



MARQUE: **KITCHENAID**
REFERENCE: **5KFC3516EER**
CODIC: **4414810**



NOTICE
↓

5KFC3516



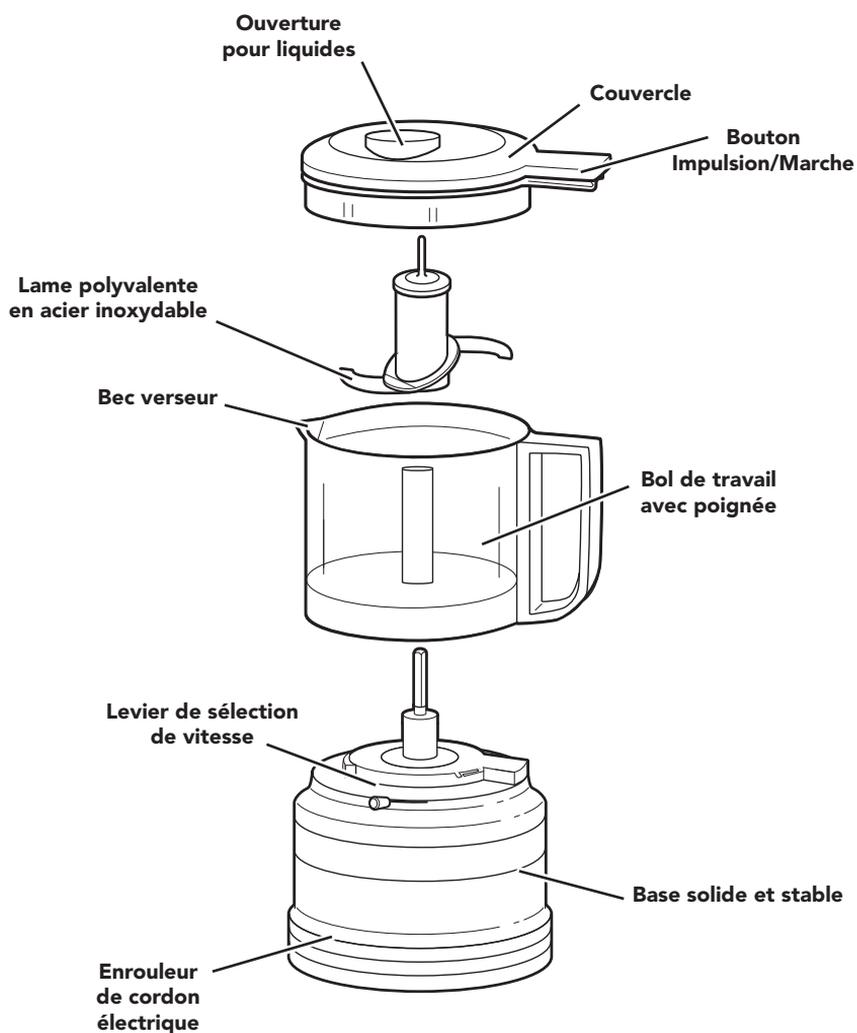
KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS	34
Pièces et accessoires	34
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR	35
Consignes de sécurité importantes	35
Alimentation	38
Traitement des déchets d'équipements électriques	38
UTILISATION DU HACHOIR	39
Tableau de recommandations pour hacher/réduire en purée	39
Installation du mini robot ménager en vue de son utilisation	40
Démontage du Hachoir	41
Assemblage et fonctionnement du Hachoir	42
Utilisation de l'ouverture pour liquides et du bec verseur	43
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	44
DÉPANNAGE	45
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	46

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le Hachoir dans l'eau ou dans tout autre liquide.
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.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

4. Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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. 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.
7. Débrancher la prise lorsque l'on ne l'utilise pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
13. Garder les mains et les ustensiles à distance des lames en mouvement pendant le fonctionnement du hachoir pour réduire le risque de blessures graves aux personnes ou de dommages au hachoir. Un racloir peut être utilisé, mais il doit uniquement l'être lorsque le hachoir n'est pas en fonctionnement.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

