

MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE®

ROBOT PÂTISSIER

K M 1 5 5 J M

Table des matieres

Consignes generales de securite	-1
Pieces principales et pieces standard	-10
Comment utiliser la machine	-11
Suggestion	-12
Utilisations et Astuces de Blender	-13
Fonction du hachoir a viande	-14
Fonction saucisse	-15
Fonction saucisse creuse	-16
Balance numerique	-17
Recette	-19
Analyse des problemes courants	-23
Nettoyage	-25
Donnees techniques	-28
Service clientele	-29
Elimination correcte de ce produit	-29



Séparez les éléments avant de trier



CE PRODUIT EST UNIQUEMENT DESTINÉ
À UN USAGE DOMESTIQUE !
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE
MANUEL AVANT VOTRE PREMIÈRE
UTILISATION ET CONSERVEZ-LE POUR
RÉFÉRENCE FUTURE.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Consignes générales de sécurité

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez ces instructions, ainsi que la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec son emballage interne. Si vous confiez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également leur transmettre les instructions d'utilisation.

• L'appareil est exclusivement conçu pour un usage privé et pour l'usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur

(sauf s'il est conçu pour être utilisé en extérieur). Tenez-le éloigné des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des arêtes vives. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

- **Lors du nettoyage ou du rangement, éteignez l'appareil et retirez toujours la prise de la prise murale (tirez sur la prise, pas sur le cable) lorsqu'il n'est pas utilisé, puis retirez les accessoires attaches.**

- **N'utilisez pas la machine sans surveillance. Si vous devez quitter votre lieu de travail, éteignez toujours la machine ou retirez la prise de la prise murale (tirez sur la prise elle-meme, et non sur le cable).**

- **Verifiez regulierement l'appareil et le cable pour detecter tout dommage. N'utilisez pas l'appareil sil est endommage. N'essayez pas de reparer l'appareil vous-meme. Contactez toujours un technicien agree. Si le cordon d'alimentation est endommage, il doit etre**

remplace par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- **Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.**

- **Portez une attention particulière aux «Consignes de sécurité spéciales» suivantes.**

Enfants et Personnes Vulnérables

- **Pour garantir la sécurité de vos enfants, gardez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc,) hors de leur portée.**

Attention ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film plastique, risque d'étouffement !

- **Lors de l'utilisation du blender et du hachoir accessoires, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon 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.

- **Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.**

Consignes de securite speciales pour cette machine

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

Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins.

- **Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.**

ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur

externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

- Utilisez cette machine uniquement sous surveillance.**
- N'interférez avec aucun interrupteur de sécurité.**
- N'insérez aucun objet dans les crochets rotatifs pendant le fonctionnement de la machine.**
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.**
- Ne branchez pas la prise secteur de la machine sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.**
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un cadre domestique et des applications**

similaires, telles que :

- les cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;**
- les maisons agricoles ;**
- par les clients dans les hotels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;**
- les environnements de type chambre d'hotes.**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.**

- Lors de l'utilisation du fouet à oeufs, cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus.**

- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.**

- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Debranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique sil doit rester sans surveillance, et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.**
- **MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.**
- **Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.**
- **En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous aux sections ci-après de la notice.**
- **En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous aux sections ci-après de la notice.**
- **Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.**

Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

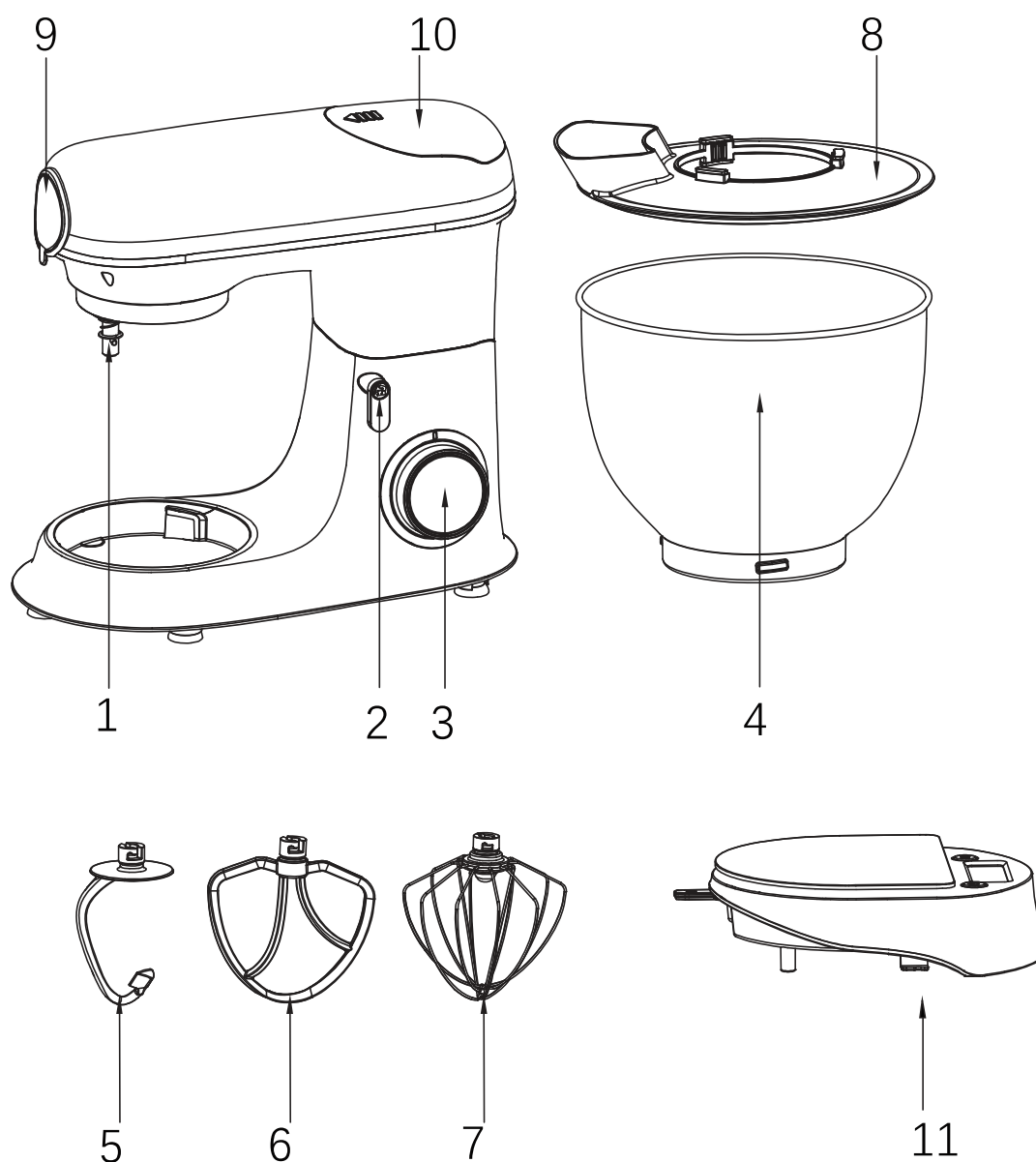
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.**
- Différents types de piles ou des piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangés.**
- Les piles doivent être mises en place en respectant la polarité.**
- Les piles usées doivent être enlevées du produit.**
- Les piles doivent être mises au rebut de façon sûre. Les déposer dans des bacs de collecte prévus (renseignez-vous auprès de votre revendeur) afin de protéger l'environnement.**
- Les bornes d'une pile ou d'un accumulateur ne doivent pas être mises en court-circuit.**
- En cas de fuite d'une pile ou d'un accumulateur, évitez tout contact du liquide avec la peau ou les yeux.**

- **En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire et consultez un médecin.**

AVERTISSEMENT - Les piles NON rechargeables ne doivent pas être rechargées.

- **ATTENTION: Assurez-vous que le blender est éteint avant de le retirer de son support.**

Pieces principales et pieces standard



Pieces principales et pieces standard:

1	Arbre de sortie	7	Fouet
2	Bouton de levée	8	Cache du bol
3	Bouton de vitesse	9	Cache avant
4	Bol mélangeur	10	Cache arrière
5	Crochet à pâte	11	Balance électronique
6	Batteur		

Comment utiliser la machine

1. Avant utilisation, lavez les accessoires à eau claire, rincez-les et séchez-les.
2. Placez la machine sur une table plate, propre et sèche. 3. Appuyez sur la tête de la machine, puis tournez à nouveau le bouton de levée (2) Étape 1: le corps supérieur se soulevera automatiquement. (PG1&2).

Installez le couvercle du pot sur l'extrémité de agitation de la machine conformément à l'étape 2 de la page 2(PG2).

4. Pesez les aliments et l'eau à traiter et versez-les dans le bol mélangeur. Ensuite, installez le bol mélangeur(4) sur la machine (étape 3), tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le loquet se visse et se verrouille(étape4);(PG3).

