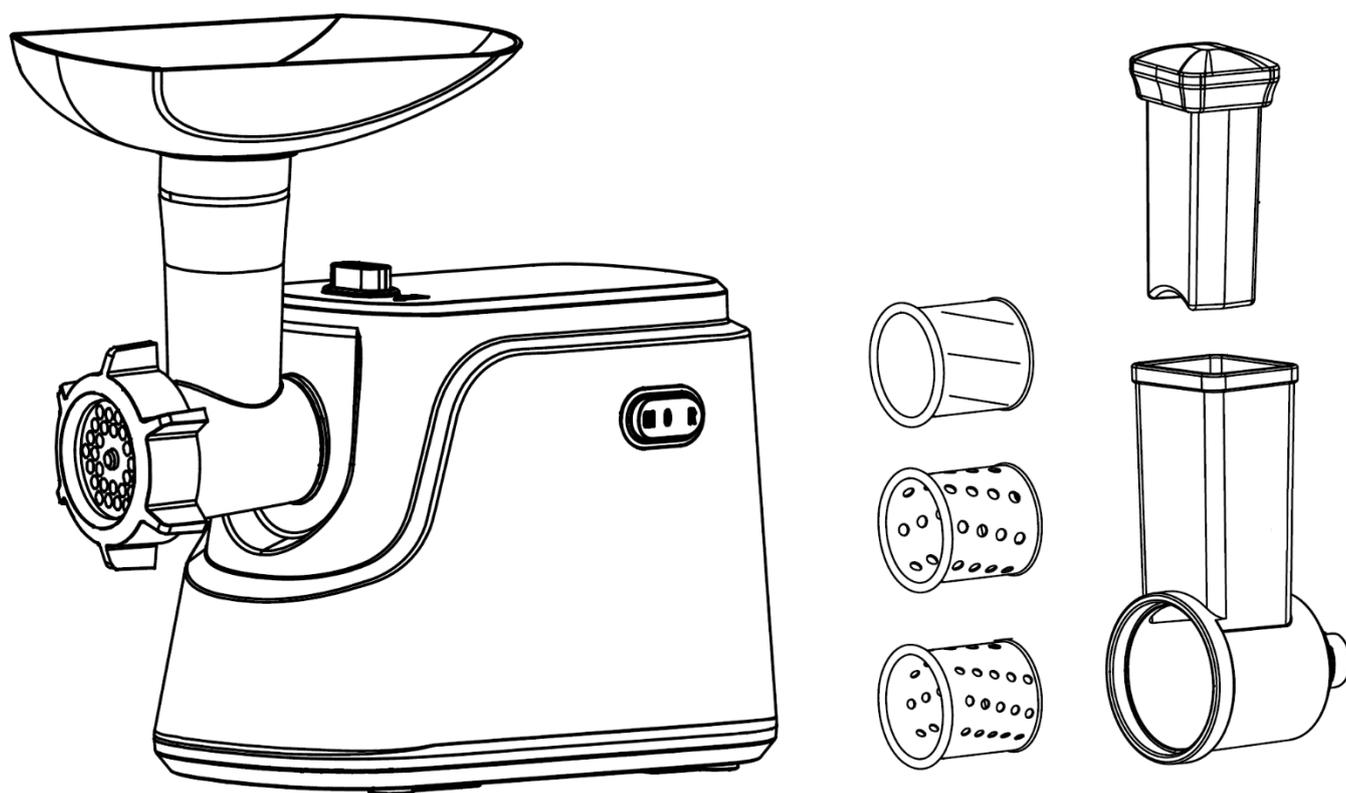


KITCHEO

LE HACHOIR À VIANDES MULTIFONCTION



MG09S

Notice d'utilisation

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	8
CONFORMITE NORMATIVE.....	9
INFORMATION TECHNIQUE	9
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	10
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	11
UTILISATION DE L'APPAREIL	11
A. Mode hachoir à viandes	11
B. Mode préparation des saucisses ou kebbés.....	13
C. Mode râpeur/trancheur.....	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	16
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.....	17
GARANTIE	18

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers, n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que :
 - les coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait la marque de toute responsabilité et entraînerait la perte de la garantie.
- Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abimé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
- Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie. L'appareil doit être utilisé uniquement avec la base et les accessoires fournis.

- L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace suffisant de 10 cm autour de l'appareil, et une distance de 15 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez pas votre appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une source de chaleur et similaire, telle que plaque chauffante, four, appareil de chauffage, etc.
- L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Avertissement : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !



