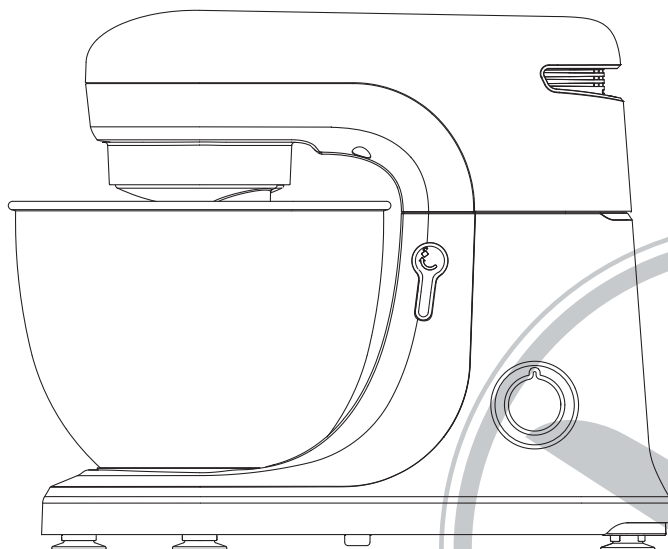


MASTER
Chef™

4.7 QT (4.5 L) STAND MIXER

Product no. 043-2746-2



USER MANUAL

Toll free: 1-855-803-9313

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

Product no. 043-2746-2 | Contact us: 1-855-803-9313

Important Safeguards	2
Part Names & Technical Data	4
Using Your Stand Mixer	4
Recipes	7
Caution	8
Cleaning and Maintenance	9
Environmental Protection	10
Warranty	10

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put in water or other liquid.
3. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance

malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

8. Do not use outdoors.

9. Do not let cord hang over edge of table or counter.

10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.

11. Remove beaters from mixer before washing.

12. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

13. Do not let stirring accessories touch acidic food or soak in acidic solutions.

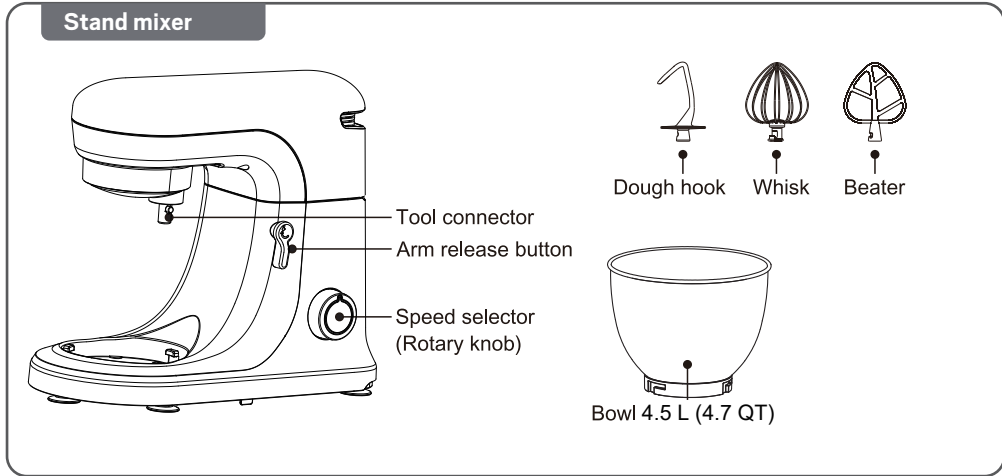
SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