5. Ne dépassez pas la quantité de pâte - le poids total peut aller jusqu'à 1.5 kg;

6. Installez les accessoires requis (5),(6) et(7)(un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de mélange de la tête (1) étape 5. Poussez les accessoires vers le haut, puis tournez-les d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage étape 6;(PG4&5)

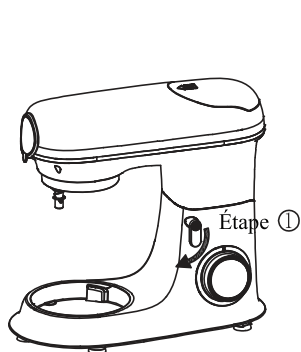
7. Appuyez sur la tête de la machine : celle-ci verrouillera automatiquement le bouton de tête (2) à l'étape 7, qui se trouvera en position horizontale ; (PG6)

8. Branchez ensuite la prise et mettez l'interrupteur d'alimentation en position "on".

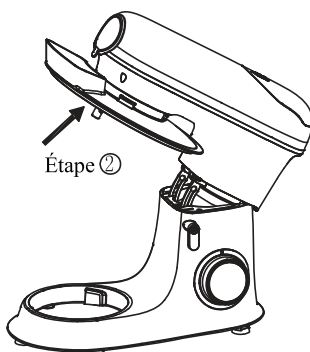
9. Tournez le bouton de vitesse (3) sur la vitesse requise - le mélange commence ;

10. Une fois que la pâte répond aux exigences, remettez le bouton de vitesse (3) sur la position 0 pour terminer.

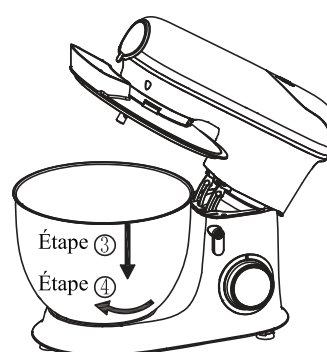
11. Appuyez sur la tête de la machine à la main, tournez le bouton de levage (2) dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez le corps supérieur, tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol et extrayez la pâte.



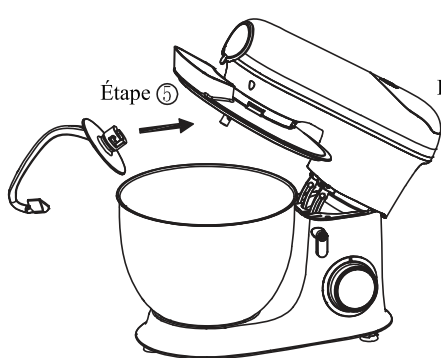
PG1



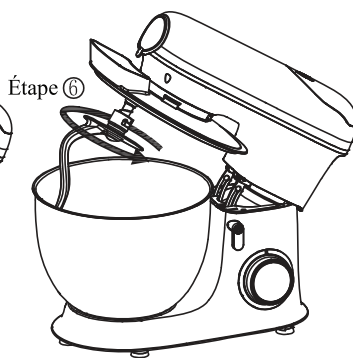
PG2



PG3



PG4




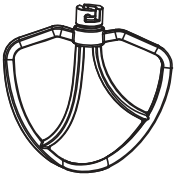

PG5



PG6

Suggestion

Ajustement des niveaux et utilisation du crochet pour un mélange n'excédant pas 1,5 kg

ACCESSOIRES	Image	Vitesse	Durée (min)	Max	Mode d'emploi
Crochet à pâte		1-3	3-5	1000 g de farine + 538 g d'eau	Fonctionnement en vitesse 1 pendant 30 s, puis vitesse 2 pendant 30 s, puis vitesse 3 pendant 2 à 4 min pour former une masse.
Batteur		2-4	3-10	660 g de farine + 840 g d'eau	Fonctionnement en vitesse 2 pendant 20 s, puis en vitesse 4 pendant plus de 2 min 40 s
Fouet		5-6	3-10	3 blancs d'œufs (min)	Réglez sur la vitesse 5 ou 6 et faites fonctionner pendant plus de 3 minutes.

Utilisations et Astuces de Blender

Le blender peut mélanger les aliments. Utilisez cet appareil de cuisine pour préparer des soupes, des sauces, des milkshakes, de la nourriture pour bébé, des légumes, des boissons, des desserts, de la purée, etc. Les aliments solides doivent être coupés en petits morceaux.

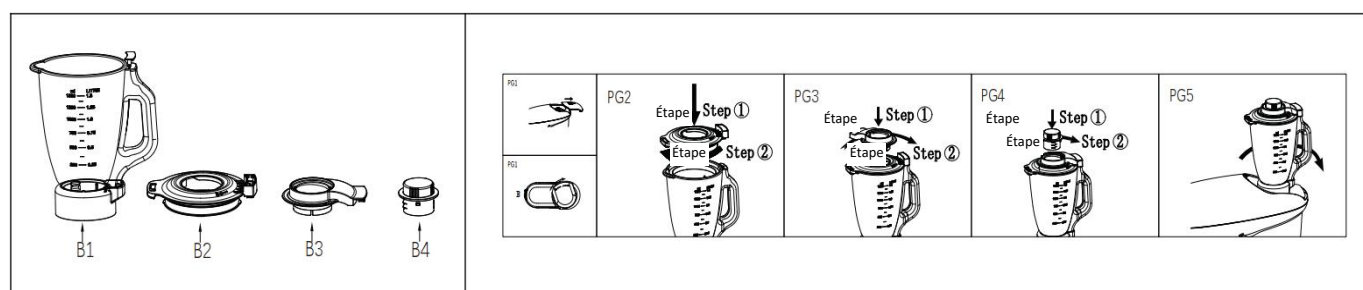
Attention.

- 1) Avant d'utiliser le blender, ne le branchez pas. Assurez-vous que le blender est correctement installé et que le couvercle est bien fixé avant de le mettre en marche.
- 2) Débranchez-le après utilisation et retirez les récipients du blender de l'appareil.
- 3) Ne versez pas d'aliments à plus de 80 °C dans le récipient.
- 4) La limite optimale est de 1,5 L maximum.
- 5) Fixez solidement le couvercle sur le récipient.
- 6) Ne retirez pas le récipient ou le couvercle pendant le fonctionnement.
- 7) Ne faites pas fonctionner le blender plus de 3 minutes.

Comment installer le récipient du blender :

- 1) Après avoir débranché l'appareil, retirez le petit couvercle (suivez PG1.A) ou tournez la boucle à anneau (suivez PG1.B). PG1
- 2) Étape 1 : Placez le couvercle B2 sur le récipient blender B1. Étape 2 : Vissez B2 sur B1 (suivez PG2). PG2
- 3) Étape 1 : Insérez B3 dans B2. Étape 2 : Vissez B3 sur B2 (suivez PG3). PG3
- 4) Étape 1 : Placez B4 dans B3. Étape 2 : Vissez B4 sur B3 (suivez PG4). PG4
- 5) Dernière étape : Verrouillez le pot d'un mouvement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre et vissez-le (suivez PG5). PG5

B1 : Récipient du blender	B2 : Couvercle	B3 : Couvercle de sécurité	B4 : Cylindre de verrouillage
---------------------------	----------------	----------------------------	-------------------------------



Attention :

Ajoutez les ingrédients en retirant le cylindre de verrouillage pendant le fonctionnement. Soyez très attentif pendant l'utilisation. Une fois terminé, débranchez l'appareil. Et lavez le récipient après usage.

Procédure de démontage après utilisation :

- 1) Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau 0, puis débranchez.
- 2) Dévissez le pot et placez-le sur la table.
- 3) Dévissez le cylindre de verrouillage B4.
- 4) Dévissez le couvercle de sécurité.
- 5) Tenez la poignée du verre d'une main, tenez le corps du verre de l'autre main, et inclinez lentement pour verser le liquide.

Conseils recommandés :

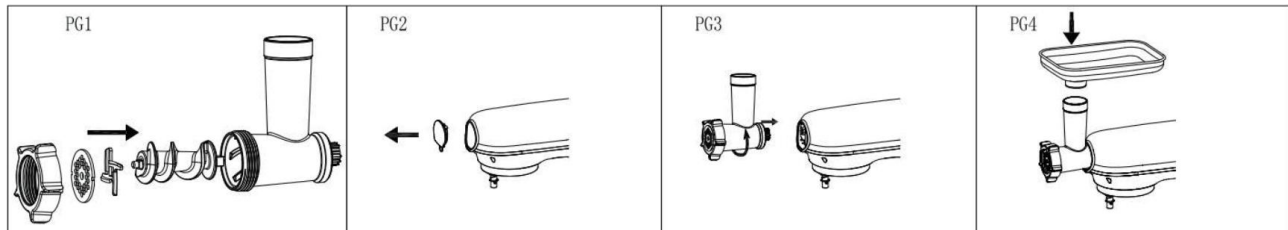
Retirez le noyau et la peau dure des fruits, les couper en morceaux, les mettre dans la tasse, puis ajouter de l'eau. La quantité optimale de nourriture est de 600 grammes et celle d'eau de 900 grammes. Ne dépassez pas l'échelle maximale de la tasse à jus. Placez le couvercle et vissez le pot sur le blender. Branchez et réglez la vitesse au niveau 4 à 6. Arrêtez après 3 minutes de fonctionnement. Afin de préserver les performances de la machine, le temps total de fonctionnement ne doit pas dépasser 15 minutes.

