

FR



Robot patissier 2en1
Modèle : FG1563 - FG5286
MANUEL D'INSTRUCTION

Lisez soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence future.

Modèle :	FG1563 - FG5286		
Tension nominale :	220-240 V~	fréquence :	50-60 Hz
Consommation d'énergie :	1 500 W	Classe de protection :	II

Consignes de sécurité générales

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez le mode, ainsi que la garantie, le ticket de caisse et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Transmettez également le mode d'emploi à d'autres personnes si vous leur confiez l'appareil.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'utilisation prévue. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Évitez de l'utiliser à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'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 angles tranchants. Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant (tirez sur la fiche et non sur le câble) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et retirez les accessoires qui y sont attachés.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Éteignez toujours l'appareil ou retirez la fiche de la prise de courant (tirez sur la fiche et non sur le câble) si vous devez quitter le poste de travail.

- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé et n'essayez pas de le réparer vous-même. Adressez-vous toujours à un technicien agréé. 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.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Observez attentivement les « Consignes de sécurité particulières » suivantes.

Enfants et personnes vulnérables

- Veuillez tenir tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de portée de vos enfants afin d'assurer leur sécurité.

Attention ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film, car ils **risquent de s'étouffer !**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

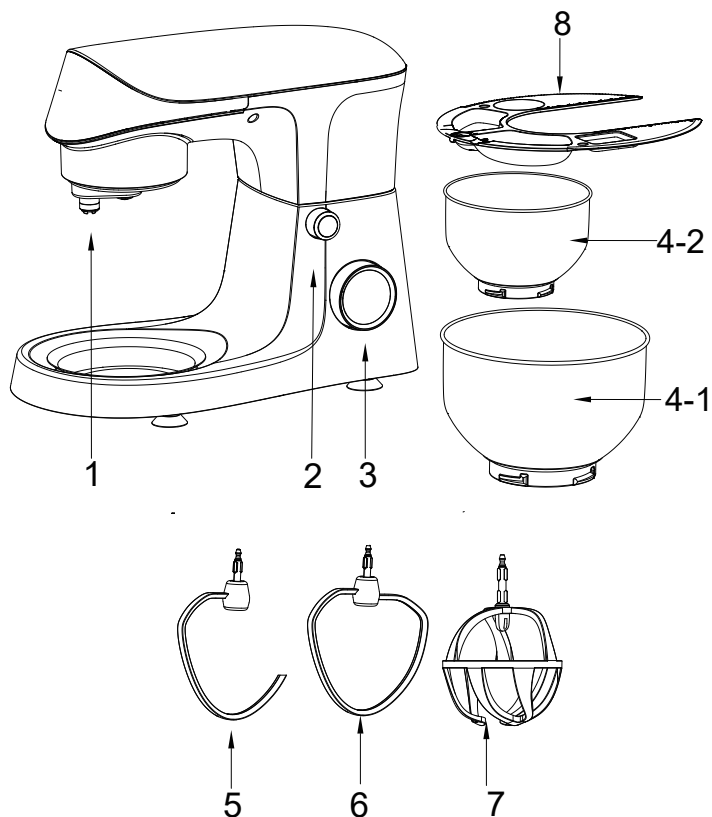
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE : il y a des risques de blessures en cas de 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 pour les accessoires, référez-vous au paragraphe ci-après.
- En ce qui concerne des détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes.

Consignes de sécurité particulières 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.
- 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.
- N'utilisez pas 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.
- Ne pas interférer avec les commutateurs de sécurité.
- Pendant que l'appareil fonctionne, n'introduisez rien dans les crochets rotatifs.

- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas la fiche de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- **ATTENTION** : Vérifier que le mixeur est éteint avant de le retirer du socle.