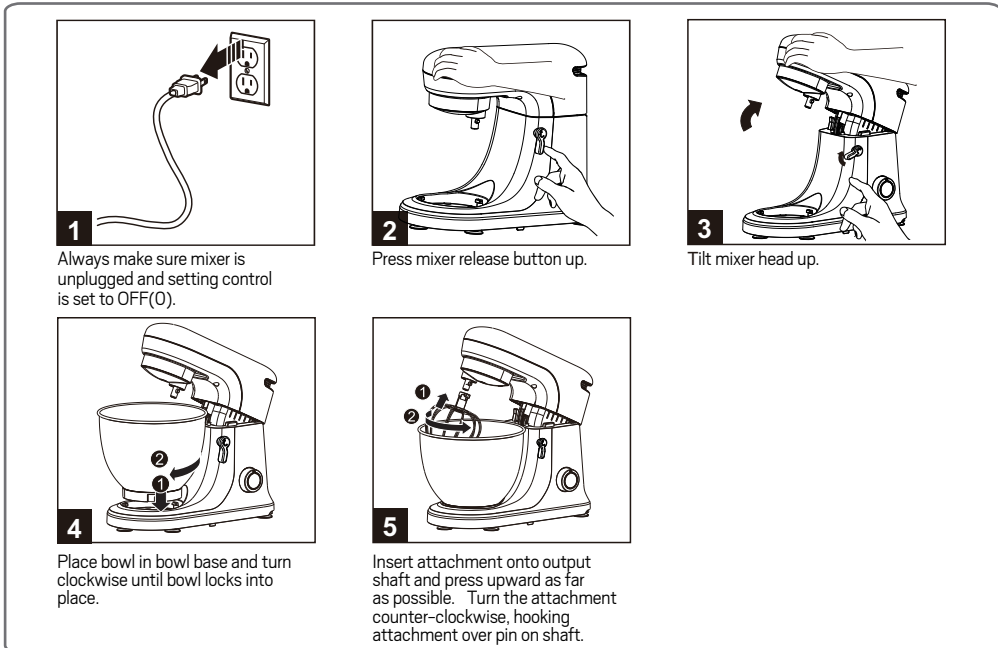
Note

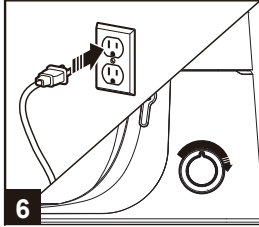
The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your kitchen machine that can void your warranty and create the risk of serious injury.

Product no. 043-2746-2 | Contact us: 1-855-803-9313

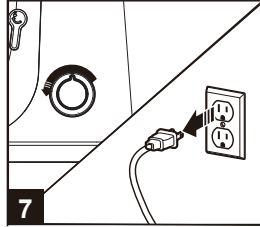


Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
STAND MIXER	MJ-KM3502WD	120 V	60 Hz	350 W

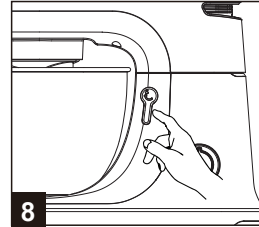




6 Plug mixer into wall outlet. Select desired speed.



7 When finished, rotate speed control to Off (0). Unplug from outlet.



8 Press up on mixer release button. Tilt mixer head up.



9 Remove attachment by pressing attachment upward as far as possible. Turn the attachment clockwise and pull to remove.



10 Remove attachment by turning the attachment counter-clockwise and pull to remove.

Before first use

Before you use the stand mixer and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.

Auto stop

Your stand mixer will automatically turn off after 15 minutes of continuous operation. This will avoid any potential safety problems due to prolonged usage.

Mixing bowl tools

Note

1. Before switching on your stand mixer, make sure the knob is the Off (0) position and then attach the whisk, beater or dough hook.
2. Up to 500 g (4 cups) of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
3. Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in user manual. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.

Product no. 043-2746-2 | Contact us: 1-855-803-9313

Before you start, make sure that you pick the correct attachment using the information below:

	Name	Purpose
	Dough Hook	• For making green onion Chinese pancake • Suggested processing speed: 2 • 1134g water, 1575g flour, some green onion and little salt, 10 min.
	Beater	• For making cakes, cookies, pies, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten-free bread, and cold butter • Suggested processing speed: 1–4
	Whisk	• For mixing egg whites, cream, meringues, mousses, and soufflés • Suggested processing speed: 7



Tips

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- Whisk: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- Kneading: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas.
- You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.
- If you want to re-knead the dough with your stand mixer, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping around the dough hook. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

Recipes: Bread dough (Hook)

Ingredients:

- 500 g flour
- 50 g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7 g yeast
- 260 mL (approx. 1 cup) warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2. Pour in the water and then the oil.
3. Switch to speed 2 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with olive oil.
5. Place the dough ball into the greased bowl and cover with plastic wrap.
6. Let dough rise for 1 hour until it is doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.
8. Fold dough into a log shape and fit dough into a loaf pan.
9. Cover loaf pan and let dough rise for 1 hour.
10. Bake in preheated oven 350°F (180°C) for 40 minutes.

