

Chef'sChoice®

International

Premium Food Grinder Attachment Accessoire de broyeur d'aliments de qualité supérieure



Designed especially for your
KitchenAid® stand mixer.

Conçu spécifiquement pour votre
battre sur socle KitchenAid®.

Model 796 • Modèle 796

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Please follow all KitchenAid® stand mixer safety instructions.
2. Read all instructions for this grinder attachment carefully before using it, to maximize results and to avoid injury.
3. Use grinder attachment only in fully assembled form, including food hopper and food pusher.
4. **When grinder attachment is powered, place hands only on recommended surfaces; finger, hand or body contact with the moving parts can result in serious injury.** When power is off, touch cutting blade only to remove and clean according to instructions. *Do not touch the blade's edge.*
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug power cord of stand mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled grinder with hopper and food pusher.
8. Never put your fingers near the feed tube while grinder is operating.
9. Keep loose clothing, hair and kitchen utensils away from moving parts to reduce the risk of personal injury or damage to the grinder.
10. **Cutting blade and grinding plate are very sharp.** Handle carefully when cleaning. Avoid contact with cutting edges.
11. Do not attempt to grind or extrude any non-food material with this grinder attachment.
12. Do not attempt to use this attachment with other brand stand mixers.

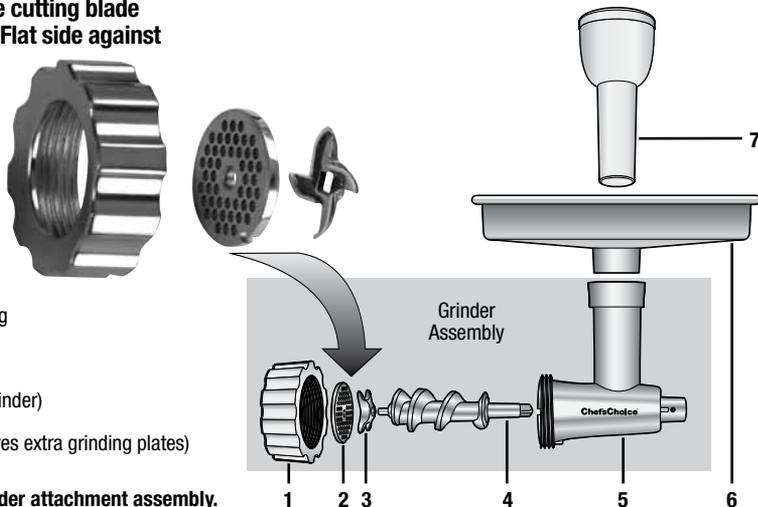
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This premium quality grinder has been designed especially to fit the KitchenAid® stand mixers. It is being supplied as part of the Chef'sChoice® line of food grinders in order to meet a recognized need of owners of the KitchenAid® stand mixers.

YOU MADE A GOOD CHOICE!

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Premium Food Grinder Attachment. As an owner of this Chef'sChoice® attachment, you have the finest and easiest-to-use product for grinding meat and other foods. You can be assured that this grinder attachment will perform superbly and be a joy to own.

Important! Assemble cutting blade correctly, as shown. Flat side against grinding blade.



Parts List

1. Locking (retaining) ring
2. Grinding plate
3. Cutting blade
4. Auger (feed screw)
5. Feed/grinder tube (cylinder)
6. Hopper (food tray)
7. Food pusher (also stores extra grinding plates)

Figure 1. The food grinder attachment assembly.

Installing the Food Grinder Attachment to the Stand Mixer

Note: Clean all grinder parts before first use (see section on “Cleaning and Maintenance”).

1. Always make sure stand mixer speed control is “off” and the stand mixer is **not** plugged in during installation or detachment of the grinder attachment.
2. Loosen the locking knob (A in Figure 2), by turning it counterclockwise.
3. If present, remove the attachment hub cover or flip up the hub cover.
4. Insert the assembled grinder attachment (items 1 to 5 in Figure 1) into the attachment hub (B in Figure 2) of the stand mixer. Make sure the locking knob (A) screw is fully retracted and does not interfere with the insertion. Slightly twist the grinder attachment back and forth to ensure that the grinder shaft (C in Figure 2) seats properly into the square hub sockets of the stand mixer hub. When the grinder attachment is properly positioned, the pin on its housing will fit into the notch on the hub rim. Tighten the locking knob snugly until the grinder attachment is properly secured in the motor housing. Do not over tighten the locking knob.

