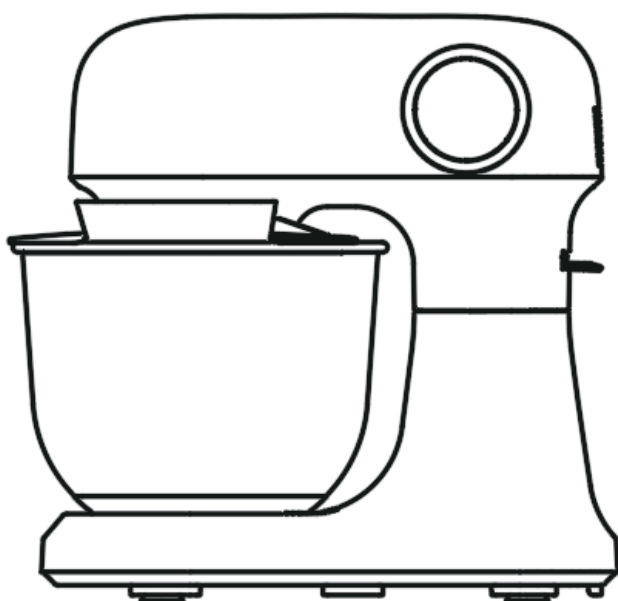




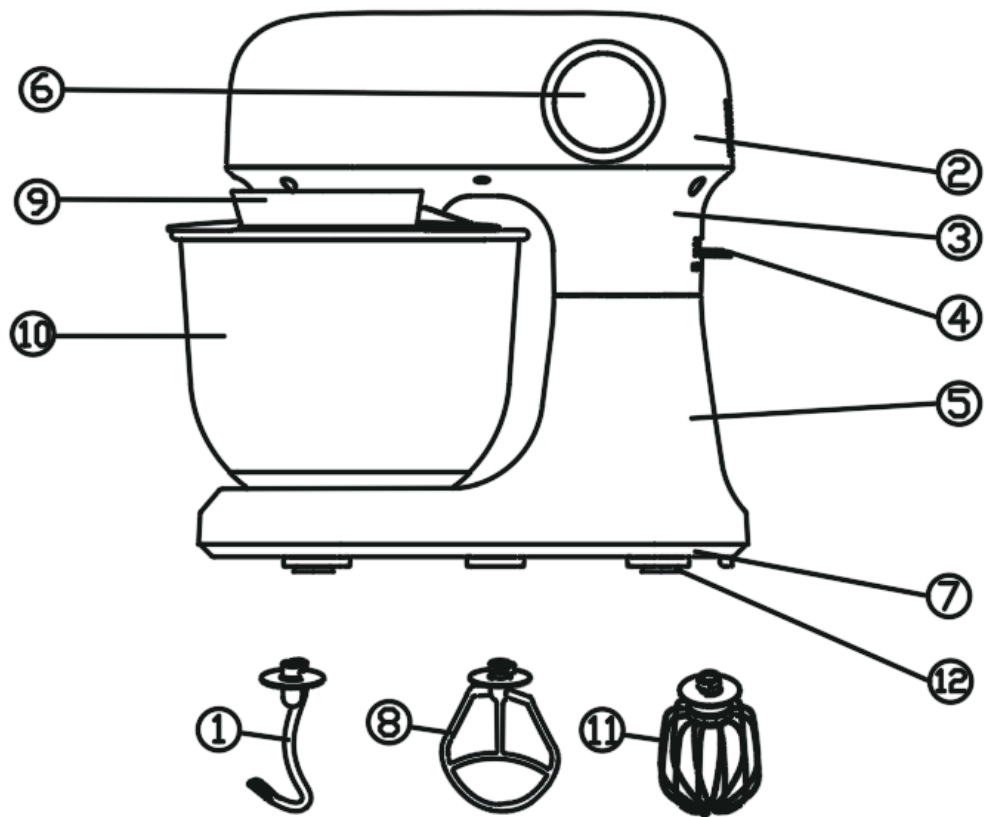
Mode d'emploi MEDSMB03NR Robot Pâtissier



Avant utilisation, veuillez
regarder attentivement cette

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

(En cas de divergence entre les photos du produit et le produit réel, ce dernier prévaut.)