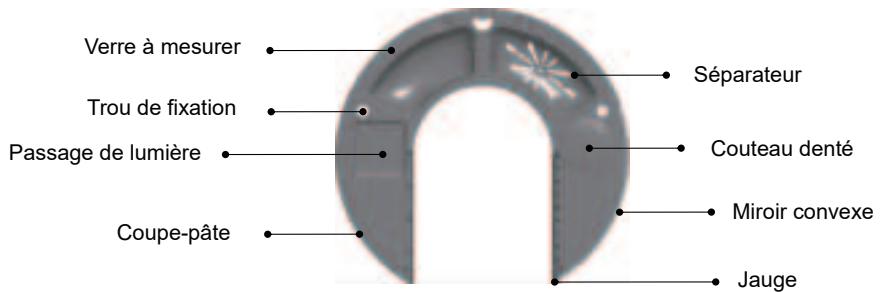
Nom des différentes pièces



Pièces principales et pièces standard :

1	Arbre de sortie	5	Crochet à pétrir
2	Bouton de levage	6	Batteur
3	Bouton de vitesse	7	Fouet
4-2	Bol de 3.7 L	8	Couvercle de bol
4-1	Bol de 4.3 L		

Introduction à la fonction de couvercle de pot multifonctionnel



- ① Verre à mesurer : Mesure des matières auxiliaires utilisées dans la préparation des aliments en petites doses.
- ② Trou de fixation : Les accessoires sont nettoyés et utilisés pour une aération temporaire.
- ③ Passage de lumière : Une source lumineuse mobile est placée pour aider l'éclairage et faciliter l'observation des changements dans le pot.
- ④ séparateur : permet de séparer les blancs et les jaunes d'œufs plus rapidement.
- ⑤ Coupe-pâte : permet de couper la pâte pétrie.
- ⑥ Cutter denté : permet de couper les aliments durs et les accessoires.
- ⑦ Miroir convexe : effet de loupe.
- ⑧ Jauge : permet de mesurer les dimensions.

Comment utiliser la machine

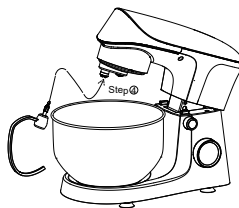
- (1) Nettoyez les accessoires à l'eau claire, rincez-les et séchez-les avant de les utiliser.
- (2) Placez la machine sur une table horizontale, propre et sèche, appuyez sur la tête de la machine avec votre main, puis tournez le bouton (ou appuyez sur celui-ci) relevant la tête (2) (Étape 1) sur le fuselage et le bras se relèvera automatiquement. (FG1&2).
- (3) . Pesez les ingrédients et l'eau à traiter dans le bol à mélanger, puis montez le bol à mélanger (4) sur la machine (Étape 2), tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que la boucle se verrouille (Étape 3). (PG2) Ne dépassez pas le poids total maximum de la pâte.
- (4) Installez les accessoires requis (5, (6), (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'axe de sortie de la tête de brassage (1) (Étape 3), aligner la fente poussera les accessoires jusqu'à l'apex (Étape 4), (FG3&4)
- (5) Placer le couvercle du pot dans l'extrémité de la machine réservée à l'agitation. (Étape 6) selon l'illustration FG5.
- (6) Appuyez sur la tête de la machine, celle-ci verrouillera automatiquement le bouton de la tête (2) étape 7, qui est en position horizontale ; (PG6).
- (7) Branchez ensuite la prise et allumez l'interrupteur.
- (8) Placez le bouton de réglage de la vitesse (3) sur la vitesse souhaitée - commencez à mélanger ;
- (9) Une fois que la pâte obtenue répond aux exigences, ramener le bouton de vitesse (3) sur la position 0 pour terminer.
- (10) Appuyez sur la tête de l'appareil avec votre main, tournez (ou appuyez) le bouton relevant la tête (2), soulevez la partie supérieure du corps, tournez le bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol de mixage et retirez la pâte.
- (11) Éteignez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation avant de changer des accessoires ou d'approcher les pièces qui sont mobiles pendant le fonctionnement.



FG1



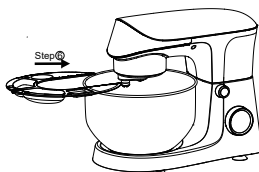
FG2



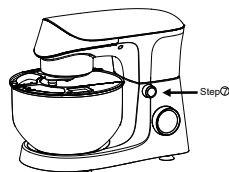
FG3



FG4



FG5

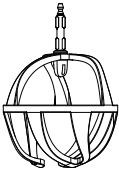


FG6

Suggestion

Réglage des niveaux et utilisation du crochet pour un mélange inférieur ou égal à 1,5 kg

Accessoires	Illustrations	Vitesse	Durée (min)	Maximum	Mode opératoire
Crochet à pétrir		1-6	3-5	600 g de farine+322 g d'eau	Vitesse 1 pendant 30 s, vitesse 2 pendant 30 s, puis vitesse 3 pendant 2 min à 4 min pour former une masse.
Batteur		1-7	3-10	660 g de farine+840 g d'eau	Vitesse 2 pendant 20 s, vitesse 4 pendant plus de 2 min 40 s

