



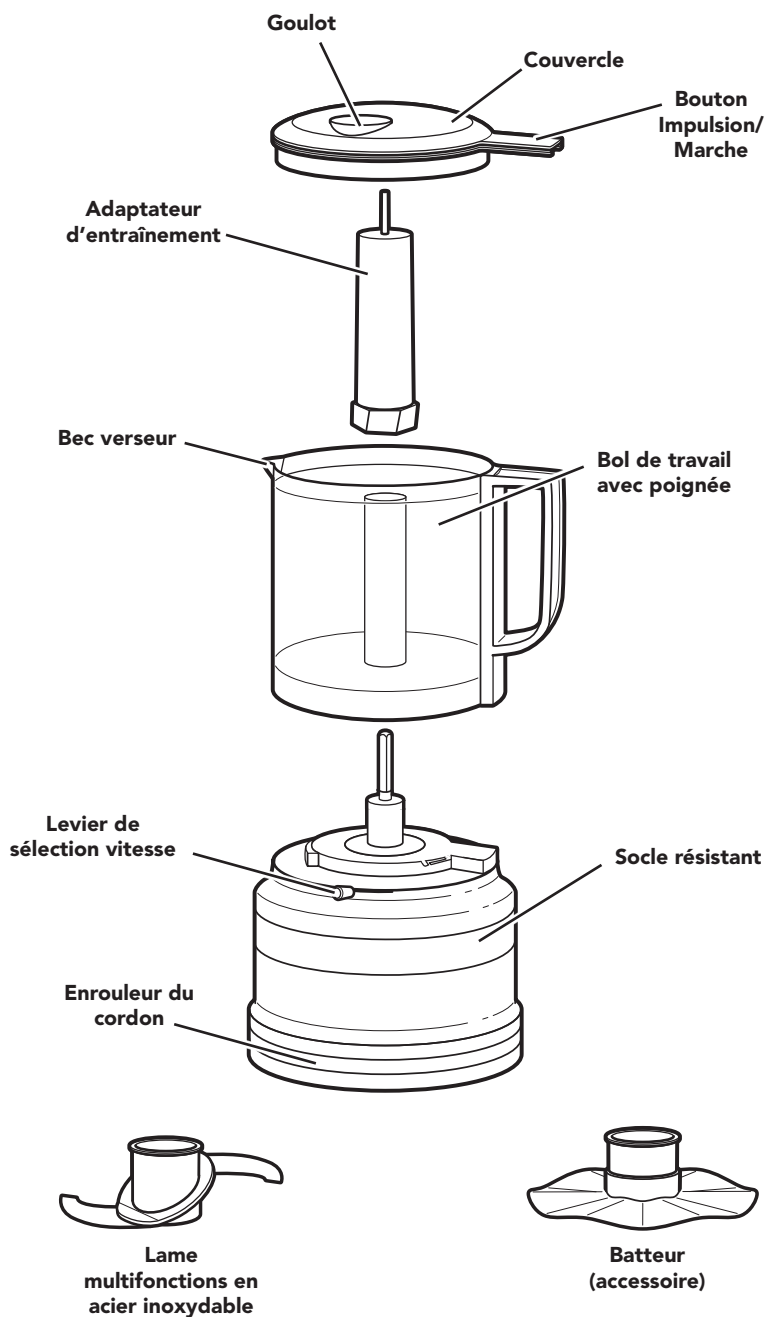
TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	34
Pièces et accessoires	34
SÉCURITÉ DES HACHOIRS.....	35
Spécifications électriques.....	38
UTILISATION DU HACHOIR	38
Tableau des recommandations relatives au batteur.....	38
Tableau des recommandations relatives à la lame multifonctions	39
Préparation du hachoir pour son utilisation	40
Démontage du hachoir.....	40
Montage et fonctionnement du hachoir	41
Utilisation du batteur.....	42
Utilisation du goulot et du bec verseur	43
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	44
DÉPANNAGE	44
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	45



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES





SÉCURITÉ DES HACHOIRS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

FRANÇAIS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.



SÉCURITÉ DES HACHOIRS

4. Europe uniquement: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Europe uniquement: Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Mettre l'appareil hors tension, puis le débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter les pièces, et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et l'extraire la prise en tirant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche.
8. Éviter de toucher les pièces en mouvement.
9. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, s'il est tombé ou a été de quelque manière endommagé. Porter l'appareil au centre de service technique agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. Ne pas utiliser le hachoir à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
13. Garder les mains et les ustensiles à distance de la lame de coupe pendant le hachage pour réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Un racloir peut être utilisé, mais doit uniquement l'être lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.





