

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre (hors déplacement), la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (disques de coupe et couteau par exemple), le manque d'entretien ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. Toute modification ou réparation apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au N° **04.42.63.15.33**, entre 9 et 12 hres. Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable...** il doit être propre et bien nettoyé.

Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Nous vous conseillons de conserver et réutiliser le carton d'origine et le calage prévu à cet effet. L'appareil vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne et de nettoyer votre appareil.**



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port a vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIÉS**

KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité (viande tendre sans nerf): 1 à 1,3 kg / minute.
Alimentation : 220 - 240 volts ~ 50 /60 Hz.
Puissance: 1200 W en blocage et 550W en nominal
Dimensions appareil seul (cm) : H31 x L37,5 x P18,5 / poids 3,7kg

UTILISATION DOMESTIQUE OU SIMILAIRE UNIQUEMENT (voir page 4)

IMPORTANT: Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

CONSIGNES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecter à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide. Le câble d'alimentation doit être complètement déroulé

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE

NETTOYAGE

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

1. Arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton "OFF" (attendre qu'il s'arrête complètement de tourner)
2. Débrancher l'appareil de la prise murale
3. S'assurer que l'appareil est vide
4. Votre appareil **doit être nettoyé après chaque utilisation** et avant de le ranger
5. Nettoyer la carrosserie extérieure de l'appareil à l'aide d'un linge sec et doux
6. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide afin de prévenir tout risque d'électrocution.
7. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant
8. Bien sécher l'appareil avant rangement, et ranger l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit frais et sec

Nettoyage des accessoires

1. Démontez les accessoires après utilisation (la lame du couteau est tranchante risque de coupure)
2. Nettoyer chaque accessoire et composant à l'eau savonneuse puis rincer abondamment à l'eau claire
3. Pour enlever le corps du kit hachoir ou légume, il faut appuyer sur le bouton **N°2** situé sur le dessus de l'appareil
4. Bien sécher chacun des accessoires avant rangement
5. Ne rien laver dans le lave-vaisselle
6. Nous vous conseillons de légèrement enduire d'huile végétale, les 3 disques et le couteau afin d'éviter qu'ils ne noircissent

REMARQUES IMPORTANTES

CET APPAREIL EST EQUIPE D'UN COUTEAU TRANCHANT, IL EST NECESSAIRE DE FAIRE TRES ATTENTION LORS DU DEMONTAGE ET DU REMONTAGE AINSI QUE LORS DU NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Ne pas utiliser de la viande surgelée et tout autre aliment dur. Cela n'est pas compatible avec l'utilisation d'un tel appareil. Le résultat ne sera pas celui que vous cherchez. Vous risquez d'altérer le système de votre matériel.

Ne placez pas vos doigts dans le hachoir à viande au risque de vous blesser

APRES UTILISATION ET AVANT RANGEMENT VOTRE APPAREIL DOIT ETRE SYSTEMATIQUEMENT NETTOYE AFIN D'EVITER TOUT RISQUE ALIMENTAIRE,

LA CAPACITE DE VOTRE APPAREIL DEPEND DE LA QUALITE DE L'ALIMENT QUE VOUS SOUHAITEZ HACHER (TENDRE, DUR, SANS NERF)

NE PAS HACHER D'ALIMENTS DURS (NOISETTES, OS ETC...) OU AVEC DES FIBRES (GINGEMBRE ETC...) CELA ENDOMAGERAIT VOTRE APPAREIL ET LA PANNE NE SERA PAS PRISE SOUS GARANTIE

NE PAS UTILISER VOTRE APPAREIL EN CONTINU PLUS DE 5 MINUTES CELA ENDOMAGERAIT LE MOTEUR. L'IDEAL EST DE LAISSER REPOSER LE MOTEUR 10 MINUTES APRES UNE LONGUE UTILISATION

3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures
6. Ne pas utiliser à l'extérieur
7. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillées ou humides
8. Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil, correspond à celle de votre installation électrique
9. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre
10. Si, l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer
11. Si, cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Et ne plus l'utiliser... contacter le service après-vente
12. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur
13. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
14. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée
15. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu (hacher de la viande, passe tomates, râper des légumes)

16. Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie, il doit être réparé par une personne qualifiée
17. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace libre d'au moins 20 cm autour de l'appareil et 50 cm au-dessus. S'assurer que la surface sur laquelle est posé l'appareil est propre, stable, sèche, horizontale et non inclinée et qu'elle supporte la chaleur et le poids de l'appareil
18. Ne placer aucun objet sur l'appareil
19. Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement
20. Ne pas installer l'appareil à proximité de matières et objets inflammables tels que rideaux, voilages, etc...
21. Ne pas poser d'ustensiles sur l'appareil autres que ceux fournis avec l'appareil
22. Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le plateau mais uniquement en le prenant avec vos 2 mains, par le corps
23. Toujours utiliser le poussoir à aliments, ne pas pousser les aliments avec vos doigts
24. Attention à ne pas insérer un corps autre que le poussoir à aliments dans la cheminée, ne pas se pencher au-dessus... risque grave d'entraînement par la vis sans fin (cravate, cheveux long etc...)
25. Ne pas utiliser l'appareil plus de 5 minutes en fonctionnement. Laisser l'appareil refroidir 10 minutes avant de le réutiliser
26. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU SIMILAIRE TELLE QUE :

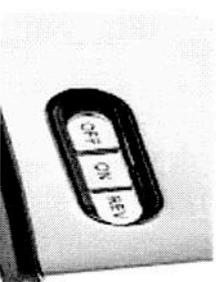
- coins cuisines réservées pour le personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- gîtes et « bed and breakfast », dans des fermes
- dans des environnements types chambres d'hôtes et utilisation par des clients d'hôtels, de motels et autres environnements à caractère résidentiel.

COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL ?

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Il convient d'enlever tous les éléments d'emballage et de protection Il est nécessaire de nettoyer chaque composant et accessoire avant la 1^{ère} utilisation

BOUTONS DE COMMANDES



Mise en fonctionnement :

Appuyer sur le bouton "ON" l'appareil fonctionne

Arrêt de l'appareil

Appuyez sur le bouton "OFF", l'appareil arrête de fonctionner

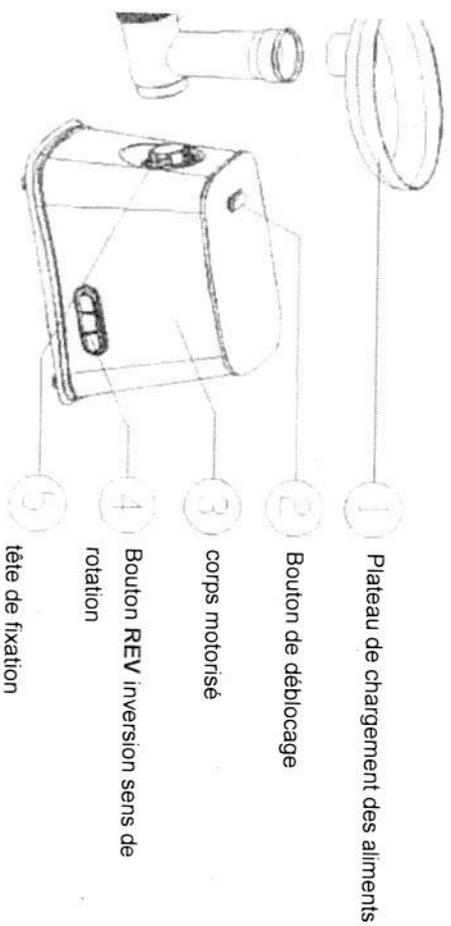
Bourrage d'aliments :

Avant d'appuyer sur le bouton "REV" il est impératif d'arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton OFF. Après arrêt complet de l'appareil, vous pouvez appuyer sur le bouton "REV" pour faire tourner la vis sans fin en sens contraire et aider ainsi au "débouillage" de l'appareil

