är 0,4 W.

### DELAR: MONTERA

- 1) Vrid åt vänster för att öppna locket.
- 2) Vrid åt höger och lyft upp för att ta bort knivbladet.
- 3) Vrid åt vänster för att ta bort blandarskålen från maskinens bas.

**Varning:** Knivbladet är mycket vasst, så var försiktig när du tar bort det och rengör den!

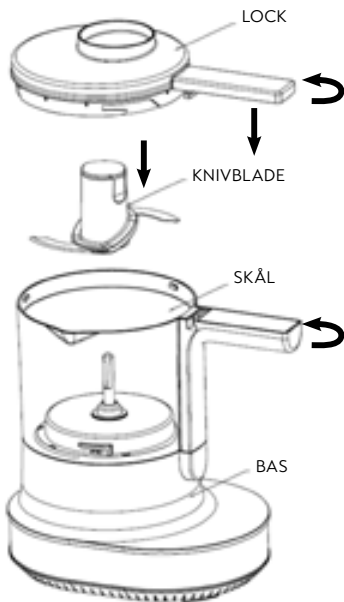


1) Placera skålen på huvudenheten och vrid den åt höger för att låsa fast den.

2) Placera knivbladet på axeln, bladet snäpper automatiskt på plats på axeln.

3) Stäng locket och dra åt det högra vredet.

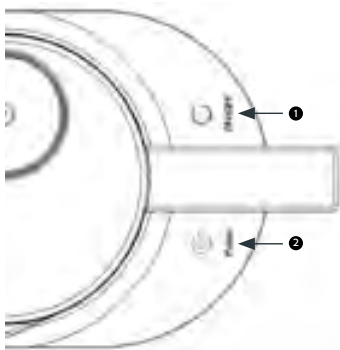
**Varning:** Knivbladet är mycket vasst, så var försiktig när du tar bort det och rengör den!



## STRÖMBRYTARE:

1) Sätt i kontakten, tryck på brytaren till höger, maskinen, maskinen går igång och arbetar i en längre puls; tryck på brytaren igen - maskinen stannar.

2) Fortsätt med att trycka på brytaren till vänster för att köra maskinen. Ta bort handen från touchknappen, maskinen stannar.



# ANVÄNDA MATBEREDAREN

**ANMÄRKNINGAR:** Hacka inte ost, kaffeböner eller hela chokladrutor i den här produkten eftersom den kan skadas.

1) Hacka/skär livsmedlet i mindre bitar vid behov.

**OBS!** Hårda grönsaker, som råa morötter, kan behöva delas och/eller skäras i fyrkanter för att knivbladen ska kunna sönderdela livsmedlet utan att stoppas upp.

2) Placera livsmedlet i blandarskålen. Fyll inte på mer än den maximala mängden på motsvarande 600 ml.

3) Sätt på och lås fast locket på blandarskålen (läs mer i avsnittet "Montera").

4) Anslut produkten till ett vanligt 230-volts växelströmsuttag.

5) Kontrollera att locket har vridits till läge PÅ annars kommer matberedaren inte att kunna startas.

6) För att avbryta beredningen, släpp locket.

7) Vänta tills knivbladen och metallaxeln har stannat helt innan du tar bort locket eller innehåll.

8) Dra ut kontakten till produkten från eluttaget när den inte används eller lämnas utan uppsikt.

**WARNING!** Överfyllning av blandarskålen kan orsaka spill, med risk för allvarliga brännskador och/eller materiella skador/skador på produkten som följd.

## TIPS:

- För flytande ingredienser, fyll max 600 ml. i blandarskålen.
- För bättre kontroll, tryck kort på Puls-knappen och släpp.
- För att göra brödsmlur, bryt brödet i bitar innan du lägger dem i matberedaren.
- För att använda kex eller kaksmulor som ingrediens i recept i eller pajskal, bryt dem i bitar innan du lägger dem i matberedaren.

- För att hacka grönsaker (t.ex. morötter, selleri, svamp, grön paprika, lök): skär grönsakerna i cirka 2½ cm stora bitar innan du bereder dem i blandarskålen. Detta gör att grönsakerna hackas med jämnare resultat.
- Använd minihacken för att finhacka persilja, basilika, gräslök eller vitlök.
- Använd minihacken för att puréa mindre mängder kokta frukter eller grönsaker till barnmat eller som bas för såser eller soppor.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

**WARNING!** För att undvika risken för elektriska stötar, se alltid till att produkten är fränkopplad före montering, demontering, flytt eller rengöring av den.

**WARNING!** Var försiktig när du hanterar knivbladen eftersom de är mycket vassa. Var försiktig när du monterar, tar bort, rengör eller förvarar knivarna.