Caractéristiques

1	Crochet pétrisseur	7	Couvercle inférieur
2	Couvercle supérieur	8	lame de mélange
3	Boîtier supérieur	9	Couvercle pour bol
4	Levier de déverrouillage	10	Bol mélangeur
5	Bas du corps	11	Fouet à œufs
6	Panneau de commande	12	Pieds à ventouse



1	Icône « Pétrissage de la pâte »	6	Icône de mélange
2	Affichage du poids / affichage de l'heure	7	Icône pour battre les œufs
3	Ajouter les icônes de réglage/plus	8	Réduire les icônes de réglage/soustraire
4	Affichage de la position du rapport/zone du rapport	9	Icône de réglage de la balance électronique
5	Icône de réglage de l'équipement/heure	10	Icône marche/arrêt/bouton marche/arrêt/touche

Conseils de sécurité importants

- N'utilisez pas l'appareil lorsque la tête est relevée.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau. Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Veuillez lire attentivement et dans leur intégralité les informations et les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi avant d'utiliser le batteur sur socle pour la première fois.
- Ne tordez pas et ne pincez pas le cordon d'alimentation. Pour éviter tout risque de trébuchement, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau électrique. La plaque signalétique se trouve sous le bloc moteur. Le batteur sur socle doit être branché uniquement sur une alimentation en courant alternatif (~). Le moteur doit toujours être éteint avant de brancher le batteur sur socle au réseau électrique.

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau électrique. La plaque signalétique se trouve sous le bloc moteur. Le batteur sur socle doit être branché uniquement sur une alimentation en courant alternatif (~). Le moteur doit toujours être arrêté avant de brancher le batteur sur socle à l'alimentation secteur. (Commutateur de vitesse (6) en position « 0 »).
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Convient uniquement à une utilisation à l'intérieur.
- Cet appareil ne doit pas être installé à proximité d'une flamme nue, de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou de toute autre source de chaleur.
- Avant utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et plane.
- Placez cet appareil aussi près que possible de la source d'alimentation afin de pouvoir débrancher la fiche rapidement et facilement.

- L'appareil doit être utilisé avec le type d'alimentation spécifié sur la plaque signalétique. Si vous n'êtes pas sûr des détails de l'alimentation électrique disponible, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de la compagnie d'électricité locale.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car vous serez exposé à des composants sous tension dangereux ou à d'autres risques en ouvrant et en retirant les couvercles.
- Les réparations ne doivent être effectuées que dans un atelier qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne jamais l'utiliser à vide et sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, ne touchez pas les pièces mobiles avec vos doigts.

- Veuillez noter que lorsque vous transmettez l'appareil à un tiers, le mode d'emploi doit être inclus.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de notre mode d'emploi/nos consignes de sécurité.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, 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.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que:
 - Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Fermes;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le bol et pendant le nettoyage

- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le mixeur, car il pourrait être projeté hors de l'appareil en raison d'un dégagement soudain de vapeur.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Attention ! Une utilisation incorrecte du produit peut entraîner des blessures !

Fonctionnement de courte durée

L'appareil a été conçu pour une utilisation à court terme uniquement. IE, il ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 4 minutes. Éteignez ensuite l'appareil et laissez le moteur refroidir avant de le rallumer.

Nettoyage

1. Avant le nettoyage, assurez-vous que la fiche a été débranchée de la prise.
2. Après utilisation, laissez refroidir l'appareil avant de commencer à le nettoyer.
3. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. Pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et le couvercle de protection, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'alcool.
5. Pour nettoyer l'appareil, ne le plongez jamais dans l'eau.
- 6 . Le crochet pétrisseur, le fouet à œufs et le batteur ne passent pas au lave-vaisselle. Les accessoires doivent être nettoyés uniquement à l'eau chaude et au liquide vaisselle.

7. Le bol mélangeur passe au lave-vaisselle. Le bol peut également être nettoyé à l'eau chaude et au liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs.

Données techniques

Tension nominale:	220-240 V CA, 50-60 Hz
Consommation électrique:	1500W
Classe de protection:	II
Capacité maximale du bol mélangeur :	5.0L

Cet appareil est conforme aux exigences du règlement (UE) 2023/826 de la Commission européenne relatif à la consommation d'énergie en mode veille.

Consommation électrique en mode veille	0.62 W
Temps maximal nécessaire pour passer automatiquement en mode veille	5 min

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation de l'appareil, tous les accessoires et pièces détachées doivent être nettoyés conformément aux instructions fournies dans la section Nettoyage et entretien.

