



ART.-NO. **KM 3867**

DE	Gebrauchsanweisung	Universalzerkleinerer	4
GB	Instructions for use	Food chopper	11
FR	Mode d'emploi	Hachoir	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Hakapparaat	24
ES	Instrucciones de uso	Picadora	31
IT	Manuale d'uso	Tritatutto	38
DK	Brugsanvisning	Universal snittemaskine	45
SE	Bruksanvisning	Matberedare	51
FI	Käyttöohje	Minileikkuri	57
PT	Manual de instruções	Triturador universal	63
PL	Instrukcja obsługi	Rozdrabniarka kuchenna	70
GR	Οδηγίες χρήσεως	Πολυκόπτης	77



Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.° / Nr art. / Αρ. πρ.	KM 3867
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	400 W
Volumen Arbeitsbehälter / Volume Working container / Volume du bol principal / Volume werkkom / Volumen del recipiente para picar / Volume del contenitore per la lavorazione / Volumen arbejdsbeholder / Volym arbetsbehållare / Kulhon tilavuus / Recipiente de trabalho por volume / Pojemność misy roboczej / Χωρητικότητα δοχείου επεξεργασίας	1000 ml
Gewicht / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Peso / Vægt / Vikt / Paino / Peso / Waga / Βάρος	1780 g

Hachoir

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Moteur
2. Couvercle du bol principal
3. Disque à émulsion
4. Couteau, 2 types différents
5. Bol principal
6. Anneau antidérapant
7. Couvercle fraîcheur
8. Commutateur à deux positions
9. Cordon d'alimentation avec fiche

Non illustré :

Plaque signalétique (sous le bloc moteur)

Branchement au secteur

La tension du réseau doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ce produit est conforme aux directives obligatoires pour le marquage CE.

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout danger et de respecter les règles de sécurité, les réparations de l'appareil et du câble de raccordement ne peuvent être effectuées que par notre service clientèle. Par conséquent, pour toute réparation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail (voir annexe).
- Pour des raisons de sécurité électrique, le bloc moteur ne doit pas entrer en contact avec du liquide et ne doit surtout pas être immergé.
- Débranchez la fiche secteur :
 - avant le montage ou le démontage de l'appareil,
 - après l'emploi,
 - en cas de dysfonctionnement

pendant l'utilisation,
- avant de nettoyer
l'appareil.

- **Avertissement !** Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Les lames du couteau sont extrêmement acérées. Pour éviter tout risque de blessures, prenez toutes les précautions nécessaires en vidant ou en lavant le bol.
- Nettoyez le couvercle du bol principal à l'eau de vaisselle, puis secouez-le pour éliminer les résidus d'eau.
- Toutes les autres pièces amovibles peuvent être nettoyées à l'eau de vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- Pour des informations détaillées concernant le

nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité et ne fonctionne que lorsque le couvercle du bol principal et le bloc moteur sont placés sur le bol principal.
- Ne mettez pas des liquides chauds ou des aliments trop durs (par exemple des céréales, des grains de café, du riz ou des épices) dans l'appareil. Le chocolat est également à proscrire.
- La prudence est de rigueur lorsque des liquides chauds sont versés dans le bol car il existe un risque de projection de vapeur de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que

- dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
- dans des organisations agricoles,
- par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
- et dans des maisons d'hôtes.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

Gardez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant la mise en service, vérifiez que l'ensemble de l'appareil, y compris le câble de raccordement et les accessoires éventuels, ne présentent pas de défauts ni de dommages susceptibles de compromettre sa sécurité de fonctionnement. Si, par exemple, l'appareil est tombé au sol ou si le câble de raccordement a été tiré, il peut y avoir des

dommages non visibles de l'extérieur. Dans ces cas-là, n'utilisez pas l'appareil.

- Ni l'appareil ni le câble de raccordement ne doivent être exposés à une chaleur externe.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez toujours l'arrêt complet du moteur avant d'ouvrir l'appareil. Ne touchez aucune des parties en mouvement.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- L'appareil sert exclusivement à hacher les aliments spécifiés et à fouetter la crème ou battre les œufs en neige.
- N'utiliser l'appareil qu'avec les accessoires fournis.
- Toute autre utilisation non mentionnée dans les instructions est considérée

comme inappropriée et peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Avant la première utilisation

- Retirez tout matériau d'emballage et autocollant éventuel de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique.
- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit dans la section « *Entretien et nettoyage* ».

