

# THERMO COOKER KELEC



---

**NOTICE A LIRE ET A CONSERVER**

**APPLICATION AVEC LES RECETTES MIXILINK**

**A TELECHARGER SUR ANDROID ET APPLE IOS**



## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES:

1. Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web [www.klipad-support.fr](http://www.klipad-support.fr)
2. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions et illustrations.
3. Conservez ces instructions pour pouvoir les utiliser ultérieurement.
4. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
5. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants. Votre garantie deviendra invalide si de tels accessoires ou pièces ont été utilisés.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou une autre pièce est endommagée.
7. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec des aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
8. Placez toujours l'appareil principal sur une surface plane, sèche et propre.
9. Ne touchez pas les lames surtout quand elles sont en marche. Ils sont très coupants. Ne maintenez que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez ou la réinsérez.
10. N'utilisez pas votre accessoire et / ou votre appareil s'il a été endommagé. Vous devez contacter un centre de service agréé.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
12. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans

surveillance.

13. Éteignez l'appareil avant de détacher et d'installer un accessoire.
14. Attendez que les pièces mobiles se soient arrêtées avant de retirer les pièces de l'appareil.
15. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
16. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
17. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.
18. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les risques encourus.
19. Cet appareil est destiné uniquement à être utilisé dans des applications domestiques.
20. Les enfants ne doivent pas jouer avec

l'appareil.

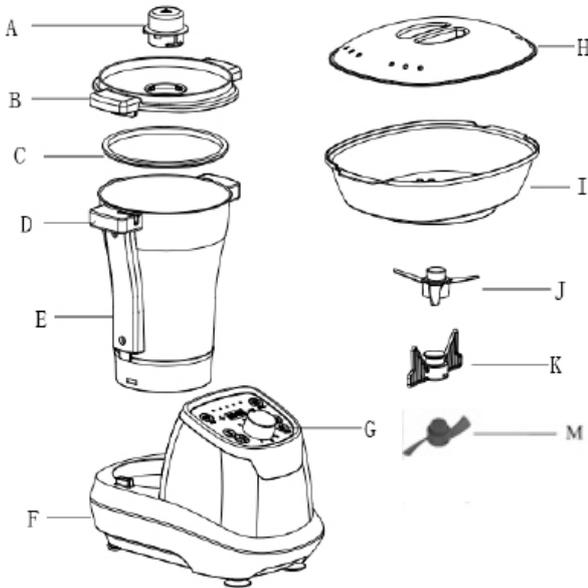
21. Ne jamais augmenter brusquement la vitesse lorsque la température ou la température de chauffage est supérieure à 60 °C.
22. Lorsque vous traitez des aliments chauds (pour une température supérieure à 60), ne touchez pas le gobelet à mesurer ni le bouton du pouls.
23. Assurez-vous de placer l'appareil sur une surface propre, solide, plane et non chauffable, en particulier lorsque vous utilisez l'outil à vapeur.
24. Protection contre l'ébullition à sec.
25. Si le câble électrique est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, son agent ou services par personnes qualifiées dans le but d'éviter tout danger.
26. Veuillez noter que la surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
27. Il est interdit de faire fonctionner la machine à vide car cela risquerait de casser les lames de couteau et de réduire la durée de vie de la machine.
28. N'utilisez pas cet appareil avec un programmateur, un compteur, une télécommande ou un autre appareil capable de l'allumer automatiquement, car si l'appareil est couvert ou mal positionné, il existe un risque d'incendie ou de blessure grave.
29. Ne transportez jamais l'appareil en tirant sur

son cordon d'alimentation.

30. Ce produit appartient à la classe 1, veuillez utiliser une fiche et une prise bien reliées à la terre pendant le fonctionnement.
31. Assurez-vous que la machine est à l'état «OFF» avant de placer le pot sur le corps de la machine. Attendez que le moteur s'arrête complètement avant de sortir le pot.
32. Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une vapeur soudaine.
33. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, que vous videz le bol et pendant le nettoyage.
34. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
35. Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance avant le montage, le démontage ou le nettoyage.



