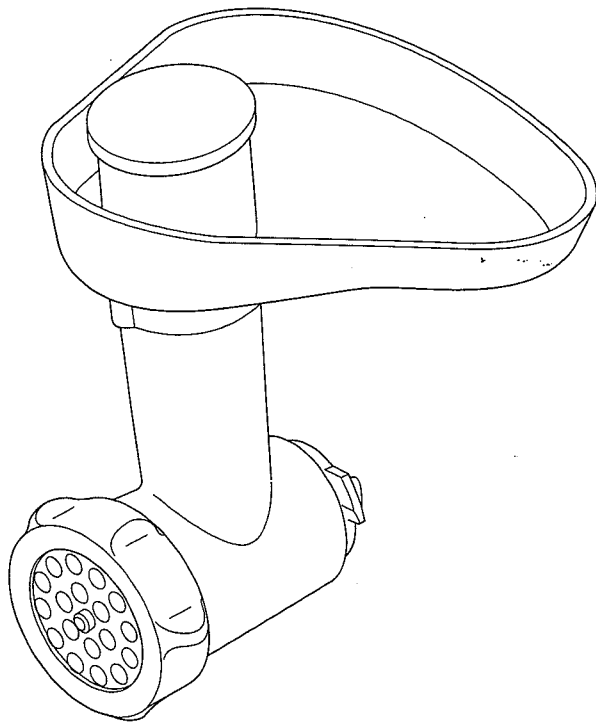
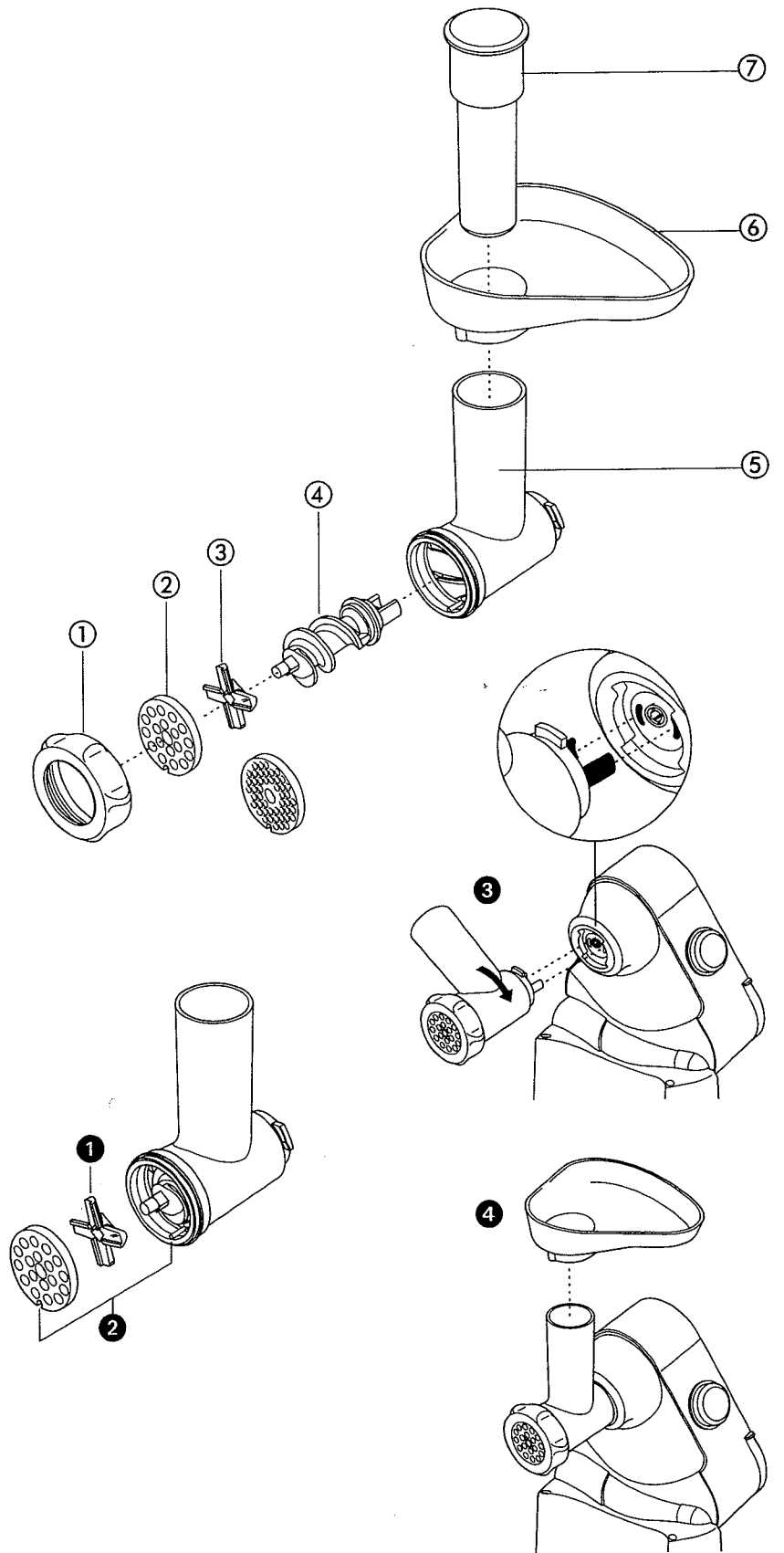


KENWOOD



AT261



Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix/noisettes/cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le :
 - Avant de placer ou d'enlever d'autres accessoires
 - Après utilisation
 - Avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame est très tranchante, manipulez avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est marche.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : Voir « Service après vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "entretien et nettoyage"

- ① écrou
- ② grilles à hacher : moyenne, grossière
- ③ lames rotatives
- ④ spirale
- ⑤ corps du hachoir
- ⑥ plateau d'alimentation
- ⑦ poussoir

pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ①. Assurez-vous qu'elles sont bien en place – en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir.
- 3 Installez une grille à hacher ②. Adaptez l'encoche sur l'ergot.
- Utilisez les grilles à hacher moyenne et grossière pour la viande crue ou cuite, le poisson, les noix, les légumes, les fromages à pâte pressée, ou les écorces ou fruits secs pour les puddings et la marmelade.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

pour utiliser le hachoir

- 1 Levez le bras du batteur.
- 2 Après avoir mis le hachoir dans la position illustrée ③, alignez les languettes d'entraînement de l'extrémité de la spirale avec les fentes correspondantes de la sortie pour accessoire.
- 3 Insérez le hachoir dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4 Serrez l'écrou à la main.
- 5 Installez le plateau ④.
- 6 **Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.** Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
- 7 Sélectionnez la vitesse maximale en tournant le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre. A l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les ingrédients, un morceau à la fois. **Ne poussez pas trop fort**– vous risqueriez d'endommager votre hachoir.

important

- N'actionnez jamais le hachoir pendant plus de 10 minutes consécutives, vous risqueriez d'endommager votre appareil.
 - Le hachoir ne fonctionnera pas si les caches des sorties vitesses moyenne et élevée ne sont pas installés.
- 8 Lorsque vous avez haché tous les ingrédients, éteignez l'appareil et débranchez-le.
 - 9 Retirez le hachoir.

entretien et nettoyage

- 1 Desserrez l'écrou et démontez le hachoir. Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. **Ne lavez aucun élément dans le lave-vaisselle.** N'utilisez jamais un produit contenant de la soude.
- 2 Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.

entretien et service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé.

Si vous avez besoin d'assistance en ce qui concerne :

- l'utilisation de votre machine ou,
- l'entretien ou les réparations, contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.