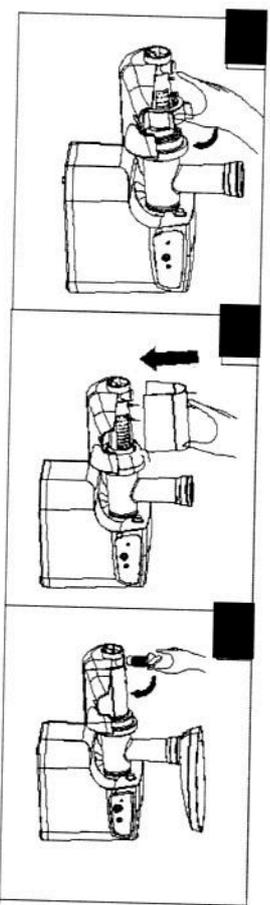
IMPORTANT :

Il faut impérativement utiliser le poussoir "6" pour introduire des aliments dans la cheminée du kit hachoir. Ne pas utiliser un autre ustensile, ne pas introduire vos doigts dans l'appareil

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



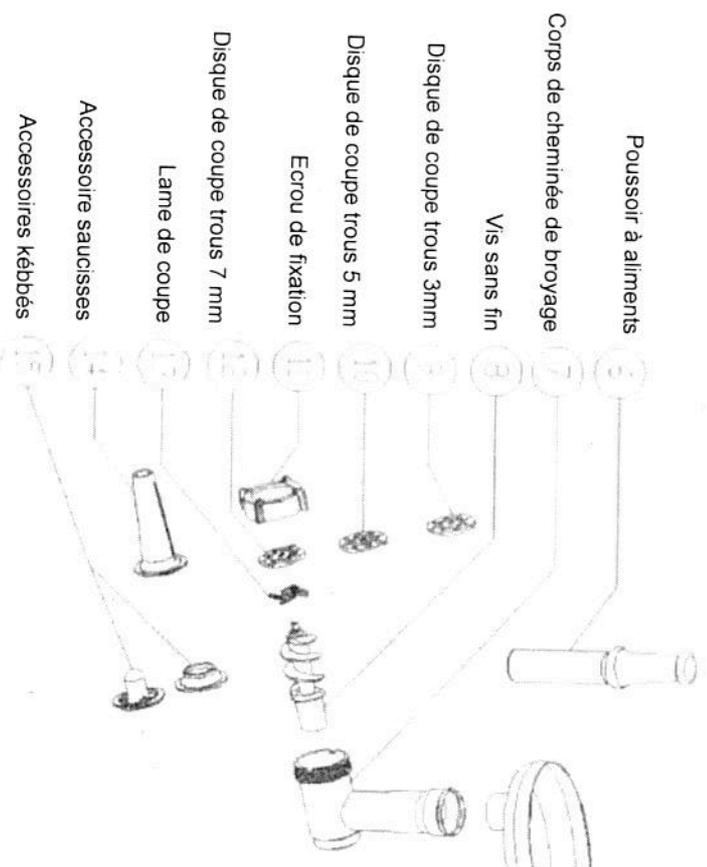
L'ensemble A + B + C peut être inséré dans le plateau F. L'écrou de fixation N°11 peut être vissé sur le corps du kit hachoir. Lors de cette opération il faut veiller au bon positionnement des 2 vis sans fin l'une dans l'autre (N°8 et "C")
Il suffit de positionner le capot anti-projection D ainsi que la vis de réglage du débit E pour terminer le montage du kit passe-tomates



MONTAGE du KIT LEGUMES

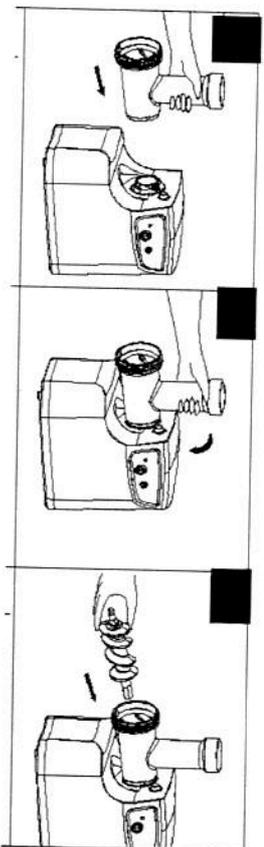


Fixer la cheminée du kit legume sur la tête de fixation N°5, de la même manière que pour la cheminée du kit hachoir
Insérer le poussoir noir de la cheminée, dans le conduit de cheminée
Positioner, au choix, le cône désiré... pour râper, pour émincer, ou pour trancher
Le cône sera maintenu en place par effet de centrifugation



