

**FR. MINI HACHOIR**

**DE. MINI-HACKER**

**EN. MINI CHOPPER**

**ES. MINIPICADORA**

**NL. MINIHAKKER**

**EMH 5**



---

#### **FR. Notice d'utilisation**

Pour vous aider à bien vivre votre achat

#### **EN. Instruction manual**

To help you get the most out of your purchase

#### **NL. Handleiding**

Om u te helpen meer uit uw aankoop te halen

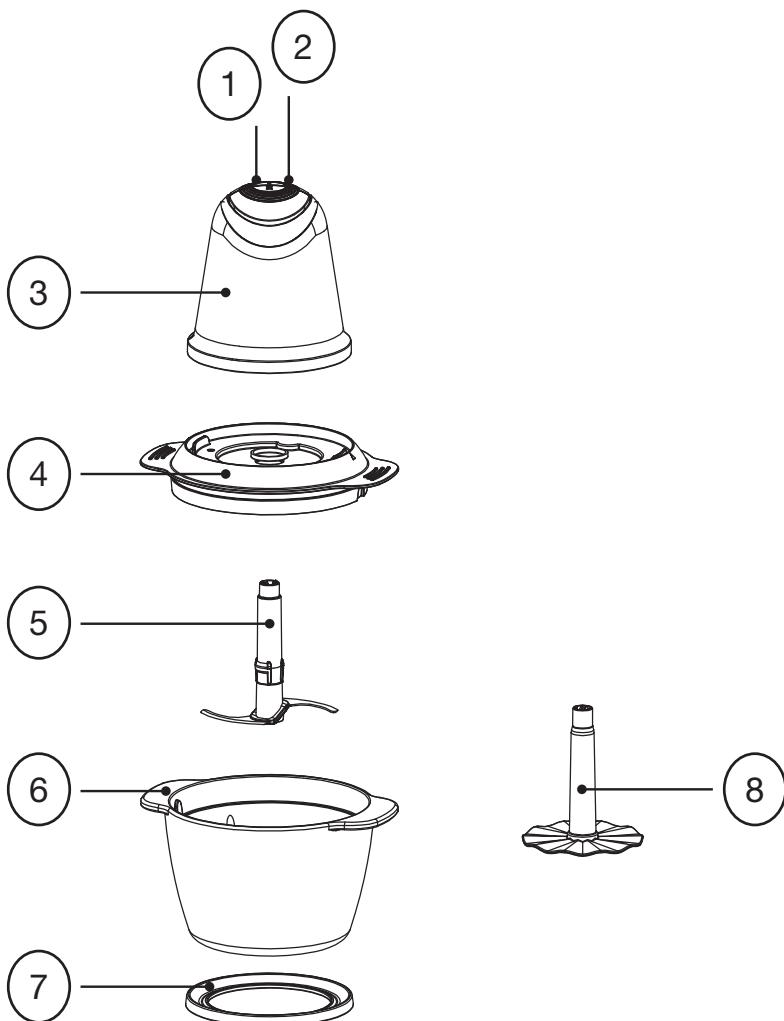
#### **DE. Bedienungsanleitung**

Damit Sie an Ihrem Kauf viel Freude haben

#### **ES. Manual de utilización**

Para ayudarle a disfrutar de su compra

## description de l'appareil



	FR	EN	NL	DE	ES
1	Bouton poussoir marche vitesse 1	Speed 1 push button	Drukknop aan snelheid 1	Schalter Geschwindigkeitssstufe 1	Pulsador de funcionamiento velocidad 1
2	Bouton poussoir marche vitesse 2	Speed 2 push button	Drukknop aan snelheid 2	Schalter Geschwindigkeitssstufe 2	Pulsador de funcionamiento velocidad 2
3	Bloc moteur	Motor unit	Motorblok	Motorblock	Bloque motor
4	Couvercle du bol mélangeur	Mixing bowl cover	Deksel van de mengkom	Deckel des Mixbehälters	Tapa del tazón mezclador
5	Couteau 2 lames	Dual-blade knife	Mes 2 bladen	Hackmesser	Cuchilla de 2 hojas
6	Bol mélangeur en verre	Glass mixing bowl	Mengkom in glas	Mixbehälter aus Glas	Tazón mezclador de cristal
7	Support du bol (protège le verre de la surface du plan de travail et limite les vibrations)	Bowl base unit (protects the glass from the surface of the work top and reduces vibrations)	Houder van de mengkom (beschermt het glas tegen het werkblad en beperkt de trillingen)	Untersatz des Behälters (schützt das Glas vor der Arbeitsfläche und reduziert die Vibrationen)	Soporte del tazón (protege el cristal de la superficie de la encimera y reduce las vibraciones)
8	Emulsionneur (pour les sauces)	Emulsifier (for sauces)	Emulgeerschijf (voor sauzen)	Quirlscheibe (für Soßen)	Emulsionador (para salsas)

# Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Utiliser uniquement des aliments solides.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Des fermes ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le bloc moteur et l'appareil ne peuvent servir à une autre utilisation que celle de hachoir.
- Pour éviter les risques de choc électrique, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la

prise ou le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne pas laisser l'appareil sur ou à côté d'une plaque chauffante ou d'un four.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 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'ils 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 ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- Ne laissez jamais cet appareil branché sans surveillance.
- Éteignez et débranchez toujours votre mini hachoir avant de le laisser sans surveillance, avant de procéder au montage/démontage des pièces et avant de procéder à son nettoyage.
- Éteignez et débranchez toujours votre mini hachoir avant de changer les accessoires et de vous

approcher des pièces en mouvement.

- N'utilisez pas l'appareil :
  - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - en cas de mauvais fonctionnement,
  - si l'appareil est tombé ou a subi un choc,
  - si l'une des pièces de l'appareil est endommagée de quelque façon que ce soit,
  - si les accessoires ne sont pas correctement assemblés,
  - si le bol mélangeur est vide,
  - si les lames sont endommagées ou brisées.

Présentez votre appareil dans un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. N'effectuez aucune réparation vous-même sur l'appareil.

- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par votre revendeur car cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le mini hachoir pendant le fonctionnement

de l'appareil afin d'éviter tout risque de blessure personnelle grave ou tout endommagement de l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique et cela uniquement lorsque le mini hachoir ne fonctionne pas et est débranché.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Afin de réduire le risque de blessures, ne positionnez jamais les lames tranchantes directement sur le socle sans que le bol ne soit positionné.
- **LES LAMES SONT AIGUISÉES. IL EST INDISPENSABLE DE PRENDRE DES PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES LORS DE LEUR MANIPULATION, LORSQUE VOUS VIDEZ LE BOL ET LORS DU NETTOYAGE AFIN DE NE PAS VOUS BLESSER.**
- Attendez que les lames s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle.
- Ne mixez pas des aliments chauds.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage » à la fin de cette notice d'utilisation.
- **N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 5 minutes, et laissez s'écouler au moins 20 minutes entre deux utilisations longues ou intensives (supérieures 3 minutes).**

## votre produit

### Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 500 W
- Capacité utile du bol : 0,8 L
- 1 bol mélangeur en verre
- 2 vitesses pour émincer et hacher fin
- Couteau 2 lames en inox
- Émulsionneur : idéal pour préparer les sauces
- Accessoires compatibles lave-vaisselle (bol mélangeur, couvercle, couteau 2 lames et émulsionneur)

### avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage puis lavez **le bol, le couvercle, le couteau 2 lames et l'émulsionneur** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux et propre.
- Essuyez **le bloc moteur** avec un chiffon doux légèrement humidifié puis, séchez soigneusement.