Lorsque ce symbole est utilisé sur le produit, cela signifie **ATTENTION: SURFACE CHAUDE!** Cela signifie qu'il faut prendre des précautions supplémentaires pour éviter de toucher de telles pièces chauffées.



- NOM DES PIÈCES:**
- A. Tasse à mesurer
  - B. Couverture du bol
  - C. Bague d'étanchéité
  - D. Poignée du bol
  - E. Bol métal
  - F. Unité principale
  - G. Panneau de contrôle
  - H. Couverture du cuiseur
  - I. Vapeur
  - J. Lame
  - K. Papillon
  - L. Spatule
  - M. mélangeur

## PANNEAU DE CONTRÔLE

Plage de température avec voyant lumineux de chauffage

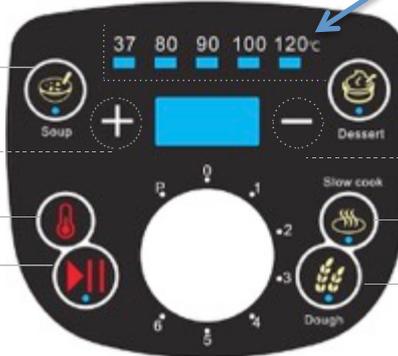
Ecran LCD

Bouton soupe

Bouton Augmenter

Bouton température

Bouton marche /  
arrêt



Bouton dessert

Bouton diminuer

Bouton de cuisson

Bouton de pâte

Bouton de vitesse (fonction Pulse)

### Bouton température

Plage de température: 37°C,80°C,90°C, 100°C,120°C.

Appuyez d'abord sur le bouton "Chauffage" pour choisir la température "37°C,80°C,90°C, 100°C,120°C".

Appuyez six fois et la température reviendra à «zéro»

Bouton minuterie

Pour la minuterie: (plage de minuterie: 30 secondes à 99 minutes)

Appuyez sur le bouton de la minuterie. La rotation dans le sens des aiguilles d'une montre est "+", la rotation inverse est "-".

0-99 minutes: le temps augmente ou diminue. L'intervalle est de 30 secondes.

Si vous réglez l'heure, la minuterie de l'appareil compte à rebours (... 5 4 3 2 1) jusqu'à ce qu'elle atteigne l'heure définie. L'appareil s'arrête automatiquement.

Si vous ne définissez pas l'heure, la minuterie de l'appareil compte (1 2 3 4 5...) jusqu'à ce que l'appareil s'arrête automatiquement.

Lorsque vous ne définissez que la vitesse, le temps est limité à 5 minutes.

### **Bouton de vitesse**

La rotation du bouton de vitesse du bouton dans le sens des aiguilles d'une montre est "+", la rotation du contrôle est "-".

Plage de vitesse: 1,2,3,4,5,6, P («P» est la fonction Pulse)

La fonction Pulse est en mode manuel.

| Plage de vitesse | 1  | 2   | 3    | 4    | 5    | P    |
|------------------|----|-----|------|------|------|------|
| RPM (r/min)      | 66 | 500 | 1000 | 1500 | 2500 | 3300 |

Lorsque la température intérieure du bol atteint 60°, la fonction de pouls ne fonctionne pas.

Lorsque la température réelle est => 60 et que vous réglez le niveau de vitesse 3, l'appareil arrivera lentement à la vitesse cible et cessera de chauffer.

Le mode de fonctionnement Vitesse 1: mélange 10 secondes et s'arrête 3 secondes, maintient le cycle

### **Bouton marche / arrêt**

Lorsque vous configurez le programme DIY ou Auto, vous devez appuyer sur le bouton ON / OFF pour démarrer la machine ou l'arrêter (sauf le bouton de vitesse);

Maintenez enfoncé le bouton ON / OFF pendant 2 secondes pour réinitialiser;

Lorsque la machine fonctionne, le voyant ON / OFF reste allumé.

Lorsque la machine cesse de fonctionner, le voyant ON / OFF clignote.