Utilisations et Astuces de Blender

Comment assembler et utiliser le hachoir à viande :

- 1) Pour installer les accessoires du hachoir à viande, fixez d'abord la lame du hachoir M6 sur l'extrémité de la vis du hachoir M4. Placez la grille de hachage requise M7 (trou large, moyen ou fin) en veillant à aligner la rainure entre la grille M7 et le hachoir M3, puis serrez l'écrou de verrouillage M5 sur le hachoir M3. (PG1)
- 2) Démontez le cache-avant. (PG2)
- 3) Appuyez sur le bouton d'éjection à l'avant de la machine, maintenez le hachoir M3, connectez-le à la partie transmission du cache-avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage. (PG3)
- 4) Aligned l'orifice de décharge du plateau M2 avec l'orifice d'alimentation du hachoir à viande M3 et installez-le en position. (PG4)
- 5) Placez un récipient à la sortie du hachoir à viande. Nettoyez le porc et coupez-le en lanières. La largeur ne doit pas dépasser le plateau d'alimentation du plateau M2.
- 6) Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise, puis réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée, placez la viande sur le plateau M2 et introduisez-la dans son orifice d'alimentation. Veuillez utiliser le poussoir M1 pour presser lentement la viande dans l'orifice d'alimentation du hachoir à viande. Ne mettez pas vos doigts dans le hachoir à viande M3.
- 7) Après utilisation, réglez sur le niveau 0 et débranchez la prise.

M1	Poussoir	
M2	Plateau	
M3	Boîtier Hélice	
M4	Hélice	
M5	Serrure à hacher	
M6	Lame	
M7	Tamis	



Suggestions de recettes :

Ôtez les os de la viande et coupez-la en morceaux de 2,5 cm. Branchez la fiche dans la prise, puis réglez le contrôleur de vitesse sur 1-3. Placez la viande dans le bol. L'appareil peut fonctionner en continu pour 3 kg de viande en une fois. Veuillez arrêter la machine après 5 minutes de fonctionnement continu et la laisser refroidir pendant 15 minutes. Ceci afin de préserver les performances de la machine.

Fonction saucisse

Comment assembler et utiliser le hachoir à saucisses :

- 1) Installez le support à saucisse S1 sur la vis sans fin M4 et placez le poussoir à saucisse S2 dessus. Serrez l'écrou de blocage M5 sur le hachoir à viande M3. Il doit être installé à l'extrémité avant de la machine selon la méthode d'assemblage du hachoir à viande.
- 2) Préparez la farce à base de viande hachée et ajoutez les accessoires pertinents. Mélangez uniformément à la main et laissez mariner pendant un certain temps.
- 3) Préparez le boyau. Avant utilisation, mettez le boyau dans l'eau et faites un nœud à une extrémité. Enfilez le boyau sur l'avant du poussoir à saucisse S2.
- 4) Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise, puis réglez le bouton de vitesse sur le rapport souhaité. Introduisez la viande hachée dans le corps de la vis sans fin M3, puis tirez doucement sur le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, serrez et attachez avec une ficelle, puis recommencez.
- 5) La saucisse doit être suspendue et séchée pendant un certain temps. Il n'est pas nécessaire de la sécher complètement.

M1	Poussoir	
M2	Plateau	
M3	Boîtier Hélice	
M4	Hélice	
M5	Serrure à hacher	
S1	Support à saucisse	
S2	Poussoir à saucisse	

Suggestions de recettes :

1 kg de porc, 16 g de sel, 70 g de sucre, 85 g de sirop d'érable, 2 g de poivre blanc, 7 g d'ail en poudre, 5 g d'épices cinq parfums, 7 g de poivre, 15 g de poivre noir, 50 g de fécule de pomme de terre et 90 g de vin de riz jaune. Après avoir fait mariner la viande hachée pendant une heure, insérez la fiche dans la prise, puis réglez la commande de vitesse sur 3-6. Arrêtez l'appareil après 5 minutes de fonctionnement continu et évitez de l'utiliser plus de 15 minutes sans interruption. Ceci afin de préserver les performances de la machine.

Fonction saucisse creuse

Comment assembler et utiliser l'accessoire pour saucisse creuse :

- 1) Pour installer les accessoires pour saucisse creuse, fixez d'abord le support pour saucisse creuse S3 sur l'extrémité de la vis sans fin M4, puis placez le poussoir pour saucisse creuse S4. Serrez l'écrou de blocage M5 du hachoir sur le corps de la vis sans fin M3.
- 2) Reportez-vous au manuel d'instructions du poussoir à saucisse pour la suite des opérations.

M1	Poussoir	
M2	Plateau	
M3	Boîtier Hélice	
M4	Hélice	
M5	Serrure à hacher	
S3	Support pour saucisse creuse	
S4	Support pour saucisse creuse	

Balance numérique

Fonction

Marche/Arrêt

* Conversion des unités de poids

* Calibration

* Fonctions de comptage

* Poids de tare

Description des touches

【**U**/ON/OFF】 : Marche/Arrêt

【**M**/MODE】 : Conversion des unités de poids/Calibration

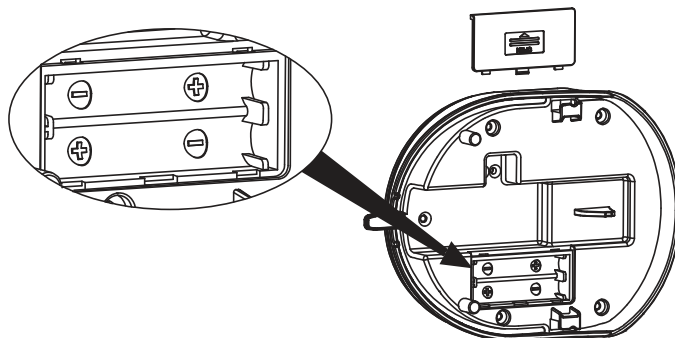
【**P**/PCs】 : Comptage du poids total et du nombre de pièces

【**T**/TARE/ZERO】 : Poids de tare, pour effacer l'enregistrement et afficher 0.0/0.00

Modèle de batterie :

★ Il n'y a pas de batterie dans l'unité de stockage d'énergie.

L'appareil fonctionne avec 2 piles de type AAA, non fournies.



★ 【**U**/ON/OFF】 :

● Appuyez sur le bouton 【**U**/ON/OFF】 pour allumer l'appareil. L'écran LCD affichera « HELLO » puis « 0.00 » ou « 0.0 ». La balance est alors prête à être utilisée.

Réglage du temps d'arrêt automatique :

● En mode pesée, appuyez sur le bouton 【**T**/TARE/ZERO】 et maintenez enfoncé jusqu'à l'affichage de « 60 ». Appuyez sur 【**M**/MODE】 pour sélectionner « 120 » ou « 180 » (secondes) pour l'arrêt automatique, ou choisissez « 0 » pour désactiver l'arrêt automatique.

● Après avoir réglé le temps d'arrêt, appuyez sur 【**U**/ON/OFF】. L'affichage montrera « PASS », indiquant que le réglage est terminé.

★ 【**M**/MODE】 : Conversion des unités de poids/Calibration :

En mode pesée, appuyez sur le bouton 【**M**/MODE】 pour changer les unités de poids. 9 unités disponibles : G, CT, DWT, OZT, OZ, GN, LB, TL, ML. Choisissez celle qui vous convient. L'unité par défaut est le « G ».

★ 【**T**/TARE/ZERO】 :

● Appuyez sur le bouton 【**T**/TARE/ZERO】 pour effacer l'enregistrement de pesée. L'écran LCD affichera « 0.00 » ou « 0.0 ».

● Placez un récipient vide (sans articles) lentement sur le plateau, appuyez sur le bouton 【**T**/TARE/ZERO】, et le mot « TARE » apparaîtra à l'écran. Le poids du récipient sera soustrait, et « 0.00 » ou « 0.0 » s'affichera. Ajoutez lentement les articles dans le plateau pour obtenir uniquement le poids du contenu.

★ **【P/PCS】 / Fonctions de comptage**



Assurez-vous que tous les articles ont un poids uniforme pour que la fonction de comptage fonctionne.