Recipe: Cake batter (Beater)

Ingredients:

- 3 eggs
- 150 g butter
- 150 g castor sugar
- 150 g flour
- 3 g baking powder

1. Cut the butter into 2 cm (3/4") cubes.
2. Put the butter cubes and sugar in a bowl and mix together at speed 1.
3. Gradually increase the speed from 1 to 4.
4. Add the eggs one at a time and keep mixing at speed 4 until your eggs are mixed in.
5. Fold in baking powder and flour to the mixture and mix at speed 4 until all the ingredients are mixed together.
6. Put the batter into a 30 cm long baking pan.
7. Place pan in the middle of the oven.
8. Bake in preheated oven 350°F (180°C) for 30–40 minutes.

Pie pastry (Beater)

Ingredients:

- 340 g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227 g cold unsalted butter, cut into 2 cm (3/4") cubes.
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoons ice water

1. Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed to speed 1.
2. Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.

Product no. 043-2746-2 | Contact us: 1-855-803-9313

3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms a crumbly dough. If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water, otherwise, it will make the crust tough.
4. Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
5. Keep dough in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
6. Rest the dough at room room temperature for a few minutes before rolling and baking.
7. Bake in preheated oven 350°F (180°C) for 25–30 minutes.

Recipes: Meringue (Whisk)

Ingredients:

- 4 egg whites • 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar
1. Whisk the egg whites at speed 7 until soft peaks are formed.
 2. Gradually add the sugar while processing at speed 4 until firm peaks are formed.
 3. Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.
 4. Preheat your oven to 220°F (105°C) and place the tray with the meringue in the centre of the oven.
 5. Bake the meringues for approximately 1 to 1 1/2 hours until they are dry and crisp.
 6. Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1 1/2 hours.

Caution

1. If stand mixer produces unusual smells, smoke, etc., you should immediately turn off power and stop use.
2. If the stand mixer does not work, please check if the power supply is connected, if the switch is at the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the stand mixer still does not work after checks mentioned above, please consult the designated repair centre for maintenance.

If your appliance does not work, check;

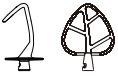
- That it is plugged in correctly.
- That the accessories are correctly locked.
- That the multi-function head is locked in a horizontal position.
- Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can the select the desired speed to complete your preparation.

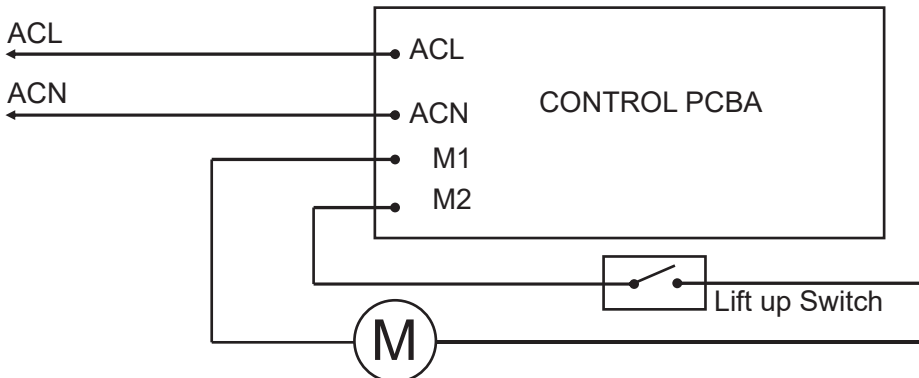


CAUTION: Before you clean the appliance, unplug it.

Refer to the chart below for information on cleaning the parts with water, dishwasher or damp cloth.

1. Clean the main unit with a damp cloth.
2. Clean the other parts in hot water (<60°C /140°F) with some wash liquid or in a dishwasher (refer to the table).
3. Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓



Product no. 043-2746-2 | Contact us: 1-855-803-9313



The appliance must not be disposed of with regular household waste.

At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By collecting and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

1-YEAR LIMITED WARRANTY

This product carries a one (1) year warranty against defects in workmanship and materials. Trileaf Distribution agrees to replace a defective product free of charge within the stated warranty period, when returned by the original purchaser with proof of purchase. This product is not guaranteed against wear or breakage due to misuse and/or abuse.

