Downloaded from www.vandenborre.be

Chopper

User Manual

CHP6450W

FR

01M-8832803200-1617-01

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chers clients,

Merci d'avoir choisi les produits Beko. Nous espérons que ce produit, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possibles. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser ce produit, de lire attentivement ce manuel et tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour toute consultation future. Si vous confiez le produit à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de lui remettre également le manuel d'utilisation. Veillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont repris tout au long de ce manuel :

	Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.
	ATTENTION : Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.
	Ces substances sont supposées entrer en contact avec les aliments.
	N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
	Classe de protection contre les chocs électriques

Ce produit a été fabriqué dans des usines écologiques et modernes.

Conforme à la Directive DEEE.

Ne contient pas de PCB.

Fabriqué en P.R.C.

Downloaded from www.vandenborre.be

CONTENU

1 Sécurité et installation 4

1.1 Consignes générales de sécurité 4
1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets : 5
1.3 Conformité avec la directive LdSD : 6
1.4 Information sur l'emballage 6

2 Hachoir 7

2.1 Vue d'ensemble.....7
2.2 Données techniques 7

3 Idées de recettes 8

3.1 Idées de recettes : 8

4 Fonctionnement 8

4.1 Préparation..... 8
4.2 Hachage..... 8
4.3 Quantités maximales et temps d'utilisation 9

5 Informations 10

5.1 Nettoyage et entretien.....10
5.2 Rangement.....10
5.3 Manipulation et transport.....10

1 Sécurité et installation

Downloaded from www.vandenborre.be

Cette section contient les consignes de sécurité qui aident à se prémunir contre les risques de dommages corporels ou de dégâts matériels.
Le non-respect de ces consignes annule la garantie.

1.1 Consignes générales de sécurité

- Cet appareil est conçu selon les normes internationales de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances concernant l'appareil, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçues les consignes concernant l'utilisation sûre de l'appareil et assimilées les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, les lames ou l'appareil lui-même est endommagé. Contactez un service agréé.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, lorsque vous installez/retirez les accessoires ou avant de le nettoyer.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou pièces recommandées par le fabricant.
- N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Assurez-vous que votre source d'alimentation électrique soit conforme aux informations spécifiées sur la plaque signalétique de votre appareil.
- N'utilisez pas de cordon prolongateur avec l'appareil.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de l'alimentation.
- Débranchez l'appareil avant le nettoyage, le démontage ou le remplacement des accessoires et attendez qu'il soit à l'arrêt complet.
- Ne touchez jamais la prise électrique avec les mains humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil pour traiter des aliments chauds.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le socle en caoutchouc et le broc en verre.

Downloaded from www.vandenborre.be

1 Sécurité et installation

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ingrédients dans le bol.
- Retirez les os et les cailloux des aliments pour éviter d'endommager les lames et l'appareil.
- Cet appareil n'est pas adapté pour hacher des aliments secs ou durs qui endommageraient rapidement les lames.
- Pour éviter toute surchauffe, ne faites pas fonctionner l'appareil de manière continue pendant plus de 10 secondes. Laissez-le refroidir pendant 1 minute entre chaque utilisation de 10 secondes.
- Suivez toutes les instructions afin d'éviter des blessures dues à un mauvais usage de l'appareil.
- Lorsque vous videz le réservoir, de sérieuses blessures résultant d'un mauvais usage peuvent survenir pendant le nettoyage si vous attrapez les lames du hachoir à mains nues. Soyez prudent et tenez les lames du hachoir uniquement par la partie en plastique.
- Après le nettoyage; séchez l'appareil et tous ses composants avant de le brancher sur le secteur et d'y ajouter les accessoires.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne faites jamais fonctionner ou n'installez aucun composant de cet appareil au-dessus ou à proximité de surfaces chaudes.
- Si vous conservez le matériel d'emballage, tenez-le hors de la portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Downloaded from www.vandenborre.be

1.3 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

1.4 Information sur l'emballage

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

Downloaded from www.vandenborre.be

2 Hachoir

2.1 Vue d'ensemble

1. Bouton Marche/Arrêt
2. Bloc moteur
3. Couvercle intérieur
4. Section de placement latéral
5. Lame supérieure
6. Bol
7. Axe fixe
8. Lame inférieure
9. Pieds en caoutchouc antidérapant

2.2 Données techniques

Alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance : 450 W

Modifications relatives à la technique et à la conception réservées.

Les valeurs indiquées sur les inscriptions apposées sur votre appareil ou les autres documents fournis avec le produit sont des valeurs obtenues en conditions de laboratoire, conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions environnantes.

Downloaded from www.vinenborre.be

3 Idées de recettes

3.1 Idées de recettes :

Salsa

Ingrédients :

- 3 tomates épépinées
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 piment jalapeño épépiné
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
- ½ cuillère à café de sel

Préparation :

Épluchez l'oignon et mettez l'ail, le poivron et le piment dans le bol du hachoir et appuyez jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés grossièrement. Ajoutez progressivement les tomates, la coriandre et le sel et appuyez sur le bouton « Pulse » par intermittence pour mixer le tout.