- Appuyez et maintenez le bouton **【P/PCS】** jusqu'à ce que le mot « PCS » apparaisse à l'écran, et qu'un échantillon de comptage soit affiché.
- Appuyez sur le bouton **【M/MODE】** pour choisir un échantillon de comptage. Les échantillons disponibles sont 25, 50, 60, 75, 100. Placez le même nombre d'articles que l'échantillon sur la plateforme, puis appuyez sur le bouton **【P/PCS】** pour confirmer l'échantillonnage.
- Placez lentement tous les articles sur la plateforme et appuyez sur **【P/PCS】** pour compter la quantité totale.
- Pendant le comptage, appuyez sur les boutons **【M/MODE】** et **【P/PCS】** pour alterner entre le poids et le nombre de pièces, afin d'obtenir simultanément le poids et la quantité.

* Attention : Avant de commencer le comptage, assurez-vous d'avoir placé les articles sur la plateforme ou d'avoir choisi l'échantillon de comptage avant de placer les articles. *





★ **【M/MODE】 / Calibration :**

La calibration n'est PAS nécessaire avant la première utilisation. Calibrez uniquement si la balance ne pèse pas correctement.

- En mode pesée, appuyez et maintenez le bouton **【M/MODE】** pendant quelques secondes. L'affichage montrera le poids de calibration par défaut ou l'enregistrement précédent.
- Si vous ne disposez pas du même poids de calibration, appuyez à nouveau sur le bouton **【M/MODE】** pour choisir d'autres poids. Plusieurs options sont disponibles ; sélectionnez celui que vous possédez.
- Après avoir confirmé le poids de calibration, appuyez sur le bouton **【/ON/OFF】** . L'affichage montrera « CAL », et le poids de calibration requis sera indiqué.
- Placez le poids de calibration requis sur la plateforme, puis appuyez à nouveau sur le bouton **【/ON/OFF】** . L'écran LCD affichera « PASS », indiquant que la calibration est terminée. Retirez le poids de calibration pour utiliser la balance.

Utilisez toujours le poids de calibration maximum disponible pour garantir une précision optimale de la balance.

Si la balance affiche « OUT2 » lors de la mise sous tension, calibrez-la selon la méthode décrite ci-dessous :

- Éteignez la balance.
- Appuyez simultanément sur le bouton **【/ON/OFF】** et le bouton **【M/MODE】** pendant quelques secondes, jusqu'à ce qu'un groupe de chiffres (poids) s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur le bouton **【M/MODE】** pour choisir le poids maximum de la balance, puis appuyez sur le bouton **【/ON/OFF】** . Un groupe de chiffres s'affichera.
- Appuyez à nouveau sur le bouton **【/ON/OFF】** : le mot « CAL » clignotera et un poids spécifique sera affiché.
- Placez le poids de calibration requis sur la plateforme, puis appuyez sur le bouton **【/ON/OFF】** .

L'écran LCD affichera « PASS », indiquant que la calibration est terminée. Retirez le poids de calibration pour utiliser la balance.

★ **【Dépannage】 :**

Les principales causes d'inexactitude ou de dysfonctionnement sont : batterie faible, calibration incorrecte, surcharge ou utilisation sur une surface instable. Cette balance est un instrument de précision et doit être manipulée avec le plus grand soin.

【DISPLAY】 Élimination des erreurs :

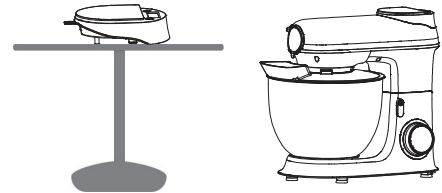
【OUT2】 Calibration requise :

【EEEE】 Retirez immédiatement les articles trop lourds pour éviter d'endommager la balance;

【UN2T】 Utilisez la balance sur une surface plus stable.

【Lo】 Tension faible, veuillez remplacer les piles par des neuves.

La balance électronique peut être utilisée séparément sur un plan de travail. Elle peut également être utilisée conjointement avec l'unité principale.



Recette

Petits Pains au Lin

Ingrédients : 30 g de graines de lin, 40 g d'eau, 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre, 20 g de beurre, 15 g de liquide d'œuf

Procédé :

1. Faites tremper les 30 g de graines de lin dans 40 g d'eau pendant 12 heures.
2. Mettez 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre et 150 g d'eau dans le bol du batteur. Utilisez le crochet à pétrir pour mélanger les ingrédients en une pâte aux niveaux 1-3. Ajoutez ensuite 20 g de beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporez les graines de lin trempées jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties. Couvrez d'un film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau brièvement la pâte, sortez-la du bol et divisez-la en six petits pains. Après les avoir arrondis, couvrez-les et laissez fermenter à 38 °C pendant 1 heure.
4. Une fois la fermentation terminée, badigeonnez la surface des pains avec du liquide d'œuf. Placez-les sur l'avant-dernier niveau du four préchauffé, réglez le four sur chaleur haut et bas à 180 °C et faites cuire pendant 20 minutes. Sortez les pains et déposez-les sur une grille pour les faire refroidir.

Pain de mie

Ingrédients : 270g de farine à haute teneur en gluten, 30g de farine à faible teneur en gluten, 1 œuf, 3g de sel, 55g de sucre, 4g de levure, 80g de crème légère, 10g de lait en poudre, 90g d'eau.

Procédé :

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol du batteur, utiliser le crochet à pâte pour pétrir les ingrédients en une pâte aux niveaux 1-3.

2. Placer le mélange dans un endroit chaud et laisser fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume.
3. Pétrir soigneusement une fois de plus, retirer du bol et diviser en 3 portions, couvrir la pâte avec un film alimentaire pendant 15 minutes.
4. Prendre une portion et l'étaler en forme de langue, plier les deux côtés vers le milieu, puis rouler de bas en haut. Après avoir roulé les trois, couvrir les rouleaux avec un film alimentaire pendant 15 minutes.
5. Après avoir terminé les 3 portions, les mettre dans le moule pour la 2ème fermentation, fermenter jusqu'à 80% de la hauteur du moule. Régler le four à 170°C chaleur haut et bas et cuire pendant 40 minutes, puis retirer le moule et le placer sur la grille pour refroidir.

Pizza maison

Ingrédients : 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel alimentaire, 15 g de sucre blanc, 2 g de levure, 15 g de beurre, et une quantité suffisante de garniture.

Procédé :

1. Versez 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel alimentaire, 15 g de sucre et 2 g de levure dans le bol du batteur. Mélangez à l'aide du crochet à pâte aux niveaux 1-3. Après avoir obtenu une pâte, ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte puisse être étirée en une fine membrane.
2. Laissez la pâte fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Pendant la fermentation, préparer la garniture de la pizza et la réserver pour plus tard.
4. Pétrissez à nouveau brièvement la pâte, prélevez la moitié et formez une boule. Laissez reposer 5 minutes. Étalez-la délicatement à la dimension du moule à pizza à l'aide d'un rouleau. Déposez-la dans le moule, puis appuyez sur les bords avec vos doigts pour former un rebord. Enfin, percez régulièrement la surface de petits trous à l'aide d'une fourchette.
5. Réglez le four sur le mode de chauffage par tubes supérieur et inférieur et préchauffer à 200°C. Badigeonnez d'abord le fond du moule à tarte avec de l'huile d'olive, puis déposez la sauce pizza et étalez-la uniformément. Ensuite, saupoudrez un peu de mozzarella et d'oignon haché. Placez le moule à pizza de 20 cm (8 pouces) sur la deuxième grille du four préchauffé et faites cuire pendant 8 minutes.
6. À la fin de la cuisson, sortir le moule à pizza et disposer une couche de lardons. Ici, vous pouvez ajouter vos ingrédients préférés et la garniture préparée en couches.
7. Mettez-la dans le four préchauffé, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la croûte dorée.

Pain au beurre

Ingrédients : 375 g de farine à haut gluten, 180 g de lait, 35 g de beurre, 30 g de sucre, 11 g de lait en poudre, 4 g de levure, 3 g de sel, 1 œuf

Procédé :

1. Mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol du batteur, réservez 10 g d'œuf pour la dorure.
2. Utilisez le crochet à pétrir pour mélanger aux niveaux 1-3. Après la formation de la pâte, ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique (stade "film de gant").

3. Couvrez le mélange d'un film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume, dans un endroit chaud.
4. Pétrissez brièvement une fois de plus, sortez la pâte du bol et divisez-la en 10 portions. Prenez une portion de pâte, aplatissez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.
5. Placez du papier sulfurisé sur le plateau de cuisson, déposez les rouleaux de pâte et laissez fermenter à nouveau jusqu'à doublement de volume dans un endroit chaud.
6. Badigeonnez la surface de la pâte avec le liquide d'œuf réservé. Préchauffez le four à 160 °C, enfournez à mi-hauteur et faites cuire pendant 20 minutes.