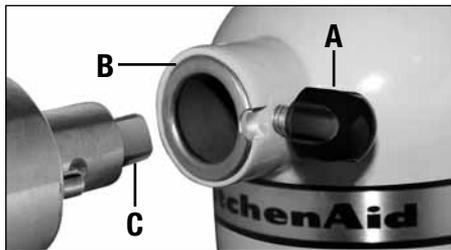


Figure 2. Installing the food grinder attachment to the stand mixer.

5. Place the hopper (6 in Figure 1) on top of the feed/grinder tube (5 in Figure 1).
6. Insert the food pusher (7 in Figure 1) into the hopper opening.

Disassembling and Re-assembling the Grinder Attachment (see Figure 1)

1. Make sure stand mixer is turned off and unplugged.
2. Remove the food pusher (7) and lift off the food hopper (6).
3. Remove the grinder assembly from the stand mixer by first loosening the locking knob and then, with a slight back and forth twisting motion, pull out the grinder assembly.
4. While firmly holding the grinder assembly, loosen and remove the locking ring. (**Tip:** it may be easier to loosen the locking ring while grinder attachment is still locked in the stand mixer.)
5. Carefully remove the grinding plate (2). (**Caution!** The holes have sharp edges.) Observe that the grinding plate has a half circle notch that aligns with a similarly shaped key in the feed/grinding tube.
6. Next, carefully remove the cutting blade (3). (**Caution!** The blade has very sharp edges.) Observe that the flat sides of the cutting blades face and are adjacent to the grinding plate. **It is extremely important that when re-assembling the grinder head, the cutting blade be properly positioned. Failing to do so may damage the unit.**
7. Now, pull out the auger (4).
8. To assemble the grinder head, follow the above steps in reverse. When attaching the locking ring (1), do not over tighten.

Using the Grinder Attachment

Make sure all grinder parts are in the correct position and properly secured (see “Installing Food Grinder Attachment to the Stand Mixer”).

1. Make sure the “speed control” switch is in the “off” position.
2. Insert plug into a 120V, 60Hz, 3 prong, grounded power outlet.
3. Place a sufficiently large bowl under the grinder attachment.
4. Place the food into the food hopper, but do not start to feed it into the feed/grinder tube until the stand mixer is turned “on”. Food should be cut into strips or cubes (see “Tips” section).
5. Turn the speed control on the stand mixer to 4 (the recommended speed range is 4-6).
6. Use the food pusher to feed the food through the hopper opening into the feed/grinder tube. The food pusher is designed to also store extra grinding plates.

Tips, for Best Results

- Chill raw meats and seafood thoroughly (but do not freeze) prior to grinding.
- Meats should be free of bones and tendons; fruits should be free of seeds and nuts should be cleaned of shells.
- Meats and other foods should be cut into cubes or strips small enough so they easily fit through the hopper opening and into the feed/grinder tube.
- The grinder attachment comes with a medium and coarse grinding plate. The medium grinding plate is used for general grinding tasks including raw and cooked meats, spreads, nuts and bread crumbs. The coarse grinding plate can also be used for raw and cooked meats, crispy vegetables, dried fruits and cheese.

Cleaning and Maintenance

Note: Before cleaning or removing the grinder attachment from the stand mixer, always turn the unit “off” and unplug the stand mixer’s cord from the outlet.

Cleaning: Grinder attachment parts can be removed and disassembled from the stand mixer for thorough cleaning as described in previous sections. Wash the locking ring, grinding plate, cutting blade, auger, feed/grinding tube, food pusher and hopper in warm soapy water with a soft cloth or sponge. Blow away water from the holes in the grinding plate. (**Tip:** A hair dryer works very effectively, but do not use the “high” heat setting.) **Careful!** The cutting blade has very sharp edges and the holes in the grinding plate also have sharp edges. *Keep hands clear!* After cleaning, coat the grinding plate, cutting blade, auger and locking ring sparingly with vegetable oil or other USDA approved food grade lubricant.

Never use steel wool or scouring powder on any parts.

DO NOT WASH ANY OF THE PARTS OF THE GRINDER ATTACHMENT IN A DISHWASHER.

IMPORTANT! For optimum performance, please make sure that the Auger’s Tip and Rubber O-Ring are properly lubricated after you clean the auger.

Use a USDA approved food grade lubricant.



Service

This attachment is for household use only. In the event service is needed, you may return your food grinder attachment to EdgeCraft Corp., where the cost of repair or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the grinder attachment on a separate sheet inside the box.