Mise en service

1. Mélanger soigneusement les ingrédients alimentaires conformément aux indications de la recette ; puis soulever le levier de déverrouillage (4) et relever le bras d'entraînement. Fig.2 Fig.3

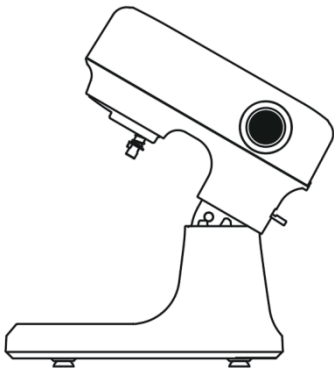


Fig.2

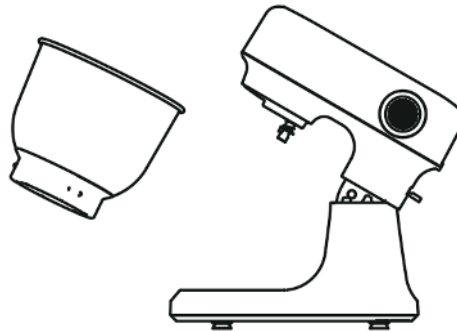


Fig.3



Fig.4

2. Placez le bol mélangeur (10) sur la plaque de l'appareil et tournez l'ensemble bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Fig. 4

3. Fixez le crochet pétrisseur (1), le fouet à œufs (11) ou la lame mélangeuse (8) sur le connecteur de lame et tournez le connecteur de lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement. Fig.5 Fig.6



Fig.5



Fig.6

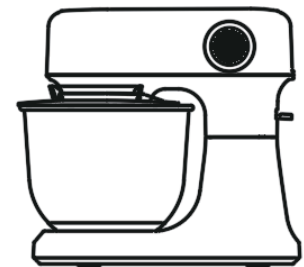


Fig.7

4. Appuyez ensuite sur le levier de déverrouillage (4) et appuyez sur le boîtier supérieur (3) vers le bas d'une main. Fig.6 Fig.7

5. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise électrique. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi..



5.1 Après la mise sous tension et l'affichage complet pendant 1 seconde, seul le voyant lumineux du bouton marche/arrêt reste allumé, rien d'autre ne s'allume, et l'appareil passe en mode veille.

5.2 En mode veille, appuyez sur le bouton marche/arrêt, le voyant du bouton s'allume complètement et le panneau d'affichage indique « 00 :00 » ; la zone des engrenages affiche «00 » et les autres cartes de fonction ne sont pas allumées.

5.3 Après être passé en mode de fonctionnement, appuyez sur les touches « plus » et « moins » pour régler une vitesse par défaut. La zone de vitesse clignote une fois par seconde et peut être réglée entre 0 et 12 cycles. Elle continue de clignoter tant qu'aucune autre touche de commutation n'est enfoncée. Appuyez sur le bouton « Time » pour passer au fuseau horaire clignotant « 00:00 ». Chaque fois que vous

appuyez sur les boutons « Ajouter (Add) » et «Soustraire (Subtract)», ajoutez ou soustrayez 30 secondes. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour ajouter ou soustraire rapidement du temps, sauter par intervalles d'une minute. La plage de réglage de l'heure est comprise entre « 0 et 15 » minutes et peut être réglée par cycles. Après avoir réglé les paramètres, appuyez sur le bouton « switch » et le moteur se mettra en marche ; (Réglez la minuterie pour démarrer le travail, affichage du compte à rebours ; démarrez le travail sans régler l'heure, affichage positif de la minuterie).

5.4 En mode prêt à l'emploi, appuyez sur les boutons « plus » et « moins » pour ajouter ou soustraire directement des engrenages. Ajoutez ou soustrayez des engrenages lorsque l'engrenage clignote. Si aucune opération n'est effectuée, l'affichage clignote 5 fois, puis s'affiche de manière permanente. Le maximum est augmenté à 12 et le minimum est réduit à 1. Appuyez sur le bouton « Time » pour régler l'heure ; Appuyez sur le bouton « Switch » pour mettre le travail en pause, et le « Time Zone » s'affiche lorsque le travail est en pause **PAUS**, Les icônes de fonction et les engrenages du moteur sont toujours affichés.