Pain Français

Ingrédients : 250 g de farine à haute teneur en gluten 50 g de farine à faible teneur en gluten 150 g d'eau 10 g de sucre 3 g de levure en poudre 1 g de sel alimentaire

Procédé :

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol du batteur. Utilisez le crochet à pétrir et mélangez aux niveaux 1-3 jusqu'à la formation d'une pâte homogène.
2. Couvrez le mélange d'un film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume, dans un endroit chaud.
3. Pétrissez brièvement une fois de plus, sortez la pâte du bol et divisez-la en 4 portions. Prenez une portion de pâte, aplatissez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.
4. Couvrez d'un film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à doublement de volume.
5. Badigeonnez la surface avec de l'huile de sésame, préchauffez le four à 180 °C, placez la pâte à pain au niveau du milieu et faites cuire pendant 20 minutes.

Gâteau de base

Ingrédients : 100 g de farine à gâteau 5 œufs 50 g d'huile alimentaire 80 g de sucre
Une petite quantité de jus de citron 55 g de lait.

Procédé :

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez 20 g de sucre aux jaunes et mélangez avec un batteur à niveau 6 jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez le lait et continuez à mélanger uniformément à niveau 6.
2. Versez l'huile alimentaire et fouettez jusqu'à émulsion complète.
3. Tamisez la farine à gâteau et incorporez-la progressivement, en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte aux jaunes lisse.
4. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron aux blancs d'œufs, puis incorporez le sucre en trois fois tout en battant à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une consistance ferme.
5. Prélevez 1/3 des blancs montés et incorporez-les délicatement à la pâte aux jaunes à l'aide d'une spatule. Reversez le mélange dans le reste des blancs d'œufs et mélangez avec précaution pour obtenir une pâte à gâteau homogène.
6. Badigeonnez la surface du moule à gâteau avec de l'huile alimentaire, puis versez la pâte à gâteau dans le moule.
7. Préchauffez le four à 150 °C (chaleur tournante haut et bas), réglez le temps de cuisson sur 50 minutes et faites cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Gâteau glacé au chocolat

Ingrédients : 150 g de liquide d'œuf, 50 g de lait entier, 40 g de cacao en poudre, 80 g de sucre blanc.

Procédé :

1. Ajoutez 150 g de liquide d'œuf dans un bol et battez avec un batteur électrique à la vitesse niveau 6 jusqu'à obtenir une texture mousseuse et aérienne.
2. Mettez 80 g de sucre blanc, 50 g de lait et 40 g de cacao en poudre dans un bol, puis mélangez à l'aide d'un fouet à la vitesse niveau 6 jusqu'à l'obtention d'une poudre fine et homogène.
3. Versez la poudre fine préparée dans le liquide d'œuf battu et mélangez bien.
4. Versez les matières premières mélangées dans le moule à plateau de cuisson préalablement huilé et mettez-le au four pour la cuisson à 180 °C.
5. Après cuisson et mise en forme, retirez-les du moule et attendez qu'ils refroidissent avant de les manger.

Gâteau glacé au chocolat

Ingrédients : 140 g de fromage à la crème, 140 g de chocolat noir, 220 g de lait, 100 g de sucre glace, 240 g de crème fouettée, 2 g de sel comestible.

Procédé :

1. L'extérieur du moule carré est enveloppé de papier d'aluminium, et un cercle de papier cuisson est placé à l'intérieur.
2. Ajoutez le sucre glace et une pincée de sel dans le fromage à la crème et mélangez avec un fouet.
3. Hachez le chocolat noir et chauffez-le pour le faire fondre, versez le chocolat fondu dans le fromage, puis utilisez un fouet pour mélanger uniformément. Retirez-le et placez-le sur un plateau pour une utilisation ultérieure.
4. Mettez la crème fouettée dans la casserole et remuez jusqu'à ce qu'elle ait une texture presque "cotonneuse".
5. Ajoutez la crème fouettée en 2 fois dans le mélange chocolat-fromage et remuez uniformément, puis versez le lait en 2 fois et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une consistance homogène.
6. Enfin, versez la préparation dans le moule et placez-la au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Sortez-la et démoulez-la.

Analyse des problèmes courants

Phénomènes	Causes	Solution
La machine s'arrête soudainement pendant l'utilisation.	Il se peut que la machine ait fonctionné trop longtemps, ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui entraîne une surchauffe du moteur. La machine active alors son programme de protection contre la surchauffe et s'arrête automatiquement.	Réglez la vitesse sur « 0 », débranchez l'alimentation électrique et attendez que la machine revienne à température ambiante avant de pouvoir la redémarrer (généralement 15 à 30 minutes, selon la température ambiante).
La machine ne fonctionne pas lorsque le bouton de vitesse est tourné.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise.
	Vérifiez que l'appareil est branché à l'alimentation.	Attendez le retour de l'alimentation électrique avant d'utiliser la machine.
	Vérifiez s'il y a une panne de courant.	Attendez le retour de l'alimentation avant d'utiliser la machine.
Assurez-vous que la tête de la machine est correctement verrouillée en position.	<ul style="list-style-type: none"> ① La machine fonctionne plus fort à vitesse élevée qu'à vitesse basse. ② La quantité d'aliments mélangés est trop importante, ce qui surcharge la machine. ③ La tension électrique est instable. ④ Le temps de fonctionnement est trop long. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Choisissez la vitesse appropriée pour mélanger les aliments selon les recommandations du manuel. ② Réduisez la quantité d'aliments à mélanger. ③ Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant d'utiliser la machine. ④ Si le temps de fonctionnement est trop long, arrêtez et laissez refroidir un moment avant de réutiliser.
La vitesse de la machine baisse ou devient instable.	<ul style="list-style-type: none"> ① Vérifiez si la température ambiante est basse, ce qui pourrait durcir le lubrifiant dans la machine. ② Les ingrédients mélangés sont trop durs et en trop grande quantité, ce qui surcharge la machine. ③ Vérifiez si la tension baisse soudainement. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Retirez le bol mélangeur et laissez la machine tourner à vide pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant et restaurer la stabilité de la vitesse. ② Réduisez la quantité de mélange et laissez la machine travailler selon sa charge normale.

		③ Réutilisez la machine lorsque la tension est stable.
La machine oscille et vibre pendant le fonctionnement.	① Vérifiez si les pieds antidérapants de la base sont décollés. ② Vérifiez si la machine est placée sur un plan de travail lisse et plat.	① Vérifiez si les pieds antidérapants de la base sont décollés. ② Placez-la sur un plan de travail lisse et plat pour l'utiliser.
La tête de la machine ne revient pas à sa position après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol mélangeur.	Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est correctement mis en place et que le bol mélangeur est bien assemblé.	Tournez le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le correctement, puis assemblez le bol mélangeur en place.
Assombrissement de la pâte après utilisation.	De la poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.	Veillez vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface avant utilisation.

Nettoyage du corps

- 1. Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas utiliser d'eau pour doucher directement le haut de la machine pour éviter que le corps de l'hôte n'entre en contact avec l'eau, ce qui pourrait provoquer des courts-circuits, des électrocutions, des fuites, de la rouille et autres dysfonctionnements.**
- 2. Ne pas utiliser une serviette gouttant d'eau pour essuyer la machine.**
- 3. Ne pas utiliser de détergent / vinaigre / sel et autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de la machine, sinon cela pourrait endommager la surface de la machine.**

<p>Nettoyage du corps</p>	<p>4. Ne pas utiliser d'outils pointus et abrasifs tels que des boules de fil métallique pour broser les accessoires. Sinon, il est facile d'endommager la surface des accessoires.</p> <p>5. Bitte reinigen Sie das Zubehór vonHand in Wasser.</p>
<p>Nettoyage des accessoires</p>	<p>1. Ne pas mettre les pièces en aluminium moulé dans le lave-vaisselle ou les laver avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins.Veuillez ne pas les mettre dans le lave-vaisselle pour le nettoyage.(Sauf pour les pièces en acier inoxydable ou les pièces traitées en surface avec du Téflon et les pièces électrophorées)</p>

<p>Nettoyage des accessoires</p>	<p>2. Ne pas faire tremper longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre et autres liquides corrosifs ; nettoyer les accessoires en temps opportun.</p> <p>3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, principalement pour garder les pièces internes sèches rapidement. Bitte reinigen Sie das Zubehör vonHand in Wasser.</p>
<p>Nettoyage spécial</p>	<p>1. L'arbre de sortie rotatif produit un peu de trace noire en raison de la haute vitesse et des frottements lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez le nettoyer rapidement et garder cette partie sèche.</p> <p>2. Faites attention à la lame tranchante et aux pièces ou accessoires tranchants associés.</p>

Préservation et entretien	<p>1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive pour appliquer sur la surface de la lame, la plaque de coupe et le pot de mélange pour éviter l'oxydation due aux environnements secs ou humides.</p> <p>2. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, vous pouvez couvrir la machine avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.</p>
----------------------------------	--

Données techniques

Tension : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance nominale : 1900W

Classe de protection : II

Temps de fonctionnement maximal : 6 min

Le produit a été conçu pour répondre au règlement de la Commission relative aux exigences d'écoconception applicables à la consommation d'énergie électrique en mode arrêt & mode veille des équipements ménagers électriques et électroniques.