Made in China

Imported by Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada

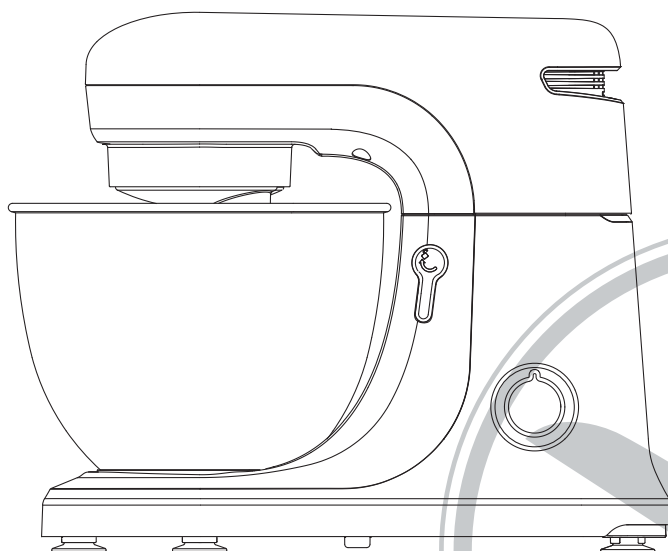
M4S 2B8



MASTER
Chef™

BATTEUR SUR SOCLE DE 4,7 PINTES (4,5 L)

No d'article : 043-2746-2



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Sans frais : 1 855 803-9313

REMARQUE IMPORTANTE : veuillez lire attentivement le présent guide avant d'utiliser cet article. Conservez-le pour référence ultérieure.

Mesures de sécurité importantes	2
Noms des pièces et données techniques	4
Utilisation du batteur sur socle	4
Recettes	7
Mise en garde	9
Nettoyage et entretien	10
Protection de l'environnement	11
Garantie	11

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que quelqu'un ne les surveille attentivement et qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Supervisez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant d'effectuer le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

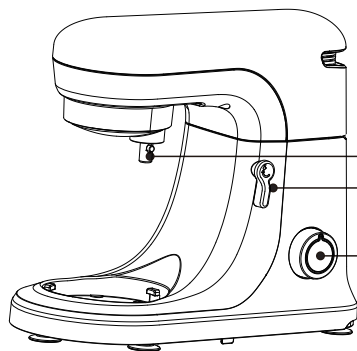
5. Évitez de toucher aux pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant l'utilisation pour réduire le risque de blessures ou de dommages à l'appareil.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil ayant une prise ou un cordon endommagé ou après qu'il a fait défaut ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquez avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements concernant l'inspection, la réparation ou un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Retirez les malaxeurs de l'appareil avant le nettoyage.
12. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la prise d'une quelconque façon.
13. Ne laissez pas les accessoires entrer en contact avec des aliments acides ou tremper dans des solutions acides.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

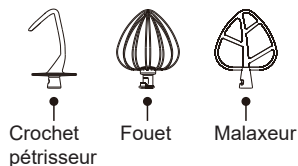
Remarque

Le non-respect des mesures de sécurité importantes et des directives importantes pour l'utilisation sécuritaire constitue un mauvais usage de votre appareil de cuisine qui peut annuler votre garantie et présenter un risque de blessures graves.

Batteur sur socle



Raccord pour accessoires
 Levier de dégagement
 Sélecteur de vitesse (molette)



Crochet pétrisseur

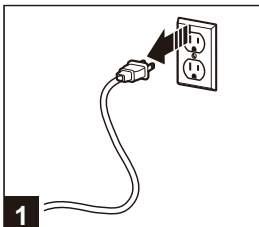
Fouet

Malaxeur



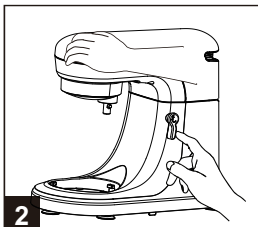
Bol de 4,5 L
 (4,7 pintes)

Nom de l'article	No de modèle	Tension nominale	Fréquence nominale	Puissance nominale
BATTEUR SUR SOCLE	MJ-KM3502WD	120 V	60 Hz	350 W



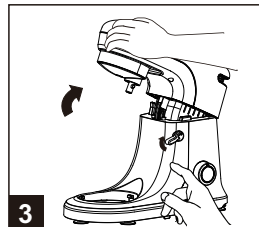
1

Assurez-vous toujours que le batteur est débranché et que l'interrupteur est en position ARRÊT (0).



2

Poussez le levier de dégagement du batteur vers le haut.