### **Bouton de soupe (bouton de programme automatique)**

En mode veille, appuyez sur le bouton «Soup», le voyant s'allumera, puis appuyez sur le bouton ON / OFF pour mettre l'appareil en marche (dans un autre mode, appuyer sur le bouton est invalide).

Au total, il dispose de trois programmes automatiques (voir les détails du programme)

### **Bouton de dessert (bouton de programme automatique)**

En mode veille, appuyez sur le bouton «Dessert», le voyant s'allumera, puis appuyez sur le bouton ON / OFF pour mettre l'appareil en marche (dans les autres modes de travail, appuyer sur le bouton n'est pas valide).

Il y a quatre programmes automatiques au total (voir les détails du programme)

### **Bouton de pâte (bouton de programme automatique)**

En mode veille, appuyez sur le bouton «Pâte», le voyant s'allume, puis appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre l'appareil en marche (dans les autres modes de travail, appuyer sur le bouton n'est pas valide).

Il n'y a qu'un seul programme automatique (voir les détails du programme)

### **Bouton de cuisson lente (bouton de programme automatique)**

En mode veille, appuyez sur le bouton «Pâte», le voyant s'allume, puis appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre l'appareil en marche (dans les autres modes de travail, appuyer sur le bouton n'est pas valide).

### **AFFICHAGE LED**

#### **Affichage de l'heure:**

Si l'heure est réglée, la DEL de temps est en train de décompter (... 5 4 3 2 1);

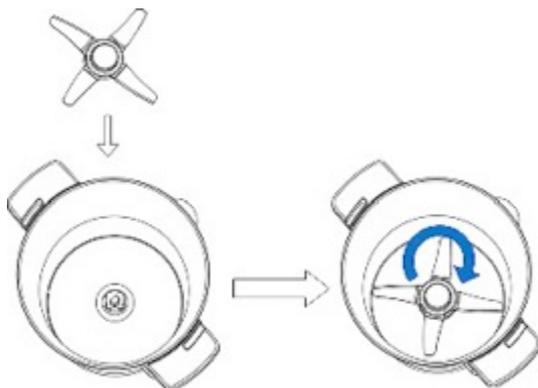
Si l'heure n'est pas réglée, le voyant DEL de comptage (1 2 3 4 5...) s'affiche.

#### **Affichage automatique du programme:**

**Lorsque vous choisissez le programme automatique, le voyant LED affichera "P1... P4", puis le temps de travail total du programme automatique sera affiché**

**Lorsqu'il cesse de fonctionner pendant plus de 5 minutes, l'écran à DEL s'éteint automatiquement, mais il s'allume lorsque vous appuyez sur un bouton.**

## COMMENT ASSEMBLER LA LAME



1. Placez le verrou de lame sur la base inférieure du bol et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la lame sur le bol à l'intérieur. (Voir la figure ci-dessus)

### Mise en garde:

1. La lame est très coupante. Manipulez-le avec soin. Ne tenez que la partie supérieure de la lame! Les aliments à hacher ou à cuire peuvent couler et endommager l'appareil. Lorsque vous retirez la lame du bol, tenez la partie supérieure de la lame et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