Mode	Consommation d'énergie (Watts)	La période (Minutes)
Arrêt	0.4	1
Veille	NA	NA

Service clientèle

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage ou d'accident résultant de toute utilisation de cet appareil qui n'est pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

Conformément à l'article L.217 du Code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Ce livret d'instructions est également disponible sur notre site web : www.but.fr. Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous rendre dans votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97 97.

Horaires de service : Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h00, le samedi de 9h00 à 18h00 (prix d'un appel local).

Élimination correcte de ce produit



La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés 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 de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler l'obligation de collecte séparée.

USER MANUAL - EN



SIGNATURE®

STAND MIXER

K M 1 5 5 J M

Table of content

General Safety Instructions	-1
Name of different parts	-9
How to use the machine	-10
Suggestion	-11
Blender Uses and Tips	-12
Meat Mincer Function	-13
Sausage Function	-14
Hollow sausage function	-15
Digital Scale	-15
Recipe	-18
Analysis of common problems	-21
Cleaning	-23
Technical Data	-26
Customer service	-26
Correct disposal of this product	-26



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY! PLEASE READ CAREFULLY THIS MANUAL BEFORE YOUR FIRST USE AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- **The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with**

wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Use only original spare parts.

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

• In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach. Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

• When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

• This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.

• Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special Safety Instructions for this Machine

• Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

• Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or

approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.

- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- **Only operate this machine under supervision.**

- **Do not interfere with any safety switches.**

- **Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.**

- **Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.**

- **Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.**

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or**

instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

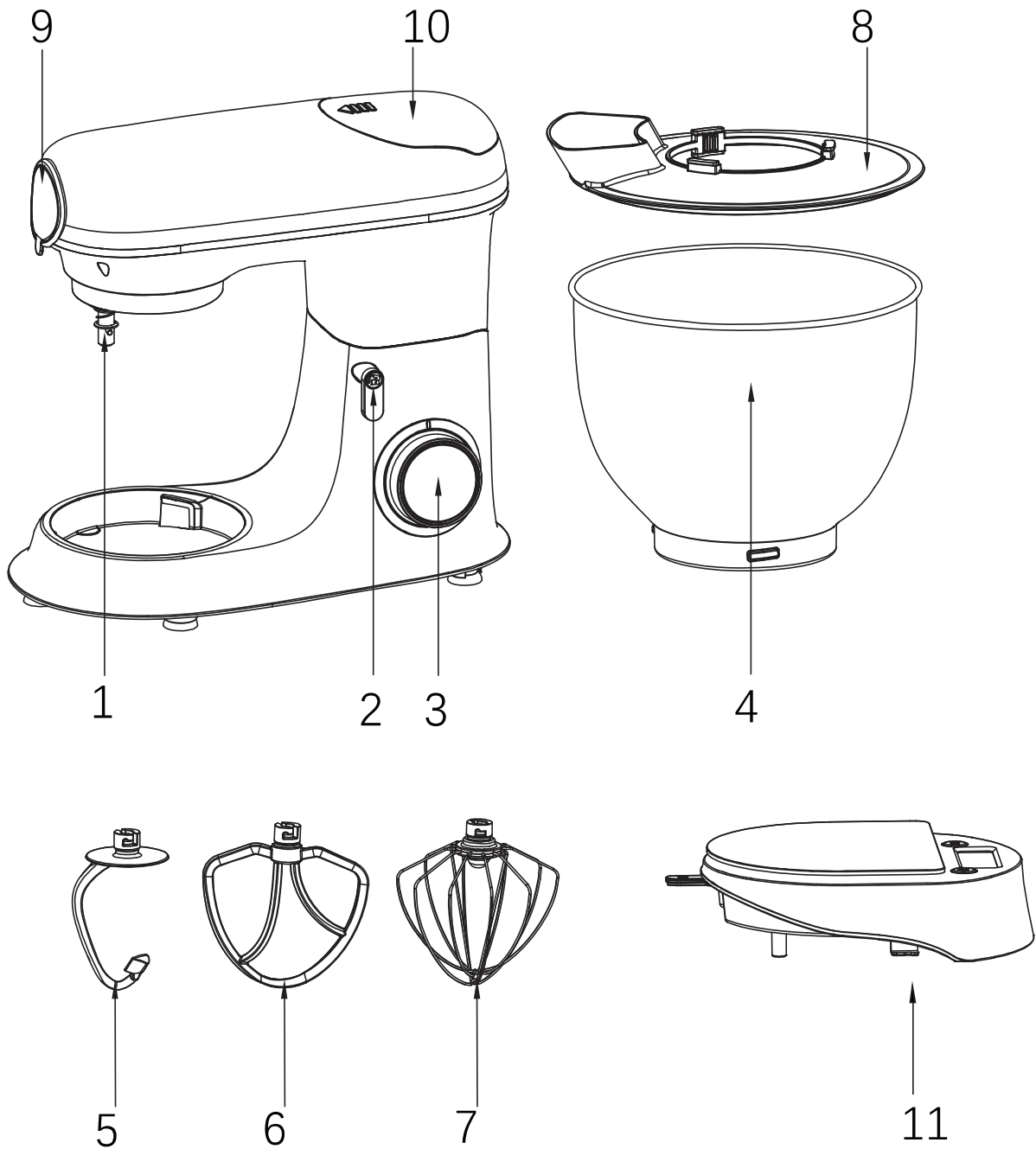
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;**
 - farm houses;**
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;**
 - bed and breakfast type environments.**

- **This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.**
- **Warning! Risk of injury from misuse.**
- **Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**

- **Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.**
- **Different types of batteries or new and used batteries are not to be mixed.**
- **Batteries are to be inserted with the correct polarity.**
- **Exhausted batteries are to be removed from the product.**
- **Batteries shall be disposed of in a safe way.**
- **Only dispose of batteries in specific collection containers (contact the your retailer for more information) in order to protect the environment.**
- **The terminals of a battery or an accumulator must not be short-circuited.**
- **In the event of a battery or accumulator leak, avoid contact of the liquid with your skin or eyes.**
- **In case of contact, rinse immediately with plenty of clean water and consult a doctor.**

- **WARNING - NON-rechargeable batteries are not to be recharged.**
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

Name of different parts



Main parts and standard parts:

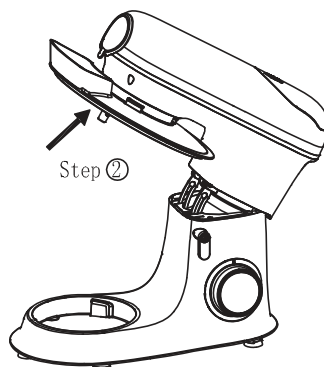
1	Output shaft	7	Whisk
2	Rise button	8	Bowl cover
3	Speed button	9	Front cover
4	Mixing Bowl	10	Rear cover
5	Dough hook	11	Electronic scale
6	Beater		

How to use the machine

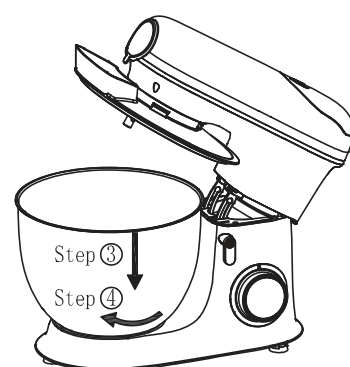
1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again the head-up knob (2) Step 1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step 2 of the machine as per PG 2.
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG 3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG 4 & 5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG 6)
8. then plug in the plug and turn on the power switch.
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



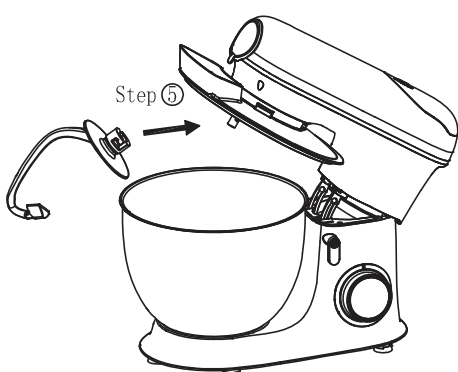
PG1



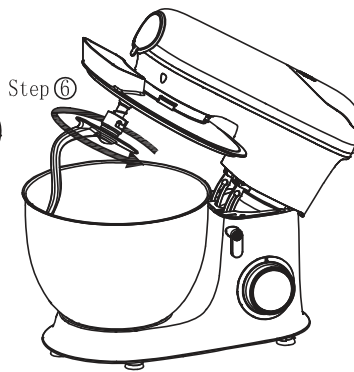
PG2



PG3



PG4




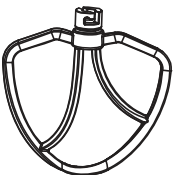

PG5



PG6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Max	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1300g flour+700g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

Blender Uses and Tips

Blender can mix food. Using this kitchen appliance to make Soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, beverages, desserts, puree, etc. Solid foods should be cut into small pieces.