14. Faire attention lorsque l'on manipule les lames coupantes, l'on vide le pot et pendant le nettoyage.
15. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur le socle sans avoir installé correctement le bol au préalable.
16. Vérifier que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
17. Ne pas essayer d'inhiber le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. 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.
19. Se reporter à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés
 - dans les cuisines de fermes
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel
 - dans les cuisines de gîtes.
21. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le Hachoir, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

ALIMENTATION

Tension : 220-240 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz

Puissance : 240 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.



- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DE RECOMMANDATIONS POUR HACHER/RÉDUIRE EN PURÉE

Le Hachoir peut hacher des fruits et des légumes crus ou des noix, émincer du persil, de la ciboulette ou de l'ail et ainsi préparer facilement vos recettes préférées. Réduisez des fruits ou des légumes cuits en purée pour préparer des repas pour bébé ou des bases de soupes ou de sauces. Vous pouvez également préparer de la chapelure ou hacher de la viande crue. Servez-vous de l'ouverture pour liquides et du bec verseur pour préparer facilement de la mayonnaise ou des vinaigrettes.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, coupez les gros aliments en dés d'environ 2,5 cm avant de les mixer. Cette étape permet également de préparer une plus grande quantité d'ingrédients à la fois.

IMPORTANT : ne mixez pas de grains de café ou des épices dures, notamment des noix de muscade, car cela pourrait endommager le Hachoir.

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Coupés en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	1 ou 2
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Coupés en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 500 g (2.5 tasses)	2
LIQUIDES/ÉMULSIONS (MAYONNAISE OU VINAIGRETTE PAR EXEMPLE)	Placez les ingrédients secs ou les ingrédients liquides plus épais dans le bol puis servez-vous de l'ouverture pour liquides pour ajouter les huiles ou les liquides nécessaires à la préparation.	Jusqu'à 350 ml (1.5 tasses)	2

UTILISATION DU HACHOIR

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
VIANDE	Pour de meilleurs résultats, la viande doit être crue et coupée en morceaux de 2,5 cm.	Jusqu'à 227 g (½ pound) à la fois	1 ou 2
HERBES ET ÉPICES	Ajoutez les herbes et les épices telles quelles, aucune préparation n'est requise.	Jusqu'à 150 g (3 tasses)	1
PAIN, COOKIES OU BISCUITS	Avant de mixer le pain, les cookies ou les biscuits, cassez-les en morceaux afin qu'ils rentrent dans le bol.	Jusqu'à 300 g (3 tasses)	1
NOIX	Ajoutez les noix telles quelles, aucune préparation n'est requise.	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	2

CONSEIL : Utilisez le mode Impulsion pour une meilleure consistance ou pour hacher grossièrement vos ingrédients.

INSTALLATION DU HACHOIR EN VUE DE SON UTILISATION

AVERTISSEMENT

Risque de coupure
Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des coupures.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le Hachoir pour la première fois, nettoyez le bol, le couvercle et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Tous trois peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le Hachoir après l'avoir nettoyé.

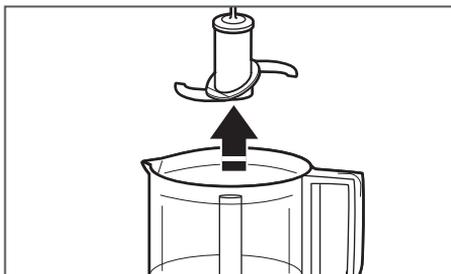
UTILISATION DU HACHOIR

DÉMONTAGE DU HACHOIR

Suivez les instructions ci-dessous pour démonter le Hachoir afin de le nettoyer et de retirer les ingrédients du bol de travail.



- 1** Assurez-vous que le Hachoir est débranché. Tenez le couvercle comme illustré, puis faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez ensuite le couvercle du bol de travail.