5.5 Appuyez sur le bouton « switch » pour arrêter le fonctionnement, le temps s'arrête, appuyez sur le bouton « switch » pour reprendre le fonctionnement initial, maintenez le bouton « switch » enfoncé pendant 2 secondes pour mettre fin au fonctionnement et revenir en mode veille ; Lorsque la machine fonctionne, que le minuteur ou le compte à rebours est terminé, le buzzer émet un long signal sonore de 1 seconde « drop, drop, drop » 3 fois, puis la machine s'arrête et s'affiche à nouveau **END**, Les autres ne s'allument pas ; Lorsque « End » s'affiche, appuyez sur le bouton « Switch » pour revenir en mode veille ;

6. (1) Lorsque le travail automatique est terminé ou en veille, il revient à l'état de mise sous tension après 5 minutes d'inactivité ; (2) Mise hors tension manuelle : appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.

7. Alarme sonore : (1) Une pression, un signal sonore ; (2) Deux signaux sonores en cas d'erreur ;

8. Bouton de fonction automatique:

8.1 Appuyez sur l'icône de pétrissage de la pâte. L'icône de pétrissage clignote, appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer la machine, puis appuyez sur la touche « marche/arrêt » pendant le fonctionnement. La machine s'arrête, l'icône

de pétrissage clignote, appuyez à nouveau sur la touche « marche/arrêt », la machine continue de fonctionner selon le programme inachevé et l'icône de pétrissage reste allumée pendant le fonctionnement. Pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône de pétrissage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le programme est effacé, la machine s'arrête de fonctionner et revient au modèle prêt. Temps réglable pendant le fonctionnement de la machine. Appuyez sur l'icône de temps, l'icône de temps clignote, le temps peut être réglé à ce moment-là. Une fois le temps réglé, l'icône de temps clignote pendant 5 secondes et le programme continue de fonctionner.

8.2 Appuyez sur l'icône de mélange. L'icône de mélange clignote, appuyez sur la touche « marche-arrêt » pour démarrer la machine, appuyez sur la touche « marche-arrêt » pendant le fonctionnement. La machine s'arrête, l'icône de mélange clignote, appuyez à nouveau sur la touche « marche-arrêt », la machine continue de fonctionner selon le programme inachevé et l'icône de mélange reste allumée pendant le fonctionnement. Appuyez sur l'icône de mélange et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pendant le fonctionnement, le programme est effacé, la machine s'arrête de fonctionner et revient au modèle prêt. Temps réglable pendant le fonctionnement de la machine. Appuyez sur l'icône de temps, l'icône de temps clignote, le temps peut être réglé à ce moment-là, une fois le temps réglé, l'icône de temps clignote pendant 5 secondes et le programme est en cours d'exécution.

8.3 Appuyez sur l'icône « battre les œufs » . L'icône « battre les œufs » clignote, appuyez sur la touche « marche-arrêt » pour démarrer la machine, appuyez sur la touche « marche-arrêt » pendant le fonctionnement. La machine s'arrête, l'icône « battre les œufs » clignote, appuyez à nouveau sur la touche « marche-arrêt », la machine continue de fonctionner selon le programme inachevé et l'icône « battre les œufs » reste allumée pendant le fonctionnement. Pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône du fouet à œufs et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour effacer le programme. L'appareil s'arrête et revient au mode prêt. Le temps est réglable pendant le fonctionnement de l'appareil. Appuyez sur l'icône du temps. L'icône du temps clignote et le temps peut être réglé. Une fois le temps réglé, l'icône du temps clignote pendant 5 secondes et le programme se poursuit.

8.4 Fonction balance : (l'appareil fonctionne, impossible d'accéder à la fonction balance électronique).

- (1) Une fois prêt, appuyez sur le bouton « balance » pour accéder à la balance électronique, et « 00 00g » clignote. Vous pouvez commencer à peser ;
- (2) Tare, sous l'interface balance, appuyez sur le bouton « balance », 1 seconde plus tard, commencez à peser ;
- (3) Erreur de surcharge : lorsque le poids dépasse 99 99 g, la balance électronique affiche une information de surcharge et le message « - - - g » clignote ;
- (4) Pour quitter la balance et l'interface de la balance, appuyez sur le bouton « switch » (commutateur), quittez la balance et revenez à l'état de veille ;

4.0 Code d'erreur

E0 : Clignotement en plein écran : le micro-interrupteur n'est pas fermé.

E1 : Vitesse du moteur non détectée

E2 : NTC Défaillance

E3: Échelle de défaut EEP

E4: Le capteur de poids est défectueux.