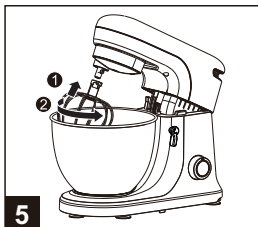
3

Inclinez la tête du batteur vers le haut.



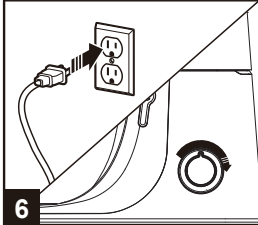
4

Placez le bol sur la base et tournez-le dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

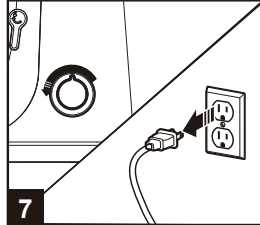


5

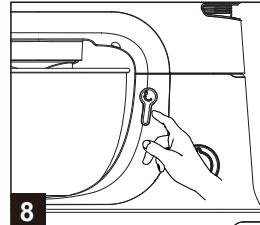
Insérez un accessoire sur le raccord et montez-le le plus haut possible. Tournez l'accessoire dans le sens antihoraire pour le fixer sur la goupille du raccord.



6 Branchez le batteur dans une prise murale. Sélectionnez la vitesse souhaitée.



7 Lorsque vous avez terminé, tournez le sélecteur de vitesse à la position d'arrêt (0). Débranchez l'appareil.



8 Poussez le levier de dégagement du batteur vers le haut. Inclinez la tête du batteur vers le haut.



9 Retirez l'accessoire en le montant le plus haut possible. Tournez l'accessoire dans le sens horaire et tirez-le pour le retirer.



10 Pour retirer le bol, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le batteur sur socle et les accessoires pour la première fois, nettoyez bien les pièces qui entrent en contact avec les aliments. Vous devez seulement brancher et allumer l'appareil après avoir correctement assemblé les accessoires.

Arrêt automatique

Votre batteur sur socle s'arrêtera automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu. Cela permet d'éviter tout risque de sécurité en raison de problèmes d'utilisation prolongée.

Accessoires pour bol à mélanger



Remarque

1. Avant d'allumer votre batteur sur socle, assurez-vous que la molette est à la position d'arrêt (0), puis fixez le fouet, le malaxeur ou le crochet pétrisseur en place.
2. Jusqu'à 500 g (4 tasses) de farine avec d'autres ingrédients peuvent être mélangés dans le bol.
3. Respectez les quantités recommandées ainsi que le temps et la vitesse de traitement indiqués dans le guide de l'utilisateur. Ne dépassez pas la vitesse de traitement suggérée pour éviter d'endommager l'appareil.

No d'article : 043-2746-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le bon accessoire à l'aide des renseignements ci-dessous :

	Nom	Utilité
	Crochet pétrisseur	• Pour préparer une crêpe aux oignons verts • Vitesse de traitement suggérée : 2 • 1 134 g d'eau, 1 575 g de farine, des oignons verts et une pincée de sel, 10 min
	Malaxeur	• Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des tartes, de la purée de pommes de terre, des pâtisseries, de la pâte pour pâtes alimentaires, du pain sans gluten et du beurre froid. • Vitesse de traitement suggérée : 1 à 4
	Fouet	• Pour mélanger des blancs d'œufs, de la crème, de la meringue, des mousses et des soufflés • Vitesse de traitement suggérée : 7

Conseils

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse graduellement.
- Fouet : avant de battre de la crème ou des blancs d'œufs, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse.
- Pétrissage : utilisez le crochet pétrisseur pour préparer de la pâte à pain et à pizza levurée.
- Vous devez ajuster la quantité de liquide pour former la pâte selon le taux d'humidité et la température.
- Si vous souhaitez pétrir la pâte de nouveau avec votre batteur sur socle, pressez la pâte dans le fond du bol pour éviter qu'elle s'enroule autour du crochet pétrisseur. Assurez-vous de pétrir la pâte de nouveau à la vitesse recommandée.

