

**F****CONSEILS DE SECURITE**

- Lisez attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil et conservez-la soigneusement.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Vérifier que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.
- Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, feu, accidents, ne plongez pas l'appareil, **le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne les passez pas sous le robinet.**
- N'utilisez pas votre appareil s'il est endommagé ou s'il fonctionne mal. Adressez-vous au Service Après-vente pour le faire vérifier et/ou réparer.
- Afin d'éviter tout danger le cordon d'alimentation doit être remplacé par une personne qualifiée. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont coupés ou endommagés.
- Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Pour débrancher l'appareil retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées. L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des enfants ou par des personnes handicapées. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
- Ne démontez jamais l'appareil
- **Ne retirez pas le couvercle avant l'arrêt complet du couteau.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le couteau est endommagé ou s'il fonctionne mal.**
- **Manipulez le couteau avec précaution car il est extrêmement coupant.**
- N'utilisez que des pièces détachées et des accessoires originaux agréés par le fabricant.
- Respectez les quantités maximum indiquées dans la notice.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas passer sur des bords coupants. Ne l'utilisez pas pour transporter l'appareil.
- Le cordon ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Débranchez l'appareil:
  - après utilisation
  - en cas de mauvais fonctionnement
  - avant chaque nettoyage
- L'appareil est conçu uniquement pour les usages décrits dans cette notice.
- L'appareil doit être utilisé sur une surface stable, plane et unie.

## DESCRIPTION DU HACHOIR

1. Capot supérieur
2. Bouton mise en marche/arrêt
3. Bloc moteur
4. Couvercle
5. Disque émulsionneur
6. Bol en plastique
7. Couteau
8. Tige

### UTILISATION

Avant la première utilisation laver toutes les pièces.

- 1) le bloc moteur doit être nettoyé avec une éponge humide. Ne jamais immerger le bloc moteur ni le passer sous l'eau.
- 2) les autres pièces peuvent être rincées ou lavées sous l'eau courante.  
Placer l'appareil sur une surface plane et sèche.  
Brancher l'appareil sur une prise ayant le voltage indiqué sur la plaque signalétique.

### UTILISATION

#### 1. Hacher/mixer

- 1) Placer le couteau sur la tige située dans le bol.
- 2) Verser les ingrédients dans le bol.
- 3) Mettre le couvercle et le verrouiller.
- 4) Poser le bloc moteur sur le bol et le tourner légèrement (l'axe du couteau doit s'insérer dans l'axe du bloc moteur).
- 5) Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton de mise en marche.
- 6) Relâcher le bouton, débrancher la fiche et attendre l'arrêt complet du couteau
- 7) Retirer le bloc moteur, le couvercle et le couteau. Vider le bol.
- 8) Quand on utilise l'appareil pour mixer remplir le bol jusqu'au niveau 0,4l au maximum.

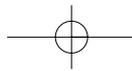
#### 2. Battre

- 1) comme pour hacher/mixer mais avant de verser les ingrédients dans le bol, placer et fixer le disque émulsionneur sur l'axe du couteau.
- 2) L'opération terminée ne pas oublier de retirer le disque émulsionneur avant de hacher/mixer

Tableau indicatif

Ingrédients	Quantité maximum	Temps maximum
<b>Pour hacher/mixer - couteau</b>		
Oignon	200 g	15 sec
Ceufs durs	200 g	10 sec
Ail	150 g	5 sec
Persil	25 g	10 sec
Céleri	50 g	10 sec
Arachides	100 g	15 sec
Noix	100 g	15 sec
Carottes	200 g	15 sec
Fromage	200 g	15 sec
Poisson	200 g	15 sec
Jambon	200 g	15 sec
Viande	200 g	15 sec
Pâte souple	0.4 l	30 sec
Potage	0.4 l	30 sec
<b>Pour battre - couteau + disque émulsionneur</b>		
Crème fouettée	0.2 l	30 sec
Blancs d'œuf	4 blancs œufs	30 sec

Les graduations du bol tiennent compte du volume lorsque le couteau est en place, elles ne sont qu'indicatives



### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est débranché. Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau ou un détergent, ne pas le mettre au lave-vaisselle. Le couteau, le couvercle, le disque émulsionneur et le bol en plastique passent au lave-vaisselle. Nettoyer le bloc moteur avec une éponge. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou de solvants.