Application

Mélanger ou pétrir la pâte :

1. Recommande un rapport farine/eau de 5:3, la quantité maximale de farine étant de 0,6 kg.
2. Mélanger pendant 20 secondes à la vitesse 1, puis pendant 20 secondes à la vitesse 2, puis pendant environ 3 minutes à la vitesse 3.
3. Lorsque vous remplissez le bol mélangeur, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale.
4. La quantité maximale de mélange n'est pas dépassée 0,96 kg.
5. Il convient d'utiliser le crochet pétrisseur ou la lame mélangeuse.

6. Veuillez ne pas l'utiliser à faible vitesse pendant une longue période

7. Il est recommandé de faire une pause de 6 minutes après avoir terminé un cycle, puis de répéter le cycle suivant.

Battre des blancs d'œufs ou de la crème :

1. Réglez la vitesse sur 12, battez les blancs d'œufs sans interruption pendant environ 4 minutes, selon la taille des œufs, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
2. Pour fouetter la crème, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 12 pendant environ 4 minutes.
3. Lorsque vous remplissez le bol mélangeur avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale.
4. Il convient d'utiliser le fouet à œufs.

Mélanger des milk-shakes, des cocktails ou d'autres liquides :

1. Mélangez les ingrédients selon la recette disponible, à une vitesse comprise entre 5 et 11 pendant environ 4 minutes.
2. Ne dépassez pas la quantité maximale pour le bol mélangeur.
3. Le batteur mélangeur doit être utilisé.

Action planétaire

Les accessoires (fouet, crochets pétrisseurs, etc.) sont montés de manière excentrée, ce qui leur permet de tourner autour de leur propre axe ainsi qu'autour de l'axe d'entraînement principal. Ce mouvement garantit un mélange homogène des ingrédients depuis les bords du bol vers le centre.

Appropriate speed settings

- Commencez toujours à faible vitesse, en particulier lorsque vous traitez des ingrédients liquides ou crémeux, ou tout mélange contenant de la farine.

- Les vitesses 1 à 3 conviennent pour mélanger, battre, incorporer des ingrédients et traiter des ingrédients liquides, ainsi que pour préparer de la pâte.
- Les vitesses 5 à 11 conviennent pour préparer des pâtes à gâteaux ou à pâtisseries.
- La vitesse 12 convient pour battre avec le fouet.

Fouet



Le fouet à œufs convient pour mélanger légèrement des préparations liquides telles que les sauces, les blancs d'œufs et la crème.

Le fouet à œufs peut être utilisé avec les réglages 12.

Lame mélangeuse



Pour les mélanges moyens

Ce crochet est utile pour les mélanges moyens tels que les pâtes épaisses et la purée de pommes de terre, en utilisant les réglages de vitesse 1 à 11.

Crochet pétrisseur



Pour les pâtes lourdes

Ce crochet convient au traitement des pâtes lourdes à l'aide des réglages de vitesse 1 à 3.

Veuillez ne pas l'utiliser à basse vitesse pendant une longue période.

Recommandations concernant les niveaux de vitesse

Gamme de vitesses	Pièce jointe	Description
	All	- Position de départ pour toutes les opérations de mélange. - Lors de l'ajout d'ingrédients.
1-3	Crochet pétrisseur	- Pétrir et mélanger une pâte ferme ou des ingrédients. <u>Ingrédients</u> ▪ 0.6 kg farine blanche ▪ 0.36 kg eau tiède <u>Préparation</u> 1. Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur. 2. Installez-le pare-éclaboussures et le crochet pétrisseur. 3. Vitesse : 1ère, pétrissez pendant 20 secondes à la vitesse 1. 2ème, pétrissez pendant 20 secondes à la vitesse 3ème, pétrissez pendant 3 minutes à la vitesse 3.
1-7	Lame mélangeuse	- Lame mélangeuse : pour les préparations à gâteaux moelleuses ou les mélanges légers. Sauces et puddings Crème anglaise/glaçage/sachets Mélanges
1-12 Bouton Pulse	Fouet à œufs	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux <u>-Ingrédients</u> ▪ 6 blancs d'œufs <u>Préparation</u> 1. Mettez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur. 2. Installez-le pare-éclaboussures et le fouet ballon. 3. Battez les blancs d'œufs à la vitesse 12 pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Mise en service (exploitation):