## BOL

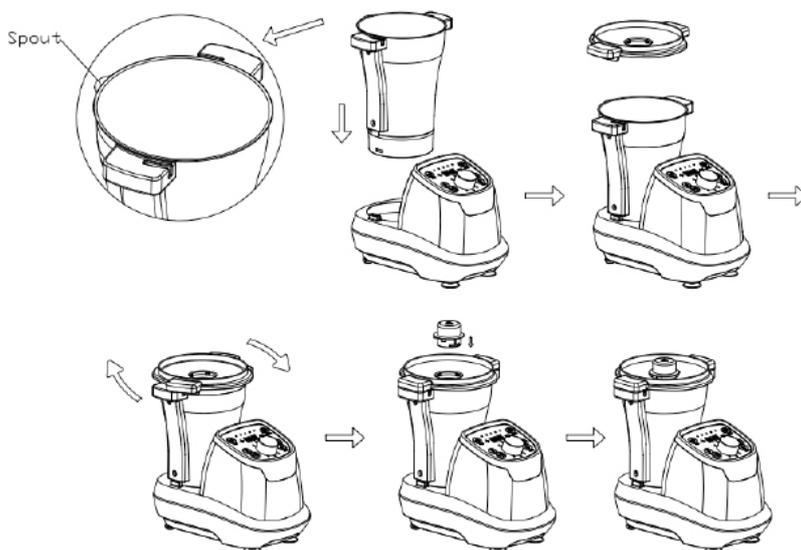


**Attention:** ▲ logo «surface chaude» marqué sur le bol  
Pour indiquer que l'article marqué peut être chaud et ne doit pas être touché sans prendre soin de vous!

Capacité totale: 2,5 litres  
Capacité maximale de travail: 1,75 litres.

Attention: ne dépassez jamais la capacité maximale de travail de la cuve (1,75 L) pour une utilisation en toute sécurité.

## COMMENT ASSEMBLER / ENLEVER LE BOL



### **Placez le bol**

1. Placez le bol sur la douille. Assurez-vous que le bec du bol se trouve à l'arrière de la machine.
2. Faites pivoter le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le bol. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé et qu'il touche l'interrupteur du bol.
3. Assemblez la tasse à mesurer.

### **ATTENTION!**

L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité entre la cuvette et l'unité principale. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'a pas été correctement fermé.

La projection de nourriture peut provoquer des brûlures. N'essayez jamais de forcer pour ouvrir le couvercle du bol. Ouvrez le couvercle du bol uniquement lorsque le préparateur a cessé de mélanger.

Pour retirer le bol de l'appareil principal, veuillez suivre les étapes ci-dessous:

1. Arrêtez l'appareil
2. Faites pivoter le couvercle du bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour libérer le bol.
3. Sortez le bol de l'appareil principal.

### **MODE TRAVAIL**

#### **MODE 1: ONLY MIX FOOD**

(Lorsque seul le mode Mix est activé, la minuterie maximale est de 5 minutes!)

La lame est parfaitement adaptée pour couper des aliments, mélanger des aliments, etc.

S'il vous plaît suivez les étapes:

1. Assemblez la lame au bol
2. Assemblez le bol à l'appareil principal.
3. Couvrez ensuite le couvercle du bol. Brancher.
4. Définissez la durée dont vous avez besoin (la minuterie maximale est de 5 minutes), sélectionnez la vitesse. Appuyez sur le bouton ON / OFF, l'appareil commence à fonctionner.
5. Son «bip» sera entendu 10 fois lorsque le travail s'arrête automatiquement.
6. Après utilisation, retirez le bol de l'appareil.
7. Sortez les aliments transformés du bol.

#### **Mise en garde:**

1. La lame est très coupante. Manipulez-le avec soin!
2. Ne tenez que la partie supérieure de la lame!
3. Pour traiter des aliments durs tels que les grains de café et les amandes, ne coupez pas plus de 40 secondes. Et laissez l'appareil reposer au moins 10 minutes avant la prochaine opération!
4. La suggestion de pétrir au maximum est de 250g. Ne faites pas plus de 250 g de pâte en moins de 2 minutes!
5. Lorsque seul le mode de mixage est sélectionné, la minuterie maximale est de 5 minutes.

#### **MODE 2: DE CHAUFFAGE UNIQUEMENT**

(En mode chauffage uniquement, la minuterie maximale est de 60 minutes!)

L'appareil est parfaitement adapté à la préparation de certains aliments, tels que la cuisson d'aliments pour bébés, le risotto, la marmelade, la soupe aux légumes, etc.

S'il vous plaît suivez les étapes:

1. Assemblez la lame au bol
2. Assemblez le bol à l'appareil principal.
3. Puis couvrez le couvercle du bol, branchez-le.
4. Définissez l'heure dont vous avez besoin. Réglez la température. Appuyez sur le bouton ON / OFF, la machine commence à chauffer; le voyant de chauffage est allumé.
5. Son «bip» sera entendu 10 fois lorsque le travail s'arrête automatiquement.
6. Après utilisation, retirez le bol de l'appareil.
7. Sortez les aliments transformés du bol.