Fouet		8-10	3-10	3 blancs d'œuf (min)	Vitesse 5 ou 6 pour une durée de 3 minutes.
-------	---	------	------	-------------------------	---

Analyse des problèmes courants

Phénomènes	causes	Solutions
La machine s'arrête soudainement de fonctionner en cours d'utilisation.	La machine pourrait avoir fonctionné trop longtemps ou la température ambiante est trop élevée, ce qui a entraîné une température trop élevée du moteur de la machine ; la machine enclenche le programme de protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement.	Remettez la roue dentée à "0", débranchez l'alimentation, attendez que la machine revienne à température ambiante pour la redémarrer (il faut en général 15 à 30 minutes, la température ambiante change le temps de refroidissement).
La machine ne fonctionne pas lorsque l'on tourne la molette.	Vérifiez que la fiche est bien branchée sur le socle.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée à la prise de courant.
	Vérifier si le courant n'est pas coupé.	Attendez que le courant soit rétabli avant d'utiliser l'appareil.
	Vérifier que le bouton de levage est remis en place.	Vérifier que la tête est bien en place.
Bruit excessif lorsque la machine fonctionne	① La machine fonctionne plus bruyamment en vitesse rapide qu'en vitesse lente. ② La quantité d'aliments mélangés est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de la machine. ③ La tension est instable. ④ Le temps de fonctionnement est trop long.	① Choisissez l'équipement approprié pour mélanger les aliments selon les recommandations du manuel. ② Réduisez la quantité de mélange. ③ Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant utilisation. ④ Si le temps de fonctionnement est trop long, arrêtez et laissez refroidir un moment avant utilisation.
La vitesse de la machine chute ou est instable	① La température ambiante est basse, ce qui entraîne le durcissement du lubrifiant dans la machine. ② Les ingrédients mélangés sont trop durs et trop nombreux, ce qui entraîne une charge trop importante pour la machine. ③ La tension devient soudainement faible.	① Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner au ralenti pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant dans la machine et rétablir la stabilité de la vitesse. ② Réduisez le volume du mélange et laissez la machine fonctionner selon la charge de travail normale. ③ Lorsque la tension est stable, utilisez à nouveau la machine.

La machine oscille et tremble pendant le travail	① Vérifiez si le patin de la base n'est pas détaché. ② Vérifiez que la machine est placée sur un plan de travail lisse et plat.	① Vérifiez si le patin de la base n'est pas détaché. ② Placez l'appareil sur un plan de travail lisse et plat pour l'utiliser.
La tête ne peut pas se remettre en place après avoir mis en place le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange.	Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est en place et que le bol de mélange est assemblé.	Tournez le couvercle anti-éclaboussures et mettez-le en place, puis mettez le bol de mélange en place.
Obscurcissement de la pâte constaté après utilisation	De la poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.	Veuillez 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 d'utiliser l'appareil.

Nettoyage

Nettoyage du châssis	1. N'immergez pas la machine dans l'eau. N'utilisez pas d'eau directement sur l'appareil, afin d'éviter que le châssis ne soit exposé à l'eau et d'éviter les courts-circuits, les décharges électriques, les fuites, la rouille et d'autres défaillances. 2. N'utilisez pas de serviette mouillée pour essuyer la machine. 3. N'utilisez pas de détergent, de vinaigre, de sel ou d'autres produits corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le châssis de la machine, sous peine d'endommager sa surface. 4. N'utilisez pas d'outils tranchants et rugueux, tels que des pelotes métalliques, pour brosser les accessoires. Sinon, vous risquez d'endommager la surface des accessoires.
Nettoyage des accessoires	1. Ne mettez pas les pièces en aluminium moulé au lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits corrosifs, fortement acides ou alcalins. Ne les mettez pas au lave-vaisselle pour les nettoyer. (À l'exception des pièces en acier inoxydable ou des pièces en téflon traitées en surface et des pièces d'électrophorèse). 2. Évitez de les laisser tremper longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs ; utilisez-les à temps pour nettoyer les accessoires. 3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, principalement pour que les pièces internes restent sèches à temps.
Nettoyage spécial	1. L'arbre rotatif de sortie laisse des traces noires en raison de la vitesse élevée et de la friction lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez le nettoyer rapidement et garder la pièce sèche. 2. Faites attention à la lame tranchante et aux pièces ou accessoires à bords tranchants.
Conservation et entretien	1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive pour appliquer sur la surface de la lame, la plaque du couteau, et le pot de mélange pour garantir un environnement sec et humide contre l'oxydation. 2. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la machine peut être recouverte d'un sac d'emballage et placée dans un environnement sec.