Mise en garde : éviter tout débordement sur le connecteur. Risque de court-circuit !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide. Ne

jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil.

- Veillez à ne pas forcer les mécanismes de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas les ouvertures d'aération.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes compétentes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.
- Veillez à respecter les capacités maximales et minimales de remplissage indiquées dans la notice.
- **ATTENTION !** Veillez à respecter les temps d'utilisation maximale en continu pour chaque mode d'utilisation ainsi que les temps de repos entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, le moteur de l'appareil risque de surchauffer et l'appareil endommagé.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.
- En cas de blocage d'un accessoire ou des lames, veillez à toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation avant d'enlever la préparation du bol de préparation.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Prendre des précautions lors de la manipulation de la lame à mélanger, lorsque vous videz le bol de préparation et lors du nettoyage : risque de coupure !
- Ne jamais insérer votre main dans la cheminée du hachoir à viande lorsque l'appareil est branché.

- Evitez à tout prix de toucher les cônes de l'accessoire râpeur/trancheur lorsque l'appareil est branché et en marche.
- Pour éviter tout risque d'accident :
 - ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord du plan de travail ou d'une table,
 - maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que tout ustensile de cuisine éloignées des lames en mouvement,
 - n'insérez jamais de spatule dans la cheminée du hachoir lorsque les lames sont encore en mouvement ; attendez que les lames soient complètement à l'arrêt pour utiliser la spatule.
- Assurez-vous que les lames et l'appareil soient à l'arrêt avant d'utiliser la spatule.
- Laissez reposer l'appareil quelques minutes entre chaque utilisation.
- En cas de blocage de la lame à mélanger, veillez à toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation avant d'enlever le tube d'alimentation de l'appareil.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation avec les mains et les pieds mouillés.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de de vitesse pour les accessoires, référez-vous au paragraphe « Utilisation de l'appareil » ci-après dans la présente notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après dans la présente notice.
- Débranchez l'appareil :
 - après chaque utilisation,
 - en cas de dysfonctionnement,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Il est conseillé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.

- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou l'appareil de la prise. Débranchez en tirant par la fiche.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si l'appareil ou son câble d'alimentation est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
- Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



La directive européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage :

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les matériaux portant le symbole \triangle sont recyclables : >PE<= polyéthylène ; >PP<= polypropylène. Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr



CONFORMITE NORMATIVE

L'appareil répond aux principales exigences des Directives Européennes : 2014/35/UE (Basse tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques).

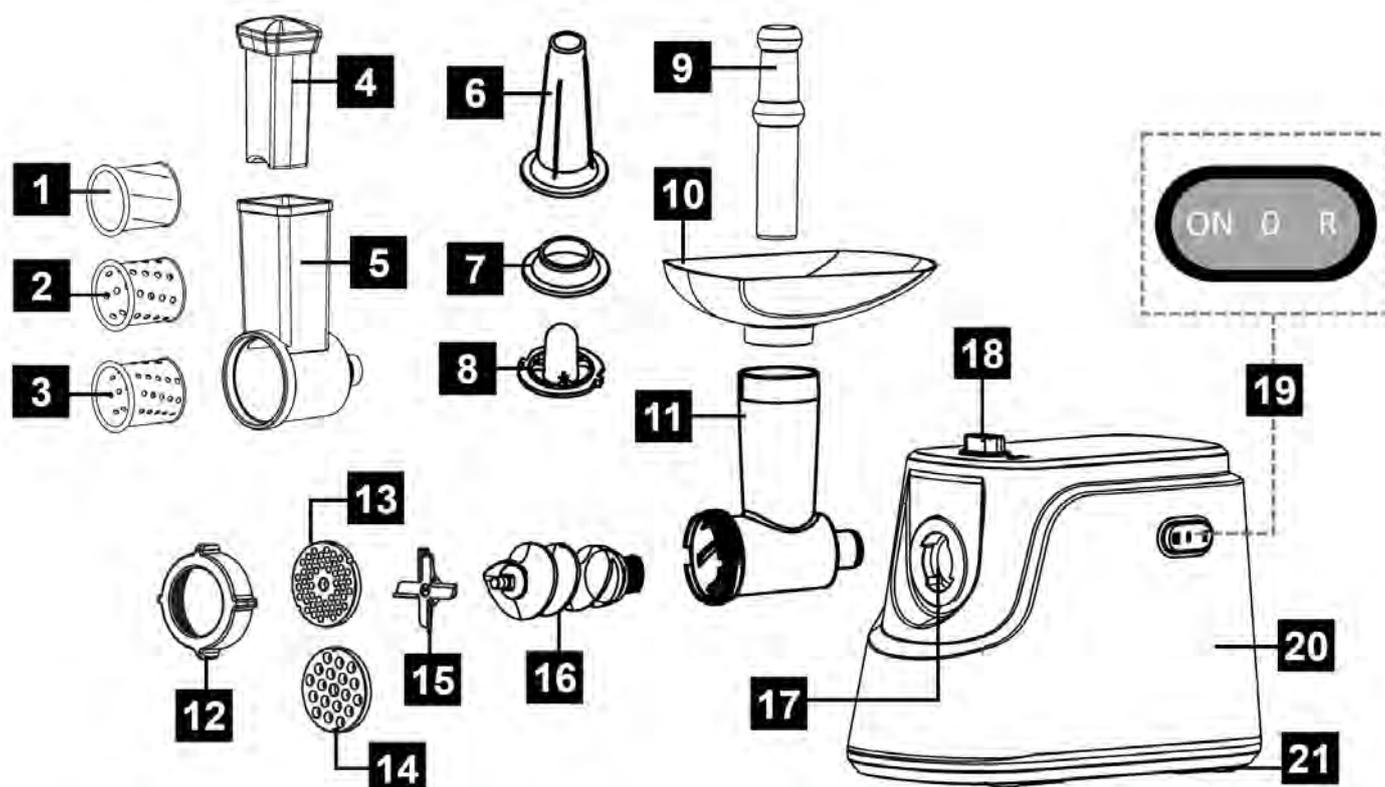
Cette notice est aussi présente sur les sites suivants : www.manualtek.wordpress.com