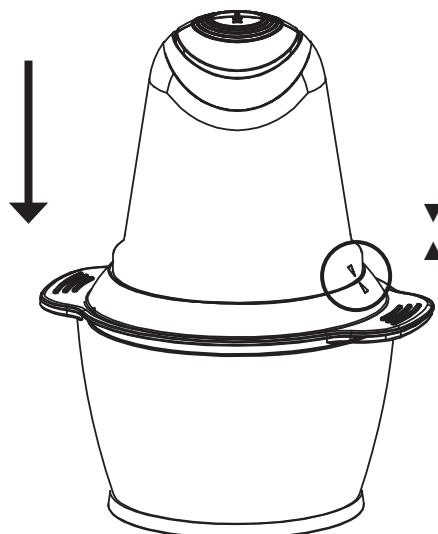


N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

# utilisation

## AVEC LE COUTEAU 2 LAMES

1. Placez le bol mélangeur sur son support sur une surface plane et stable.
2. Placez le couteau 2 lames sur l'axe d'entraînement dans le bol mélangeur.
3. Placez les ingrédients découpés en morceaux dans le bol mélangeur (Ne dépassez pas les quantités maximum indiquées dans le paragraphe "Guide de préparation").
4. Placez le couvercle sur le bol mélangeur.
5. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur facilement accessible.
6. Placez le bloc moteur sur le bol mélangeur (Le bloc moteur est juste posé sur le bol : il n'y a pas de position de verrouillage) en faisant correspondre les symboles ▲ et ▼ comme indiqué sur le schéma ci-après.



7. Maintenez le bol mélangeur d'une main et appuyez sur le bouton pousoir « I » (vitesse 1) ou « II » (vitesse 2) avec l'autre main pour faire fonctionner le mini hachoir.
8. Relâchez la pression sur le bouton pour arrêter le fonctionnement.



Attendez que les lames s'arrêtent de tourner complètement avant de soulever le bloc moteur et de retirer le couvercle.

9. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.

10. Retirez le bloc moteur, le couvercle puis, les lames du bol mélangeur. Retirez ensuite les aliments.



Faites attention de ne pas vous blesser en manipulant les lames car elles sont coupantes.

#### NOTES :

- Le mini hachoir ne fonctionnera pas s'il manque un élément ou si tous les éléments ne sont pas positionnés correctement.
- **Le bol mélangeur n'est pas destiné à conserver de la nourriture.**

### AVEC L'ÉMULSIONNEUR

1. Placez le bol mélangeur sur son support sur une surface plane et stable.
2. Placez l'émulsionneur sur l'axe d'entraînement dans le bol mélangeur.
3. Placez les ingrédients dans le bol mélangeur puis, placez le couvercle sur le bol.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur facilement accessible.
5. Placez le bloc moteur sur le bol mélangeur (Le bloc moteur est juste posé sur le bol : il n'y a pas de position de verrouillage) en faisant correspondre les symboles ▲ et ▼ .
6. Maintenez le bol mélangeur d'une main et appuyez sur le bouton poussoir « I » (vitesse 1) ou « II » (vitesse 2) avec l'autre main pour faire fonctionner l'appareil.
7. Relâchez la pression sur le bouton pour arrêter le fonctionnement.
8. Attendez que l'émulsionneur s'arrête de tourner avant de soulever le bloc moteur et de retirer le couvercle pour ajouter des ingrédients supplémentaires ou en fin d'utilisation.
9. Débranchez ensuite l'appareil de la prise de courant.
10. Retirez le bloc moteur, le couvercle puis, l'émulsionneur du bol mélangeur. Retirez ensuite la préparation.

## conseils pratiques d'utilisation

- Ce mini hachoir permet de hacher des herbes aromatiques, des oignons, de l'ail, des échalotes, mais également de mixer de la viande (sans os) et des légumes en petite quantité. **Il n'est pas destiné à hacher des aliments durs tels que des glaçons, des morceaux de sucre ou de la nourriture congelée.**
- Pour hacher très finement les ingrédients, maintenez enfoncé le bouton I ou II jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Pour hacher plus grossièrement les ingrédients, utilisez une action pulsée en appuyant plusieurs fois consécutives sur le bouton I ou II. Vérifiez la texture régulièrement afin de ne pas hacher trop finement votre préparation.
- Insérez toujours le bloc lames ou l'émulsionneur avant de remplir le bol mélangeur avec les aliments.
- Utilisez une spatule en bois ou en plastique afin de décoller des morceaux d'aliments collés à la paroi du bol mélangeur. **Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'introduire des ustensiles dans le bol mélangeur.**

### Guide de préparation

Type d'aliment	Préparation recommandée	
Pain grillé ou rassis	1 tranche à la fois, coupée en plusieurs morceaux.	
Fruits et légumes	Ne dépassez pas 120 g. Coupez les fruits en petits morceaux si nécessaire. Hachez jusqu'à la consistance désirée.	
	En conserve	Ajoutez un peu du jus présent dans la conserve.
	Cuisinés	
Persil frais et autres herbes aromatiques	Laver et sécher soigneusement. Action pulsée ou continue. Jusqu'à 120 g.	
Noix, noisettes, amandes	Action pulsée. Jusqu'à 120 g.	
Biscuits sucrés ou salés	Jusqu'à 12 petits biscuits sucrés ou salés.	
Boeuf ou porc (désossé, dénervé et coupé en petits morceaux de 2 x 2 x 2 cm)	Action pulsée ou continue. Jusqu'à 120 g de boeuf ou de porc. Hachez jusqu'à la consistance désirée.	

**N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 5 minutes, et laissez s'écouler au moins 20 minutes entre deux utilisations longues ou intensives (supérieures 3 minutes).**

## nettoyage

- ATTENTION : débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lavez **le bol, le couvercle, le couteau 2 lames et l'émulsionneur** avec une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux et propre.
- Faites attention de ne pas vous blesser en manipulant les lames car elles sont coupantes.
  - Essuyez le **bloc moteur** avec un chiffon légèrement humidifié puis, séchez bien.
  - Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau ou d'autres substances liquides dans le **bloc moteur**.
  - N'utilisez pas d'éponge à récurer ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.
- Le bol, le couvercle, le couteau 2 lames et l'émulsionneur sont compatibles lave-vaisselle. Le bloc moteur et le support de bol ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

# Instructions For use

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

- This appliance is intended for domestic use only. Use only solid food.
- It is not intended for use in the following domestic, or similar, applications:
  - Kitchen areas for staff use in shops, offices and other professional environments;
  - Farms;
  - Hotels, motels and other residential settings;
  - Bed and Breakfast type settings.
- Do not use outside.
- Before plugging in your appliance, make sure that the voltage of your home matches that indicated on the appliance's rating plate.
- The motor unit and the appliance may not be used for any purpose other than chopping.
- To avoid the risk of an electric shock, never immerse the power cord, plug or motor unit of the appliance in water or any other liquid.
- Do not leave the appliance on or near a hot plate or oven.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of

children.

