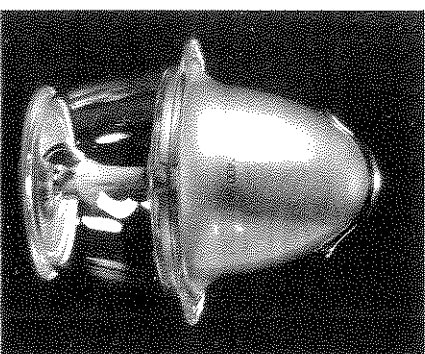


Mini chopper
CH 1450



Proficiat, u kocht zonet een fantastische hakmolen, een betrouwbaar en kwalitatief product uit het FRITTEL Quality gamma.

Lees en bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig vooraleer u de hakmolen in gebruik neemt !

* * * * *

Félicitations, vous venez d'acheter un hachoir fantastique, un produit fiable et qualitatif de la gamme FRITTEL Quality.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le hachoir et conservez-le soigneusement !

* * * * *

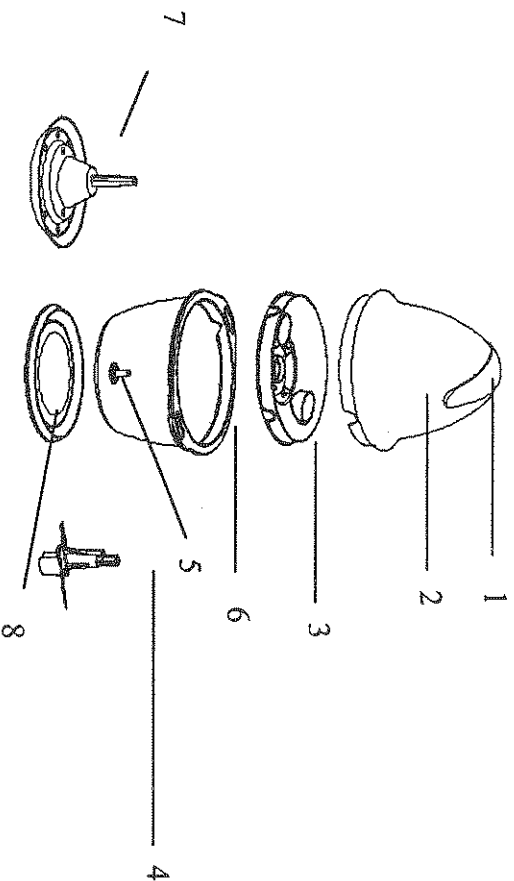
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses fantastischen Zerkleinerers, einem zuverlässigen und qualitativ hochwertiges Produkt aus dem FRITTEL Quality-Sortiment.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf !

Voor inlichtingen / Pour tout renseignement / Für nähere Auskünfte

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 ; B - 3500 Hasselt
Tel 011/22.21.71
Fax 011/22.97.90
E-mail : info@vanratingen.com
Website : www.vanratingen.com

1008/ 000207



- 1 Drukschakelaar
- 2 Motorgedeelte
- 3 Tussendeckel
- 4 Universeel hakmes
- 5 Vaste as
- 6 Glazen kom
- 7 Klopperschijf
- 8 Antislip matje

- 1 Interrupteur
- 2 Bloc moteur
- 3 Couverture intermédiaire
- 4 Couteau hachoir
- 5 Axe fixe
- 6 Bol en verre
- 7 Disque batteur
- 8 Tapis antidérapant

- 1 Druckschalter
- 2 Motorteil
- 3 Zwischendeckel
- 4 Hackmesser
- 5 Feste Achse
- 6 Glasschale
- 7 Zerkleinerungsscheibe
- 8 Antislipmatte



GERBUKSAANWIJZING

Veiligheidsvoorschriften

- Hakmolen alleen gebruiken met 230 Volt wisselstroom, NOOIT met de handen aan het mes komen !!!
- Het apparaat steeds op een vaste ondergrond plaatsen.
- Het motorgedeelte, het elektrisch snoer en de stekker NOOIT in of onder water dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek.
- Kinderen zijn zich niet altijd bewust van de gevaren die het gebruik van elektrische apparaten met zich mee kunnen brengen. Laat kinderen NOOIT met de hakmolen werken.
- De hakmolen uitschakelen en de stekker uittrekken :
 - o na gebruik of wanneer 't toestel NIET in gebruik is.
 - o indien de hakmolen NIET goed functioneert.
 - o bij reiniging van het toestel.
- NOOIT aan het elektrisch snoer zelf trekken om het uit te trekken. Gebruik de stekker.
- Reparaties mogen alleen door een erkende vakman of door een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.
- Het toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet langer dan 10 minuten continu werken.
- Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen dit toestel niet gebruiken.