Send your grinder attachment only, insured and postage prepaid to address below. Retain evidence of shipping for your protection.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation, 825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Telephone 800-342-3255 or 610-268-0500
www.chefschoice.com

KitchenAid® is a registered trademark of KitchenAid USA. This is not a product of KitchenAid® or Whirlpool Corp.
© EdgeCraft Corporation 2013

G7962A0

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase (“Warranty Period”). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use* or any product abuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow exclusions or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. *For commercial use warranty, please contact your dealer or EdgeCraft.

Chef'sChoice®

International

Accessoire de broyeur d'aliments de qualité supérieure



**Conçu spécifiquement pour votre
bateur sur socle KitchenAid®.**

Modèle 796

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment :

1. Veuillez respecter toutes les consignes de sécurité du batteur sur socle KitchenAid®.
2. Lisez attentivement toutes les instructions de cet accessoire de broyeur avant de l'utiliser, afin de maximiser les résultats et d'éviter toute blessure.
3. Utilisez l'accessoire de broyeur uniquement lorsque celui-ci est entièrement assemblé, y compris la trémie et le poussoir à aliments.
4. **Lorsque l'accessoire de broyeur est sous tension, placez vos mains uniquement sur les surfaces recommandées ; les pièces mobiles peuvent entraîner des blessures graves en cas de contact avec les doigts, les mains ou le corps.** Lorsque l'appareil est éteint, touchez uniquement le couteau pour le retirer et le nettoyer conformément aux instructions. *Ne touchez pas le tranchant du couteau.*
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Débranchez le câble d'alimentation du batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
7. Évitez de toucher les pièces mobiles. N'introduisez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le broyeur entièrement assemblé avec la trémie et le poussoir à aliments.
8. Ne placez jamais vos doigts près du tube d'alimentation lorsque le broyeur est en fonctionnement.
9. Éloignez les vêtements amples, cheveux et ustensiles de cuisine des pièces mobiles afin de réduire le risque de blessures et éviter d'endommager le broyeur.
10. **Le couteau et le disque de broyage sont très tranchants.** Manipulez-les avec soin lors du nettoyage. Évitez tout contact avec des arêtes de coupe.
11. Ne tentez pas de broyer ou d'extruder une matière non alimentaire avec cet accessoire de broyeur.
12. N'essayez pas d'utiliser cet accessoire avec des batteurs sur socle d'autres marques.

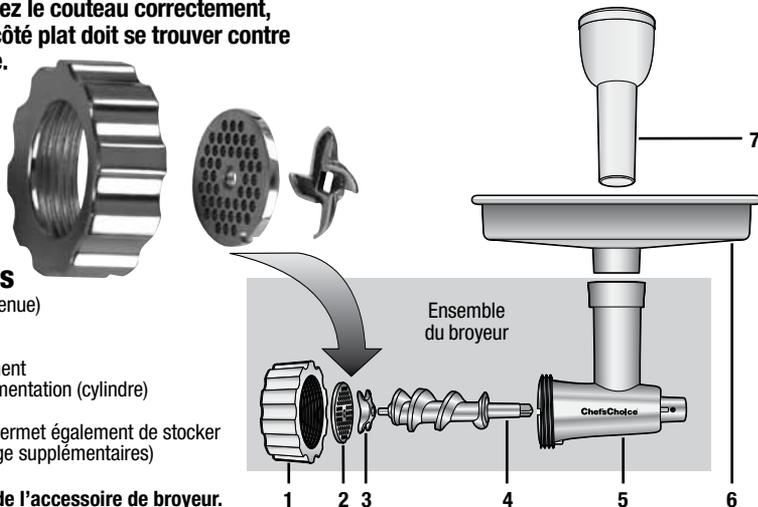
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce batteur de qualité supérieure a été spécialement conçu pour s'adapter aux batteurs sur socle KitchenAid®. Il fait partie de la gamme de batteurs alimentaires Chef'sChoice® qui répond à un besoin reconnu des propriétaires de batteurs KitchenAid®.

VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX !

Nous vous félicitons pour la sélection de votre accessoire de broyeur alimentaire Chef'sChoice® de qualité supérieure. En tant que propriétaire de cet accessoire Chef'sChoice®, vous disposez du meilleur et du produit le plus facile à utiliser pour hacher de la viande et d'autres aliments. Vous pouvez être sûr que cet accessoire de broyeur fonctionnera parfaitement et vous comblera.

Important ! Assemblez le couteau correctement, comme indiqué. Le côté plat doit se trouver contre le disque de broyage.