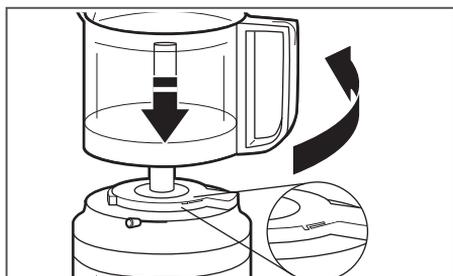
- 2** Relever tout droit la lame vers le haut pour la retirer du bol de travail.



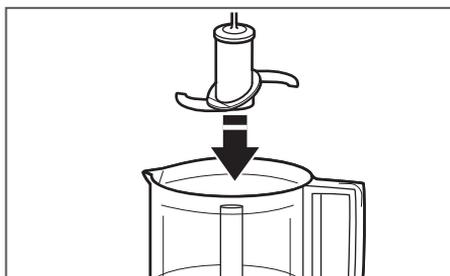
- 3** Maintenez la base en place d'une seule main. Utilisez votre autre main pour faire pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller et le retirer de la base.

UTILISATION DU HACHOIR

ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU MINI ROBOT MÉNAGER



- 1** Assurez-vous que le Hachoir est débranché. Positionnez la poignée du bol vers l'avant de la base. Tournez la poignée à 90 ° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Lorsqu'elle est correctement montée, la poignée est orientée vers la droite.



- 2** Fixer la lame sur l'arbre au centre du bol de travail, faire pivoter et appuyer jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur le fond du bol.



- 3** Placez les ingrédients à hacher dans le bol. Pour assurer une consistance uniforme aux aliments préparés, coupez les fruits, les légumes et la viande en morceaux de 2,5 cm.

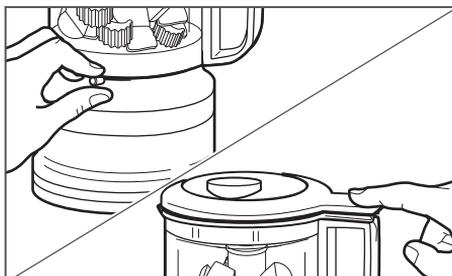


- 4** Placez le couvercle sur le bol de travail avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Vous entendrez un clic lorsque le couvercle se verrouille correctement. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

IMPORTANT : ne mixez pas de grains de café ou des épices dures, notamment des noix de muscade, car cela pourrait endommager le Hachoir.

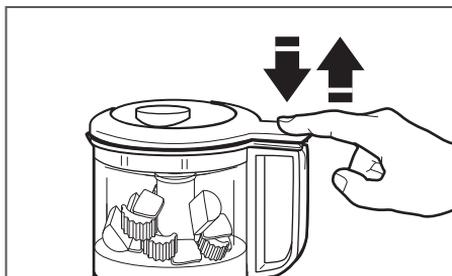
REMARQUE : le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés pour que le Hachoir fonctionne.

UTILISATION DU HACHOIR



5

Poussez le levier de sélection vers la vitesse souhaitée. Appuyez sur le bouton **IMPULSION/MARCHE** pour mettre le Hachoir en marche. Ne hachez pas d'aliments pendant plus de 30 secondes consécutives, faites une pause en deux utilisations.



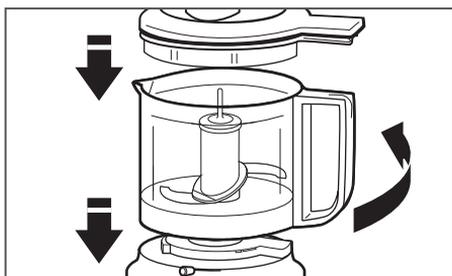
6

Pour hacher grossièrement vos ingrédients, pressez et relâchez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** jusqu'à obtention du résultat souhaité.