- Rengör alltid produkten direkt efter användning.
- Diska av locket, blandarskålen och knivbladen i varmt tvålatten; skölj av och låt torka.
- Rengör basen med en fuktig trasa. Sänk inte ned basen i vatten eller andra vätskor för att undvika att produkten skadas.
- För att undvika att produkten skadas, använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra produktens olika delar.
- Sätt ihop produkten igen innan du förvarar den. (Se avsnittet "Montera".)
- Förvara produkten på en sval, torr plats.

# RETNINGSLINJER FOR BRUG

TILLBEHÖR	MATERIALE	VIKT	LIVSMEDLETS STORLEK	TID
S-kniv	Morot, løk	200 g	20 x 20 x 20 mm	10-15 sek.
	Køtt	200 g	20 x 20 x 40 mm	10-15 sek.
	Mandel	250 g	/	15-20 sek.



## Avfallshandtering av elektrisk og elektronisk utrustning (WEEE)



Denna produkt omfattas av EU-direktivet om avfall från elektrisk og elektronisk utrustning (WEEE). Den får inte kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall. För att skydda miljön og främja återvinning ber vi dig att lämna in produkten på en auktoriserad återvinningsstation eller ett insamlingsssystem för elektronikavfall.

Genom att kassera produkten på rätt sätt bidrar du till att minska skadelige effekter på miljön og människors hälsa.

## Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Danmark

Tel: +45 8928 1300

[www.fh-group.dk](http://www.fh-group.dk)

1 burk kikärter, avrunna och sköljda  
1 vitlöksklyfta, skalad  
3-4 stk. saltorkade tomater  
1,5 msk thahin  
0,5 tsk kummin, stött  
2 nypor torkade chiliflingor  
0,5 tsk salt  
10-12 varv med nymalen peppar  
1 st citron, finrivet skal och saft  
4-5 msk olivolja  
0,5 dl vatten

100 g färsk ramslök  
1,5 dl vanlig olivolja  
25 g parmesanost  
25 g pinjenötter  
Ca 20 varv nymalen peppar  
Ca 8 g salt  
1 tsk honung

## KRÄMIG HUMMUS

---

Lägg alla ingredienser i matberedaren och blanda väl tills hummusen är slät.

Smaka gärna av med mer salt och/eller peppar.

## RAMSLÖK PESTO

---

Skölj av den färska ramslöken och låt torka på hushållspapper.

Häll i olivoljan i matberedaren.

Riv parmesanosten fint och tillsätt den till oljan tillsammans med resten av ingredienserna och blanda ihop allt till en fin pesto. Smaka eventuellt av med mer nymalen peppar och salt.

En pesto ska ha en tydlig smak och ha personlighet och karaktär.

Ca. 25 st.

75 g mandlar

150 g socker

50 g pastöriserad äggvita

## MANDELMAKRONER

---

Blanda mandlar och socker så fint som möjligt i matberedaren.

Tillsätt äggvitorna och blanda i några minuter tills makronmassan blir lätt ljummen. Lägg massan i en engångs-spritspåse.

med att klippa hål i påsen. Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.

Rita cirklar  $\varnothing$  3-4 cm med 3 cm avstånd med en blyertspenna och vänd på bakplåtspapperet så att blyertsstrecken inte vidrör massan. Klipp nu ett hål på 3 millimeter i påsen och spritsa ut massan i små runda makroner i samma storlek som cirklarna.

Grädda makronerna i ugnen på 160 grader i 12-18 minuter beroende på ugnen.

Ta ut plåten ur ugnen och låt svalna i rumstemperatur.

Ca 6 st. (30 'hjärtan')

### Våffelsmet

¼ stor vaniljstång eller

1,5 tsk vaniljsocker

40 g socker

300 g grekisk yoghurt

1 ägg (storlek L)

1 dl vatten

220 g vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 nypa krossat flingsalt

100 g smält, saltat smör

## VÅFFLOR

---

Dela vaniljstången på längden, skrapa ur kornen och krossa dem tillsammans med lite av sockret så att kornen separeras.

Lägg vaniljsocker, socker, grekisk yoghurt, ägg, vatten, mjöl, bakpulver och salt i matberedaren och blanda till en homogen deg.

Smält smöret på låg värme. Blanda i hälften av det smälta smöret i degen. Pausa, tillsätt resten och låt det blandas väl.

Slå på våffeljärnet så att det är varmt.

Spraya lite bakspray eller smakneutral olja på järnen.

Häll på smet på det varma våffeljärnet, men bara så att det täcker drygt hälften av ytan på järnet.

Vänta i 15 sekunder och stäng locket till våffeljärnet.