Algemeen gebruik

- Om een beter resultaat te bekomen, gebruik de "interval" functie van de drukschakelaar (pulsierend drukken).
- Indien de ingrediënten tegen de wand van de glazen kom kleven, maak ze dan los met een spatel en gebruik de "interval" functie.
- NOOIT de hakmolen leeg aanzetten.
- Nadat het hakmes of de klopper zijn verwijderd, kunt u de glazen kom in een microgolfoven gebruiken.

Gebruik van de hakmolen met het hakmes

- Plaats het hakmes op de vaste as in het midden van de kom; voeg de ingrediënten toe; plaats het tussendeckel op de glazen kom; plaats het motorgedeelte op de kom over de voorziene openingen en druk op de aan / uitschakelaar.

Enkele richtlijnen

INGREDIENTEN	MAX. HOEVEELHEDEN	HAKTIJD
Ui, knofloof (in 8 delen)	150 – 200 gr	5 – 10 x pulsen
Soep	200 – 300 gr	10 seconden
Peterselie	40 – 50 gr	10 x pulsen
Rauw vlees (zonder vet)	100 – 150 gr	10 x pulsen
Kaas	100 – 150 gr	5 – 10 x pulsen
Noten	100 – 200 gr	5 – 10 x pulsen
Fruit	250 – 300 gr	5 – 10 x pulsen
Babyvoeding	250 – 300 gr	5 – 10 x pulsen

Voor een goede werking van de hakmolen mag de max. aanbevolen hoeveelheid **NOOIT** overschreden worden.

Gebruik van de hakmolen met de klopperschijf

- Plaats de klopperschijf op de vaste as in het midden van de glazen kom en voeg de ingrediënten toe.
- Plaats het tussendeksel op de glazen kom.
- Plaats het motorgedeelte op de glazen kom over de voorziene openingen en druk op de aan/uitschakelaar.

Toepassingen

- **Slagroom:** Op een zeer eenvoudige manier kunt u heerlijke slagroom maken door 200 cl room in de glazen kom te gieten samen met 50 gr fijne suiker. Op constante snelheid laten draaien gedurende 10 seconden.
- **Mayonaise:** voeg eierdooiers, wat mosterd en olie toe. Kloppen, klaar.

Voor een goede werking van de hakmolen mag de max. aanbevolen hoeveelheid **NOOIT** overschreden worden.

Onderhoud en reiniging van de hakmolen en toebehoren

Motorgedeelte

Het motorgedeelte **NOOIT** in of onder water dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek.

Toebehoren

De glazen kom, het hakmes, de klopperschijf en het tussendeksel kunnen in de vaatwasser of in een zeepeopje gereinigd worden.

Garantie bepalingen

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum.

Duur van de garantie: 2 jaar.

- De waarborg dekt het vervangen van de motorblok die door onze technische diensten als defect beschouwd wordt. De accessoires vallen niet onder de waarborg, zijnde : tussendeksel, universeel hakmes, vaste as, glazen kom, klopperschijf en antislip matje.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.

De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :

- bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

Voor inlichtingen

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 ; B - 3500 Hasselt
Tel 011/22.21.71
Fax 011/22.97.90
E-mail : info@vanratingen.com
Website : www.vanratingen.com

MODE D'EMPLOI

Consignes de sécurité

- N'utilisez le hachoir qu'avec du courant alternatif 230 Volt.
- NE touchez JAMAIS le couteau avec les mains !!!
- Posez toujours l'appareil sur un support stable.
- NE plongez JAMAIS le bloc moteur, le cordon électrique ou la prise dans l'eau. Lavez-les uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les enfants ne sont pas toujours conscients des dangers liés aux appareils électriques. Ne laissez JAMAIS des enfants utiliser un hachoir.
- Coupez TOUJOURS le hachoir et retirez la prise :
 - o après chaque utilisation et quand vous ne l'utilisez pas.
 - o en cas de mauvais fonctionnement.
 - o pour le nettoyer.
- NE tirez JAMAIS sur le cordon électrique pour débrancher la machine. Utilisez la fiche.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréés.
- L'appareil est destiné à un usage domestique et ne peut fonctionner plus de 10 minutes sans interruption.
- Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser ce hachoir électrique.

