

F**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

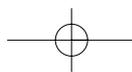
Les consignes de sécurité suivantes doivent être suivies lorsqu'on utilise des appareils électriques:

1. Vérifier que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.
2. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est branché; le débrancher après utilisation.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes handicapées sans surveillance.
4. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur
5. Le cordon ne doit jamais être en contact avec des surfaces chaudes.
6. **NE JAMAIS PLONGER LE BLOC MOTEUR, LE CORDON ET LA FICHE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE**
Nettoyer avec un chiffon humide puis sécher soigneusement.
7. **NE JAMAIS TOUCHER LES PIÈCES EN MOUVEMENT**
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide
9. Ne pas remplir le bol avec des liquides
10. L'appareil ne doit pas être utilisé pour hacher des aliments durs (ex. glaçons ou viande avec des os)
11. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. S'adresser au SAV agréé le plus proche pour le faire vérifier et/ou réparer.
12. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un réparateur agréé afin d'éviter tout danger.
13. Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT** et ne doit pas faire l'objet d'un usage commercial ou professionnel.
14. Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336/CEE
15. La lame du couteau est très affûtée, le manier avec précautions. Pour mettre, enlever et nettoyer le couteau, le saisir par sa partie supérieure en faisant attention aux bords coupants.
16. Attendre l'arrêt complet du couteau avant d'ouvrir le couvercle.
17. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil
18. Certaines épices comme les clous de girofle, les grains d'aneth ou de cumin ne doivent pas être hachés dans l'appareil car ils peuvent abîmer le plastique du bol.
19. Manipuler le couteau avec précautions, spécialement pour le retirer du bol, le nettoyer ou pour vider le bol.
20. Les accessoires non fournis avec l'appareil doivent être accompagnés d'instructions permettant leur utilisation en toute sécurité avec l'appareil.
21. **Attention:** éteindre l'appareil avant de remplacer les accessoires ou de toucher les pièces qui sont en mouvement quand l'appareil est en marche.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Pratique et compact, cet appareil apportera une aide irremplaçable en cuisine:

1. Simple et facile à utiliser, il peut être actionné d'une seule main
2. Idéal pour de grandes quantités, permet une préparation rapide des aliments
3. Indispensable pour hacher rapidement persil, ail, oignons, viande, légumes, fromage à pâte dure, fruits secs
4. Sûr parce qu'il ne peut fonctionner que lorsque le couvercle est verrouillé
5. Facile à ranger grâce au système enrouleur de cordon avec ventouse de fixation.
6. Facile à nettoyer, seulement trois pièces



DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

- A. Bloc moteur
- B. Tige d'entraînement
- C. Bol
- D. Couteau
- E. Interrupteur
- F. Couvercle
- G. Cordon - fiche

UTILISATION

1. Mettre le bol (C) sur le bloc moteur (A) puis introduire le couteau (D) sur la tige d'entraînement. (S'assurer que le couteau est engagé à fond sur la tige d'entraînement, on doit entendre un clic).
2. Couper les aliments en dés (1,5 cm x 1,5 cm) et mettre le bol en place. Ne pas mettre plus de 200 g de viande dans le bol, ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 20 secondes.
3. mettre le couvercle (F) sur le bloc moteur (A).
4. brancher le cordon (G) dans la prise.
5. Mettre l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur (E) avec la paume de la main. Pour un hachage parfait faire fonctionner l'appareil par impulsions. Appuyer sur l'interrupteur pendant 2-3 secondes par intermittence.
6. Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier que des aliments ne sont pas tombés entre le couvercle (F) et le bord du bol (C).
7. Pour un hachis très fin décoller les aliments des parois du bol à l'aide d'une spatule et les répartir dans le bol.
8. Ne jamais ajouter de liquides pour amalgamer les aliments hachés
9. Ne pas traiter plus de 200 grammes de viande coupée en dés à la fois: elle sera ainsi hachée plus rapidement.
Ne jamais dépasser le temps maximum de 10 secondes pour chaque opération pendant 3 cycles consécutifs; laisser refroidir l'appareil pendant 2 minutes au moins entre deux opérations.
10. Après 3 opérations consécutives, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

APRÈS L'UTILISATION

- Débrancher l'appareil
- Retirer le couvercle (F) en le soulevant.
- Retirer le couteau en appuyant sur le bouton placé sur le couteau puis retirer le bol C.
- Si après un certain temps l'appareil ne hache plus parfaitement, il faut remplacer le couteau.

NETTOYAGE

- Le bol (C), le couvercle (F) et le couteau (D) passent au lave-vaisselle, dans le panier du haut.
- Utiliser une éponge humide pour nettoyer le bloc moteur. Sécher soigneusement
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de détergents.
- Pour ranger l'appareil enrouler le cordon autour du bloc moteur, et le maintenir en place à l'aide de la ventouse.