Grädda våfflorna tills de är härligt gyllene och genombakade. Njut dem helst nygräddade.

Ät dem som de är, med socker och/eller marmelad eller kanske med en kula god glass till.



# INSTRUCTION MANUAL



## MULTI-FOOD CHOPPER

Please read this instruction manual before use it!

### FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Voltage: 230 V vekselstrøm,  
50/60Hz

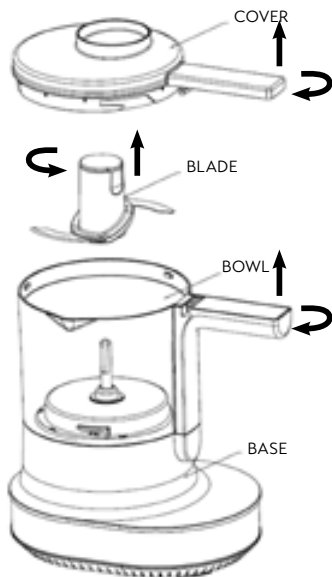
Power: 300 W

The power consumption in off mode of this appliance is 0,4 W

### PARTS: TO ASSEMBLE

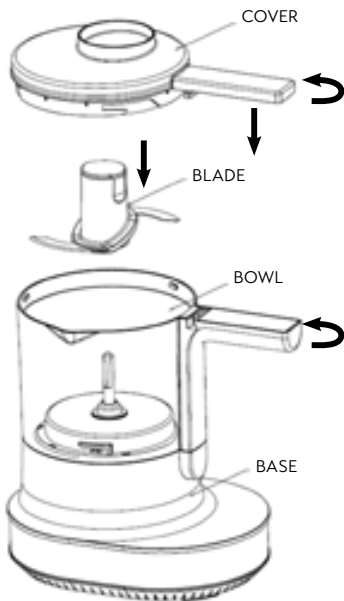
- 1) Turn to the left to open the lid.
- 2) Turn to the right and lift up to remove the blade.
- 3) Turn to the left to remove the cooking bowl from the main machine.

**Warning:** The blade is very sharp, so be careful when removing the blade and cleaning!



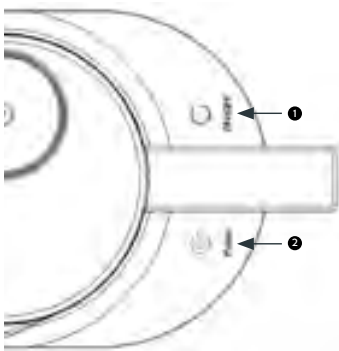
- 1) Put the bowl on the main unit and turn it to the right to fasten it.
- 2) Place the blade down onto the shaft and the blade automatically snaps onto the shaft.
- 3) Close the lid and fasten to the right knob.

**Warning:** The blade is very sharp, so be careful when removing the blade and cleaning!



### SWITCH:

- 1) Plug in the power, touch the switch on the right, the machine will start for a long time; touch this switch again, the machine stops.
- 2) Continue to touch the switch on the left and the machine will work. Move your hand and stop the touch, the machine stops.



## TO USE

**NOTICE:** Do not process cheese, coffee beans, or whole squares of chocolate in this product, as product damage could result.

1) Cut the food into small pieces, as needed.

**NOTE:** *Hard vegetables, such as raw carrots, may require splitting and/or quartering in order to allow smooth operation and movement of the Blades.*

2) Place the food into the Container Bowl. Do not fill past the maximum capacity of 600 ml.

3) Attach and gently secure the Cover onto the Container Bowl (reference the "To Assemble" section).

4) Plug the product into a standard 230volt AC electrical outlet.

5) The Cover securely turned into ON position before the food processor will operate.

6) To stop processing, release the cover.

7) Wait until the Blades and Metal Shaft have completely stopped before removing the Cover or any contents.

8) Unplug the product from the electrical outlet when it is not in use or is left unattended.

**WARNING:** Overfilling the Container Bowl could cause spillage, resulting in serious burns and/or property/product damage.

### TIPS:

- For liquid ingredients, place a maximum volume of 600 ml. when filling the Container Bowl.
- For better processing control, briefly press the Pulse Button and then release.
- To make bread crumbs, break the bread into pieces before placing them into the food processor.

- To use cracker or cookie crumbs as recipe ingredients or in pie crusts, break them into pieces before placing them into the food processor.
- To chop vegetables (e.g., carrots, celery, mushrooms, green peppers, onions): cut the vegetables into 1" (approx. 2½ cm) chunks before processing them in the Container Bowl. This will allow more consistent chopping of the vegetables.
- Use the mini chopper to mince parsley, basil, chives, or garlic.
- Use the mini chopper to puree small amounts of cooked fruits or vegetables for baby food or as bases for sauces or soups.