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or who lack the required experience and knowledge, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and that they understand the risks involved.
- Children should not use the appliance as a toy.
- Use the appliance on a flat, clean and dry surface.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Never leave the appliance plugged in and unattended.
- Always switch off and unplug your mini chopper before leaving it unattended, before assembling/disassembling the parts and before cleaning it.
- Always switch off and unplug your mini chopper before changing the accessories and handling the moving parts.
- Do not use the appliance:
  - if the plug or the power cord is damaged;
  - in the event of a malfunction;
  - if the appliance has been dropped or received an impact;
  - if any part of the appliance is damaged in any way;
  - if the accessories are not correctly assembled;
  - if the mixing bowl is empty;
  - if the blades are damaged or broken.

Take it to an after-sales service centre where it

will be inspected and repaired. Do not repair the appliance yourself.

- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by your retailer, its after-sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- Do not use accessories that aren't recommended by your retailer, as they may be hazardous for the user and may damage the appliance.
- Do not let the cord hang over edge of a table or worktop, or come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Never put your fingers or any other object in the mini chopper while the appliance is running, to avoid the risk of serious personal injury or damage to the appliance. You can use a rubber or plastic spatula. Only do this when the mini chopper is switched off and unplugged.
- Do not touch the moving parts.
- To reduce the risk of injury, never position the cutting blades directly on the base unit without the bowl being in position.
- **THE BLADES ARE SHARP. SPECIAL PRECAUTIONS MUST BE TAKEN WHEN HANDLING THEM, WHEN YOU EMPTY THE BOWL AND DURING CLEANING SO AS NOT TO INJURE YOURSELF.**
- Wait until the blades come to a complete stop before removing the cover.

- Do not mix hot food items.
- To clean the surfaces in contact with food, please refer to the "Cleaning" section at the end of these instructions.
- **Do not use the appliance continuously for more than 5 minutes, and allow at least 20 minutes to elapse between two long or intensive uses (more than 3 minutes).**

# your product

## Technical features

- Power supply: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Power supply: 500 W
- Useful capacity of the bowl: 0.8 L
- 1 glass mixing bowl
- 2 speeds for thinly slicing and chopping
- Stainless steel dual-blade knife
- Emulsifier: ideal for preparing sauces
- Dishwasher-safe accessories (mixing bowl, cover, dual-blade knife and emulsifier)

## before first use

- Before first use, remove all the packing materials and wash **the bowl, cover, dual-blade knife and emulsifier** with a soft sponge and hot water with washing-up liquid. Rinse with clear water and dry carefully with a soft clean cloth.
- Wipe **the motor unit** with a soft, slightly damp cloth, and dry it thoroughly.

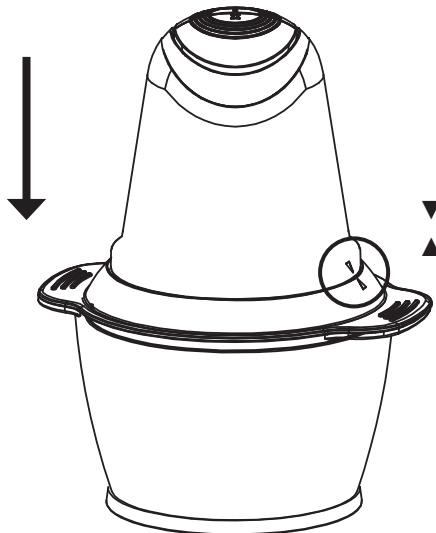


Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.

## use

### WITH THE DUAL-BLADE KNIFE

1. Place the mixing bowl on its base unit on a flat and stable surface.
2. Place the dual-blade knife on the drive shaft in the mixing bowl.
3. Place the ingredients, which have been cut into pieces, in the mixing bowl (do not exceed the maximum quantities indicated in the "Preparation guide" section).
4. Place the cover on the mixing bowl.
5. Fully unwind the power cable and insert the plug into an easily accessible power socket.
6. Place the motor unit on the mixing bowl (The motor unit is just placed on top of the bowl: there is no locking position) by matching up the ▲ and ▼ symbols as shown in the diagram below.



7. Hold the mixing bowl with one hand and press the push button "I" (speed 1) or "II" (speed 2) with the other hand to operate the mini chopper.
8. Release the pressure on the button to stop it.



Wait until the blades have completely stopped turning before lifting the motor unit and removing the cover.

9. When you've finished, unplug the appliance from the power socket.

10. Remove the motor unit from the mixing bowl, followed by the cover and, finally, the blades. Remove the food.



Be careful not to injure yourself when handling the blades as they are sharp.

#### NOTES:

- The mini chopper will not work if an element is missing or if all the elements are not positioned correctly.
- **The mixing bowl is not intended for storing food.**

### WITH THE EMULSIFIER

1. Place the mixing bowl on its base unit on a flat and stable surface.
2. Place the emulsifier on the drive shaft in the mixing bowl.
3. Place the ingredients in the mixing bowl and then place the cover on the bowl.
4. Fully unwind the power cable and insert the plug into an easily accessible power socket.
5. Place the motor unit on the mixing bowl (The motor unit is just placed on top of the bowl: there is no locking position) by matching up the ▲ and ▼ symbols.
6. Hold the mixing bowl with one hand and press the push button "I" (speed 1) or "II" (speed 2) with the other hand to operate the appliance.
7. Release the pressure on the button to stop it.
8. Wait until the emulsifier stops turning before lifting the motor unit and removing the cover to add extra ingredients or at the end of use.
9. Unplug the appliance from the socket.
10. Remove the motor unit from the mixing bowl, followed by the cover and, finally, the emulsifier. Then remove the food preparation.

## practical advice

- The mini chopper can be used to chop herbs, onions, garlic and shallots, as well as mix meat (boneless) and small quantities of vegetables. **It is not made for chopping hard food items such as ice cubes, sugar cubes or frozen food.**
- To finely chop the ingredients, maintain speed I or II until the desired consistency is obtained.
- To coarsely chop the ingredients, use a pulse action by pressing the I or II button several times in succession. Regularly check the texture to avoid chopping up the preparation too finely.
- Always insert the blade block or the emulsifier before filling the mixing bowl with food.
- Use a wooden or plastic spatula to detach any pieces of food stuck to the sides of the mixing bowl. **Make sure the appliance is unplugged before putting any utensils in the mixing bowl.**

### Preparation guide

Food type	Recommended preparation	
Toast or stale bread	1 slice at a time, cut into several pieces.	
Fruits and vegetables	Do not exceed 120 g. Cut the fruit into small pieces if necessary. Chop to the desired consistency.	
	From a can	Add a little juice from the can.
	Cooked	
Fresh parsley and other aromatic herbs	Wash and dry thoroughly. Pulse or continuous action. Up to 120 g.	
Nuts, hazelnuts, almonds	Pulse action. Up to 120 g.	
Sweet or savoury biscuits	Up to 12 small sweet or savoury cookies.	
Beef or pork (boneless, skinned and cut into small pieces – 2 x 2 x 2 cm)	Pulse or continuous action. Up to 120 g of beef or pork. Chop to the desired consistency.	

**Do not use the appliance continuously for more than 5 minutes, and allow at least 20 minutes to elapse between two long or intensive uses (more than 3 minutes).**

## cleaning

- **WARNING:** always unplug the appliance before cleaning it.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Wash **the bowl, cover, dual-blade knife and emulsifier** with a soft sponge (non-abrasive) and hot water with washing-up liquid. Rinse with clear water and dry carefully with a soft clean cloth.
- Be careful not to injure yourself when handling the blades as they are sharp.
- Wipe **the motor unit** with a slightly damp cloth, and dry it thoroughly.
- **Make sure that no water or other liquid substances can get inside the motor unit.**
- Never use scouring pads or abrasive detergents for cleaning.
- The bowl, cover, dual-blade knife and emulsifier are dishwasher-safe. The motor unit and bowl base unit are not dishwasher-safe.