Liste des pièces

1. Bague de serrage (reteneu)
2. Disque de broyage
3. Couteau
4. Hélice avec entraînement
5. Tube du broyeur/d'alimentation (cylindre)
6. Entonnoir
7. Poussoir à aliments (permet également de stocker des disques de broyage supplémentaires)

Figure 1. Assemblage de l'accessoire broyeur.

Installation de l'accessoire de broyeur sur le batteur sur socle

Remarque : Nettoyez toutes les pièces du broyeur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »).

1. Assurez-vous toujours que le régulateur de vitesse du batteur sur socle est en position « off » et que le batteur sur socle n'est pas branché lors de l'installation ou du retrait de l'accessoire de broyeur.
2. Desserrez le bouton d'arrêt (A sur la figure 2) en le tournant dans le sens antihoraire.
3. Le cas échéant, retirez le cache du moyeu de fixation de l'accessoire ou soulevez-le.
4. Insérez l'accessoire de broyeur assemblé (pièces 1 à 5 sur la figure 1) dans le moyeu de fixation des accessoires (B sur la figure 2) du batteur sur socle. Assurez-vous que le bouton d'arrêt (A) est complètement rétracté et ne gêne pas l'insertion. Tournez légèrement l'accessoire de broyeur d'avant en arrière pour vous assurer que l'arbre du broyeur (C sur la figure 2) repose correctement dans les prises carrées du moyeu du batteur sur socle. Lorsque l'accessoire de broyeur est correctement positionné, la goupille dans son logement s'adapte dans l'encoche sur le bord du moyeu. Serrez bien le bouton d'arrêt jusqu'à ce que l'accessoire de broyeur soit correctement fixé dans le boîtier du moteur. Ne serrez pas trop le bouton d'arrêt.

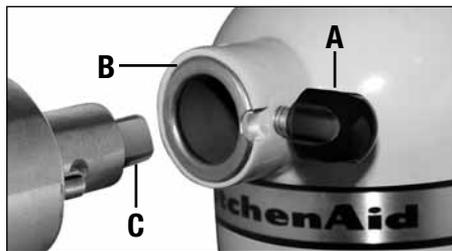


Figure 2. Installation de l'accessoire de broyeur sur le batteur sur socle.

5. Placez la trémie (6 sur la figure 1) au-dessus du tube du broyeur/d'alimentation (5 sur la figure 1).
6. Insérez le poussoir à aliments (7 sur la figure 1) dans l'ouverture de la trémie.

Démontage et remontage de l'accessoire de broyeur (voir figure 1)

1. Assurez-vous que le batteur sur socle est éteint et débranché.
2. Retirez le poussoir à aliments (7) et soulevez la trémie (6).
3. Retirez l'ensemble du broyeur du batteur sur socle en desserrant d'abord le bouton d'arrêt, puis avec un léger mouvement d'avant en arrière, retirez l'ensemble du broyeur.
4. Tout en tenant fermement l'ensemble du broyeur, desserrez et retirez la bague de serrage. (**Astuce** : il peut être plus facile de desserrer la bague de serrage lorsque l'accessoire de broyeur est encore verrouillé dans le batteur sur socle).
5. Retirez délicatement le disque de broyage (2). (**Attention !** Les trous ont des bords tranchants). Notez que le disque de broyage possède une encoche en demi-cercle qui s'aligne avec une clé de forme similaire dans le tube du broyeur/d'alimentation.
6. Retirez ensuite délicatement le couteau (3). (**Attention !** Le couteau a des bords très tranchants). Notez que les faces planes du couteau font face et sont adjacentes au disque de broyage. **Il est extrêmement important que le couteau soit correctement positionné lors du remontage de la tête du broyeur. Ne pas le faire pourrait endommager l'appareil.**
7. Maintenant, tirez sur la vis sans fin (4).
8. Pour assembler la tête du broyeur, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Lors de la fixation de la bague de serrage (1), ne serrez pas trop.

Utilisation de l'accessoire de broyeur

Assurez-vous que toutes les pièces du broyeur sont dans la bonne position et correctement fixées (voir le chapitre « Installation de l'accessoire de broyeur sur le batteur sur socle »).

1. Assurez-vous que l'interrupteur de « régulateur de vitesse » est en position « off ».
2. Insérez la fiche dans une prise de courant à 3 broches de 120 V, 60 Hz comportant une mise à la terre.
3. Placez un bol suffisamment grand sous l'accessoire de broyeur.
4. Placez les aliments dans la trémie, mais ne commencez pas à les introduire dans le tube du broyeur/d'alimentation avant que le batteur sur socle ne soit allumé. Les aliments doivent être coupés en lamelles ou en cubes (voir le chapitre « Conseils »).
5. Tournez le régulateur de vitesse du batteur sur socle jusqu'à la position 4 (la plage de vitesse recommandée se situe entre 4 et 6).
6. Utilisez le poussoir à aliments pour introduire la nourriture dans le tube du broyeur/d'alimentation à travers l'ouverture de la trémie. Le poussoir à aliments est conçu pour stocker également des disques de broyage supplémentaires.

