



PADERNO^{TM/CM}

Manuel de l'utilisateur HACHOIR CULINAIRE DE 3 TASSES

N° de modèle HCH013

N° d'article 043-5259-4



PADERNO

PADERNO

N° d'article 043-5259-4

Le hachoir culinaire de 3 tasses de Paderno^{MC} est à la fois petit et puissant et peut accomplir une variété de tâches de préparation d'aliments avec facilité. Le puissant moteur et la lame à vortex coupent même les morceaux de nourriture les plus tenaces. De multiples réglages pour hacher vous permettent de contrôler facilement la consistance de vos résultats – d'une salsa avec de gros morceaux à une fine purée pour un pesto crémeux! Ce modèle compact et léger est parfait pour un usage quotidien.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Information technique	6
Utilisation du hachoir culinaire	8
Nettoyage et entretien	11
Notre garantie	12

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Cet appareil doit être utilisé uniquement par un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de la portée des enfants.
3. NE plongez PAS le moteur dans un liquide. N'utilisez PAS l'appareil dans une salle de bains, près de l'eau ou en plein air.
4. N'ouvrez PAS l'appareil avant que les lames aient cessé de tourner.
5. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames.
6. Le moteur ne démarrera pas si l'appareil n'a pas été assemblé correctement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité – N'essayez PAS de la contourner.
7. Débranchez l'appareil avant le démontage ou le nettoyage.
8. Placez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne pende pas et qu'on ne puisse pas trébucher ou le tirer.
9. NE laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
10. NE remplissez PAS l'appareil d'aliments plus chauds que vous pouvez manipuler aisément. La température doit être inférieure à 40 °C (104 °F).
11. NE tentez PAS de broyer de la glace, soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames.
12. NE faites PAS fonctionner l'appareil pendant plus de 1 minute à la fois. Laissez refroidir l'appareil pendant une minute avant de l'utiliser de nouveau.
13. N'utilisez PAS d'accessoires qui ne sont pas fournis par le fabricant.
14. N'utilisez PAS l'appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
15. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation loin des plaques chauffantes, des cuisinières et des brûleurs.
16. Ne faites PAS fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou fait défaut. Seule une personne autorisée peut réparer ou ouvrir l'appareil. Reportez-vous à la section « Notre garantie », qui porte sur la garantie de l'article, avant de retourner l'appareil au point de vente.
17. N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Ne jamais faire réparer ou ouvrir

l'appareil par une personne non qualifiée. Vous reporter à la section « Notre garantie » pour en savoir plus sur la garantie sur cet article et avant de retourner l'appareil au point de vente.

18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que quelqu'un ne les surveille ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent PAS avec l'appareil.
19. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires. Évitez de toucher aux pièces mobiles. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
20. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le bol et nettoyez l'appareil.
21. NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

22. Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans d'abord fixer cette dernière correctement en place.
23. Assurez-vous que le couvercle est fermement verrouillé avant de mettre l'appareil en fonction.
24. NE tentez PAS de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
25. Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame de coupe lorsque vous hachez des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au hachoir. Vous pouvez vous servir d'une spatule, mais seulement lorsque le hachoir est hors fonction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET ARTICLE EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Information technique

Fiche polarisée

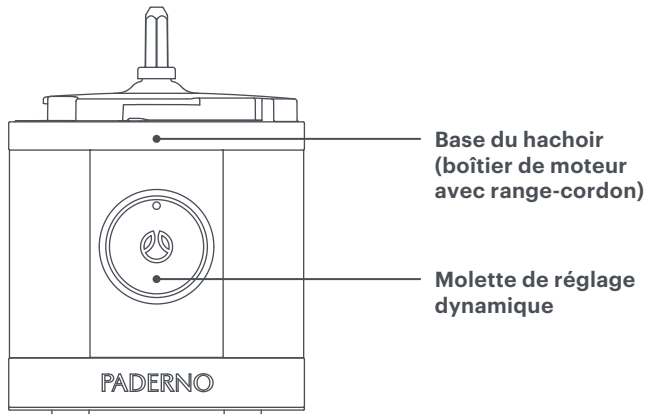
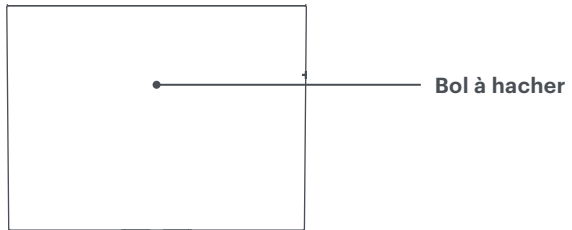
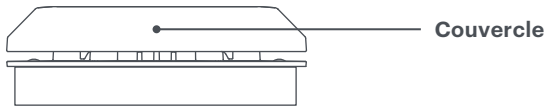
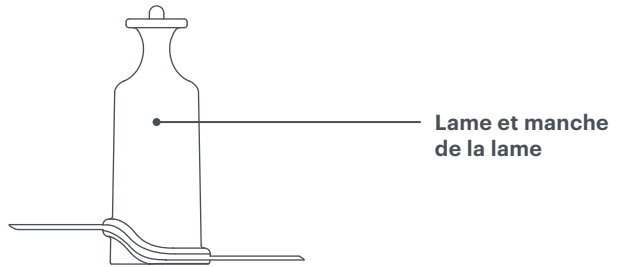
Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. NE tentez PAS de modifier la fiche.