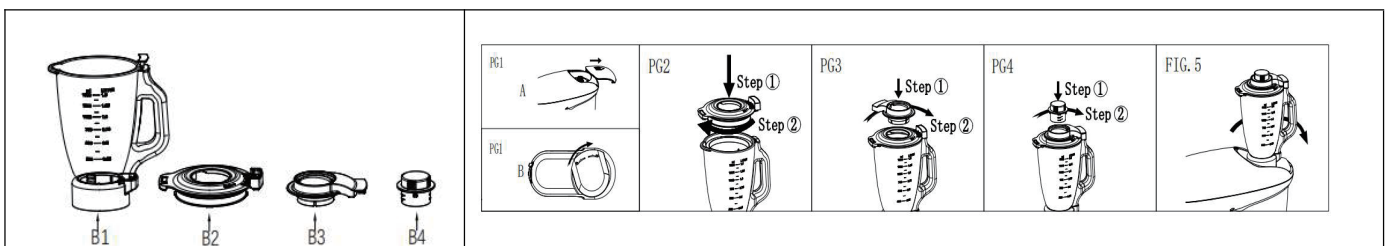
Caution:

- 1) Before using the blender, do not plug it. Please make sure the blender has been correctly installed on and the lid is securely on before operating.
- 2) Unplug when it's done, and remove the blender cups from the device.
- 3) Please don't add food above 80°C to the cup.
- 4) Optimum limit is no more than 1.5L.
- 5) Secure the lid on the cup.
- 6) Don't remove the blend cup or lid during the operation.
- 7) Run the blender no more than 3 minutes.

How to install the blender cup:

- 1) After unplugging the device , remove the small lid (follow by PG1.A) or rotate the ring buckle (follow by PG1.B) .PG1
- 2) Step1: Put lid B2 on the blender cup B1, Step 2: screw B2 on B1(follow by PG2) .PG2
- 3) Step 1: put B3 into B2; Step 2: screw B3 on B2(follow by PG3).PG3
- 4) Step 1: put B4 in B3; Step 2: screw B4 on B3 (follow by PG4).PG4
- 5) Last step: Lock the jar together with a quick clockwise and screw it on (follow by PG5).PG5

B1: Blender cup	B2: lid	B3: safety lock cover	B4: Lock cylinder
-----------------	---------	-----------------------	-------------------



Attention:

Add ingredients by removing the lock cylinder during operation. Please pay close attention during operating. Once it's done, unplug it. And wash the jar after use.

Disassembly procedures after use :

1. Anti-clockwise to 0 level, and unplug.
2. Unscrew the jar and place it on table.
3. Unscrew the lock cylinder B4.

4. Unscrew the safety lock cover.

5. Hold the glass handle with one hand, hold the glass body with the other hand, and slowly tilt to pour out the liquid.

Recommend tips:

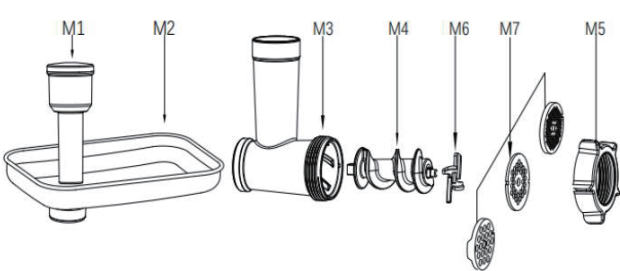
Remove the seed core and hard skin of the fruit, cut it into a mixture, put it in a cup, and then put water. The optimum amount of food is 600 grams and the water is 900 grams. Do not exceed the maximum scale of the juice cup. Put the lid on and screw the jar on blender. Plug in and set the speed controlling at level 4 ~ 6. Stop it after operating for 3mins, in order to keep the good performance to the machine, the total operation time shall not exceed 15-min.

Meat Mincer Function

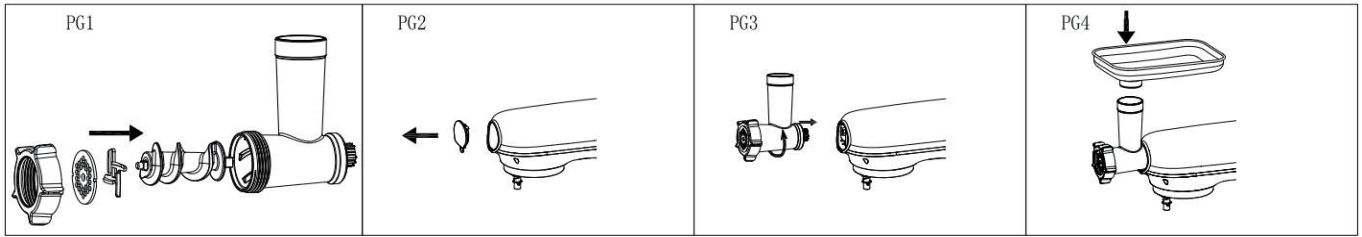
How to assemble and use meat mincer:

- 1) To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder sieve M7 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
- 2) Disassemble the front cover. (PG2)
- 3) Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
- 4) Align the discharge port of tray M2 with the feed port of meat grinder M3 and install it in place. (PG4)
- 5) Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
- 6) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, put the meat on the tray M2 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.
- 7) After using, switch to setting 0 and pull off the plug.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
M6	Blade
M7	Sieve



The diagram shows an exploded view of the meat mincer components. M1 is a pusher, M2 is a tray, M3 is the helix housing, M4 is the helix, M5 is the mincing lock, M6 is the blade, and M7 is the sieve. The components are arranged in a line from left to right, showing their relative positions and how they fit together.



Recipes suggestions:

Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 1-3, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Sausage Function

How to assemble and use sausage maker:

- 1) Install the sausage support S1 on the helix M4 and put the sausage maker S2 on it. Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. It shall be installed at the front end of the machine according to the method of assembling the meat grinder.
- 2) Prepare minced meat stuffing and add relevant accessories. Mix evenly by hand and marinate for a period of time.
- 3) Prepare the casing. Before use, put the casing into water and tie a knot at the end. Insert casing on the front of the sausage maker S2.
- 4) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, Put the minced meat into the helix housing M3, Then gently pull the casing. When filling the required length, tighten and tie it with a rope, and then again.
- 5) The sausage needs to be hung up and dried for a period of time. It does not need to be completely dried.

M1	Pusher	
M2	Tray	
M3	Helix Housing	
M4	Helix	
M5	Mincing Lock	
S1	Sausage support	
S2	Sausage maker	

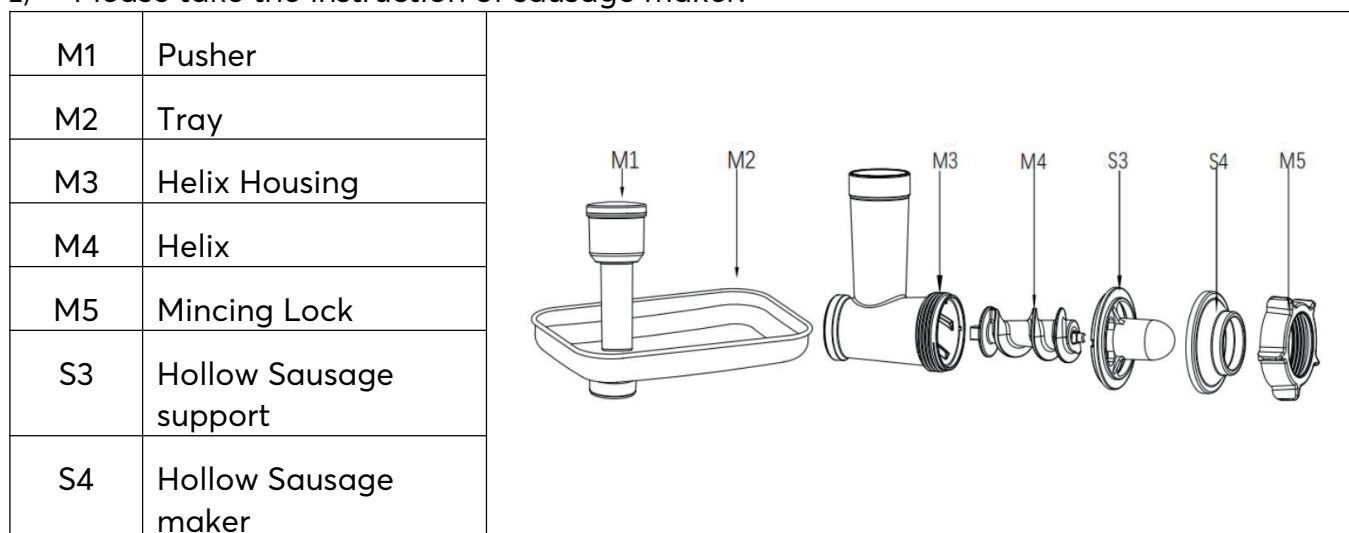
Recipes suggestions:

1kg pork, 16g salt, 70g sugar, 85g maple syrup, 2G white pepper, 7g garlic powder, 5g five spice powder, 7g pepper, 15g black pepper, 50g potato starch and 90g yellow rice wine. After marinating the minced meat for an hour, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 3-6. Please stop working after continuous operation for 5 minutes, and do not work continuously for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Hollow sausage function

How to assemble and use hollow sausage:

- 1) To install the hollow sausage accessories, first install the hollow sausage support S3 on the head of the helix M4 and put on the hollow sausage maker S4. Tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3.
- 2) Please take the instruction of sausage maker.



Digital Scale

Functions

Power On/off

*Weighing Units Conversion

*Calibration

*Counting Features

*Tare Weight

Key Description:

【**U**/ON/OFF】 : Power On/Off

【**M**/MODE】 : Weighing units conversion/Calibration

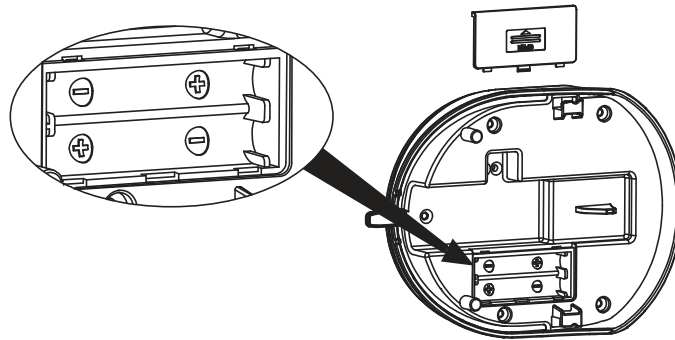
【**P**/PCs】 :Counting overall weight and pieces

【**T**/TARE/ZERO】 :Tare weight, to delete the record and display 0.0/0.00 m

Battery model:

★ There are no batteries in the energy storage unit..

The appliance requires 2pcs and then AAA batteries, not included.



★ **【ON/OFF】 :**

● Press the **【ON/OFF】** button to turn on the power, the LCD screen will show "HELLO" and then "0.0" or "0.00", after that the scale is available to use.

Setting the shut off time:

● Under weighing status, press the **【T/TARE/ZERO】**

button and hold until display the "60", press **【M/MODE】** to select the "120" or "180" (seconds) for auto shut off choose *0" for manual shut off.

● After set the shut off time, press **【ON/OFF】**, it will show "PASS", the setting completed.

★ **【M/MODE】 / Weighing Units Conversion:**

Under weighing status, press the **【M/MODE】** button to change the weighing units, 9 different units G.CT.DWT OZT.OZ.GN.LB.TL. ML., choose the one suit for you. The default unit is "G".

★ **【T/TARE/ZERO】 :**

● Press the **【T/TARE/ZERO】** button to delete the weighing record, the LCD screen will show "0.0" or "0.00".

● Place a tray, without the items, slowly on the panel, press the **【T/TARE/ZERO】** button, and the word "TARE" will appear on the screen, the weight of the tray will be removed, and "0.0" or "0.00" will be displayed. Slowly add the items to the tray to obtain just the weight of the contents.

★ **【P/PCS】 /Counting features**

Make sure all items are of uniform weight for counting feature to work.

● Press and hold the **【P/PCS】** button until you see the word "PCS" appear on the screen, and a sample count displayed.

● Press the **【M/MODE】** button to choose a sample count Available sample counts are 25,50,60,75,100, and place the items same as the sample count on the panel, then press the **【P/PCS】** button to confirm the sampling.

● Put all the items slowly on the panel and press **【P/PCS】** to count overall quantity.

● During the counting, press the buttons **【M/MODE】** and **【P/PCS】** to swift between the weight and pieces, so you can get the weight and quantity at the same time.

Caution: Before the counting work, make sure you have put the items to the panel or you have chosen the sample count and then put the items.

★ **【M/MODE】 /Calibration:**

Calibration is NOT required before first use. Only calibrate if the scale is not weighing properly.

● Under weighing status, press and hold the **【M/MODE】** button for a few seconds, display will show the default calibration weight or the previous record.

● If you don't have the same calibration weight, press the **【M/MODE】** button again to choose the other weights, there are several weights for options, choose the one you have.

● After confirm the calibration weight, press the **【⏻/ON/OFF】** button and it will show "CAL", the required calibration weight will be displayed.

● Place the required calibration weight on to the panel, and press **【ON/OFF】** button again, the LCD screen will show "PASS", calibration is completed Remove the calibration weight to use the scale.

Please try to use the maximum calibration weight to ensure the more accuracy of the scale. If the scale display "OUT2" when it is turned on, please calibrate it according to the method showed below:

● Turn off the scale.

● Press the **【⏻/ON/OFF】** button and the **【M/MODE】** button same time for a few seconds until a group of weight digits shows on the screen.

● Press the **【M/MODE】** button to choose the maximum weight of the scale, then press the **【⏻/ON/OFF】** button it will display a group of digits.

● Press the **【⏻/ON/OFF】** button again, the word "CAL" will flash and a certain weight displayed.

● Place the required calibration weight onto the panel, and press **【⏻/ON/OFF】** button.

The LCD screen will show "PASS", calibration is completed Remove the calibration weight to use the scale.

★ **【Trouble shooting】 :**

The primary reasons for inaccuracy or malfunction are low battery, incorrect calibration, overload or operating on an unstable surface. This scale is precious instrument and should be handled with the utmost care and cautions.

【DISPLAY】 Elimination of errors;

【OUT2】 Calibration again;

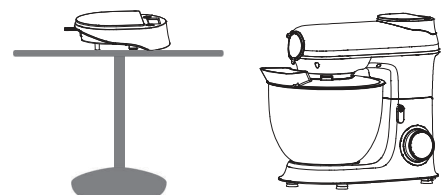
【EEEE】 Immediately remove overweight items to avoid causing damage to your scale;

【UN2T】 Use the scale in a more stable position;

【Lo】 Low voltage, please replace with new batteries.

Electronic scale can be used separately on the desktop.

Electronic scale Can be used in conjunction with the main unit. .



Recipe

Linseed Bread Rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid

Process:

1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours.
2. Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes.
4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes.
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-3. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film.
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then,

sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.

6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.

7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.

2. Use dough hook to mix at levels 1-3, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.

3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.

4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.

5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.

6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-3, and knead the dough into a dough shape.

2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.

3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.

4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.

5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 6 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 6.

2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.

3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.

4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.

5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste.
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold.
7. Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 6 until it is cotton-like, then take it out and set aside.
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 6.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating.

Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.

Process:

1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside.
2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.
3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.
4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.
5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.
6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run.	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating.
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running.	<ul style="list-style-type: none"> ① The machine will work louder in high gear than in low gear. ② The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③ Voltage is unstable. ④ Working time is too long. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual. ② Reduce the amount of stirring. ③ If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④ If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable.	<ul style="list-style-type: none"> ① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ② The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload.

	③Whether the voltage suddenly becomes low.	③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working.	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl.	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use.	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Body Cleaning

- 1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.**
- 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine.**
- 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.**
- 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.**
- 5. Please clean the accessories by hand in water.**

Accessory Cleaning

- 1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)**
- 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.**
- 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time. Please clean the accessories by hand in water.**

<p style="text-align: center;">Special Cleaning</p>	<p>1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.</p> <p>2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.</p>
<p style="text-align: center;">Preservation and maintenance</p>	<p>1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.</p> <p>2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.</p>

Technical Data

Rated voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Rating Power: 1900W

Protection class: II

Max operation time: 6 Min

The product has been designed to meet Commission Regulation with regard to ecodesign requirements for electric power consumption off mode & standby mode of electrical and electronic household equipment. The technical information of each mode:

Mode	Power consumption(Watts)	The period(Minutes)
Off	0.4	1
Standby	NA	NA

Customer service

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this appliance which is not in conformity with the instructions contained in this manual.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

This instruction book is also available on our website: www.but.fr

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97

From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).

Correct disposal of this product



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream.

Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France