Utilisation générale

- Pour un résultat encore meilleur, utilisez la fonction "impulse" de l'interrupteur (actionner par petites impulsions).
- Si les ingrédients adhèrent à la paroi du bol en verre, enlevez-les à l'aide d'une palette spéciale et utilisez la fonction "impulse".
- Vous pourrez utiliser le bol en verre au four à micro-ondes après avoir enlevé le couteau hachoir.
- Ne jamais mettre en marche le hachoir quand il est vide.

Utilisation du hachoir avec le couteau hachoir

- Placez le couteau sur l'axe fixe au milieu du bol, introduisez les ingrédients, placez le couvercle intermédiaire sur le bol en verre, placez le bloc moteur sur le bol dans les ouvertures prévues et poussez sur l'interrupteur de mise en marche.

Quelques recommandations.

INGREDIENTS	QUANTITES MAX.	TEMPS NECESSAIRE
Oignon, ail (en 8 morceaux)	150 – 200 gr	5 – 10 x impulsions
Potage	200 – 300 gr	10 secondes
Persil	40 – 50 gr	10 x impulsions
Viande crue (sans graisse)	100 – 150 gr	10 x impulsions
Fromage	100 – 150 gr	5 – 10 x impulsions
Noix	100 – 200 gr	5 – 10 x impulsions
Fruits	250 – 300 gr	5 – 10 x impulsions
Aliments pour bébés	250 – 300 gr	5 – 10 x impulsions

Pour garantir un bon fonctionnement, nous vous recommandons de ne JAMAIS dépasser les quantités conseillées.

Utilisation du hachoir avec le fouet

- Placez le disque sur l'axe fixe au milieu du bol en verre, ajoutez les ingrédients, déposez le couvercle intermédiaire sur le bol en verre.
- Placez le bloc moteur sur le bol dans les ouvertures prévues à cet effet et poussez sur l'interrupteur de mise en marche.

Applications

- **Crème fraîche :** Vous pouvez préparer très simplement une délicieuse crème fraîche en mélangeant dans le bol 200 cl de crème à 50 gr de sucre fin. Laissez tourner pendant 10 secondes à vitesse constante.
- **Mayonnaise :** introduisez les jaunes d'œufs, un peu de moutarde et de l'huile. Mélangez, c'est prêt!

Pour garantir le bon fonctionnement du hachoir ne dépassez JAMAIS les quantités maximales conseillées.

Entretien et nettoyage

Bloc moteur

- Ne plongez JAMAIS le bloc moteur dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Accessoires

Le bol en verre, le couteau, le disque fouet et le couvercle intermédiaire sont prévus pour le lave-vaisselle. Vous pouvez également utiliser de l'eau savonneuse.

Conditions de garantie

La garantie prend cours à la date d'achat.

Durée de la garantie: 2 ans.

- La garantie couvre le remplacement du bloc-moteur reconnues défectueuses par notre service technique. Les accessoires, qui ne sont pas couvertes par la garantie sont : couvercle intermédiaire, couteau hachoir, axe fixe, bol en verre, disque batteur et tapis antidérapant.
- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont toujours à charge de l'acheteur tant pour l'envoi que pour l'enlèvement.

La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- branchement incorrect, par exemple trop haute tension électrique.
- en cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- en cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- en cas de réparation ou modification réalisées par un tiers non agréé.
- en cas de disparition et / ou modification des numéros d'identification.