4 Fonctionnement

Votre Mini-hachoir a été conçu pour traiter de petites quantités d'aliments et ne devrait pas être utilisé autrement.

Ne hachez pas de denrées trop dures tels que des grains de café, glaçons, noix de muscade, grains ou os. Retirez la tige des herbes, la coque des noix et les os, les tendons et le cartilage de la viande.

L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

4.1 Préparation

1. Retirez les emballages et autocollants avant de les jeter selon les lois en vigueur.
2. Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyez les éléments qui seront en contact avec les aliments (reportez-vous à la rubrique « Nettoyage et entretien »).
3. Coupez les aliments en petits morceaux avant d'utiliser l'appareil.

4.2 Hachage

ATTENTION : Évitez de toucher les lames avec vos mains nues.

1. Placez la lame supérieure (5) sur la lame inférieure (8), puis sur l'axe fixe (7) dans le bol (6).
2. Mettez les aliments que vous voulez préparer dans le bol (6).
3. Fixez le couvercle intérieur (3) sur le bol (6). Tournez le couvercle intérieur (3) vers la section de placement latéral (4) et fixez-le. Si vous ne le faites pas, le bloc moteur (2) ne pourra pas être fixé sur le couvercle intérieur (3) ce qui pourra empêcher le processus de hachage.
4. Montez le bloc moteur (2) sur le couvercle intérieur (3) du bol (5).
5. Branchez la prise de l'appareil à la prise murale.
6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et maintenez-le enfoncé (1).
   – L'appareil se met en marche.

Downloaded from www.vandenborre.be

4 Fonctionnement

Vous pouvez appuyez sur l'interrupteur de fonctionnement (1) de manière intermittente pour activer la fonction « PULSE » de l'appareil. La fonction « PULSE » peut vous permettre d'obtenir un meilleur hachage.

7. Relâchez le bouton Marche/Arrêt (1) lorsque vous avez terminé. Débranchez la prise de la prise murale.

N'utilisez pas l'appareil de manière continue pendant plus de 10 secondes.

Retirez ensuite le bloc moteur (2) et le couvercle intérieur (3). Enlevez soigneusement la lame supérieure (5) de la lame inférieure (8). Retirez les aliments du bol (6).

ATTENTION : Évitez de toucher la lame avec vos mains nues. Elle est très coupante.

4.3 Quantités maximales et temps d'utilisation

Reportez-vous au tableau pour consulter les temps d'utilisation et les quantités maximales.

Ingrédients	Quantité maximale	Temps de traitement
Viande (en dés)	100 - 150 g	10 - 20 pressions sur le bouton « PULSE »
Fromage (coupé en dés)	100 - 150 g	5 - 10 pressions sur le bouton « PULSE »
Oignons/ail (épluchés et coupés en 8 morceaux)	150 - 200 g	5 - 10 pressions sur le bouton « PULSE »
Tomates (coupées en 6 morceaux)	250 - 300 g	10 - 20 pressions sur le bouton « PULSE »
Fruits/légumes (épluchés et coupés en 8 morceaux)	250 - 300 g	5 - 15 pressions sur le bouton « PULSE »

Downloaded from www.vandenborre.be

5 Informations

5.1 Nettoyage et entretien

ATTENTION : N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyants abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION : Évitez de toucher la lame du hachoir avec vos mains nues. Elle est très coupante. Utilisez une brosse !

1. Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Laissez l'appareil refroidir totalement.
3. Utilisez un chiffon humide et nettoyez la partie externe du bloc moteur (2) avant de l'essuyer.
4. Le bol en verre (5), la lame du hachoir (4) et le couvercle intérieur (3) sont lavables au lave-vaisselle, dans la partie supérieure de la machine.
5. Avant de ranger la lame supérieure (5) et la lame inférieure (8), les nettoyer et les sécher.

ATTENTION : N'immergez jamais le bloc moteur (2) ou le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides et ne les rincez jamais sous l'eau non plus.

Avant d'utiliser l'appareil après le nettoyage, séchez soigneusement tous ses éléments à l'aide d'une serviette douce.

5.2 Rangement

1. Veuillez conserver soigneusement votre appareil si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée.
2. Veillez également à ce qu'il soit débranché et entièrement sec.
3. Évitez d'entourer le câble d'alimentation autour de l'appareil.
4. Conservez-le dans un endroit frais et sec.
5. Assurez-vous de tenir l'appareil hors de portée des enfants.

5.3 Manipulation et transport

- Pendant la manipulation et le transport, portez toujours l'appareil dans son emballage d'origine. L'emballage de l'appareil le protège des dommages physiques.
- Ne placez pas de charge lourde sur l'appareil ou sur l'emballage. Cela pourrait l'endommager.
- Toute chute de l'appareil peut le rendre non opérationnel ou l'endommager de façon permanente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be