# Gebruiksvoorschriften

LEES AANDACHTIG DEZE INSTRUCTIES ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER U ZE NODIG HEEFT.

- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik enkel vast voedsel.
- Dit toestel is niet bestemd om te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
  - Keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen;
  - Boerderijen;
  - Hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
  - Omgevingen van het type bed and breakfast.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Alvorens uw toestel aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met deze die aangegeven wordt op het typeplaatje van het toestel.
- Het motorblok en het toestel mogen enkel met de hakker worden gebruikt.
- Dompel het voedingssnoer, de stekker of het motorblok van het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof om risico's op elektrische

**schokken te vermijden.**

- Plaats het toestel nooit op of naast een kookplaat of een oven.
- Dit toestel mag niet door kinderen gebruikt worden. Bewaar het toestel en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of waarvan de ervaring of kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken.
- Gebruik het toestel op een vlak, schoon en droog oppervlak.
- Gebruik het toestel niet met natte handen.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Schakel uw minihakker steeds uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u uw toestel onbeheerd achterlaat, voor u de onderdelen monteert/demonteert en voor u het reinigt.
- Schakel uw minihakker steeds uit en haal de stekker uit het stopcontact vooraleer de accessoires te vervangen en in de buurt te komen van de bewegende onderdelen.
- Gebruik dit toestel niet:

- indien de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
- indien het niet correct werkt,
- indien het toestel gevallen is of een schok onderging,
- indien een van de onderdelen van het toestel op welke manier dan ook beschadigd is,
- indien de accessoires niet correct gemonteerd zijn,
- indien de mengkom leeg is,
- indien de bladen beschadigd of gebroken zijn.

Ga met het toestel naar een klantendienst waar het nagekeken en hersteld zal worden. Voer zelf geen enkele herstelling aan het toestel uit.

- Indien het voedingssnoer van dit toestel beschadigd is, dient het vervangen te worden door de verkoper, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Gebruik geen accessoires die niet aanbevolen worden door de verkoper, dit zou een gevaar kunnen opleveren voor de gebruiker en riskeert het toestel te beschadigen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen, laat het niet in contact komen met warme oppervlakken, inclusief het fornuis.
- Stop nooit uw vingers of eender welk ander voorwerp in de minihakker terwijl het toestel in werking is om elk risico op ernstige persoonlijke

verwondingen of beschadiging van het toestel te vermijden. U kunt een spatel in rubber of plastic gebruiken en dit enkel wanneer de minihakker niet werkt en wanneer de stekker uit het stopcontact werd gehaald.

- Vermijd elk contact met de bewegende delen.
- Plaats, om het risico op verwondingen te verkleinen, nooit de bladen rechtstreeks op de sokkel zonder dat de kom op een oppervlak werd geplaatst.
- **DE BLADEN ZIJN SCHERP. NEEM BIJZONDERE VOORZORGSMAAATREGELEN WANNEER U ZE VASTNEEMT, WANNEER U DE KOM LEEGMAAKT ENBIJHETSCHOONMAKENOMVERWONDINGEN TE VERMIJDEN.**
- Wacht tot de bladen volledig stil staan vooraleer u het deksel verwijdert.
- Mix geen warme voeding.
- Raadpleeg de paragraaf 'Reiniging' achteraan deze handleiding om de oppervlakken die in contact komen met het voedsel te reinigen.
- **Gebruik het toestel niet langer dan 5 minuten en wacht minstens 20 minuten tussen twee lange of intensieve gebruiken (langer dan 3 minuten).**

## uw product

### Technische kenmerken

- Voeding: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Vermogen: 500 W
- Inhoud van de kom: 0,8 l
- 1 mengkom in glas
- 2 snelheden om in dunne plakjes te snijden en fijn te hakken
- Mes met 2 bladen in inox
- Emulgeerschijf: ideaal om sauzen te bereiden
- Accessoires zijn vaatwasserbestendig (mengkom, deksel, mes met 2 bladen en emulgeerschijf)

### vóór het eerste gebruik

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en reinig vervolgens **de kom, het deksel, het mes met 2 bladen en de emulgeerschijf** met een zachte spons die in warm water met afwasmiddel werd gedrenkt. Spoel vervolgens met helder water en droog zorgvuldig met een zachte en schone doek.
- Veeg het **motorblok** schoon met een lichtjes vochtige doek en wrijf zorgvuldig droog.

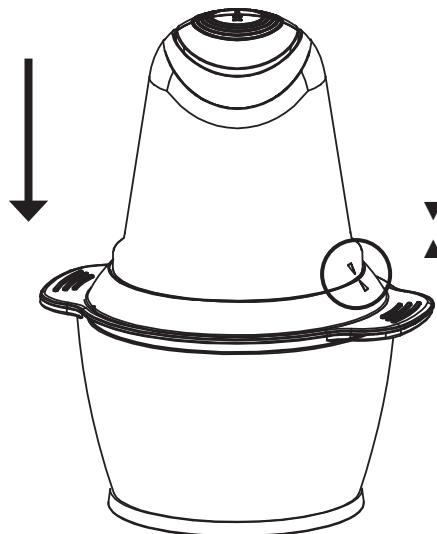


Dompel het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof.

# gebruik

## MET HET MES MET 2 BLADEN

1. Plaats de mengkom op de houder op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Plaats het mes met de 2 bladen op de aandrijfas in de mengkom.
3. Doe de in stukken gesneden ingrediënten in de mengkom (overschrijd de maximumhoeveelheden die worden vermeld in de paragraaf "Bereidingsgids" niet).
4. Plaats het deksel op de mengkom.
5. Rol het voedingssnoer volledig af en steek de stekker in een makkelijk toegankelijk stopcontact.
6. Plaats het motorblok op de mengkom (het motorblok is correct op de kom geplaatst: er is geen vergrendelpositie) waarbij u de symbolen **▲** en **▼** laat overeenkomen zoals aangegeven op onderstaand schema.



7. Houd de mengkom met één hand vast en druk met de andere hand op de drukknop « I » (snelheid 1) of « II » (snelheid 2) om de minihakker in werking te zetten.
8. Haal de druk van de knop om de werking te stoppen.



Wacht tot de bladen volledig gestopt zijn met draaien vooraleer u het motorblok optilt en het deksel verwijdert.

9. Haal na het gebruik de stekker van het toestel uit het stopcontact.

10. Verwijder het motorblok, het deksel en vervolgens de bladen uit de mengkom. Haal vervolgens de voedingsmiddelen uit de mengkom.

!

Let erop dat u zich niet verwondt wanneer u de messen vastneemt, aangezien ze scherp zijn.