INFORMATION TECHNIQUE

Produit	Hachoir à viande multifonction
Référence	MG09S
Alimentation	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance	400 W
Capacité moyenne de broyage	Environ 1,8 kg par minute

Attention ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez l'appareil reposer 30 minutes entre chaque utilisation.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | |
|--|---|
| <p>1. Cône à trancher</p> <p>2. Cône à râper moyen</p> <p>3. Cône à râper fin</p> <p>4. Poussoir pour cheminée du support cône</p> <p>5. Support cône</p> <p>6. Entonnoir à saucisses</p> <p>7. Entonnoir pour kebbés</p> <p>8. Disque fixation pour saucisses/kebbés</p> <p>9. Poussoir tube du hachoir</p> <p>10. Plateau</p> <p>11. Tube d'alimentation hachoir</p> <p>12. Ecou</p> | <p>13. Disque avec grille hachoir 5 mm</p> <p>14. Disque avec grille hachoir 7 mm</p> <p>15. Couteau 4 lames</p> <p>16. Vis de broyage</p> <p>17. Axe de fixation pour le tube d'alimentation hachoir ou support cône</p> <p>18. Bouton de déverrouillage de l'axe de fixation</p> <p>19. Interrupteur 3 fonctions :
 * Marche « ON »
 * Arrêt « OFF »
 * Reverse « R » (marche arrière)</p> <p>20. Corps de l'appareil</p> <p>21. Pieds anti-dérapants</p> |
|--|---|

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les assembler à l'appareil.

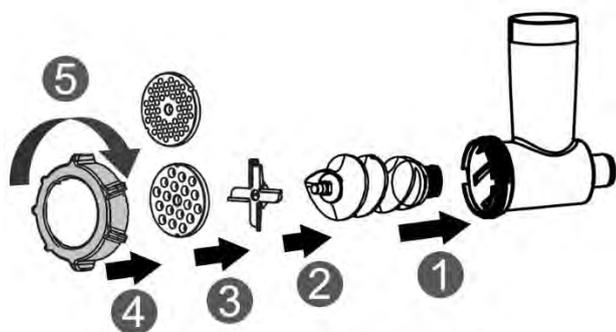
UTILISATION DE L'APPAREIL

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Vérifiez que l'interrupteur soit sur la position arrêt « 0 » avant montage ou démontage d'un accessoire.
- Attention ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez l'appareil reposer 30 minutes entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, le moteur de l'appareil risque de surchauffer et l'appareil endommagé.

A. Mode hachoir à viandes

Veillez à couper la viande en tranches de 10 cm de long max. x 2 cm d'épaisseur max avant de l'insérer dans la cheminée. Vérifiez que vous avez retiré toutes les parties dures (os ou couenne) de la viande avant de l'insérer dans le tube d'alimentation du hachoir.

Procédez comme indiqué ci-dessous pour assembler le corps du broyeur (tube d'alimentation) avec les accessoires en fonction de votre préparation.