Recettes : Pâte à pain (crochet pétrisseur)

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sucre
- 7 g de levure
- 260 mL (environ 1 tasse) d'eau chaude

1. Ajouter tous les ingrédients secs dans le bol et régler la molette de vitesse à 1.
2. Verser l'eau dans le bol, puis l'huile.
3. Passer à la vitesse 2 et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'une boule lisse se forme.
4. Graisser le bol avec de l'huile végétale.
5. Placer la boule de pâte dans le bol graissé et couvrir le bol avec une pellicule de plastique.
6. Laisser la pâte gonfler pendant 1 heure, jusqu'à ce que sa taille ait doublé.
7. Retirer l'air de la pâte gonflée.
8. Plier la pâte en forme de bûche et la déposer dans un moule à pain.
9. Couvrir le moule à pain et laisser la pâte gonfler pendant 1 heure.
10. Cuire le pain au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 40 minutes.

Recette : Préparation pour gâteau (malaxeur)

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre à dissolution instantanée
- 150 g de farine
- 3 g de poudre à pâte

1. Couper le beurre en cubes de 2 cm (3/4 po).
2. Placer les cubes de beurre et le sucre dans un bol et mélanger le tout à la vitesse 1.
3. Augmenter graduellement la vitesse de 1 à 4.
4. Ajouter les œufs un à la fois et continuer à mélanger à la vitesse 4, jusqu'à ce que les œufs se soient incorporés.
5. Incorporer la poudre à pâte et la farine et mélanger à la vitesse 4, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
6. Déposer le mélange dans un moule de 30 cm de longueur.
7. Placer le moule au centre du four.
8. Cuire le mélange au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 30 à 40 minutes.

No d'article : 043-2746-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803 9313

Pâte à tarte (malaxeur)

Ingrédients :

- 340 g de farine tout usage, prévoir un peu plus pour rouler la pâte
- 227 g de beurre froid non salé, coupé en cubes de 2 cm (3/4 po)
- 1 cuillère à thé de sel • 1 cuillère à thé de sucre • 6 à 8 cuillères à table d'eau glacée

1. Placer tous les ingrédients secs dans le bol et tourner la molette à la vitesse 1.
 2. Ajouter le beurre froid aux ingrédients secs et augmenter graduellement la vitesse de 1 à 3.
 3. Ajouter 1 cuillère à table d'eau glacée à la fois, jusqu'à ce que le mélange forme une pâte granuleuse.
- Si la pâte ne tient pas ensemble, ajouter un peu plus d'eau et mélanger la pâte plus longtemps.

Ne pas ajouter trop d'eau, sinon la croûte sera dure.

4. Donner la forme désirée à la pâte et l'envelopper dans une pellicule de plastique.
5. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, mais pas plus de 2 jours.
6. Laisser reposer la pâte à la température ambiante pendant quelques minutes avant de la rouler et de la cuire.
7. Cuire la pâte au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 25 à 30 minutes.

Recettes : Meringue (fouet)

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 1 tasse (200 g) de sucre superfin ou à dissolution instantanée

1. Fouetter les blancs d'œufs à la vitesse 7 jusqu'à ce que des pics mous se forment.
2. Ajouter le sucre graduellement en mélangeant à la vitesse 4, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
3. Avec une cuillère, déposer les meringues sur une plaque de cuisson couverte de papier parchemin.
4. Préchauffer le four à 220 °F (105 °C) et placer la plaque avec les meringues au centre du four.
5. Cuire les meringues de 1 heure à 1 heure 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.

6. Éteindre le four et laisser sécher les meringues au four pendant 1 heure 30 minutes.

Mise en garde

1. Si le batteur sur socle dégage une odeur étrange, de la fumée, etc., vous devez immédiatement l'éteindre et arrêter de l'utiliser.
2. Si le batteur sur socle ne fonctionne pas, veuillez vérifier s'il est branché, si l'interrupteur est à la position de MARCHE et si les accessoires sont bien installés.
3. Si le batteur sur socle ne fonctionne toujours pas après avoir effectué les vérifications ci-dessus, veuillez consulter le centre de réparation désigné pour le faire réparer.

