



INGREDIENTS	QUANTITES MAXI	TEMPS
Oignon coupé	100g	6 impulsions
Ail	80/100g	5 impulsions
Echalotes	100g	8 impulsions
Persil sans queues	15g	10 impulsions
Amandes	50g	30 sec.
Jambon blanc	40g	10 sec.
Gruyère en dés 2/2	40g	15 sec.
Biscottes	20g	15 sec.
Viande crue en dés 2/2	80/100g	12 sec.
Compote de fruits	200g	15 sec.
soupe cuite	150g	20 sec.

* Temps maximum de fonctionnement 30 secondes.

NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

BLOC MOTEUR : ne pas immerger, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.

PIED MIXER : peut être lavé sous le robinet, ne pas le mettre en lave vaisselle.

ENSEMBLE HACHOIR :

REDUCTEUR (1) : ne pas immerger, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.

COUTEAU (3) : tirez légèrement l'embase du couteau pour le nettoyer sous le robinet, ne pas le passer en lave vaisselle. Ne pas forcer ou tenter d'enlever l'embase : elle n'est pas démontable.

Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.

LES BOLS (F) ou (G) ET LA COUPELLE (2) : peuvent passer au lave vaisselle (panier du haut).

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles,
 - si le couteau est détérioré ou incomplet.

Dans ces cas ou pour toutes autres réparations, IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.

Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

FRANÇAIS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** - PIED METALLIQUE
B - PIED PLASTIQUE
C - BLOC MOTEUR
D - BLOC MOTEUR AVEC VARIATEUR DE VITESSE
E - ENSEMBLE HACHOIR AVEC REDUCTEUR (1), COUPELLE (2), COUTEAU (3)
F - BOL PLASTIQUE
G - BOL VERRE
H - BOL DOSEUR

C A R A C T E R I S T I Q U E S

	MOTEUR	PUISSANCE	NOMBRE DE VITESSES	PIED PLASTIQUE	PIED METAL	HACHOIR BOL VERRE	HACHOIR BOL PLASTIQUE	BOL DOSEUR
8120	AC	150w	1	X				X
8129	AC	200w	1	X				
8121	DC	170w	1	X				X
8122	DC	210w	3		X			X
8123	DC	210w	3	X				X
8124	DC	210w	3		X			X
8125	DC	210w	3	X		X		X
8127	DC	210w	3	X			X	X
8126	DC	210w	3		X	X		X
8128	DC	210w	3		X		X	X

UTILISATION DE L'ENSEMBLE HACHOIR (E)

- 1 - Mise en place du couteau (3) dans le bol (F) ou (G)
- 2 - Versez les ingrédients
- 3 - Placez la coupelle (2)
- 4 - placez le réducteur (1)
- 5 - placez le bloc moteur (C) ou (D)

Conseil pour obtenir une bonne qualité de hachis : travaillez en impulsions.

Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Le bol en verre peut être utilisé au micro-ondes ou au bain marie **après avoir retiré le couteau et la coupelle.**