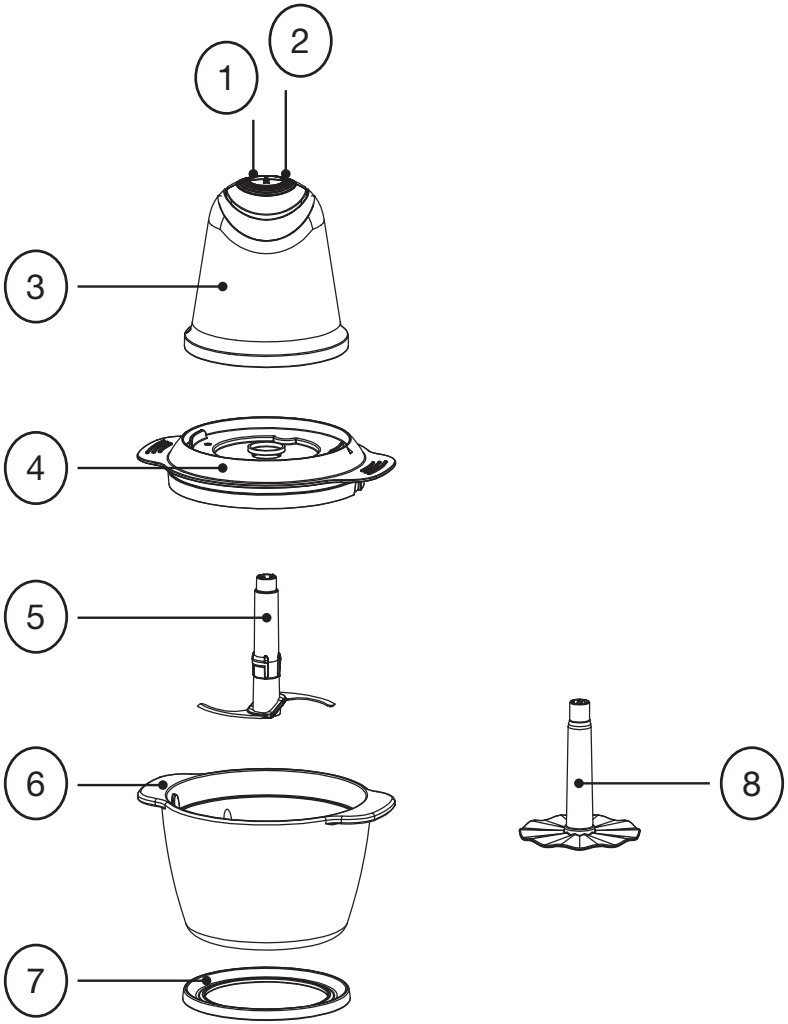
essentiel b

Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Mini hachoir
Mini Food chopper
Mini-Hacker
Mini_hakmolen

EMH 6





	FR	EN	DE	NL
1	Bouton poussoir marche vitesse 1	Speed 1 push button	Schalter Geschwindigkeit-sstufe 1	Drukknop aan snelheid 1
2	Bouton poussoir marche vitesse 2	Speed 2 push button	Schalter Geschwindigkeit-sstufe 2	Drukknop aan snelheid 2
3	Bloc moteur	Motor unit	Motorblock	Motorblok
4	Couvercle du bol mélangeur	Mixing bowl cover	Deckel des Mixbehälters	Deksel van de mengkom
5	Couteau 2 lames	Dual-blade knife	Hackmesser	Mes 2 bladen
6	Bol mélangeur en verre	Glass mixing bowl	Mixbehälter aus Glas	Mengkom in glas
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)	Untersatz des Behälters (schützt das Glas vor der Arbeitsfläche und reduziert die Vibrationen)	Houder van de mengkom (beschermt het glas tegen het werkblad en beperkt de trillingen)
8	Emulsionneur (pour les sauces)	Emulsifier (for sauces)	Quirlscheibe (für Soßen)	Emulgeerschijf (voor sauzen)

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)

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0.2 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	0 min
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

Avant la première utilisation

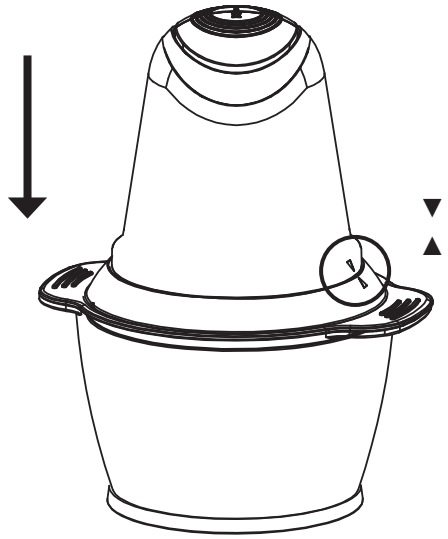
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage puis lavez **le bol, le couvercle, le couteau 2 lames et l'émulsionneur** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux et propre.
-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

- Pour le bon fonctionnement du mini hachoir, vérifiez que tous les éléments sont 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.)
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.