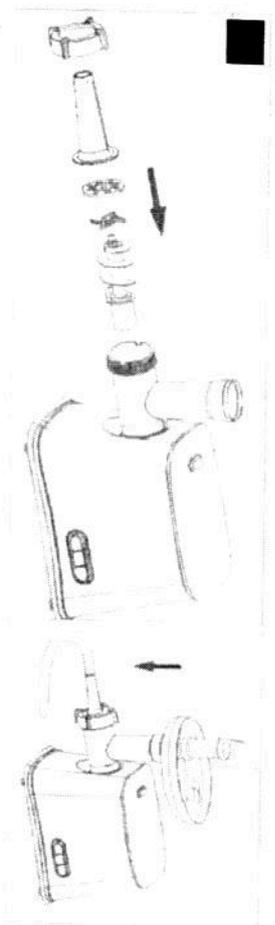
MONTAGE du KIT HACHOIR

Positionner la cheminée de broyage N°7 sur la tête de fixation N°5. Appuyer sur le bouton de déblocage N°2 et tourner la cheminée en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit en butée. Insérer la vis sans fin N°8, puis le couteau N°13 et la grille N°12 puis visser l'écrou de fixation N°11. Mettre place le plateau de chargement N°1



MONTAGE du KIT SAUCISSES

Positionner les différents éléments tel qu'indiqué ci-dessous. Mettre le couteau et un disque de coupe pour obtenir un bon résultat

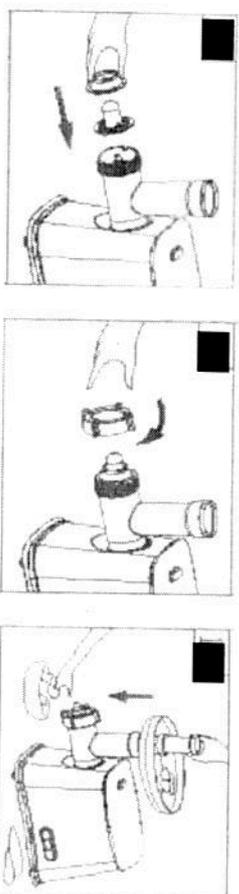


MONTAGE du KIT KEBBES

Positionner les différents éléments tel qu'indiqué ci-dessous.

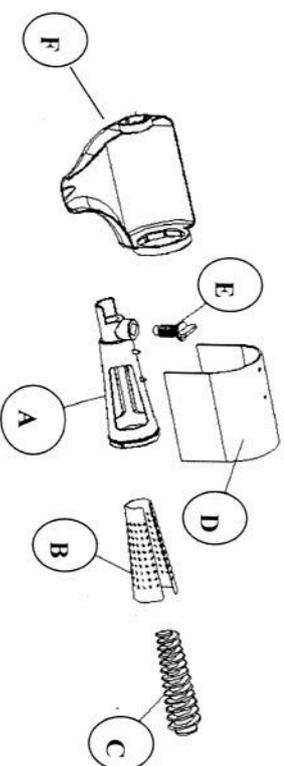
Ne pas fixer de disque coupant ni le couteau pour réaliser vos kebbés

Les kebbés sont des petites boulettes de viande de mouton hachées, mélangées à des oignons, des pignons et du blé concassé. Cette préparation est ensuite frite dans de l'huile bouillante et servie avec une sauce blanche. C'est un plat typique du Moyen Orient



MONTAGE de L'ACCESSOIRE PASSE TOMATES

Cet accessoire est composé de 6 éléments :



- D. Support tamis
- E. Tamis
- F. Vis sans fin
- A. Capot anti projection
- B. Vis réglage débit des déchets
- C. Plateau récupération du jus

Positionner la 2^{ème} vis sans fin C dans le tamis B qui aura lui-même été mis préalablement dans le support tamis A.