1. Insérez la vis de broyage dans le tube d'alimentation hachoir

2. Insérez le couteau à 4 lames sur la vis en veillant à ce que les lames soient orientées vers le disque.

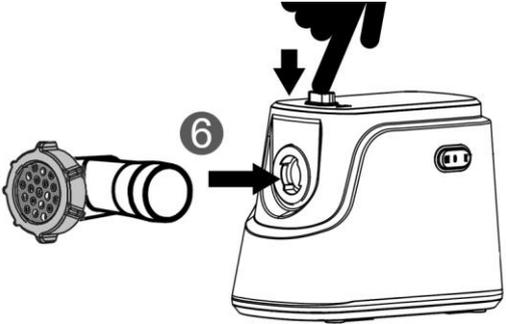
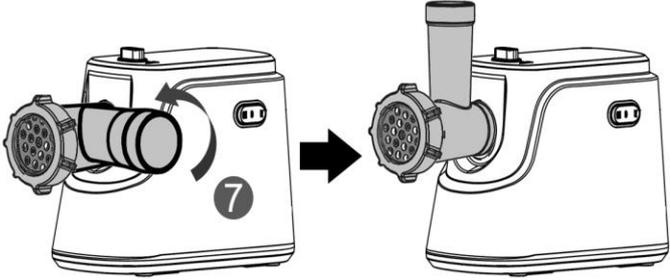
Remarque : les lames du couteau sont très tranchantes, veuillez les manipuler avec précaution.

3. Insérez le disque de votre choix contre les lames dans les encoches situées sur le tube d'alimentation.

4. Placez l'écrou sur le disque.

5. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre sur le tube d'alimentation pour verrouiller l'ensemble des pièces.

Procédez inversement pour retirer l'ensemble.

	<p>6. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Tournez le tube d'alimentation hachoir à un angle de 90° comme montré sur le schéma. Insérez le tube assemblé dans l'axe et au même moment appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.</p>
	<p>7. Tournez le tube dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Procédez inversement pour retirer le tube de l'appareil et appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.</p>
	<p>8. Insérez le plateau dans la cheminée du tube d'alimentation. Procédez inversement pour retirer le plateau.</p>



Placez un récipient sous la sortie de l'écrou.

Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale, placez vos morceaux de viande sur le plateau et appuyez sur l'interrupteur sur la position « ON » pour le mettre en marche.

Utilisez le poussoir pour guider vos morceaux de viande dans le tube. Veillez à ne pas appuyer trop fort sur le poussoir pour éviter d'endommager l'appareil. En fin d'utilisation, appuyez sur l'interrupteur en veillant à ce qu'il soit sur la position arrêt « 0 » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

Important : dans le cas où les morceaux de viandes sont bloqués dans le mécanisme de broyage de l'appareil, veuillez appuyer sur l'interrupteur sur la position reverse « R ». Cette position fait fonctionner la vis de broyage en sens inverse afin de débloquer les morceaux de viande.

Attention ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez l'appareil reposer 30 minutes entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, le moteur de l'appareil risque de surchauffer et l'appareil endommagé.

Attention ! N'utilisez pas vos doigts ou tout autre ustensile pour insérer les morceaux de viande dans le tube.

B. Mode préparation des saucisses ou kebbés

Attention ! Vous devez d'abord hacher la viande avant d'utiliser le kit pour saucisses ou pour kebbés.

Vérifiez que l'interrupteur soit sur la position arrêt « 0 » avant montage ou démontage d'un accessoire.