#### OPMERKINGEN:

- De minihakker werkt niet wanneer één of meerdere onderdelen ervan niet correct werden geplaatst.
- **De mengkom is niet bestemd om voeding in te bewaren.**

#### MET EMULGEERSCHIJF

1. Plaats de mengkom op de steun op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Plaats de emulgeerschijf op de aandrijfas in de mengkom.
3. Doe de ingrediënten in de mengkom en plaats het deksel op de kom.
4. Rol het voedingssnoer volledig af en steek de stekker in een makkelijk toegankelijk stopcontact.
5. Plaats het motorblok op de mengkom (het motorblok is correct op de kom geplaatst: er is geen vergrendelpositie) waarbij u de symbolen ▲ en ▼ laat overeenkomen.
6. Houd de mengkom met één hand vast en druk met de andere hand op de drukknop « I » (snelheid 1) of « II » (snelheid 2) om de minihakker in werking te zetten.
7. Haal de druk van de knop om de werking te stoppen.
8. Wacht tot de emulgeerschijf stopt met draaien vooraleer het motorblok op te tillen en het deksel te verwijderen om extra ingrediënten toe te voegen of op het einde van het gebruik.
9. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
10. Verwijder het motorblok en het deksel en vervolgens de emulgeerschijf uit de kom. Haal daarna de bereiding uit de mengkom.

# praktische tips voor gebruik

- Met deze minihakker kunt u aromatische kruiden, uien, look en sjalotten hakken, maar ook kleine hoeveelheden vlees (zonder botten) of groenten mixen. **De minihakker is niet bestemd om harde voedingsmiddelen te hakken zoals, ijsblokjes, suikerklontjes of bevroren voedingsmiddelen.**
- Houd knop I of II ingedrukt om de ingrediënten erg fijn te hakken tot u de gewenste consistentie verkrijgt.
- Om de ingrediënten grover te hakken, drukt u een paar keer na elkaar op knop I of II. Controleer de textuur regelmatig om uw bereiding niet te fijn te hakken.
- Plaats steeds eerst de bladen of de emulgeerschijf voor u de mengkom vult met de voedingsmiddelen.
- Gebruik een spatel in hout of plastic om de stukjes te verwijderen die tegen de wand van de mengkom zitten. **Controleer of de stekker van het toestel uit het stopcontact werd gehaald vooraleer u keukengerei in de mengkom brengt.**

## Bereidingsgids

Soort voeding	Aanbevolen bereiding	
Gegrild brood of oud brood	1 snede per keer, in verschillende stukjes gesneden.	
Groenten en fruit	Voeg niet meer dan 120 g toe. Snijd indien nodig het fruit in kleine stukjes. Hak tot u de gewenste consistentie verkrijgt	
	In blik	Voeg een beetje van het vocht uit het blik toe.
	Bereid	
Verse peterselie en andere aromatische kruiden	Was en droog zorgvuldig. Druk een paar keer op de knop of houd ingedrukt. Tot 120 g.	
Noten, hazelnoten, amandelen	"Pompende" actie. Tot 120 g.	
Zoete of zoute koekjes	Tot 12 zoete of zoute koekjes.	
Rund of varkensvlees (zonder bot, ontzenuwd en in kleine stukjes van 2 x 2 x 2 cm)	Druk een paar keer op de knop of houd ingedrukt. Tot 120 g ronds- of varkensvlees. Hak tot u de gewenste consistentie verkrijgt	

**Gebruik het toestel niet langer dan 5 minuten en wacht minstens 20 minuten tussen twee lange of intensieve gebruiken (langer dan 3 minuten).**

## reiniging

- **OPGELET:** haal steeds de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Dompel het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig **de mengkom, het deksel, het mes met 2 bladen en de emulgeerschijf** met een zachte spons (geen schuursponsje) en warm water met afwasmiddel. Spoel vervolgens met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte en schone doek.
- Let erop dat u zich niet verwondt wanneer u de messen vastneemt, aangezien ze scherp zijn.
  - Wrijf het **motorblok** schoon met een lichtjes vochtige doek en wrijf daarna goed droog.
  - **Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het motorblok lopen.**
  - Gebruik nooit een schuurspons of schuurmiddelen om het toestel te reinigen.
- De mengkom, het deksel, het mes met 2 bladen en de emulgeerschijf mogen in de vaatwasser. Het motorblok en dehouder van de mengkom mogen niet in de vaatwasser.

# Bedienungshinweise

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt. Nur feste Nahrungsmittel verwenden.
- Das Gerät ist nicht zur häuslichen Verwendung wie folgt bestimmt:
  - Kochen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal reserviert sind;
  - Bauernhöfe;
  - Hotels, Motels und andere Räume mit Wohncharakter;
  - Fremdenzimmer u.ä.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen Ihres Geräts, ob die Stromspannung in Ihrer Wohnung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Der Motorblock des Geräts darf nur für den Einsatz mit dem Hacker verwendet werden.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, nie das Stromkabel, den Stecker oder den Motorblock in

Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.

- Das Gerät nicht auf oder neben eine Herdplatte oder einen Backofen stellen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Kenntnisse oder Erfahrung nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die möglichen Risiken verstanden haben.
- Das Gerät ist kein Spielzeug, Kinder dürfen nicht damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Fläche.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen verwenden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Den Mini-Hacker immer ausschalten und vom Stromnetz trennen, wenn Sie ihn unbeaufsichtigt lassen, zusammensetzen bzw. auseinandernehmen oder reinigen.
- Den Mini-Hacker immer ausschalten und vom Stromnetz trennen, bevor Sie die Zubehörteile wechseln oder solange Teile noch in Bewegung sind.

- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt ist,
  - im Falle einer Funktionsstörung,
  - wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder Stößen ausgesetzt wurde,
  - wenn ein Teil des Geräts in irgendeiner Weise beschädigt ist,
  - wenn die Zubehörteile nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt sind,
  - wenn der Mixbehälter leer ist,
  - wenn die Klingen beschädigt oder zerbrochen sind.

Bringen Sie das Gerät zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Sie dürfen das Gerät nicht selbst reparieren.

- Wenn das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht von Ihrem Händler empfohlen wurde, denn es könnte den Benutzer gefährden und das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante oder eine Arbeitsfläche hängen und auch nicht mit heißen Flächen einschließlich des Herds in Kontakt kommen.
- Fassen Sie nicht in das Gerät und lassen Sie keine

Gegenstände hineinfallen, wenn es in Betrieb ist, da Sie sich dabei ernsthaft verletzen oder das Gerät beschädigen könnten. Sie können eine Spatel aus Gummi oder Kunststoff verwenden, aber nur, wenn der Mini-Hacker nicht in Betrieb und vom Stromnetz getrennt ist.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen.
- Um Verletzungsgefahren zu vermeiden, stecken Sie die Schneidklingen nie direkt auf den Sockel, wenn der Behälter nicht aufgesetzt ist.
- **DIE KLINGEN SIND GESCHÄRFT. BEIM UMGANG MIT DEN SCHNEIDKLINGEN IST BESONDERE VORSICHT GEBOTEN, WENN SIE DEN BEHÄLTER LEEREN UND REINIGEN, DAMIT SIE SICH NICHT VERLETZEN.**
- Warten Sie bis das Hackmesser zum Stillstand kommt, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Mixen Sie keine warmen Nahrungsmittel.
- Zur Reinigung der Flächen, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt "Reinigung" am Ende dieser Anleitung.
- **Verwenden Sie das Gerät im Dauerbetrieb nicht länger als 5 Minuten, und warten Sie mindestens 20 Minuten zwischen zwei langen oder intensiven Anwendungen (über 3 Minuten).**

# Ihr Produkt

## Technische Daten

- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Leistung: 500 W
- Nutzvolumen des Behälters: 0,8 l
- 1 Mixbehälter aus Glas
- 2 Geschwindigkeitsstufen zum Kleinschneiden und Feinhacken
- Hackmesser mit 2 Edelstahlklingen
- Quirlscheibe : ideal zum Vorbereiten von Soßen
- Zubehörteile spülmaschinenfest (Mixbehälter, Deckel, Hackmesser und Quirlscheibe)

## Vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial entfernen, dann **den Behälter, den Deckel, das Hackmesser und die Quirlscheibe** mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Wischen Sie den **Motorblock** mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen ihn dann gründlich ab.