- Avant d'installer, de changer, de retirer ou de nettoyer tout accessoire, assurez-vous que l'appareil a été éteint et débranché du secteur.
- **Attention** : après avoir éteint l'appareil, attendez toujours que le moteur soit complètement à l'arrêt. Ne touchez aucune pièce en mouvement.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (PUSH) pour libérer la tête d'entraînement. Inclinez la tête vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez qu'elle se verrouille correctement en place.
- Placez le bol principal et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'anneau anti-éclaboussures sur le bol, l'ouverture de remplissage vers la gauche.
- Lors du montage des accessoires, assurez-vous que la goupille du support s'insère correctement dans l'encoche correspondante de l'accessoire.
- Poussez l'accessoire à fond, puis verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à environ 90°).
- **Attention** : Si un accessoire touche l'anneau anti-éclaboussures lors de son installation, abaissez à nouveau le bras inclinable et mettez brièvement l'appareil en marche ; cela permettra de centrer la tête d'entraînement à l'intérieur du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage. Inclinez la tête vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant qu'elle est bien enclenchée.
- Branchez la fiche dans une prise murale.
- Tournez lentement le bouton rotatif jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.
- L'ouverture de remplissage dans l'anneau anti-éclaboussures vous permet d'ajouter d'autres ingrédients pendant le processus de mélange ou de pétrissage.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale après utilisation.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour libérer la tête d'entraînement. Inclinez la tête vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez qu'elle se verrouille correctement en place.
- **Attention** : Vérifiez la position des accessoires avant de relever la tête d'entraînement : s'ils ne sont pas centrés, remettez brièvement l'appareil en marche pour centrer la tête d'entraînement à l'intérieur du bol.
- Poussez l'accessoire vers le haut jusqu'à la butée, puis déverrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (environ 90°) et retirez-le de son support.
- Retirez l'anneau anti-éclaboussures.
- Déverrouillez le bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Nettoyage

Avertissement! Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de dommage :

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez jamais la base dans l'eau.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, corrosifs ou décapants, car ils pourraient endommager l'appareil.

Nettoyage de l'unité de base

1. Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de détergent.
2. Essuyer à l'eau claire.
3. Ne réutilisez pas l'unité de base avant qu'elle ne soit complètement sèche.

Nettoyage des accessoires

1. Placez les pièces dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les résidus de pâte.

Remarque : vous pouvez également ajouter un peu de détergent à l'eau.

2. Enlevez les résidus de pâte ramollie à l'aide d'une brosse à vaisselle.

3. Rincez à l'eau claire.

4. Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.

Liste de colisage :

● Corps principal	1
● Bol mélangeur	1
● Lame mélangeuse	1
● Crochet pétrisseur	1
● Fouet à œufs	1
● Couvercle pour bol	1
● Mode d'emploi	1

Avertissement (prévention des blessures)

	Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:	
	-	Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
	-	Never immerse the base unit in water.
Attention ! N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, corrosifs ou décapants, car ils pourraient endommager l'appareil		

Pour éviter toute blessure, veuillez respecter les consignes suivantes.

1. Assurez-vous que le câble d'alimentation ne présente aucun risque de trébuchement et que ne puisse s'y emmêler ou marcher dessus.

2. Pendant le fonctionnement, évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil telles que le crochet pétrisseur, le fouet ballon ou le batteur. Vos mains ou vos cheveux pourraient être entraînés dans l'appareil et causer des blessures. Ne

mettez l'appareil en marche que si vous avez correctement mis en place le couvercle du bol lorsque vous utilisez le bol mélangeur.

3. Débranchez toujours la fiche de la prise murale

a. En l'absence de supervision

b. Après chaque cycle d'utilisation

c. En cas de dysfonctionnement

d. Avant de nettoyer, assembler ou démonter l'appareil

e. Avant de nettoyer tout accessoire

4. Cet appareil comporte des marquages importants sur la fiche. La fiche de raccordement ou l'ensemble du cordon d'alimentation (si la fiche est fixée au cordon) ne peut être remplacé. En cas de détérioration, l'appareil doit être remplacé.

5. Attention ! Toute utilisation abusive peut causer des blessures graves.



L'appareil est conforme aux directives européennes
2014/35/UE et 2014/30/UE.



À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables conformément à leur étiquette. Vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement en réutilisant, recyclant ou valorisant d'une autre manière les anciens appareils. Veuillez-vous renseigner auprès de l'administration communale pour savoir où se trouve le centre de collecte approprié.

MEDEK FRANCE

94700 MAISONS ALFORT France

FABRIQUÉ EN CHINE