➤ Kit à saucisses

1. Insérez la vis de broyage dans le tube.

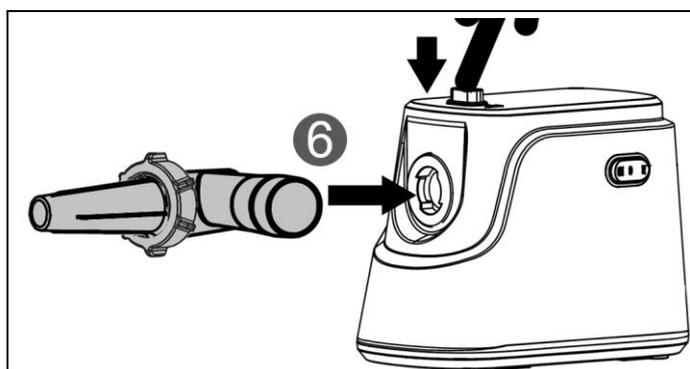
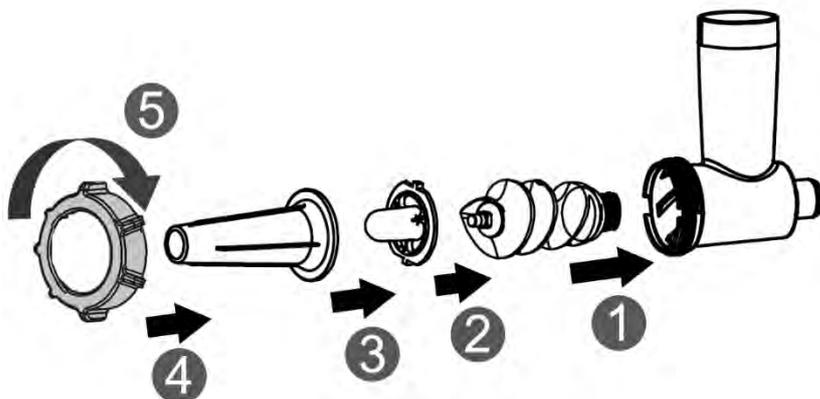
2. Insérez le disque de fixation pour saucisses sur la vis, en veillant à ce que les picots du disque soient insérés dans les deux encoches du tube d'alimentation.

3. Insérez l'entonnoir pour saucisses sur le disque de fixation.

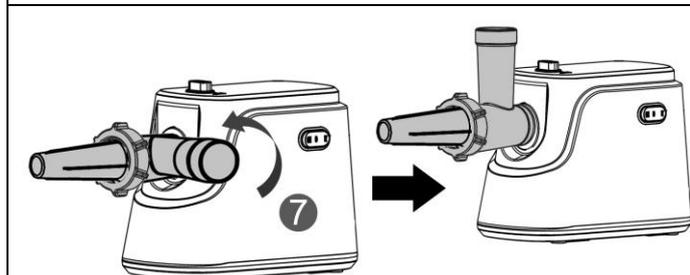
4. Placez l'écrou sur l'entonnoir.

5. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre sur le tube d'alimentation pour verrouiller l'ensemble des pièces.

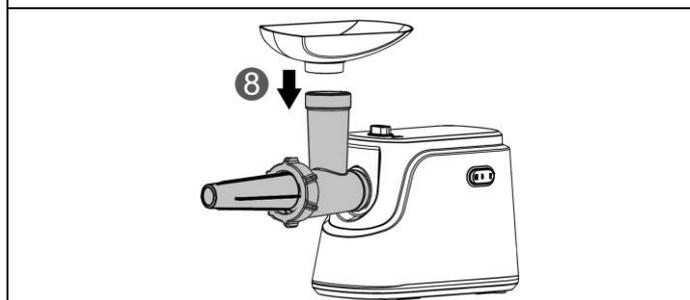
Remarque : la préparation de saucisses nécessite l'utilisation de boyau. Le boyau doit être enfilé sur l'embout de l'entonnoir à saucisses en laissant dépasser environ 5 cm de boyau.



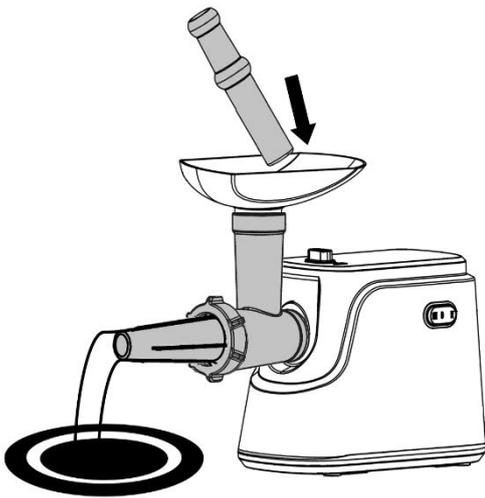
6. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Tournez le tube d'alimentation hachoir à un angle de 90° comme montré sur le schéma. Insérez le tube assemblé dans l'axe et au même moment appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.



7. Tournez le tube dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Procédez inversement pour retirer le tube de l'appareil et appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.



8. Insérez le plateau dans la cheminée du tube d'alimentation. Procédez inversement pour retirer le plateau.



Placez un récipient sous la sortie de l'écrou.

Enfilez le boyau sur l'embout entonnoir en laissant dépasser environ 5 cm de boyau.

Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale, placez votre viande hachée sur le plateau et appuyez sur l'interrupteur sur la position « ON » pour le mettre en marche.