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)

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.2 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	0 min
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

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.

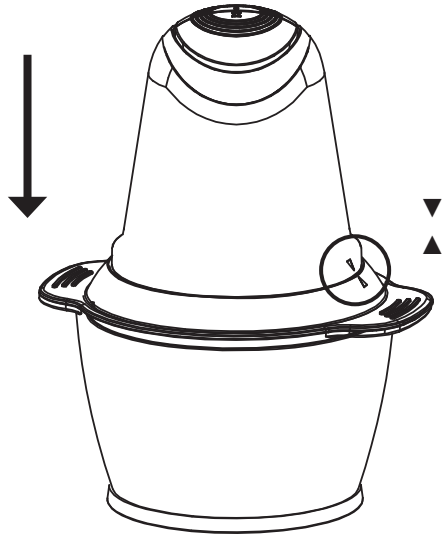
! Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.

EN

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 on 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:

- For the proper functioning of the mini chopper, check that all the elements are correctly positioned.
- **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 on 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 tips

- 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.)
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.

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)

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.2 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	0 min
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Vor dem ersten Gebrauch

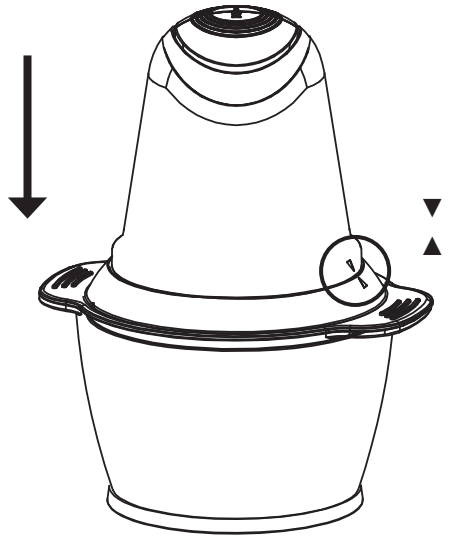
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial entfernen, dann **den Behälter, den Deckel, das Hackmesser und die Quirlscheibe** mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.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

DE

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:

- Überprüfen Sie für die ordnungsgemäße Funktion des Mini-Häckslers, ob alle Elemente richtig positioniert 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.**

DE

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.
	(Aus der Konserve: ein wenig Konservensaft hinzugeben.)
Frische Petersilie oder andere Küchenkräuter	Waschen und gründlich abtrocknen. Mehrmals nacheinander oder kontinuierlich Drücken. Bis 120 g.
Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln	Mehrmals nacheinander 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.

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)

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0.2 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	0 min
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

Vóór het eerste gebruik

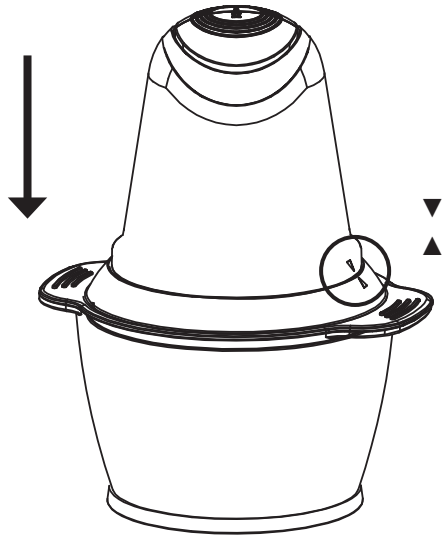
- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en reinig vervolgens **de kom, het deksel, het mes met 2 bladen en de emulgeerschijf** met een zachte spons die in warm water met afwasmiddel werd gedrenkt. Spoel vervolgens met helder water en droog zorgvuldig met een zachte en schone doek.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

- Controleer voor de goede werking van de mini-hakmolen of alle elementen correct zijn 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.)
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 runds- 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 de houder van de mengkom mogen niet in de vaatwasser.

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 information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

GARANTIE 2 ANS • 2 YEARS WARRANTY •

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 (déchèterie) 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 nuisible pour votre santé.

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

*** 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.

*** Tested in our laboratories**
Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** In unseren Labors getestet**
Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**
Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel B

Art. 8010584
Ref. EMH 6

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin

FABRIQUÉ EN CHINE / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in China.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com