ÉLIMINATION DES APPAREILS UTILISÉS



La directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils utilisés ne soient pas éliminés avec les déchets municipaux ordinaires. Les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire leur impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle est utilisé sur tous les produits pour rappeler la nécessité d'une collecte séparée d'ordures. Les consommateurs doivent contacter les autorités de leur localité ou leur fournisseur pour connaître les étapes à suivre pour l'élimination de leur vieil appareil. Si vous procédez à l'élimination d'un ancien appareil, assurez-vous de rendre inoffensif ce qui semble dangereux : débranchez le câble d'alimentation à ras de l'appareil.

Danger :

N'essayez jamais d'utiliser votre appareil s'il semble détérioré ou si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le faire remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et habilitées sont autorisées à réparer votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Tout défaut résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou de tentatives de réparation par des tiers annule la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure normale et aux accessoires de l'appareil.

Important !

Il est recommandé de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant la durée de la garantie. La garantie n'est pas valide sans l'emballage d'origine.

Garantie :

Votre appareil est garanti deux ans. Les accessoires et les pièces de rechange ne sont disponibles que pendant les deux années de garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la casse résultant d'une mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous demeurez responsable des frais et risques liés à l'expédition du produit. Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport si le produit est d'une grande valeur.

TENIR L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Service courriel : relations.clients@euromenage.com



EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ, FRANCE



EN



Stand Mixer 2in1
Model: FG1563 - FG5286
INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

Model:	FG1563 - FG5286		
Rated voltage:	220-240V~	frequency:	50-60Hz
Power consumption:	1500W	Protection class:	II

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!**

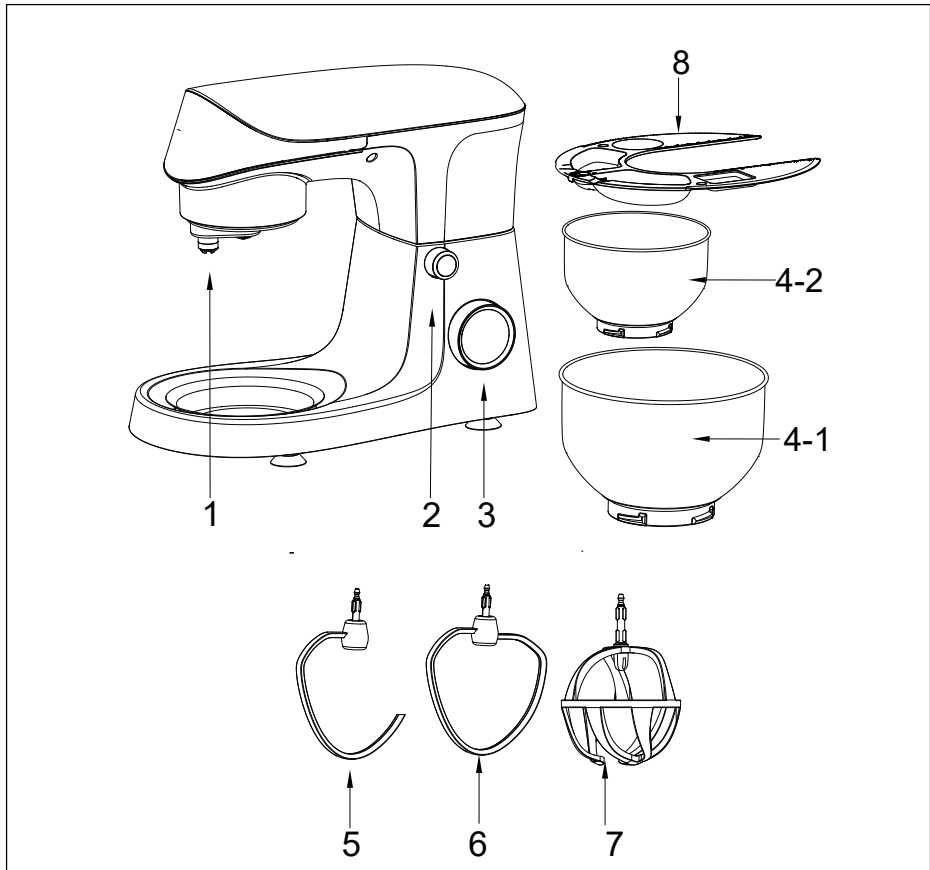
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- 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.
- Warning: potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Regarding operating times and speed settings for accessories, please refer to below paragraph.
- Please refer to below paragraph for details on how to clean surfaces in contact with food.
- 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.