#### **Mise en garde:**

1. Ne touchez pas la partie métallique du bol ou de la lame pendant qu'elle est chaude!
2. Tenez seulement la poignée du bol pour déplacer le bol!
3. Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide!
4. Ne chauffez pas plus de 500 ml de lait!
5. Lorsque seul le mode de chauffage est activé, la minuterie maximale est de 60 minutes!

### MODE 3: CHAUFFAGE + MÉLANGE

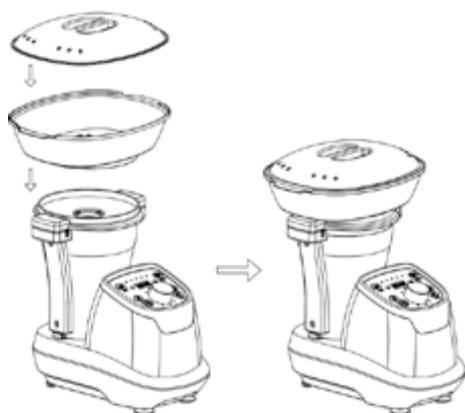
L'appareil convient parfaitement à la préparation de certains aliments, tels que la cuisson d'aliments pour bébés, le risotto, la marmelade, la soupe aux légumes et à la viande, etc. S'il vous plaît suivez les étapes:

1. Assemblez le bol à l'appareil principal.
2. Couvrez ensuite le couvercle du bol. Branchez.
3. Définissez l'heure dont vous avez besoin. Réglez la température. Sélectionnez la vitesse. Appuyez sur le bouton ON/OFF, l'appareil commence à fonctionner et le voyant de chauffage s'allume, l'appareil reste au chaud à la température définie (Si vous réglez d'abord le niveau de vitesse =>3 et réglez la température sur =>60°C; lorsque le bol à l'intérieur de la température a atteint 60 °C, le chauffage s'arrête et continue à se mélanger)
4. Le son «bip» retentit 10 fois lorsque le travail s'arrête automatiquement.
5. Éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol.
6. Sortez les aliments transformés du bol.

#### Mise en garde:

1. Don't touch the metal part of the bowl or blade while it is hot!
2. Only hold the handle of the bowl to move the bowl!
6. Never heat up the bowl when it is empty!
7. Don't heating milk more than 500ml!
8. Safety protection under the high temperature: When the actual temperature=>60°C and set the speed =>3 level, appliance will arrive the target speed slowly and the heating will be closed . PIs set speed =>2 level If need mixing under temperature =>60°C.

### MODE 4: VAPEUR



Le cuiseur vapeur est parfaitement adapté à la préparation de certains aliments tels que les légumes avec de la viande, des saucisses, du pain cuit à la vapeur, du poisson cuit à la vapeur, etc.

S'il vous plaît suivez les étapes:

1. Assemblez le bol à l'appareil principal.
2. Ajoutez l'eau  $0,5 \text{ L} \leq \text{eau} \leq 1,75 \text{ L}$  dans le bol. (Attention: l'eau dans le bol doit contenir plus de 0,5 litre. Vous pouvez utiliser 0,5 litre d'eau pour cuire à la vapeur des aliments pendant 30 minutes.)
3. Couvrez le couvercle du bol sans le verre doseur.
4. Assemblez le cuiseur à vapeur extérieur.
5. Branchez.
6. Choisissez le mode de fonctionnement (uniquement mode chauffage ou mode chauffage + mélange en option) à la vapeur.

**Conseils:** Assurez-vous que la bague d'étanchéité à l'air (C) est installée sur le couvercle du bol, puis couvrez le couvercle.