SÉCURITÉ DES HACHOIRS

14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout risque.
15. Les lames sont aiguisées. Faire attention en manipulant les lames qui sont très coupantes, en vidant le bol et pendant le nettoyage.
16. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur le socle sans avoir installé correctement le bol au préalable.
17. Vérifier que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le hachoir.
18. Ne pas essayer d'inhiber le mécanisme de verrouillage du couvercle.
19. Se reporter à la section "Entretien et nettoyage" pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes:
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
21. Faire attention en versant du liquide chaud dans le hachoir, car une soudaine production de vapeur pourrait le projeter hors de l'appareil.

FRANÇAIS

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



SÉCURITÉ DES HACHOIRS

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Volts: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

REMARQUE : Si la fiche ne rentre pas dans la prise de courant, contacter un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la fiche.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faire installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

L'utilisation d'un cordon d'alimentation court (ou d'un cordon d'alimentation détachable) est recommandée afin de réduire les risques résultant d'un cordon emmêlé ou d'un trébuchement causé par un cordon trop long.

UTILISATION DU HACHOIR

TABEAU DES RECOMMANDATIONS RELATIVES AU BATTEUR



Le batteur (accessoire) peut être utilisé pour incorporer de l'air dans des ingrédients tels que des œufs, des blancs d'œuf, de la crème épaisse, de la mayonnaise, etc. Utiliser le goulot et le bec verseur pour des mayonnaises ou des sauces réussies

INGRÉDIENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS D'EXÉCUTION	RÉGLAGE
ŒUFS ET BLANCS D'ŒUF	Enlever la coquille des œufs ; séparer les jaunes des blancs comme requis ; utiliser 1/8 de c. à café d'acide tartrique par œuf.	Jusqu'à 420 ml (1,5 tasses)	70 secondes	Vitesse 1
CRÈME ÉPAISSE	Ajouter la crème et les arômes de son choix dans le bol.	Jusqu'à 240 ml (1 tasse)	30 secondes	Vitesse 2
ÉMULSIONS (MAYONNAISE, AÏOLI, SAUCE DE SALADE)	Ajouter les ingrédients dans le bol de travail ; utiliser le goulot pour ajouter l'huile tout en mixant.	Jusqu'à 350 ml (1,5 tasses)	30 secondes	Vitesse 2





UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DES RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA LAME MULTIFONCTIONS

Utiliser la lame multifonctions pour hacher les fruits et les légumes crus, et les fruits à coque, ainsi que pour émincer le persil, la ciboulette ou l'ail, pour préparer facilement de délicieuses recettes. Réduire en purée les fruits ou les légumes cuits pour préparer des aliments pour bébé ou s'en servir comme base pour des soupes ou des sauces. Il est aussi possible de faire des miettes de pain ou hacher de la viande crue.



REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, couper les ingrédients volumineux en cubes d'environ 2,5 cm de côté avant de les hacher. Cette étape permet aussi de hacher plusieurs ingrédients en même temps.

IMPORTANT : Ne pas hacher de grains de café ni d'épices dures comme de la noix de muscade, qui pourraient endommager le hachoir.

INGRÉDIENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS D'EXÉCUTION	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Couper en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	45 secondes	Vitesse 2
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Couper en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 500 g (2,5 tasses)	30 secondes	Vitesse 2
VIANDE	Utiliser de la viande crue et la couper en morceaux de 2,5 cm pour des résultats de hachage optimaux.	Jusqu'à 217 g (0,5 livre) à la fois	30 secondes	Vitesse 2
HERBES ET ÉPICES	Ajouter les herbes et épices tels quels ; aucune préparation n'est nécessaire.	Jusqu'à 250 g (4 tasses)	25 secondes	Vitesse 2
PAIN, BISCUITS OU CRACKERS	Couper le pain et casser les crackers ou les biscuits en morceaux qui tiennent dans le bol avant de hacher.	Jusqu'à 400 g (4 tasses)	20 secondes	Vitesse 2
FRUITS À COQUE	Ajouter les fruits à coque (sans leur coque) tels quels ; 450 g (jusqu'à 3 tasses), aucune préparation n'est nécessaire.	Jusqu'à 400 g (2,5 tasses)	30 secondes	Vitesse 2

ASTUCE : Pour une meilleure consistance ou pour obtenir un hachage plus grossier, utiliser le fonctionnement par impulsions.



