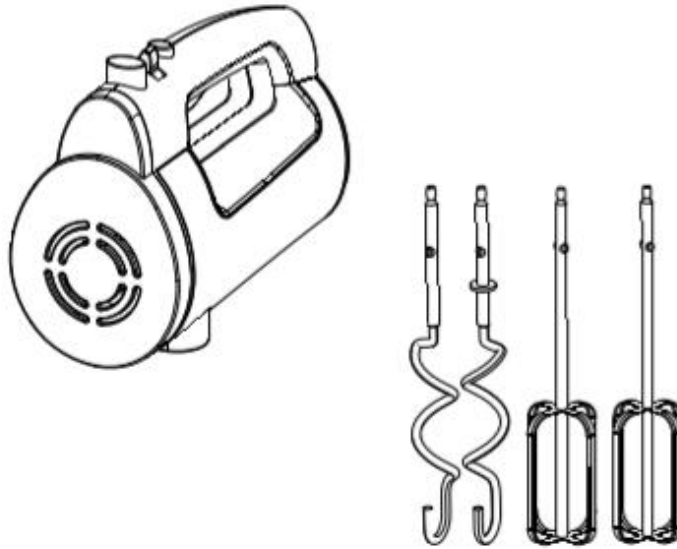


AICOK

MANUEL D'INSTRUCTION DU MIXER

HM833

MANUEL D'INSTRUCTION DU MIXER



Modèle: HM833

Lisez cette brochure attentivement avant d'utilisation et l'enregistrez pour une référence future.

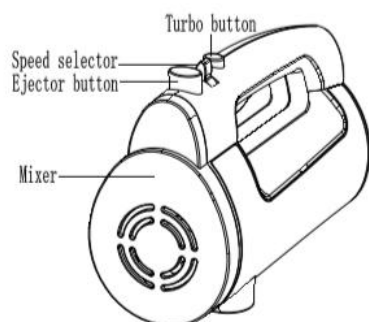
I LES GARANTEIS IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, il faut toujours suivre les précautions de base:

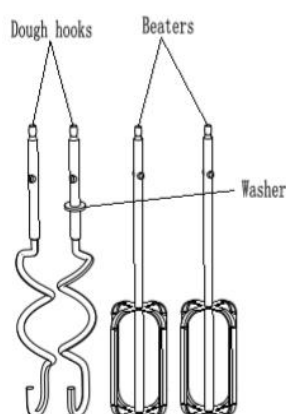
1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de votre prise murale correspond à celle de la plaque signalétique située au bas de l'appareil.
3. Ne fonctionnez pas l'appareil avec un cordon endommagé ou après une panne ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service afin d'éviter un choc électrique.
5. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou du comptoir ou de la surface chaude.
6. Ne plongez pas le cordon ou le corps du mixer dans l'eau, car cela entraînerait une électrocution.
7. L'utilisation de pièces jointes non recommandées ou vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé près des enfants ou de personnes infirmes.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un gaz chaud ou sur un four chauffé.
10. Ne jamais éjecter les batteurs lorsque l'appareil est en marche.
11. Évitez de contacter les pièces mobiles. Gardez les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures aux personnes et / ou d'endommager le mixer.
12. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer les pièces et avant de les nettoyer.
13. Ne faites pas fonctionner l'appareil autrement que son utilisation prévue.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physique, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation des appareils par une personne responsable de leur sécurité.
15. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
16. Ne pas utiliser à l'extérieur.
17. Enregistrez ces instructions.

UTILISATION DU MÉNAGE SEULEMENT

CONNAISSEZ VOTRE MIXER



Turbo button: Bouton du Turbo
Speed selector: Sélecteur de vitesse
Ejector button : Bouton d'éjecteur
Mixer : Mixer



Dough hooks : Crochets à pâte
Beaters : Batteur
Washer: Rondelle

UTILISATION DE VOTRE MIXER

1. Pour la première utilisation, nettoyez les crochets de pâte et les batteurs.
Avant d'assembler le mélangeur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et que le sélecteur de vitesse est en position OFF.
2. Assembler les batteurs appropriés ou les crochets de pâte dans le mixer.

Remarque: pour les batteurs et les crochets de pâte, celui avec la rondelle ne peut être inséré que dans la grande prise et l'autre ne peut être inséré que dans une petite prise. Les deux crochets de pâte et deux batteurs ne peuvent pas être insérés à l'envers.

3. Assurez-vous que l'unité est au réglage 0, puis branchez la source d'alimentation.
4. Il y a 6 réglages. Tournez le sélecteur de vitesse sur le réglage souhaité et l'appareil commence à fonctionner. Et la vitesse augmentera de 20% si le bouton Turbo est enfoncé à tout moment.

Avertissement: Ne pas coller le couteau, les cuillères en métal, la fourchette et ainsi de suite dans le bol lorsqu'il fonctionne.

5. Le temps de fonctionnement maximal par heure ne doit pas dépasser 5 minutes. Lors du pétrissage de la pâte de levure, nous suggérons que le sélecteur de vitesse soit à basse vitesse d'abord, puis utilisez une vitesse élevée pour obtenir les meilleurs résultats.
6. Lorsque le mélange est terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur 0, débranchez le cordon de la prise de courant.
7. Si nécessaire, vous pouvez racler les excès de particules alimentaires des batteurs ou des crochets de pâte par des spatules en caoutchouc ou en bois.
8. Tenez les crochets / crochets de la pâte d'une main et appuyez fermement sur le bouton de l'éjecteur avec l'autre main, retirez les crochets batteurs / pâte.

Remarque: Retirez les batteurs / crochets de pâte en appuyant uniquement sur le bouton d'éjection au réglage 0.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyer sur la surface extérieure de la tête avec un chiffon humidifié et polir avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez toutes les excès de particules alimentaires du cordon d'alimentation.
4. Lavez les batteurs et les crochets à la pâte dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les. Les batteurs et les crochets de pâte peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

Attention: le mélangeur ne peut pas être immergé dans de l'eau ou d'un autre liquide.

CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le début du mélange. Réglez ces ingrédients à l'avance.
2. Pour éliminer la possibilité de coquilles ou d'œufs détériorés dans votre recette, casser les œufs en récipient séparé d'abord, puis ajouter au mélange.
3. Ne battez pas trop. Veillez à ne pas mélanger ou à mélanger des mélanges jusqu'à ce que cela soit recommandé dans votre recette. Pliez dans les ingrédients secs seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Toujours utiliser la faible vitesse.
4. Conditions climatiques. Les variations saisonnières de la température, la température des ingrédients et leur variation de texture d'une zone à l'autre jouent un rôle dans le temps de mélange requis et les résultats obtenus.
5. Commencez toujours à mélanger à une vitesse plus faible. Augmenter progressivement la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.

ENVIRONNEMENT ÉLIMINATION AMITIÉE

Vous pouvez aider à protéger l'environnement!

N'oubliez pas de respecter les réglementations locales: entrez les équipements électriques non fonctionnels dans un centre d'élimination des déchets approprié.