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

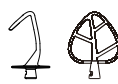
- S'il est branché correctement.
- Si les accessoires sont correctement verrouillés.
- Si la tête multifonction est verrouillée en position horizontale.
- Si votre appareil vient avec un microprocesseur qui contrôle et analyse la tension de fonctionnement. Si la tension devient trop élevée, votre appareil cessera automatiquement de fonctionner. Pour redémarrer votre appareil, tournez la molette à la position « O » et retirez une partie des ingrédients. Laissez refroidir votre appareil pendant quelques minutes. Vous pouvez ensuite sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

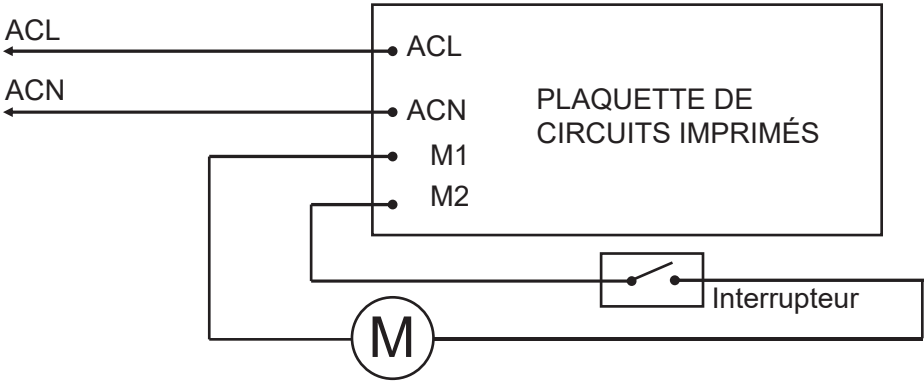
No d'article : 043-2746-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313



MISE EN GARDE : Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour obtenir les renseignements sur le nettoyage des pièces avec de l'eau, le lave-vaisselle ou un chiffon humide.

- 1. Essuyez l'unité principale avec un chiffon humide.
- 2. Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (<60 °C/140 °F) avec du liquide à vaisselle ou au lave-vaisselle (consulter le tableau).
- 3. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit sec après le nettoyage.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓





L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires. À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage du matériel électrique et électronique. En recueillant et en recyclant les vieux appareils, vous faites une importante contribution envers la conservation de nos ressources naturelles et assurez une élimination écologique et saine.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cet article comporte une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acquéreur initial au cours de la période de garantie convenue. Cet article n'est pas garanti contre l'usure ou un bris causé par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par : Trileaf Distribution Trifeuil

Toronto, Canada M4S 2B8



1	2	3	4	5	6																																																																														
项目																																																																																			
库																																																																																			
文件名						38-MJ-KM3502WD-01999																																																																													
尺寸：171.5*222mm 页码：10+2（空白） 材质：80G 书纸 印刷颜色：单色印刷（黑色） 印刷版面：双面印刷 装订：骑马钉 警告语：首字母字体高度3.03（12pt）																																																																																			
<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">MJ-KM3502WD</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">说明书</td><td colspan="3" rowspan="2">材质：80G 书纸</td></tr><tr><td>标记</td><td>处数</td><td>更改文件号</td><td>签 字</td><td>日 期</td><td></td><td>图 样 标 记</td><td></td><td>重 量</td><td>比 例</td></tr><tr><td>制 图</td><td>任志梅</td><td>认 证</td><td>符官文</td><td></td><td></td><td>／ K ／</td><td></td><td>／</td><td>1:1</td><td colspan="2" rowspan="3">主力智业（深圳）电器实业有限公司</td></tr><tr><td>设 计</td><td>-----</td><td>标 准 化</td><td>古广君</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>校 对</td><td>-----</td><td>审 定</td><td>刘 健</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>会 签</td><td>-----</td><td>日 期</td><td>2018-05-10</td><td></td><td></td><td colspan="2">共 1 页</td><td colspan="2">第 1 页</td><td colspan="2"></td></tr></table>												MJ-KM3502WD												说明书			材质：80G 书纸			标记	处数	更改文件号	签 字	日 期		图 样 标 记		重 量	比 例	制 图	任志梅	认 证	符官文			／ K ／		／	1:1	主力智业（深圳）电器实业有限公司		设 计	-----	标 准 化	古广君							校 对	-----	审 定	刘 健							会 签	-----	日 期	2018-05-10			共 1 页		第 1 页			
						MJ-KM3502WD																																																																													
						说明书			材质：80G 书纸																																																																										
标记	处数	更改文件号	签 字	日 期		图 样 标 记		重 量				比 例																																																																							
制 图	任志梅	认 证	符官文			／ K ／		／	1:1	主力智业（深圳）电器实业有限公司																																																																									
设 计	-----	标 准 化	古广君																																																																																
校 对	-----	审 定	刘 健																																																																																
会 签	-----	日 期	2018-05-10			共 1 页		第 1 页																																																																											