Pour tout renseignement

NV J. van RATINGEN

Stadsheide 11 ; B - 3500 Hasselt

Tel 011/22.21.71

Fax 011/22.97.90

E-mail : info@vanratingen.com

Website : www.vanratingen.com



GEBRAUCHSANWEISUNG

Sicherheitsvorschriften

- Den Zerkleinerer ausschließlich mit 230 Volt Wechselstrom benutzen.
 - NIEMALS das Messer mit den Händen berühren !!!
 - Das Gerät immer auf einen festen Untergrund stellen.
 - Motorteil, Elektrokabel und Stecker NIEMALS ins Wasser tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchtem Tuch.
 - Kinder sind sich nicht immer all den Gefahren bewusst, die der Umgang mit elektrischen Geräten mit sich bringt. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Zerkleinerer arbeiten.
 - Den Zerkleinerer IMMER ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen z.B. :
 - o nach erfolgter Benutzung oder falls das Gerät nicht mehr benutzt wird.
 - o oder bei mangelhafter Funktion.
 - o und während der Reinigung.
 - Netzstecker immer am Stecker und NIEMALS am Elektrokabel aus der Steckdose ziehen.
 - Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Fachkräften oder Reparaturdiensten durchgeführt werden.
 - Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt bestimmt und darf nicht länger als 10 Minuten durchgehend eingeschaltet sein.
 - Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diesen Zerkleinerer nicht benutzen.
- Allgemein
- Für ein besseres Hackergebnis benutzen Sie die "Interval"-Funktion des Schalters (pulsierendes Drücken).
 - Wenn die Zutaten an der Innenseite der Glasschale haften bleiben, lösen Sie diese mit einem Spatel und benutzen Sie die "Interval"-Funktion.
 - Nach Entfernung des Hackmessers können Sie die Schale in eine Mikrowelle setzen.
 - Niemals den Zerkleinerer leer einschalten.
- Einsatz des Zerkleinerers mit Hackmesser
- Setzen Sie das Hackmesser auf die feste Achse in der Mitte der Schale, geben Sie die Zutaten hinein, setzen Sie den Zwischendeckel auf die Glasschale, setzen Sie das Motorteil über die entsprechenden Öffnungen auf die Schale und drücken Sie den Ein-/Aussschalter.

Einige Tipps

ZUTATEN	HÖCHSTMENGE	ZERKLEINERUNGSZEIT
Zwiebeln, Knoblauch (in 8 Stücken)	150 – 200 g	5 – 10 x Pulse
Suppen	200 – 300 g	10 Sekunden
Petersilie	40 – 50 g	10 x Pulse
Rohes Fleisch (ohne Fett)	100 – 150 g	10 x Pulse
Käse	100 – 150 g	5 – 10 x Pulse
Nüsse	100 – 200 g	5 – 10 x Pulse
Obst	250 – 300 g	5 – 10 x Pulse
Babynahrung	250 – 300 g	5 – 10 x Pulse

Für eine gute Funktion des Zerkleinerers darf die jeweilige Höchstmenge **NIEMALS** überschritten werden.

Einwurf des Zerkleinerers mit der Zerkleinerungsscheibe

- Setzen Sie die Zerkleinerungsscheibe auf die feste Achse in der Mitte der Glasschale; geben Sie die Zutaten hinein; setzen Sie den Zwischendeckel auf die Glasschale; setzen Sie das Motorteil über die entsprechenden Öffnungen auf die Schale und drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Anwendungen

- **Schlagsahne:** Sie können auf eine sehr einfache Weise Schlagsahne herstellen, indem Sie in der Glasschale 200 cl süße Sahne zusammen mit 50 g vermengen. Dann das Gerät 10 Sekunden mit konstanter Geschwindigkeit laufen lassen.
- **Mayonnaise:** geben Sie Eidotter, etwas Senf und Öl in die Schale. Gleichmäßig umrühren. Fertig.

Für eine gute Funktion des Zerkleinerers darf die jeweilige Höchstmenge **NIEMALS** überschritten werden.

Wartung und Reinigung des Zerkleinerers und des Zubehörs

Motorteil

- das Motorteil **NIEMALS** in oder unter Wasser getaucht werden. Ausschließlich mit einem leicht feuchtem Tuch reinigen.

Zubehör

Glasschale, Hackmesser, Zerkleinerungsscheibe und Zwischendeckel können im Geschirrspüler oder mit Spülwasser gereinigt werden.

Garantiebestimmungen

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum.

Garantiedauer: 2 Jahre.

- Die Garantie deckt den Ersatz des Motorblocks die von unserem technischen Dienst als defekt angesehen wird. Die Ersatzteile sowie Zwischendeckel, Hackmesser, Feste Achse, Glasschale, Zerkleinerungsscheibe und Antislipmatte werden nicht von der Garantie gedeckt.
- Die Garantie ist nicht übertragbar und gilt nur für den ersten Eigentümer.
- Die Versandkosten (sowohl hin als auch zurück) gehen immer zu Lasten des Käufers.

Die Garantie wird ausschließlich gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt.

Die Garantie verfällt in den folgenden Fällen automatisch :

- o bei falschem Anschluss, z.B. zu hoher Spannung.
- o bei falschem, unsachgemäßen oder unnormalem Gebrauch.
- o bei unzureichender oder falscher Wartung.
- o bei Reparatur oder Änderung durch nicht ermächtigte Dritte.
- o bei Entfernung und/oder Änderung der Identifikationsnummer.

Für nähere Auskünfte

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 ; B - 3500 Hasselt
Tel 011/22.21.71
Fax 011/22.97.90
E-mail : info@vanratingen.com
Website : www.vanratingen.com