Utilisez le poussoir pour guider votre viande hachée dans le tube. Veillez à ne pas appuyer trop fort sur le poussoir pour éviter d'endommager l'appareil.

Lorsque la viande dépasse d'environ 3 cm à la sortie du tube de l'entonnoir, arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur en veillant à ce qu'il soit sur la position arrêt

« 0 ». Videz l'air contenu dans le supplément de boyau en pinçant avec les doigts à ras de la viande et du tube de l'entonnoir. Assurez-vous d'expulser l'air vers l'extérieur du boyau. Faites un nœud sur l'extrémité du boyau.

Mettez l'appareil de nouveau en marche en appuyant sur l'interrupteur sur la position « ON » et commencez la mise en boyau tout en maintenant le boyau au fur et à mesure que ce dernier se remplit de viande hachée. Evitez de trop remplir le boyau sous peine de le voir éclater lors de la formation des saucisses.

En fin d'utilisation, appuyez sur l'interrupteur en veillant à ce qu'il soit sur la position arrêt « 0 » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

➤ *Kit à kebbés*

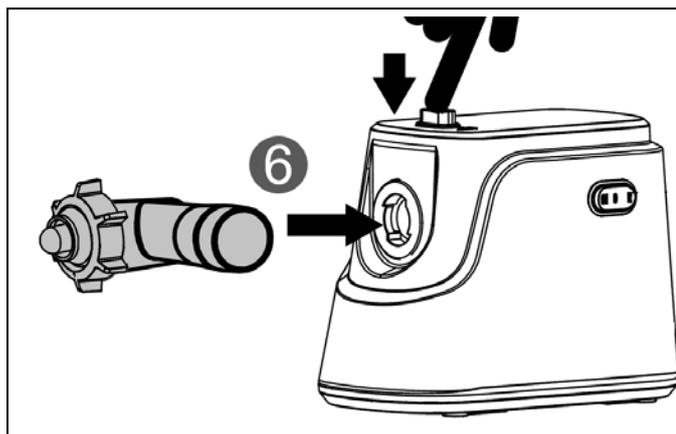
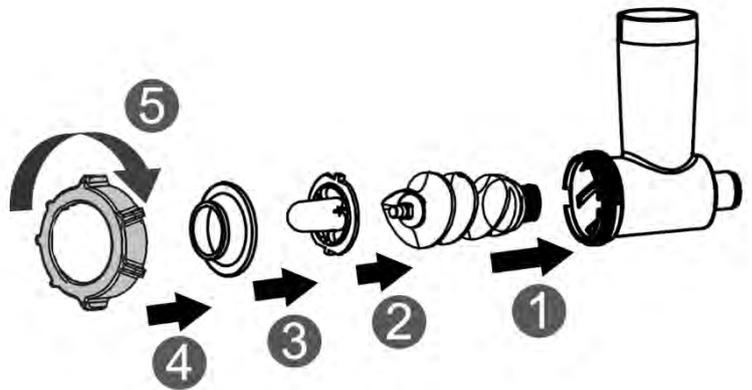
1. Insérez la vis de broyage dans le tube.

2. Insérez le disque de fixation pour saucisses sur la vis, en veillant à ce que les picots du disque soient insérés dans les deux encoches du tube d'alimentation.

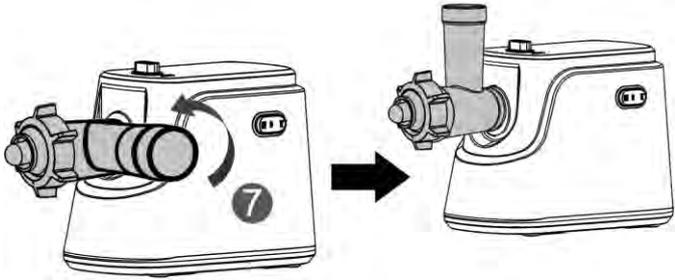
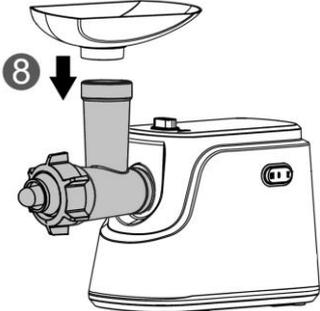
3. Insérez l'entonnoir pour kebbés sur le disque de fixation.

4. Placez l'écrou sur l'entonnoir.

5. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre sur le tube d'alimentation pour verrouiller l'ensemble des pièces.



6. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Tournez le tube d'alimentation hachoir à un angle de 90° comme montré sur le schéma. Insérez le tube assemblé dans l'axe et au même moment appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.