UTILISATION DU HACHOIR

PRÉPARATION DU HACHOIR POUR SON UTILISATION

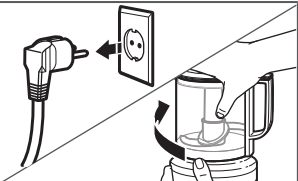
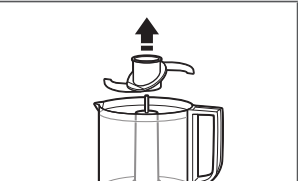
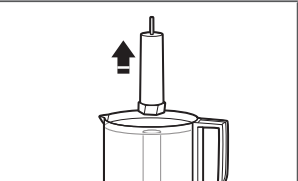
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, laver le bol de travail, le couvercle, le batteur et la lame dans de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle. Il est également possible de laver le bol de travail, le couvercle et la lame sur le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

Pour ranger facilement le hachoir, toujours en remonter les pièces après les avoir nettoyées.

DÉMONTAGE DU HACHOIR

Suivre ces instructions pour démonter le hachoir pour le nettoyer et lors du retrait des ingrédients du bol de travail.

1		Vérifier que le hachoir est bien débranché. Tenir le couvercle comme indiqué et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulever ensuite le couvercle pour le désolidariser du bol de travail.
2		Tirer la lame verticalement pour la sortir du bol de travail.
3		Tirer l'adaptateur d'entraînement verticalement pour le sortir du bol de travail.
4		Maintenir le socle d'une main et, de l'autre, faire tourner le bol dans le sens de aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le désolidariser du socle.

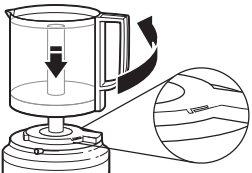


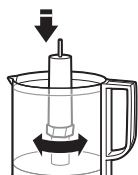


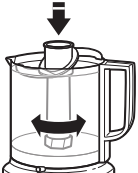
UTILISATION DU HACHOIR

MONTAGE ET FONCTIONNEMENT DU HACHOIR

IMPORTANT : Vérifier que le hachoir est bien débranché avant le montage.

1		Commencer avec la poignée du bol de travail de face sur le socle. Faire tourner la poignée de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position. Lorsque le montage est correct, la poignée est face à l'utilisateur, du côté droit.
---	---	--

2		Installer l'adaptateur sur l'arbre au centre du bol de travail, puis tourner et abaisser l'adaptateur d'entraînement jusqu'à ce qu'il repose contre le fond du bol de travail.
---	---	--

3		Si la lame est utilisée, l'installer sur l'adaptateur d'entraînement, puis la faire tourner et l'abaisser jusqu'à ce qu'elle repose contre le fond du bol de travail. Si le batteur est utilisé, se reporter à la section "Utilisation du batteur".
---	---	---

REMARQUE : Ne pas essayer d'installer plus d'un accessoire à la fois. Le hachoir fonctionnera avec soit la lame soit le batteur installé, pas avec les deux en même temps.

4		Mettre les ingrédients à hacher dans le bol de travail. Pour une consistance uniforme des ingrédients hachés, couper les fruits, les légumes et la viande en morceaux de 2,5 cm.
---	--	--

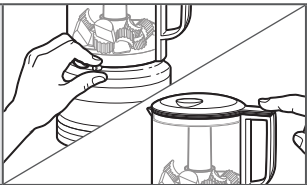
IMPORTANT : Ne pas hacher de grains de café ni d'épices dures comme de la noix de muscade, car ils pourraient endommager le hachoir.

5		Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle face à l'utilisateur. Faire tourner la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Un clic retentit lorsque le couvercle est verrouillé correctement.
---	---	---

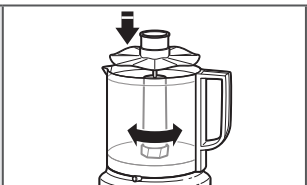
REMARQUE : Le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés en position pour que le hachoir fonctionne.



UTILISATION DU HACHOIR

- | | |
|--|---|
| <p>6</p>  | <p>Faire glisser le sélecteur Hachoir/Purée sur le réglage de son choix. Appuyer sur le bouton IMPULSION/MARCHE pour démarrer le hachoir.</p> |
| <p>7</p>  | <p>Pour un hachage grossier, utiliser un mouvement par impulsions en appuyant sur et en relâchant rapidement le bouton IMPULSION/MARCHE de manière répétée jusqu'à l'obtention des résultats désirés.</p> |