FRANÇAIS

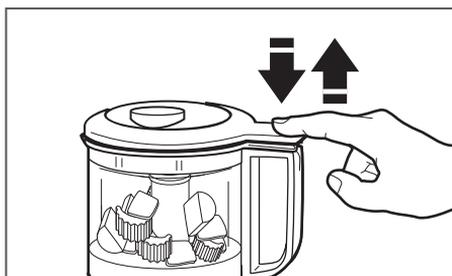
UTILISATION DE L'OUVERTURE POUR LIQUIDES ET DU BEC VERSEUR

Utilisez l'ouverture pour liquides pour ajouter facilement les ingrédients liquides pendant que vous mixez les aliments afin de préparer des vinaigrettes, des mayonnaises, des émulsions, des sauces, etc. Utilisez le bec verseur pour faciliter le service.



1

Placez le couvercle sur le bol avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



2

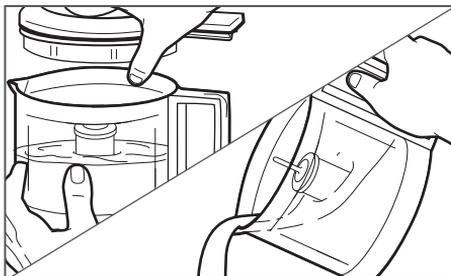
Poussez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** vers le haut et vers le bas pour mettre en mouvement les ingrédients dans le bol.

UTILISATION DU HACHOIR



3

Versez lentement les liquides comme l'huile dans l'ouverture pour liquides. Le liquide se mélange de manière efficace et homogène aux ingrédients soumis à l'effet de tourbillon dans le bol.



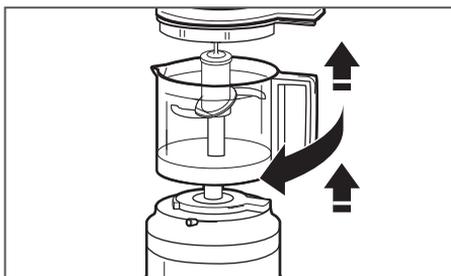
4

Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle pour utiliser le bec verseur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

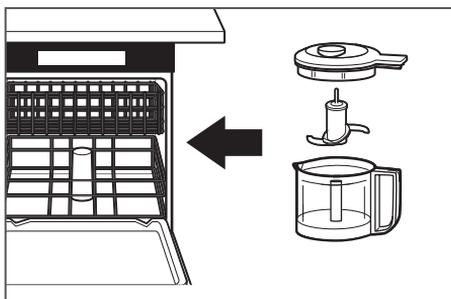
Risque de coupure
Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.



1

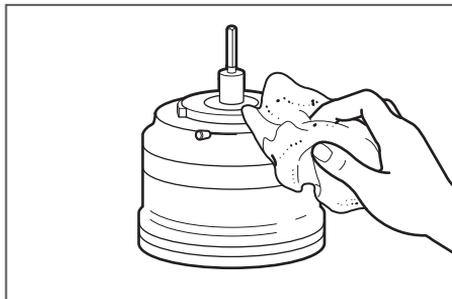
Débranchez le Hachoir. Retirez le bol, le couvercle et la lame.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



2

Le bol de travail, le couvercle, l'anneau du couvercle et la lame peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez également laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.



3

Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents corrosifs. Ne plongez jamais la base dans l'eau.

CONSEIL : pour faciliter le rangement de l'appareil, enroulez le cordon autour de la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le Hachoir après l'avoir nettoyé.

DÉPANNAGE

Si votre mini robot ménager fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

1. Le Hachoir est-il branché ?
2. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés.
3. Poussez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** vers le haut et vers le bas. Ne le maintenez pas vers le bas en continu.
4. Débranchez le Hachoir puis rebranchez-le à la prise de courant.
5. Le fusible du circuit électrique du Hachoir fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

Ne retournez pas le Hachoir au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU MINI ROBOT MÉNAGER KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KFC3516 Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du mini robot ménager pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME 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

©2018 Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.