### CODE D'ERREUR:

| CODE | EXPLICATION                  | SOLUTION   |
|------|------------------------------|--|
| E01  | Quand n'installe pas le bol. | Installez correctement le bol sur l'appareil principal (si, après cela, il ne fonctionne toujours pas, veuillez le faire réparer par le service de maintenance). |
| E02  | La machine tombe en panne    | Retourner au vendeur et au service de réparation   |

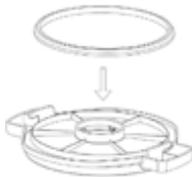
|     |  |  |
|-----|--|--|
| E03 | 1. Le couvercle du bol ne s'installe pas<br>2. ou le couvercle du bol n'a pas été installé correctement  | Éteignez la machine, installez le bol ou couvrez le couvercle, ou retirez le couvercle du bol et réinstallez-le correctement conformément au manuel d'instructions, réinitialisez la machine.              |
| E04 | Le moteur a une protection contre la surchauffe après un chargement de longue durée  | Arrêtez la machine et laissez refroidir le moteur pendant 10-30 minutes, puis redémarrez la machine. (Si après cela cela ne fonctionne toujours pas, envoyez-le au service de maintenance pour le réparer) |
| E05 | Protection contre la combustion à sec (lorsque la température à l'intérieur du bol augmente jusqu'à 140 °C, le chauffage est interrompu et le code E05 apparaît) | Éteignez la machine et laissez-la refroidir, puis redémarrez-la.   |

**Remarque: si, après toutes les solutions, il ne fonctionne toujours pas, veuillez le renvoyer au vendeur et faire réparer le service d'entretien.**

### NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche.
2. Pendant le nettoyage, ne plongez pas le bol dans l'eau.
3. Une fois le bol refroidi, retirez la lame du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Toujours garder le contact des broches au fond du bol propre et sec. Essuyez les broches de contact uniquement avec un chiffon humide!
4. Dévissez la bague à vis et retirez toutes les pièces de l'accessoire. Ne nettoyez pas le bol en métal au lave-vaisselle!
5. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage car cela pourrait endommager des pièces fonctionnelles ou nuire à la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très coupante! Manipulez-le avec soin!
7. Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation. Rincez-les avec de l'eau claire et chaude et séchez-les immédiatement.
8. Nous vous conseillons de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. N'essuyez l'appareil principal qu'avec un chiffon doux et humide!
10. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer. Vous pouvez ajouter de l'eau savonneuse chaude dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques **secondes**.

### COMMENT INSTALLER L'ANNEAU JOINT



### PROGRAMMES AUTOMATIQUES EN DÉTAIL:

|          |   | Vitesse (non réglable) | Temps (réglable)      | Température (nonréglable) | Garder au chaud | Exemples de recettes     |
|----------|---|------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------|--------------------------|
| Soupe P1 |  | Rien                   | 30 min (15 min à 1 h) | 120°C                     | 45 min          | Brocoli cuit à la vapeur |

|                  |   |   |                          |        |        |                                     |
|------------------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------------------------------------|
| Soupe P2         |    | Pas de vitesse pendant la cuisson à 80°C, puis chauffez pendant 4 secondes et arrêtez 20 secondes, puis maintenez le chauffage à 100°C, suivi de la vitesse 6 pendant 2 min après la cuisson. | 35 min (15 min à 1 h)    | 100°C  | 45 min | Velouté de courgettes               |
| Soupe P3         |    | Pas de vitesse pendant la cuisson à 80°C, puis 4 vitesse de travail de 20 secondes, puis une vitesse de 4 pour 15 secondes après la cuisson.  | 40 min (15 min à 1 h)    | 100°C  | 45 min | Purée de carottes / pommes de terre |
| Dessert P1       |    | Rapide et intermittent puis continuellement lent et intermittent  | 30 sec (10s à 1 min)     | Rien   | NON    | Gâteau éponge                       |
| Dessert P2       |    | Lente et intermittente  | 10 min (1min à 30 min)   | 55°C   | NON    | Fondue au chocolat                  |
| Dessert P3       |    | Lentement, par intermittence puis en continu  | 20 min (10 min à 1 h)    | 90°C   | NON    | Riz pudding                         |
| Dessert P4       |    | Aucun, puis lent et intermittent pendant la cuisson   | 15 min (5min à 1 h)      | 100°C  | NON    | Compote de pomme                    |
| Cuisson lente P1 |   | Lent  | 20 min (5 min à 30 min)  | 120°C  | NON    | Rondelles d'oignon                  |
| Cuisson lente P2 |  | Lentement, par intermittence puis en continu  | 20 min (20 min à 99 min) | 80 °C  | 45 min | Sauce tomate                        |
| Cuisson lente P3 |  | Lente et intermittente  | 30 min (20 min à 99 min) | 100 °C | 45 min | Risotto                             |
| Cuisson lente P4 |  | Rien  | 45 min                   | 100°C  | 45 min | Poisson au safran étuvé             |
| Pâte P1          |  | La vitesse 1 fonctionne 30 secondes, puis la vitesse 2 fonctionne.  | 3 min (1 min à 3 min)    | Rien   | NON    | Pâte                                |