	<p>7. Tournez le tube dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Procédez inversement pour retirer le tube de l'appareil et appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.</p>
	<p>8. Insérez le plateau dans la cheminée du tube d'alimentation. Procédez inversement pour retirer le plateau.</p>



Placez un récipient sous la sortie de l'écrou.
Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale, placez votre viande hachée sur le plateau et appuyez sur l'interrupteur sur la position « ON » pour le mettre en marche.
Utilisez le poussoir pour guider votre viande hachée dans le tube. Veillez à ne pas appuyer trop fort sur le poussoir pour éviter d'endommager l'appareil. En fin d'utilisation, appuyez sur l'interrupteur en veillant à ce qu'il soit sur la position arrêt « 0 » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

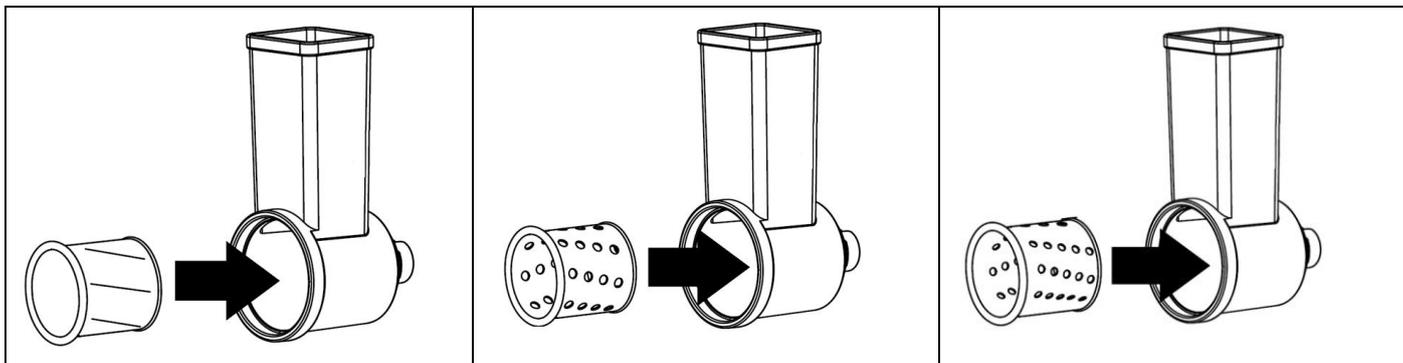
C. Mode râpeur/trancheur

Attention ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes en mode râpeur/trancheur. Laissez l'appareil reposer 30 minutes entre chaque utilisation.

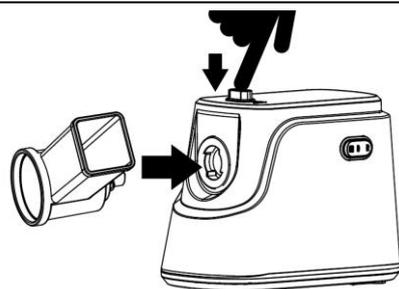
Risque de coupure ! Les lames sont très tranchantes ! Soyez prudent lors de la manipulation des lames et lors du nettoyage !

Vérifiez que l'interrupteur soit sur la position arrêt « 0 » avant montage ou démontage d'un accessoire.

Assurez-vous que les légumes puissent s'insérer sans difficulté dans la cheminée du support cône. Dans le cas contraire, veuillez couper les légumes en morceaux de 5 cm x 5 cm.

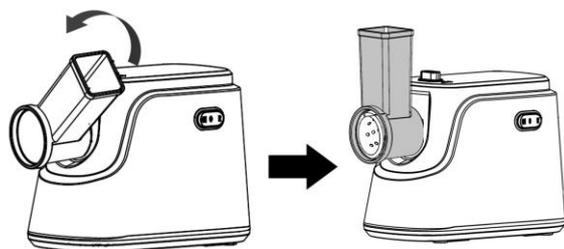


En fonction de votre préparation, insérez le cône dans l'entrée du support cône.



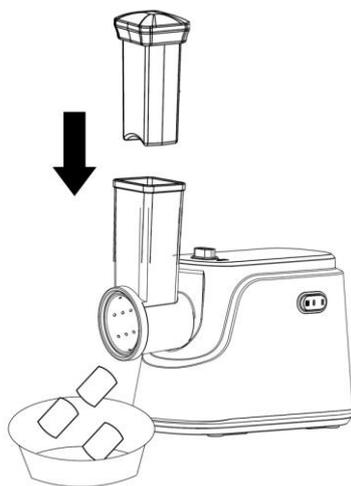
Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Tournez le support cône assemblé avec le cône à un angle de 90° comme montré sur le schéma.