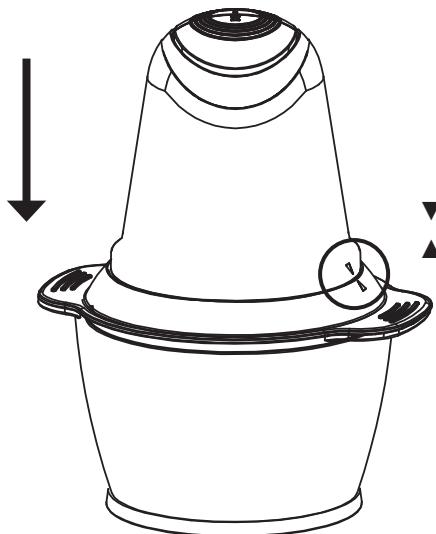


Den Motorblock nie in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.

# Bedienung

## MIT DEM HACKMESSER

1. Setzen Sie den Mixbehälter auf einer ebenen, stabilen Fläche auf den Untersatz.
2. Setzen Sie das Hackmesser auf die Antriebsachse im Mixbehälter.
3. Befüllen Sie den Mixbehälter mit den zerstückelten Zutaten (die im Abschnitt "Zubereitungsanleitung" angegebenen Höchstmengen dabei nicht überschreiten).
4. Den Deckel auf den Mixbehälter setzen.
5. Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab und stecken den Netzstecker in eine gut zugängliche Steckdose.
6. Setzen Sie den Motorblock auf den Mixbehälter (der Motorblock liegt auf dem Behälter nur auf: es gibt keine Position zum Verriegeln) und achten Sie darauf, dass die Markierungen ▲ und ▼ wie auf dem Bild unten übereinstimmen.



7. Halten Sie den Mixbehälter mit einer Hand und drücken Sie den Schalter "I" (Geschwindigkeitsstufe 1) oder "II" (Geschwindigkeitsstufe 2) mit der anderen Hand, um den Mini-Hacker in Betrieb zu setzen.
8. Lassen Sie den Schalter los, um das Gerät zum Stillstand zu bringen.

**Warten Sie bis das Hackmesser vollständig zum Stillstand kommt, bevor Sie den Motorblock und den Deckel abnehmen.**

9. Nach dem Gebrauch das Gerät von der Steckdose trennen.
10. Den Motorblock, den Deckel abnehmen und das Hackmesser aus dem Mixbehälter herausnehmen. Anschließend die Nahrungsmittel herausnehmen.



Beim Umgang mit den scharfen Klingen ist äußerste Vorsicht geboten, Sie könnten sich verletzen.

#### HINWEISE:

- Der Mini-Hacker funktioniert nicht, wenn ein Teil fehlt oder wenn die Teile nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- **Der Mixbehälter ist nicht zum Aufbewahren von Nahrung bestimmt.**

### MIT DER QUIRLSCHEIBE

1. Setzen Sie den Mixbehälter auf einer ebenen, stabilen Fläche auf den Untersatz.
2. Setzen Sie die Quirlscheibe auf die Antriebsachse im Mixbehälter.
3. Befüllen Sie den Mixbehälter mit den zerstückelten Zutaten und setzen den Deckel auf den Behälter.
4. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken den Netzstecker in eine gut zugängliche Steckdose.
5. Setzen Sie den Motorblock auf den Mixbehälter (der Motorblock liegt auf dem Behälter nur auf: es gibt keine Position zum Verriegeln) und achten Sie darauf, dass die Markierungen ▲ und ▼.
6. Halten Sie den Mixbehälter mit einer Hand und drücken Sie den Schalter "I" Geschwindigkeitsstufe 1) oder "II" (Geschwindigkeitsstufe 2) mit der anderen Hand, um den Mini-Hacker in Betrieb zu setzen.
7. Lassen Sie den Schalter los, um das Gerät zum Stillstand zu bringen.
8. Warten bis die Quirlscheibe sich nicht mehr dreht, den Motorblock anheben und den Deckel am Ende der Verwendung -oder um weitere Zutaten hinzuzufügen- abnehmen.
9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
10. Den Motorblock und den Deckel abnehmen, dann die Quirlscheibe aus dem Mixbehälter herausnehmen. Anschließend die Zubereitung herausnehmen.

# Praktische Tipps

- Mit diesem Mini-Hacker können Küchenkräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten zerkleinert, aber auch Fleisch (ohne Knochen) und Gemüse in kleinen Mengen gemixt werden. **Er ist nicht dafür vorgesehen, harte Nahrungsstücke wie Eis- oder Zuckerwürfel oder eingefrorene Lebensmittel zu zerkleinern.**
- Um die Zutaten sehr fein zu hacken, den Schalter I oder II gedrückt halten, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
- Zum Grobhacken der Zutaten, mehrmals nacheinander den Schalter I oder II drücken. Die Konsistenz regelmäßig überprüfen, damit die Zubereitung nicht zu fein gehackt wird.
- Vor dem Befüllen des Mixbehälters immer erst den Messereinsatz oder die Quirlscheibe einsetzen.
- Mit einer Spatel aus Holz oder Kunststoff die an der Wand des Mixbehälters haftenden Stücke abschaben. **Vor dem Einführen von Küchenutensilien in den Mixbehälter muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.**

## Zubereitungsanleitung

Lebensmittelart	Empfohlene Zubereitung	
Getoastetes oder altbackenes Brot	jeweils eine grob zerbröckelte Scheibe.	
Obst und Gemüse	Nicht über 120 g. Das Obst gegebenenfalls in kleine Stücke schneiden. Bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.	
Frische Petersilie oder andere Küchenkräuter	Aus der Konserve	Ein wenig Konservensaft hinzugeben.
	Gekocht	
Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln	Waschen und gründlich abtrocknen. Mehrmals nacheinander oder kontinuierlich Drücken. Bis 120 g.	
Süße oder salzige Kekse	Bis zu 12 kleine süße oder salzige Kekse.	
Rind- oder Schweinefleisch (ohne Knochen, entsehnt und in 2 cm kleine Würfel geschnitten)	Mehrmals nacheinander oder kontinuierlich Drücken. Bis zu 120 g Rind- oder Schweinefleisch. Bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.	

**Verwenden Sie das Gerät im Dauerbetrieb nicht länger als 5 Minuten, und warten Sie mindestens 20 Minuten zwischen zwei langen oder intensiven Anwendungen (über 3 Minuten).**

## Reinigung

- **ACHTUNG:** vor dem Reinigen das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Den Motorblock nie in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.
- Den Behälter, den Deckel, das Hackmesser und die Quirlscheibe mit einem weichen (nicht scheuerndem) Schwamm und warmem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Beim Umgang mit den scharfen Klingen ist äußerste Vorsicht geboten, Sie könnten sich verletzen.
- Den **Motorblock** mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und dann gut abtrocknen.
- In den Motorblock dürfen kein Wasser oder andere flüssigen Substanzen eindringen.
- Zur Reinigung niemals Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Behälter, Deckel, Hackmesser und Quirlscheibe sind spülmaschinenfest. Der Motorblock und der Untersatz des Behälters sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.