Exigence de conformité à la norme UL982

La conformité à la norme UL982 a été vérifiée à l'aide du processus suivant :

1 œuf + 100 g sucre à glacer + 120 g sucre d'orge

Utilisation : 3 cycles de marche pendant 15 secondes et d'arrêt pendant 1 minute.



Utilisation du hachoir culinaire

Exécutez une variété de tâches de préparation d'aliments sans effort grâce au hachoir culinaire de 3 tasses Paderno^{MC}.

Avant la première utilisation

Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien de ce manuel. Nettoyez l'appareil et les accessoires à fond avant la première utilisation.

Attention! Pour les risques d'électrocution, ne plongez PAS la base du hachoir dans l'eau ou d'autres liquides. Attention! Les lames sont très tranchantes.

Marche à suivre

1. Placez la base du hachoir sur une surface plane et sèche, comme un comptoir de cuisine. Positionnez le bol à hacher sur la base du hachoir, puis tournez le bol à hacher jusqu'à ce que le dispositif de connexion se verrouille à la base. Le moteur du hachoir ne fonctionnera pas si le bol à hacher n'est pas correctement verrouillé en place.
2. Placez le manche de la lame dans le bol à hacher et tournez-le fermement pour le fixer en place.
3. Placez les aliments ou les liquides dans le bol à hacher.
 - a) NE remplissez PAS le bol à hacher au-dessus de la ligne de remplissage maximum.
 - b) Ne hachez PAS de grandes quantités en lots – vous aurez besoin d'un plus grand hachoir si vous devez hacher de grandes quantités.
 - c) NE hachez PAS les aliments durs – c.-à-d. que vous ne pouvez couper facilement avec un couteau de cuisine.
4. Placez le couvercle sur le bol à hacher et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller. Verrouiller le couvercle correctement alignera l'actionneur verrouillable et le dispositif de verrouillage du bol à hacher, permettant ainsi au moteur de fonctionner.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.
6. Tournez la molette de réglage dynamique à gauche (vitesse minimale 1) ou à droite (vitesse maximale 2) pour choisir votre vitesse souhaitée, et enfoncez ensuite l'anneau chromé sur le couvercle pendant le hachage des aliments. Remarque : Lors du hachage d'aliments, surveillez le hachage en tout temps afin d'éviter de trop hacher. NE faites PAS fonctionner l'appareil pendant plus de 1 minute à la fois.
7. Lorsque vous avez atteint votre résultat désiré, relâchez l'anneau chromé sur le couvercle pour arrêter le moteur et arrêter le hachage.

Après utilisation de l'appareil

- 1.** Débranchez l'appareil.
- 2.** Retirez le bol à hacher de la base du hachoir.
- 3.** Ouvrez le couvercle.
- 4.** Mettez un doigt sur le dessus du manche de la lame pour l'empêcher de se détacher.
- 5.** Videz le bol du contenu haché.
- 6.** Avant de retirer le contenu haché, vous pouvez aussi tenir la partie en plastique du manche de la lame et la soulever à l'extérieur du bol.

N° d'article 043-5259-4

Consignes pour hacher

- Coupez vos ingrédients en petits morceaux avant le hachage.
- Le chocolat, les noix et le fromage seront plus faciles à hacher s'ils sont réfrigérés d'abord.