## CARE AND MAINTENANCE

**WARNING:** To avoid the risk of electric shock, always ensure the product is unplugged from the electrical outlet before assembling, disassembling, relocating, servicing, or cleaning it.

**WARNING:** Handle the Blades with care as they are extremely sharp. Use caution when attaching, detaching, cleaning, or storing the Blades.

- Always clean the product immediately after each use.
- Wash the Cover, Container Bowl, and the Blades in warm, soapy water; rinse and let dry.
- Clean the Base by wiping it with a damp cloth. To avoid product damage, do not immerse the Base into water or other liquids.
- To avoid damage to the product, do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product parts.
- Reassemble the product before placing it into storage. (Reference the "To Assemble" section.)
- Store the product in a cool, dry place.

# GUIDES FOR YOUR OPERATION

ATTACHMENT	MATERIAL	WEIGHT	FOOD SIZE	TIME
S-knife	Carrot, onion	200 g	20 x 20 x 20 mm	10-15 sec.
	Meat	200 g	20 x 20 x 40 mm	10-15 sec.
	Almond	250 g	/	15-20 sec.



## Disposal of Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

This product is subject to the EU Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). It must not be disposed of with regular household waste. To protect the environment and promote recycling, please take the product to an authorised recycling facility or use an electronic waste collection scheme.



Proper disposal helps reduce harmful effects on the environment and human health.

### Contact info:

F&H GROUP A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Denmark

Phone: +45 8928 1300

[www.fh-group.dk](http://www.fh-group.dk)

1 tin chickpeas, drained and rinsed  
1 clove garlic, peeled  
3-4 sundried tomatoes  
1.5 tbsp. tahini  
0.5 tsp. cumin powder  
2 pinches dried chilli flakes  
0.5 tsp. salt  
10-12 grinds of freshly ground pepper  
1 lemon, finely grated zest and juice  
4-5 tbsp. olive oil  
0.5 dl water

## CREAMY HUMMUS

---

Put all the ingredients into the multi-food chopper and blend well until the hummus is smooth.

Season with more salt and/or pepper.

100 g wild garlic  
1.5 dl olive oil  
25 g parmesan cheese  
25 g pine nuts  
Approx. 20 grinds of freshly ground pepper  
Approx. 8 g salt  
1 tsp. honey

## WILD GARLIC PESTO

---

Rinse the fresh wild garlic and allow them to dry slightly on a paper towel.

Pour the olive oil into the multi-food chopper.

Finely grate the parmesan cheese, then add it to the oil along with the rest of the ingredients and blend it all together into a fine pesto. Season to taste with more freshly ground pepper and salt.

A pesto should be flavourful and have personality and character.

Approx. 25 macaroons

75 g almonds

150 g sugar

50 g pasteurised egg whites

## ALMOND MACAROONS

---

Blend the almonds and sugar to a fine mix in the multi-food chopper.

Add the egg whites and blend for a few minutes until the macaroon mixture becomes a bit warm.

Spoon the mixture into a disposable pastry bag. Don't clip the corner of the bag just yet.

Prepare a baking sheet and line with parchment paper. In pencil, draw circles 3-4 cm in diameter 3 cm apart and flip the parchment paper so the pencilled side does not touch the mixture. Clip a 3 mm corner in the bag and pipe the mixture out into small round macaroons the size of the circles.

Bake the macaroons in a preheated 160 C oven for 12-18 minutes, depending on the oven. Remove from the oven and allow to cool completely at room temperature.

Approx. 6 waffles (30 'hearts')

### Waffle batter

¼ vanilla pod or 1.5 tsp. vanilla sugar

40 g sugar

300 g Greek yoghurt

1 egg (large)

1 dl water

220 g wheat flour

2 tsp. baking powder

1 pinch crushed flake salt

100 g melted salted butter

## WAFFLES

---

Split the vanilla pod lengthwise, scrape out the beans and mash them with a little of the sugar to separate the beans.

Put the vanilla sugar, sugar, Greek yoghurt, eggs, water, flour, baking powder and salt in the multi-food chopper and blend it into a smooth mixture.

Melt the butter over low heat. Blend half of the melted butter into the mixture. Stop, add the rest and let it blend well.

Preheat your waffle iron to ensure that it is hot.

Spray with a hint of baking spray or neutral-flavoured oil.

Pour the batter on the hot waffle iron, but only so it takes up a little more than half the surface of the waffle iron.

Wait 15 seconds and close the lid of the waffle iron.

Bake the waffles until they are a lovely golden colour and baked through. Enjoy them freshly baked.

Eat them as they are, with sugar and/or jam, or perhaps with a small scoop of ice cream.