## RECETTES :

### PÂTE BRISÉE

| Ingrédients:  |           |         |          |       |
|---|-----------|---------|----------|-------|
| 200g farine<br>100g blanc   |           |         |          |       |
| Méthode:  | Gobelet   | Vitesse | Temp(°C) | Temps |
| 1. Insérez la lame de pâte. Mettez le blanc et la farine dans le bol pour mélanger. | installer | 2       | 0        | 2min  |

### 1) CHANTILLY

| Ingrédients:  |           |         |           |       |
|---|-----------|---------|-----------|-------|
| Max :150g crème à fouetter<br>Min: 100g crème à fouetter  |           |         |           |       |
| Méthode:  | Gobelet   | Vitesse | Temp (°C) | Temps |
| 1. Insérez le papillon. Placez la crème à fouetter dans le bol pour battre jusqu'à consistance ferme. | installer | 2       | 0         | 4min  |
| Astuce: le bol doit être propre et sec.   |           |         |           |       |

### 2) BLANC EN NEIGE

| Ingrédients:   |           |         |           |       |
|--|-----------|---------|-----------|-------|
| Max:150g Blancs d'oeufs<br>Min: 60g Blancs d'oeufs   |           |         |           |       |
| Méthode:   | Gobelet   | Vitesse | Temp (°C) | Temps |
| Insérer un papillon. Placez le blanc d'oeuf dans le bol pour battre jusqu'à consistance ferme. | installer | 2       | 0         | 4min  |
| Astuce: le bol doit être propre et sec.  |           |         |           |       |

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

**Modèle:** SS-14545

**Tension / Fréquence:** 220 - 240V ~ 50-60Hz

**Puissance:** 800 W / chauffage - 400 W / puissance du moteur



**Attention au cours de ce programme, l'appareil mixe à haute vitesse des liquides très chauds. Avant de lancer le programme, veillez à bien avoir fermé et verrouillé le capuchon du couvercle et ne l'ouvrez jamais au cours de la cuisson même pour ajouter un ingrédient.**

## **Consignes pour le recyclage et l'environnement**

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Procédez à son recyclage.



Les appareils ménagers usagés ne doivent pas être jetés dans le flux normal des déchets municipaux. **Ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux** qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Veillez déposer votre appareil dans un service de ramassage spécialisé ou le donner au service d'évacuation des appareils usagés de votre commune. Veuillez respecter les réglementations en vigueur. En cas de doute, veuillez demander conseil à votre centre de gestion des déchets.

**Séparez les emballages pour les recycler :**

- Le carton, le papier, le polystyrène de calage se recyclent.
- Les sacs plastiques doivent être jetés aux ordures ménagères.



Carton et  
papier à recycler



Polystyrène expansé à  
recycler en déchetterie

Plastique à jeter aux  
ordures ménagères



Électronique à recycler  
en déchetterie ou en  
point de collecte



Importé par : KLIVER FRANCE  
20 rue Paul Henri Spaak  
77400 Saint thibault des Vignes  
France