Pour de meilleurs résultats, suivez les directives décrites ci-dessous :

Aliments	Quantité maximale	Temps d'utilisation approx. (secondes)	Préparation
Fruits	300 g (10 1/2 oz)	15 à 20	Pelés, coupés en morceaux de 2 cm (3/4 po).
Tomates	300 g (10 1/2 oz)	15 à 20	Coupées en morceaux de 4 cm (1 ½ po).
Fromage	150 g (5 1/4 oz)	5 à 10	Coupé en morceaux de 2 cm.
Viande (crue ou cuite)	300 g (10 1/2 oz)	20	Coupé en morceaux de 2 cm (3/4 po). Coupées en morceaux de 4 cm (1 ½ po). La viande crue prendra légèrement plus de temps à hacher que la viande cuite.
Noix	300 g (10 1/2 oz)	20	Utilisez des noix coupées en deux ou hachées. Raclez les bords du bol pour assurer un hachage uniforme.
Oignons et ail	300 g (10 1/2 oz)	20	Pelés, coupés en quarts.
Persil	100 g (3 1/2 oz)	10	Afin d'obtenir de bons résultats, il est essentiel que le bol et le persil soient complètement secs. Retirez toutes les tiges.
Sucre	500 g (1 lb 1 1/2 oz)	5	Conservez le sucre complètement au sec.

Nettoyage et entretien

Entretien

1. Débranchez l'appareil avant le démontage ou le nettoyage.
2. Retirez le couvercle du bol à hacher.
3. Tenez la partie en plastique de la lame et soulevez-la à l'extérieur du bol à hacher.
4. Manipulez seulement le plastique – NE touchez PAS aux pièces en métal.
5. Lavez à la main le bol à hacher, le couvercle et la lame dans de l'eau tiède savonneuse.
ATTENTION! Les lames sont très tranchantes. Vous pouvez également laver le bol à hacher, le couvercle et la lame au lave-vaisselle.*
6. Rincez et séchez-les complètement avant l'utilisation.
7. Nettoyez l'intérieur de la lame avec un cure-dents.
8. NE plongez PAS la base du hachoir dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Essuyez-la avec un chiffon humide.
9. N'utilisez PAS d'agents ni de solvants de nettoyage nocifs ou abrasifs.

10. Rangez l'appareil à l'abri des rayons du soleil, et, si possible, des luminaires fluorescents.

*Si les pièces de l'appareil sont lavées au lave-vaisselle, l'environnement rude à l'intérieur du lave-vaisselle aura une incidence sur les finis des surfaces. Les dommages devraient être esthétiques seulement et ne devraient pas avoir une incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

NE faites PAS fonctionner un appareil après qu'il a fait défaut ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Seule une personne autorisée peut réparer ou ouvrir l'appareil. Reportez-vous à la section « Notre garantie », qui porte sur la garantie de l'article, avant de retourner l'appareil au point de vente.

Élimination de l'appareil

NE jetez PAS cet article avec les déchets ménagers. Plusieurs parties de cet article sont recyclables. Éliminez-les conformément aux exigences de votre municipalité.

Notre garantie

Si vous éprouvez des problèmes avec votre hachoir de 3 tasses Paderno^{MC}, veuillez vous reporter aux modalités de la garantie ci-dessous pour déterminer les mesures correctives à prendre.

Garantie limitée de 2 ans

Padinox Inc. (« Paderno ») alimente votre passion pour la cuisine depuis 1979. Cette marque canadienne emblématique vous offre une durabilité et un rendement exceptionnels, afin que vous puissiez vous concentrer sur les choses importantes, comme ce que vous préparerez ensuite.

C'est pourquoi nous garantissons tous nos articles! À compter de la date d'achat, Paderno garantit pour une période de 2 ans que votre appareil de cuisine est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est offerte uniquement sur les appareils Paderno vendus et utilisés au Canada. La garantie de Paderno couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Paderno.

La garantie ne s'applique pas aux appareils Paderno qui ont été utilisés à des fins commerciales ou non ménagères. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si

des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles offertes par Paderno sont utilisées. Vous pouvez aussi obtenir du service après l'expiration de la garantie pour un coût supplémentaire.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

PERSONNES-RESSOURCES

Si vous avez des problèmes avec l'article pendant la période de garantie, veuillez visiter notre site Web à l'adresse **www.Paderno.com** ou communiquer avec nous au : **1 800 263-9768** ou par courriel à **customer.service@padinox.ca**

Padinox Inc. Toronto, Canada M4P 2V8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation, veuillez donc le conserver en lieu sûr. Nous vous recommandons d'enregistrer votre article sur notre site Web : **<https://www.paderno.com/pages/product-registration>**

Bien que nous l'apprécions grandement, l'enregistrement de l'article n'est pas requis pour activer la garantie, et l'enregistrement n'élimine pas le besoin de la preuve d'achat originale.



Cuisinez pour la vie.

Les articles PADERNO^{MC}, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et garantis.

Consultez notre site Web à l'adresse paderno.com pour en apprendre plus et enregistrer votre article.

Pour les questions et préoccupations, veuillez communiquer avec :
Customer.service@padinox.ca
1 800 263-9768