

# MINI HACHOIR

## Notice d'utilisation

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.



REF CH1110BH / 230V ~ 50Hz 350W

Lire attentivement ces instructions avant utilisation, puis conserver cette notice.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors que vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
3. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
4. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale.
5. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
6. N'ouvrez pas l'appareil tant que la lame n'est pas complètement immobilisée.
7. N'utilisez pas l'appareil si le bol mélangeur est vide. Assurez-vous toujours que le couvercle soit correctement en place avant d'utiliser l'appareil.
8. **AVERTISSEMENT** : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
9. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames affûtées, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
10. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
11. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
12. Référez vous au paragraphe **Nettoyage** pour les opérations de nettoyage.
13. Référez vous à la notice d'utilisation pour les durées de fonctionnement maximales.
14. Ne plonger jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans tout

autre liquide, ne pas le rincer. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

15. - Ne pas utiliser l'appareil ou sa prise d'alimentation avec des mains mouillées

16. Ne laissez jamais le cordon pendre d'une table ni entrer en contact avec des surfaces chaudes

17. N'utilisez pas l'appareil en cas d'endommagement du cordon ou de la prise d'alimentation, ou s'il ne fonctionne pas correctement.

18. Ne pas chauffer le bol, ni le mettre au micro-ondes. Ne pas utiliser le bol pour la conservation des aliments

19. Respectez la durée de 20 secondes maximum d'utilisation en continu, puis laissez l'appareil refroidir avant de vous en servir de nouveau.

20. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

- fermes ;

- par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;

- environnement de type chambres d'hôtes.

21- Ne pas utiliser en extérieur

## **NETTOYAGE**

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

2. Nettoyez les pièces amovibles immédiatement après utilisation.

3. Pour nettoyer l'appareil, essuyez sa surface à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire, ajoutez un peu de produit de vaisselle, puis séchez-le soigneusement.

4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyant abrasif.

5. Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas. Essuyez-le uniquement à l'aide d'un chiffon humide.

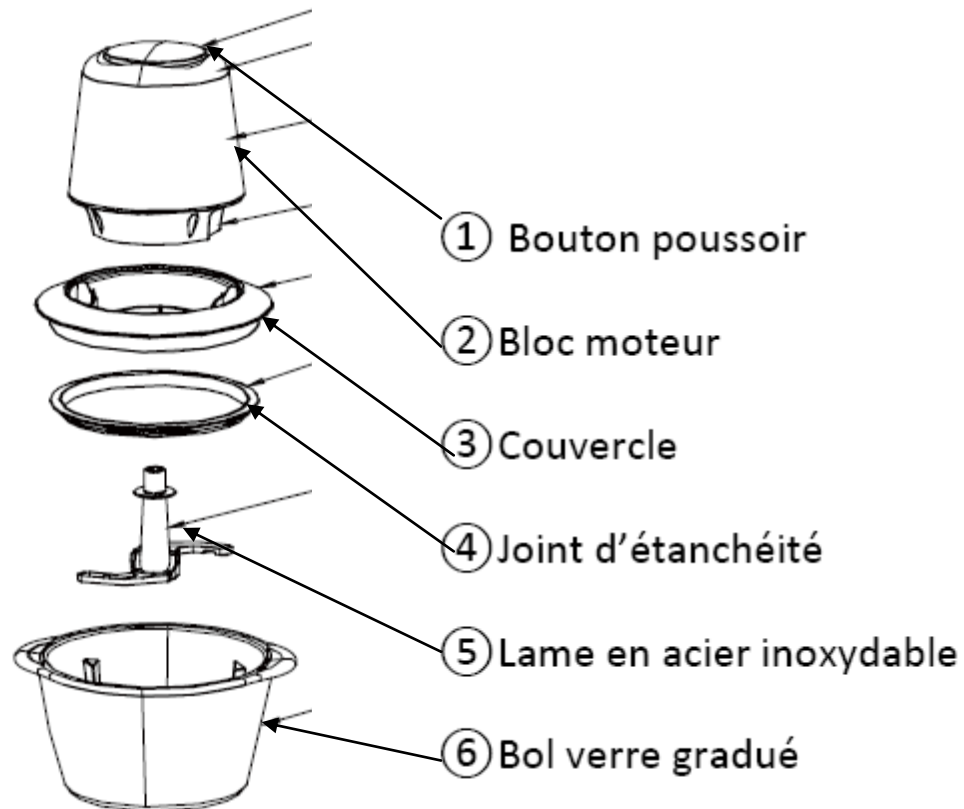
6. La lame peut être nettoyée sous l'eau chaude courante. La lame est tranchante, manipulez-la avec précaution.

7. Le bol et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

8. Ne pas mettre les pièces au lave-vaisselle.

9. En cas de non-utilisation pendant une longue période, rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré

## DESCRIPTION DE L APPAREIL



Placez le joint d'étanchéité sur le couvercle intermédiaire dans le sens des surfaces de contact A et B.



## **UTILISATION**

Cet appareil est conçu pour fonctionner uniquement avec une tension standard. Veuillez vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.

### **TOUJOURS MANIPULER LA LAME AVEC PRÉCAUTION RISQUE DE BLESSURES**

- 1.** Avant la première utilisation, retirer la protection de la lame, puis lavez le bol, le couvercle, le joint d'étanchéité et la lame à l'eau chaude savonneuse.
- 2.** Posez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, éloignée de toute source de chaleur.
- 3.** Placez la lame sur la goupille de support de la lame.
- 4.** Versez les ingrédients coupés en petits morceaux dans le bol sans jamais dépasser la moitié de la capacité du bol.
- 5.** Placez le couvercle avec le joint d'étanchéité sur le bol.
- 6.** Placez le bloc moteur sur l'assemblage couvercle-bol.
- 7.** Branchez le cordon dans une prise murale.
- 8.** Tenez le bol d'une main et appuyez sur le bloc moteur de l'autre main : l'appareil se met immédiatement en marche.
- 9.** Cet appareil est prévu pour fonctionner pendant 20 secondes d'affilée au maximum, suivie d'au minimum un cycle d'interruption de 2 minutes, sans excéder 3 cycles. Une interruption plus longue d'environ 30 minutes est requise afin de permettre à l'appareil de refroidir.
- 10.** Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le bol
- 11.** Débranchez l'appareil et attendez que la lame s'immobilise complètement avant de retirer le bloc moteur.
- 12.** Retirez le bloc moteur, le couvercle et la lame.

## CONSEILS PRATIQUES

1. Assurez-vous que la lame soit correctement mise en place avant de remplir le bol avec des ingrédients.
2. Si la lame ne tourne plus librement ou s'immobilise, relâchez immédiatement le bouton-poussoir et retirez ce qui cause l'obstruction à l'aide d'une spatule.
3. Si la lame ne tourne pas à pleine vitesse, relâchez le bouton poussoir et retirez une petite quantité d'ingrédients à l'aide d'une spatule.
4. L'ACTION PAR IMPULSION est utilisée pour les ingrédients humides ou tendres. Chaque impulsion dure une fraction de seconde uniquement.
5. Pour hacher de manière uniforme, utilisez des ingrédients de même taille.
6. Ne pas hacher des ingrédients trop durs
7. Ne jamais piler de la glace

### Exemple d'utilisation

Aliments	Durée max.	Quantité max.
Morceaux de bœuf (20 x 20 x 20 mm),	30 secondes	300 g