UTILISATION DU BATTEUR

- | | |
|--|--|
| <p>1</p>  | <p>Installer le batteur (accessoire) sur l'adaptateur d'entraînement, puis le tourner et l'abaisser jusqu'à ce qu'il repose contre le fond du bol de travail.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Mettre les ingrédients à hacher dans le bol de travail.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle face à l'utilisateur. Faire tourner la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Un clic retentit lorsque le couvercle est verrouillé correctement.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Faire glisser le sélecteur Hachoir/Purée sur le réglage de son choix. Appuyer sur le bouton IMPULSION/MARCHE et le maintenir enfoncé pour démarrer le hachoir.</p> |

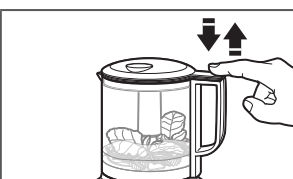
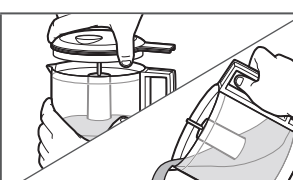




UTILISATION DU HACHOIR

UTILISATION DU GOULOT ET DU BEC VERSEUR

Le goulot permet d'ajouter facilement des ingrédients liquides pendant la préparation des sauces, mayonnaises, émulsions, vinaigrettes, etc. Utiliser le bec verseur pour un service simplifié.

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Mettre les ingrédients à hacher dans le bol de travail. |
| 2 |  | Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle face à l'utilisateur. Faire tourner la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Un clic retentit lorsque le couvercle est verrouillé correctement. |
| 3 |  | Appuyer sur et relâcher rapidement le bouton IMPULSION/MARCHE pour que les ingrédients soient entraînés dans le bol de travail. |
| 4 |  | Verser les liquides, par exemple l'huile, lentement à travers le goulot. Le liquide sera mixé efficacement et complètement avec les ingrédients qui seront comme centrifugés dans le bol de travail. |
| 5 |  | L'opération terminée, retirer le couvercle et la lame pour utiliser le bec verseur. |

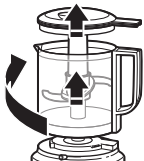
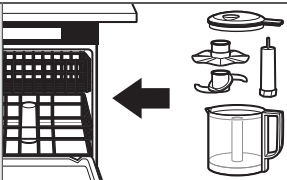
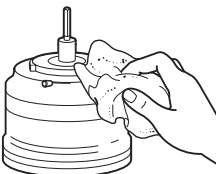
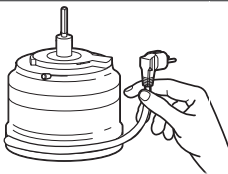
FRANÇAIS





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : Vérifier que le hachoir est bien débranché avant de démonter ou monter les pièces, et avant le nettoyage.

1		Retirer le bol de travail, le couvercle et les accessoires.
2		Le bol de travail, le couvercle, le batteur et la lame peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle ; sinon, laver toutes les pièces dans de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle. Rincer et essuyer.
3		Passer un chiffon humidifié sur le socle du hacheur. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas plonger le socle dans l'eau.
4		Enrouler le cordon dans le sens contraire des aiguilles d'une montre autour du socle pour ranger le hachoir.

REMARQUE : Pour ranger facilement le hachoir, toujours en remonter les pièces après les avoir nettoyées.

DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de panne du hachoir, contrôler les éléments suivants :

1. Le hachoir est-il branché ?
 2. Vérifier que le bol et le couvercle sont alignés correctement et verrouillés.
 3. Appuyer sur le bouton **IMPULSION/ MARCHE** en exerçant un mouvement de haut en bas rapide. Ne pas le maintenir enfoncé de manière continue.
 4. Débrancher le hachoir, puis le rebrancher à la prise murale.
 5. Le fusible du circuit alimentant le hachoir est-il en bon état de marche ? S'il y a un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
- Si le problème n'est pas dû à l'un des éléments susmentionnés, se reporter à la section "Garantie et service après-vente".
- Ne pas retourner le hachoir au magasin, car les magasins n'effectuent pas le service après-vente.





GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE HACHOIR KITCHENAID À USAGE DOMESTIQUE

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique: Pour le Modèle 5KFC0516: deux ans de garantie totale à partir de la date d'achat.	Les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les défauts imputables aux matériaux ou à la main d'œuvre. Le service doit être fourni par un centre technique agréé KitchenAid.	A. Les réparations lorsque le hachoir est utilisé pour des utilisations autres que la préparation d'aliments pour un usage domestique normal. B. Les dommages résultant d'accident, altérations, mauvaises utilisations ou abus, ou une installation/ un fonctionnement non conforme aux codes électriques locaux.

FRANÇAIS

KITCHENAID N'ASSUMERA AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE: toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Assistance téléphonique:  00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet:
www.KitchenAid.eu

©2019 Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à des modifications sans préavis.

