

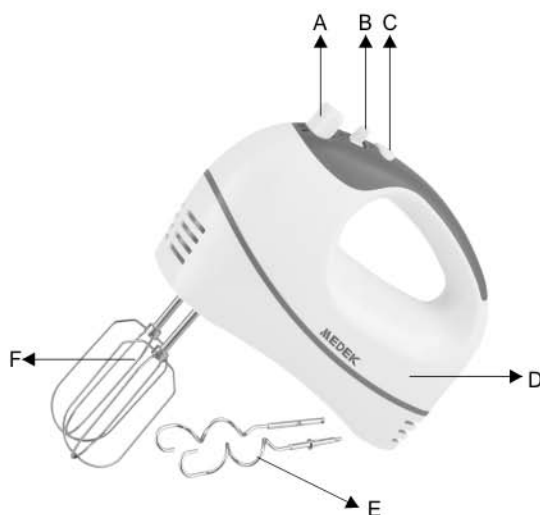
MEDEK

BATTEUR ELECTRIQUE
MANUEL D'INSTRUCTIONS
Modèle : MEDSW



Veuillez lire attentivement ce livret avant de l'utiliser et le conserver pour référence future.

INSTRUCTION



A. Éjecteur B. Contrôle de vitesse C. Turbo
D. Boîtier E. Crochets F. Batteurs

RECOMMANDATION DE SECURITE IMPORTANTE

1. Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
2. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à la maison.
3. N'utilisez pas votre appareil s'il a été endommagé. Vous devriez communiquer avec un centre de service approuvé.

4. Ne jamais placer l'appareil, le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à la portée des enfants.
6. Ne jamais toucher les batteurs et les crochets à pâte lorsque l'appareil fonctionne, ne laissez pas les cheveux longs, les foulards, etc. pendre sur les accessoires lorsqu'ils sont en fonctionnement.
7. Débranchez l'appareil avant de le remettre de quelque façon que ce soit (installation et retrait des accessoires).
8. Ne jamais installer d'accessoires avec différentes fonctions en même temps. (Crochets et batteur à pâte, etc.)
9. Le câble d'alimentation ne doit jamais être proche ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, ni près d'une source de chaleur, ni reposer sur des arêtes vives.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter un danger.

11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les 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 dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

12. En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

13. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

MISE EN GARDE : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. 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.

En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Batteurs et crochets à pétrir

1. Insérer les batteurs ou les crochets à pâte jusqu'à ce qu'ils soient verrouillés en place. Toujours insérer l'accessoire muni d'une couronne dentée dans l'ouverture, indiquer sur l'appareil par une couronne dentée de la même façon.
2. Brancher l'appareil.
3. Selon la quantité à préparer. Placer les ingrédients dans un contenant approprié.
4. Plonger les batteurs ou les crochets dans le contenant et démarrer l'appareil en tournant le bouton de commande vers la droite.
5. Tourner le bouton de commande vers la droite en « 1 » ~ « 5 ».

6. Selon le modèle, l'appareil peut être équipé d'un bouton turbo
7. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, réinitialisez le bouton de commande à la position « 0 ».
8. Débranchez l'appareil.
9. Éjecter les batteurs ou les crochets de pâte en poussant la poignée d'éjection

INSTRUCTION DE MÉLANGE

VITESSES - DESCRIPTION

Vitesses 1-2 Pour mélanger des ingrédients secs avec des liquides, incorporer des blancs d'œufs en neige et de la crème dans des mélanges, remuer des sauces et écraser des légumes.

Vitesse 3-4 Pour mélanger des préparations pour gâteaux, des puddings ou des pâtes. Pour utiliser les crochets de pétrissage pour mélanger de la pâte ou des préparations pour gâteaux plus

lourdes.

Vitesse 5 Pour fouetter la crème, le lait évaporé ou en poudre, les blancs d'œufs ou les œufs entiers.

Pour mélanger de la viande hachée ou pétrir de la pâte lourde.

Fonction TURBO Identique à la vitesse "5"

ATTENTION

1. Après 3 minutes d'utilisation continue, laisser reposer quelques minutes avant la prochaine utilisation.
2. Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 3 minutes d'affilée.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil.
2. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
3. Nettoyez les batteurs ou les crochets à pâte à l'eau courante ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez.
4. Lorsque vous avez fini d'utiliser votre appareil, il est fortement recommandé de nettoyer immédiatement les accessoires. Cela permettra d'éliminer toute trace de nourriture accrochée aux accessoires. Vous éviterez ainsi que les résidus

alimentaires ne s'assèchent et facilitez le nettoyage et évitez la prolifération de bactéries.

Données techniques :

Modèle : MEDSW

220-240V~ 50-60Hz 300W



Élimination correcte de ce produit :

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra prendre en charge ce produit pour le recycler dans le respect de l'environnement.

1.FABRIQUE EN CHINE

2. Importateur : MEDEK FRANCE

Add : 05 rue de Rouen 94700 Maisons Alfort France