Brefs intervalles de fonctionnement

Ne mettez pas l'appareil en marche pendant plus de 30 secondes. Laissez ensuite refroidir l'appareil pendant 3 minutes minimum.

Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité et ne fonctionne que lorsque le couvercle du bol principal et le bloc moteur sont placés sur le bol principal.

Positions de fonctionnement

- Les positions suivantes sont disponibles :
 - I L'appareil tourne à faible vitesse par exemple pour hacher de la viande et des glaçons, pour mélanger
 - II L'appareil tourne à haute vitesse. par exemple, pour hacher les oignons, les fruits secs, les herbes ; pour fouetter la crème, battre les blancs en neige.
- Vous devez toujours appuyer sur les touches se trouvant entre les symboles I ou II et les maintenir enfoncées.

Fonctionnement

Quantités de préparation et temps de fonctionnement

Produit	Quantité (max)	Préparation	Durée (en secondes)
Viande (crue)	250 g	Cubes de 2 cm	20
Gouda (jeune)	250 g	Cubes de 1 cm	15
Oignons	1-3	Haché grossièrement	3
Fruits secs	100 g		30
Herbes	Un bouquet	Haché grossièrement	5
Crème	200 ml		45
Glaçons	200 g		10 x 1
Œufs en neige	3 œufs		60
Ail	3 gousses		25

Hachage - hacher des herbes, des oignons, de la viande, des fruits secs, des glaçons, etc.

- Placez le bol principal sur l'anneau antidérapant.
- Placez le plus petit couteau sur le plus grand et verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux triangles s'alignent (▶◀).
- Placez les couteaux sur l'axe du bol principal.
- Hachez grossièrement les aliments au préalable et ajoutez-les. Respectez l'indication « Max. » et les informations contenues dans le tableau.
- ATTENTION : Les lames du couteau sont extrêmement acérées. Lorsque vous maniez le couteau, tenez-le toujours par le bord supérieur de la partie en plastique.
- Placez le couvercle du bol principal sur ce dernier. Les évidements du couvercle du bol principal doivent s'emboîter sur les renflements du bol principal.
- Positionnez le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée.
- Appuyez sur la touche I ou II au milieu et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que les aliments à couper atteignent la finesse souhaitée.

Conseil ! Généralement, quelques secondes suffisent pour hacher les aliments. Nous vous recommandons de hacher les aliments par intervalles réguliers.

- Après le broyage, attendez l'arrêt du moteur et débranchez la fiche de la prise murale.
- Retirez ensuite le bloc moteur et le couvercle du bol principal avant de retirer, avec précaution, d'abord les couteaux puis les aliments.
- Pour une autre opération de hachage, assurez-vous que l'axe présent au fond du bol principal est exempt de résidus alimentaires avant d'utiliser le couteau.

Mélange et fouettage - crème, blancs d'œufs en neige

- Placez le bol principal sur l'anneau antidérapant.
- Placez le disque à émulsion sur l'axe du bol principal.
- Versez les ingrédients dans le bol principal. Respectez l'indication « Max. » et les informations contenues dans le tableau.
- Placez le couvercle du bol principal sur ce dernier. Les évidements du couvercle du bol principal doivent s'emboîter sur les renflements du bol principal.
- Positionnez le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée.
- Appuyez sur la touche I ou II au milieu

et maintenez-la enfoncée jusqu'à obtenir la fermeté souhaitée.

- Après le mixage, attendez l'arrêt du moteur et débranchez la fiche de la prise murale. Retirez ensuite le bloc moteur et le couvercle du bol principal et retirez avec précaution les aliments.

Conseil ! Les aliments préparés peuvent rester dans le bol principal et y être conservés. Pour ce faire, fermez le bol principal à l'aide du couvercle fraîcheur.

Recette à l'attention des laboratoires d'essai

Hachez 100 g de viande de bœuf (en morceaux de 60x20x20 mm) par intervalles de 5 secondes de marche et 2 minutes d'arrêt.

Entretien et nettoyage

- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé immédiatement après utilisation.
- Débranchez la fiche secteur avant tout nettoyage.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun produit abrasif ni produit d'entretien concentré, ni objet acéré ou pointu.
- Pour des raisons de sécurité électrique, le bloc moteur et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec des liquides ou même être immergés. Essayez ces éléments avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez le couvercle du bol principal à l'eau de vaisselle, puis secouez-le pour

éliminer les résidus d'eau.

- Toutes les autres pièces amovibles peuvent être nettoyées à l'eau de vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- **Attention !** Les tranchants des couteaux sont fortement aiguisés !

Mettez l'appareil au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.