Conseils pour de meilleurs résultats

- Refroidissez les viandes crues et les fruits de mer minutieusement (mais ne les congélez pas) avant le broyage.
- Les viandes doivent être exemptes d'os et de tendons ; les graines des fruits doivent être retirées, ainsi que les coquilles de noix.
- Les viandes et autres aliments doivent être coupés en cubes ou en lamelles assez fines pour faciliter leur introduction à travers l'ouverture de la trémie et dans le tube du broyeur/d'alimentation.
- L'accessoire de broyeur est livré avec un disque de broyage moyen et gros. Le disque de broyage moyen est utilisé pour les tâches générales de broyage, notamment les viandes crues et cuites, les pâtes à tartiner, les noix et la chapelure. Le disque de broyage gros peut également être utilisé pour les viandes crues et cuites, les légumes croquants, les fruits secs et le fromage.

Nettoyage et maintenance

Remarque : Avant de nettoyer ou de retirer l'accessoire de broyeur du batteur sur socle, éteignez toujours l'appareil et débranchez le câble d'alimentation du batteur sur socle de la prise de courant.

Nettoyage : Les pièces de l'accessoire de broyeur peuvent être retirées et démontées du batteur sur socle pour un nettoyage complet tel que décrit dans les paragraphes précédents. Lavez la bague de serrage, le disque de broyage, le couteau, la vis sans fin, le tube du broyeur/d'alimentation, le poussoir et la trémie à aliments dans de l'eau tiède savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge. Chassez l'eau des trous du disque de broyage. (**Astuce** : Un sèche-cheveux est très efficace, mais n'utilisez pas le réglage de chaleur la plus élevée). **Attention** ! Le couteau possède des bords très tranchants et les trous du disque de broyage présentent également des arêtes vives. *Éloignez vos mains* ! Après le nettoyage, enduisez avec parcimonie le disque de broyage, le couteau, la vis sans fin et la bague de serrage d'huile végétale ou de tout autre lubrifiant de qualité alimentaire approuvé par l'USDA.

N'utilisez **jamais** de laine d'acier ou de poudre à récurer sur aucune des pièces.

NE LAVEZ AUCUNE PIÈCE DE L'ACCESSOIRE DE BROYEUR DANS UN LAVE-VAISSELLE.

IMPORTANT: Pour des performances optimales, assurez-vous que l'hélice et le joint en caoutchouc soient correctement lubrifiés après avoir nettoyé l'hélice.

Utilisez un lubrifiant approuvé de qualité alimentaire USDA.



Maintenance

Cet accessoire est destiné à un usage domestique uniquement. Si un service de maintenance s'avérait nécessaire, veuillez renvoyer votre accessoire de broyeur alimentaire à la société EdgeCraft ou les coûts de réparation ou de réglage mécanique pourront être estimés avant que toute réparation ne soit effectuée.

Veuillez indiquer votre adresse de réexpédition ainsi qu'une brève description du problème ou des dégâts subis par l'accessoire de broyeur sur une feuille séparée à l'intérieur du colis.

Envoyez votre accessoire de broyeur uniquement, assuré et affranchi à l'adresse ci dessous. Conservez la preuve de l'expédition pour vous protéger en cas de perte.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation, 825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 États-Unis
Téléphone 800-342-3255 ou 610-268-0500
www.chefschoice.com

KitchenAid® est une marque déposée de KitchenAid USA. Ceci n'est pas un produit de KitchenAid® ou de Whirlpool Corp.
© EdgeCraft Corporation 2013

G7962A0

Garantie limitée : Lors d'une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou élément défectueux au niveau des matériaux ou comportant des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d'une preuve d'achat datée au cours de la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial* ou lors d'emploi abusif. **TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE.** LA COMPAGNIE EDGE-CRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains États ne permettent pas de limitations de la durée des garanties implicites et certains États ne permettent pas d'exclusions ou de limitations des dommages consécutifs et indirects, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas particulier. Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques et vous disposez éventuellement d'autres droits pouvant varier selon les États. *Pour la garantie à usage commercial, veuillez contacter votre revendeur ou EdgeCraft.