# Instrucciones de uso

**LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA PODER CONSULTARLAS CUANDO LO NECESITE.**

- Este aparato solo está destinado a uso doméstico. Usar solo alimentos sólidos.
- Este aparato no está destinado para usarse en aplicaciones domésticas ni análogas como:
  - En las zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas u otros entornos profesionales.
  - Granjas.
  - Hoteles, moteles y otros establecimientos de carácter residencial.
  - Entornos residenciales como casas de huéspedes.
- No usar al aire libre.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con la indicada en la placa de características del aparato.
- El propósito del bloque motor y del aparato es exclusivamente el de picadora.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido.
- No deje el aparato encima ni al lado de una placa de cocción ni de un horno.

- Los niños no deben usar este aparato. Conserve el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones con respecto al uso del aparato con seguridad y en la medida en que comprendan correctamente los peligros potenciales.
- Los niños no deben usar el aparato como un juguete.
- Use el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca.
- No use el aparato con las manos mojadas.
- No deje el aparato conectado sin supervisión.
- Apague y desconecte siempre la minipicadora antes de dejarla sin supervisión, de montar o desmontar las piezas y de limpiarla.
- Apague y desconecte siempre la minipicadora antes de cambiar los accesorios y de acercarse a las piezas en movimiento.
- No utilice el aparato:
  - si el enchufe o el cable de alimentación están dañados,
  - en caso de funcionamiento incorrecto,
  - si el aparato se ha caído o ha sufrido un impacto,

- si una de las piezas del aparato estuviera dañada de cualquier manera,
- si los accesorios no están montados correctamente,
- si el tazón mezclador está vacío, o
- si las cuchillas están dañadas o rotas.

En estos casos, debe llevar el aparato a un centro de servicio posventa donde lo revisarán y lo repararán.

No repare usted mismo el aparato.

- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser sustituido por el distribuidor, su servicio posventa o una persona que cuente con una cualificación similar, para evitar peligros.
- No use accesorios no recomendados por su distribuidor ya que podría presentar un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes, incluida la hornilla.
- No introduzca los dedos ni cualquier otro objeto en la minipicadora cuando esté en funcionamiento ya que podría exponerse a heridas corporales graves o dañar el aparato. Puede usar una espátula de goma o de plástico solo cuando la minipicadora no esté en funcionamiento y esté desconectada.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.

- Para reducir el riesgo de heridas, no coloque directamente las cuchillas en el zócalo sin que el tazón esté colocado.
- **LAS CUCHILLAS AFILADAS. ES INDISPENSABLE PRESTAR ESPECIAL ATENCIÓN AL MANIPULAR EL APARATO, CUANDO VACÍE EL TAZÓN Y DURANTE LA LIMPIEZA PARA NO CORTARSE.**
- Espere a que las cuchillas se detengan completamente antes de quitar la tapa.
- No mezcle alimentos calientes.
- Para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección "Limpieza" al final de este manual.
- **No use el aparato de manera continua durante más de 5 minutos y deje un espacio de tiempo de al menos 20 minutos entre dos usos prolongados o intensivos (superiores a 3 minutos).**

## su producto

### Características técnicas

- Alimentación: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Potencia: 500 W
- Capacidad útil del tazón: 0,8 l
- 1 tazón mezclador de cristal
- 2 velocidades para laminar y picar fino
- Cuchilla de 2 hojas de acero inoxidable
- Emulsionador: ideal para preparar salsas
- Accesorios compatibles con lavavajillas (tazón mezclador, tapa, cuchilla 2 hojas y emulsionador)

### antes de utilizarlo por primera vez

- Antes de utilizarlo por primera vez, quite todos los materiales del embalaje y lave **el tazón, la tapa, la cuchilla de 2 hojas y el emulsionador** con una esponja suave y agua caliente con jabón. Aclare con agua limpia y seque minuciosamente con un paño suave y limpio.
- Limpie **el bloque motor** con un paño suave y ligeramente humedecido y séquelo con cuidado.

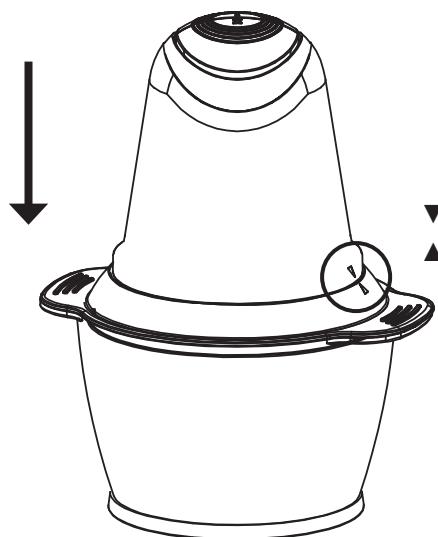


No sumerja el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido.

## USO

### CON LA CUCHILLA DE 2 HOJAS

1. Coloque el tazón mezclador en su soporte sobre una superficie plana y estable.
2. Coloque la cuchilla de 2 hojas en el eje de accionamiento dentro del tazón mezclador.
3. Introduzca los ingredientes cortados en trozos en el tazón mezclador (no exceda las cantidades máximas indicadas en el párrafo "Guía de preparación").
4. Ponga la tapa en el tazón mezclador.
5. Despliegue por completo el cable de alimentación y enchúfelo a una toma de corriente de fácil acceso.
6. Coloque el bloque motor sobre el tazón mezclador (el bloque motor se coloca justo encima del tazón: no tiene posición de bloqueo) haciendo coincidir los símbolos ▲ y ▼ como se indica en el siguiente esquema.



7. Sujete el tazón mezclador con una mano y accione el pulsador «I» (velocidad 1) o «II» (velocidad 2) con la otra mano para poner en funcionamiento la minipicadora.
8. Deje de aplicar presión en el pulsador para detener el funcionamiento.



Espere a que las cuchillas se detengan completamente antes de levantar el bloque motor y quitar la tapa.

9. Al finalizar el uso, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

10. Quite el bloque motor, la tapa y las cuchillas del tazón mezclador. A continuación, saque los alimentos.



Tenga cuidado de no cortarse al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.

#### NOTAS:

- La minipicadora no funcionará si falta un elemento o si no están colocados correctamente.
- **El tazón mezclador no está destinado a conservar alimentos.**

### CON EL EMULSIONADOR

1. Coloque el tazón mezclador en su soporte sobre una superficie plana y estable.
2. Coloque el emulsionador en el eje de accionamiento dentro del tazón mezclador.
3. Introduzca los ingredientes en el tazón mezclador y coloque la tapa sobre el tazón.
4. Despliegue por completo el cable de alimentación y enchúfelo a una toma de corriente de fácil acceso.
5. Coloque el bloque motor sobre el tazón mezclador (el bloque motor se coloca justo encima del tazón: no tiene posición de bloqueo) haciendo coincidir los símbolos ▲ y ▼.
6. Sujete el tazón mezclador con una mano y accione el pulsador «I» (velocidad 1) o «II» (velocidad 2) con la otra mano para poner en funcionamiento el aparato.
7. Deje de aplicar presión en el pulsador para detener el funcionamiento.
8. Espere a que el emulsionador deje de girar antes de levantar el bloque motor y quitar la tapa para añadir ingredientes adicionales o para finalizar el uso.
9. A continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
10. Quite el bloque motor, la tapa y el emulsionador del tazón mezclador. A continuación, saque la preparación.