Insérez le support cône dans l'axe et au même moment appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.



Tournez le tube dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.

Procédez inversement pour retirer le tube de l'appareil et appuyez sur le bouton de déverrouillage du mécanisme de l'axe.



Placez un récipient sous la sortie de l'écrou.

Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale, appuyez sur l'interrupteur sur la position « ON » pour le mettre en marche. Insérez votre légume dans la cheminée du support cône.

Utilisez le poussoir pour guider votre légume dans la cheminée. Veillez à ne pas appuyer trop fort sur le poussoir pour éviter d'endommager l'appareil. En fin d'utilisation, appuyez sur l'interrupteur en veillant à ce qu'il soit sur la position arrêt « 0 » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, mettez votre appareil à l'arrêt en appuyant sur l'interrupteur en veillant à ce qu'il soit sur la position arrêt « 0 ».

Puis débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Désassemblez les accessoires selon les instructions données dans les paragraphes précédents.

Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement avec un chiffon doux.

Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.

Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.

L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou autre liquide. N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none">1. L'appareil n'est pas branché.2. Mauvais assemblage des accessoires.	<ol style="list-style-type: none">1. Contrôlez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.2. Vérifiez que vos accessoires sont correctement assemblés et verrouillés.
L'appareil ralentit ou s'arrête de fonctionner.	Les ingrédients bloquent le mécanisme de broyage ou de râper/trancher.	Veillez appuyer sur l'interrupteur sur la position reverse « R ». Cette position fait fonctionner la vis de broyage en sens inverse/cône afin de débloquent les morceaux de viande.
Bruit ou vibrations anormaux pendant le fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none">1. Bruits de grincement/craquement.2. Vibration du moteur, des accessoires.3. Les accessoires sont mal assemblés.4. L'appareil n'est pas posé sur une surface plane et stable.	<ol style="list-style-type: none">1 & 2. Ceci est normal : ces sons indiquent que les ingrédients sont en train d'être mixés.3. Débranchez l'appareil et remontez correctement les accessoires.4. Débranchez l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable.

Les lames ne râpent ou ne tranchent pas.	1. Les trous des disques sont obstrués.	1. Débranchez l'appareil, et enlevez les ingrédients obstruant les trous.
L'appareil s'arrête brusquement.	1. La protection anti-surchauffe du moteur est activée.	1. Mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le et laissez le moteur reposer pendant 300 minutes.

GARANTIE

La garantie du produit ne couvre pas toutes utilisations non-conformes au produit telle que :

- une installation non-conforme aux dispositions légales et réglementaires (l'absence de raccordement à une prise de terre, le déplacement d'appareil entraînant une coupure du cordon d'alimentation ou du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux ou encore consécutifs à des phénomènes externes tels que foudre, inondation, et plus généralement le non-respect par l'utilisateur final, l'installateur ou le revendeur des conditions de montage et de mise en service figurant dans les manuels d'utilisation des produits de la marque) ;
- un usage anormal en cas d'utilisation commerciale, professionnelle et industrielle ;
- un usage ne respectant pas les conditions prescrites dans la notice d'emploi ;
- un usage exposant le produit à des conditions extérieurs affectant le produit (pluies, humidité excessive, variation anormale de la tension électrique) ;
- la détérioration du produit due à des chocs, chutes, négligences, défauts d'entretien de l'utilisateur ;
- la transformation du produit et de ses spécifications techniques non autorisés ;

- un problème de transport du produit ;
- les craquelures sur les produits émaillés qui sont la conséquence de différences de dilatation tôle-émail ou fonte-émail et ne modifient pas l'adhérence de l'émail ;
- le bris des accessoires en verre, en matière plastique, les pièces en caoutchouc, les pièces esthétiques et d'usure ;
- une intervention effectuée directement par un usager ou une entreprise non agréée par la marque ;
- une utilisation de pièces détachées autres que des pièces détachées d'origine référencées par la marque ;

Enfin, sont également exclues de la garantie :

- la panne au déballage qui ne concerne que les défauts d'aspects pouvant provenir d'un incident de transport ou de manutention ;
- les pièces d'esthétiques ;
- les consommables ;
- les pannes afférentes aux accessoires ;
- les pannes non constatées ;
- les interventions sans changement de pièce ;
- les produits dits « de second choix » ou « reconditionnés » ;
- les pannes répétitives du fait d'un mauvais diagnostic.



La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

KiTCHEO