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.
- 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.
- CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

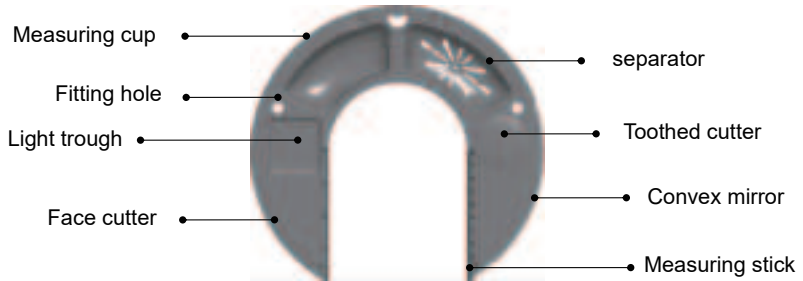
Name of different parts



Main parts and standard parts:

1	Output shaft	5	Dough hook
2	Rise button	6	Beater
3	Speed button	7	Whisk
4-2	3.7L bowl	8	Bowl cover
4-1	4.3L bowl		

Multifunctional pot cover function introduction



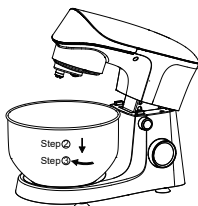
- ① Measuring cup : Measurement of auxiliary materials used in the preparation of food in small doses.
- ② Fitting hole: Accessories are cleaned and used for temporary airing.
- ③ Light trough: Amobile light source is placed to assist the lighting and facilitate the observation of changes in the pot.
- ④ separator : Easy to separate egg whites and yolks more quickly.
- ⑤ Face cutter : Cut the kneaded dough.
- ⑥ Toothed cutter: Cut hard foods and accessories.
- ⑦ Convex mirror: Magnifying glass effect.
- ⑧ Measuring stick: Measure the dimensions.

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 machine head with your hand, and then rotate (or press down) the head-up button (2) Step1 on the fuselage will automatically lift up. (PG1&2).
- (3) . Weigh out the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, and then assemble the mixing bowl (4) on the machine Step2, turn clockwise until the buckle is turned into lock Step3. (PG2) Do not exceed the maximum total weight of the dough
- (4) Install the required accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) on the head stirring output shaft (1) Step3, align the slot will push the accessories until the apex Step4, (PG3&4)
- (5) Put the pot cover into the stirring end of the machine Step6 according to PG5.
- (6) Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)。
- (7) Then plug in the plug and turn on the power switch.
- (8) Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
- (9) After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
- (10) Press the head of the machine with your hand, turn (or press down) the head-up knob (2), lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, and remove the dough.
- (11) Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



FG1



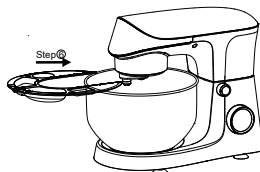
FG2



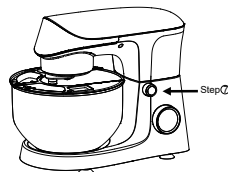
FG3



FG4



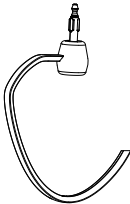
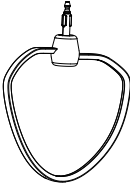
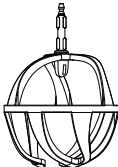
FG5



FG6

Suggestion

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

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	600g flour+322g 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		1-7	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

Analysis of common problems

Phenomena	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	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. 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.

Cleaning

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.
---------------	--

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.
Special Cleaning	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. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	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. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Service E-mail : relations.clients@euromenage.com



EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