## consejos prácticos de uso

- Esta minipicadora puede picar hierbas aromáticas, cebolla, ajo, chalotas, carne sin hueso y verduras en pequeñas cantidades. **No está destinada a picar alimentos duros como hielo, terrones de azúcar ni alimentos congelados.**
- Para picar fino los ingredientes mantenga el botón I o II pulsado hasta obtener la consistencia deseada.
- Para obtener una consistencia menos fina de los ingredientes, pulse varias veces consecutivas el botón I o II. Compruebe la textura de manera regular para no picar demasiado fino su preparación.
- Inserte siempre las cuchillas o el emulsionador antes de introducir los alimentos en el tazón mezclador.
- Use una espátula de madera o de plástico para despegar los trozos de alimentos pegados a las paredes del tazón mezclador. **Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de introducir utensilios en el tazón mezclador.**

### Guía de preparación de alimentos

Tipo de alimento	Preparación recomendada	
Pan tostado o duro	1 rebanada a la vez, cortada en varios trozos	
Fruta y verdura	<p>No más de 120 g. Corte la fruta en trozos pequeños si es necesario. Pique hasta obtener la consistencia deseada.</p>	
	En conserva	Añada un poco del jugo presente en la conserva
	Preparados	
Perejil fresco y otras hierbas aromáticas	<p>Lavar y secar con cuidado. Acción pulsada o continua. Hasta 120 g.</p>	
Nueces, avellanas, almendras	<p>Acción pulsada. Hasta 120 g.</p>	
Galletas dulces o saladas.	Hasta 12 galletas dulces o saladas pequeñas.	
Ternera o cerdo (deshuesado, desnervado y cortado en trozos pequeños de 2 x 2 x 2 cm).	<p>Acción pulsada o continua. Hasta 120 g de ternera o cerdo. Pique hasta obtener la consistencia deseada.</p>	

**No use el aparato de manera continua durante más de 5 minutos y deje un espacio de tiempo de al menos 20 minutos entre dos usos prolongados o intensivos (superiores a 3 minutos).**

## limpieza

- ¡ATENCIÓN! desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No sumerja el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido.
- Lave el **tazón, la tapa, la cuchilla de 2 hojas y el emulsionador** con una esponja suave (no abrasiva) y agua caliente con jabón. Aclare con agua limpia y seque minuciosamente con un paño suave y limpio.
- Tenga cuidado de no cortarse al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Limpie el **bloque motor** con un paño ligeramente humedecido y séquelo con cuidado.
- **Procure que no entre agua ni cualquier otra sustancia líquida en el bloque motor.**
- No utilice estropajos ni detergentes abrasivos para la limpieza.
- El tazón, la tapa, la cuchilla de 2 hojas y el emulsionador pueden lavarse en el lavavajillas. El bloque motor y el soporte del tazón no pueden lavarse en el lavavajillas.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All the information, designs, drawings and pictures in this document are the exclusive property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights pertaining to its trademarks, creations and information. Any copy or reproduction, by any means whatsoever, will be deemed and considered an infringement of copyright.

Alle informatie, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn de exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten inzake zijn merken, creaties en informatie. Elke kopie of reproductie, op welke manier dan ook, wordt als namaak beschouwd.

Sämtliche in diesem Dokument enthaltenen Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder sind ausschließliches Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte an seinen Marken, Designs und Informationen vor. Jegliche Kopie oder Vervielfältigung, unabhängig von den eingesetzten Mitteln, wird geahndet und gilt als Fälschung.

Toda la información y los dibujos, bocetos e imágenes de este documento son propiedad exclusiva de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos relativos a sus marcas, creaciones e información. Toda copia o reproducción, independientemente del medio utilizado, se considerará una falsificación.



## Mini hachoir Mini chopper Minihakker Mini-Hacker Minipicadora



### FR. Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence néfaste pour votre santé.



### EN. Environmental protection

This symbol on the product means that its processing as a waste product is subject to regulations related to electric and electronic waste (DEEE). This appliance cannot be considered as household waste and must be subject to collection specific to this waste. Waste return and collection systems are organised by local authorities (recycling centre) and retailers. By directing your appliance at the end of its useful life to the recycling sector, you will contribute to environmental protection and will also prevent harmful consequences on your health.



### NL. Bescherming van het milieu

Dit symbool, dat aangebracht wordt op het product, geeft aan dat het om een toestel gaat waarvan de afvalverwerking onderworpen is aan de wetgeving voor afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval als huishoudelijk afval worden behandeld en dient het voorwerp uit te maken van een specifieke ophaling voor dit soort afval. Ophaal- en inzamelvoorzieningen worden ter beschikking gesteld door de plaatselijke overheid (containerpark) en verderleiders. Door uw toestel op het einde van de levensduur te recycelen draagt u bij tot de bescherming van het milieu en vermijdt u schadelijke gevolgen voor uw gezondheid.



### DE. Schutz der Umwelt

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, das entsprechend den Vorschriften des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) zu entsorgen ist. Dieses Gerät darf daher unter keinen Umständen als Haushmüll entsorgt werden, sondern ist speziell für diese Art von Abfall einzusammeln. Zu Rücknahmeh- und Sammelsystemen geben die lokalen Behörden (Abfallsammelstellen) und Händler Auskunft. Indem Sie Ihr Gerät am Ende seiner Lebensdauer auf den Recyclingprozess vorbereiten, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und zur Vermeidung schädlicher Folgen für Ihre Gesundheit bei.



### ES. Protección del medio ambiente

Este símbolo inscrito en el producto significa que se trata de un aparato cuyo tratamiento como residuo está sometido a la normativa relativa a residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato no puede, por tanto, en ningún caso, tratarse como residuo doméstico y deberá ser objeto de una recogida específica de este tipo de residuos. Tanto comunidades locales (plantas de reciclaje) como distribuidores ponen a su disposición sistemas de recuperación y de recogida. Al orientar la máquina - al final de su vida - al sector del reciclaje, contribuirá a proteger el medio ambiente e impedirá toda consecuencia perjudicial para su salud.

\*\*EN. Protect the environment. Recycle this product when it reaches the end of its life.

\*\*NL. Wees milieubewust Recycleer dit product wanneer het versleten is.

\*\*DE. Handeln Sie für die Umwelt Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

\*\*ES. Muévase eco-ciudadano. Recicle este producto al final de su vida útil.

\*EN. 2 year warranty  
\*NL. Garantie 2 jaar  
\*DE. 2 Jahre Garantie  
\*ES. Garantía de 2 años

### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

### Laboratory tested

Warranty valid from the date of purchase (the receipt is proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage resulting from a faulty installation, incorrect use, or normal wear and tear.

### Getest in onze laboratoria

Garantie geldig vanaf de aankoopdatum (kassabon geldt als bewijs). Deze garantie dekt geen defecten of schade die voortvloeit uit een slechte installatie, incorrect gebruik of normale slijtage van het product.

### In unseren Labors getestet

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum (Der Kassenbeleg dient als Nachweis und ist aufzubewahren). Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel oder Schäden, die durch unsachgemäßen Zusammenbau, unsachgemäßen Gebrauch oder gewöhnlichen Verschleiß des Produkts entstehen.

### Probada en nuestros laboratorios

Garantía válida a partir de la fecha de compra (recibo de caja como prueba). Esta garantía no cubre vicios ni daños derivados de una mala instalación, un uso incorrecto o el desgaste normal del producto.



Faites un geste  
écocitoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.

