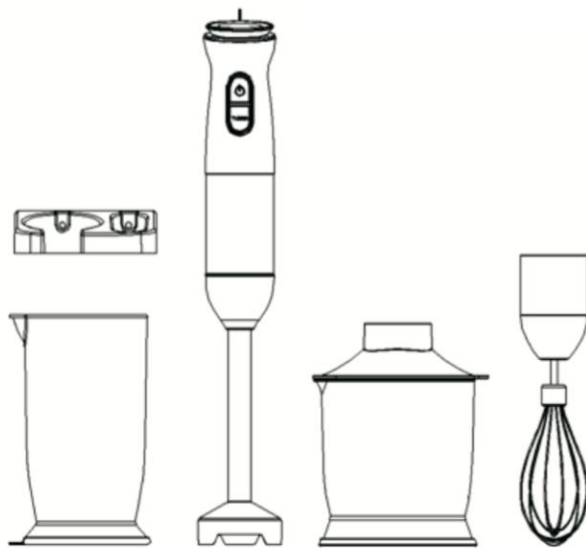


AICOK

BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES



MEZCLADOR DE MANO
BATIDORA DE MANO

LB2104F

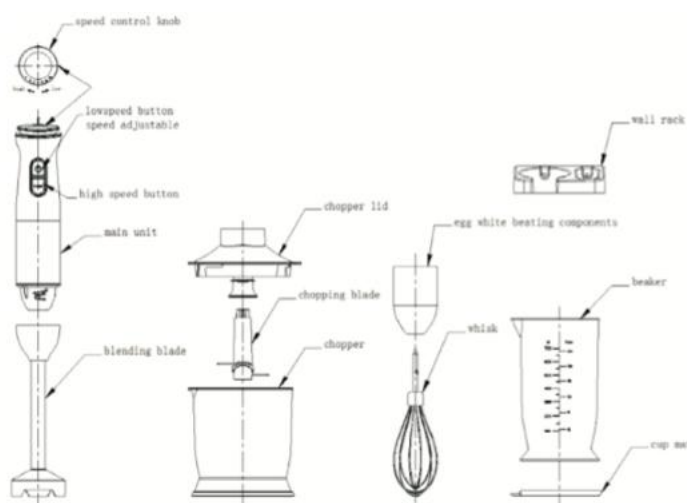
CE RoHS

Manual de Instrucción Mezclador de mano LB2101F

1. PREFACIO

Gracias por elegir nuestros productos de mezclador de mano **Lanb**. Este producto es uno de nuestros nuevos productos que la investigación y el desarrollo independiente. Caracterizado por la simplicidad de generosidad, fácil de operar, maduración funcional y fácil de limpiar, este producto es un buen ayudante de la cocina del hogar. Y es adecuado para el corte y la mezcla de una variedad de alimentos.

2. PARTES DE REPUESTO Y DIBUJO DE INSTALACIÓN



Speed control knob	Tapa superior
Lowspeed button	Botón de baja velocidad
Speed adjustable	Velocidad ajustable
High speed button	Botón de alta velocidad
Main unit	Cáscara decorativa
Blending blade	Cuchilla de mezcla
Chopper lid	Tapa de cuchilla
Chopping blade	Cuchilla afilada
chopper	Cuchilla
Egg white beating components	Componentes de batido blanco de huevo
Wall rack	Estante de pared
Beaker	Vaso
Cupa mat	Estera de taza
whisk	batidor

3. ACCESORIOS DEL PRODUCTO

modelos	Accesorios funcionales								
	Hoja	vaso	Estante de pared	Whish	Cuchilla r	Taza de procesamiento de alimentos	prensador de papas	Barra de mezcla de sopa	Función de control de velocidad
LB2005F	●	●	●	●	●	○	○	○	○
LB2101F	●	●	●	●	●	○	○	○	○
LB2104F	●	●	●	●	●	○	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	○	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Observación: ● representa tener esta parte / función, ○ represente sin esta parte / función.

Los accesorios pueden aumentar o disminuir según su demanda. Pero la función de control de velocidad no se puede reducir.

Dependiendo del tipo, hay diferencias en la apariencia. Debe hacer referencia al tipo real que prevalecerá

4. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

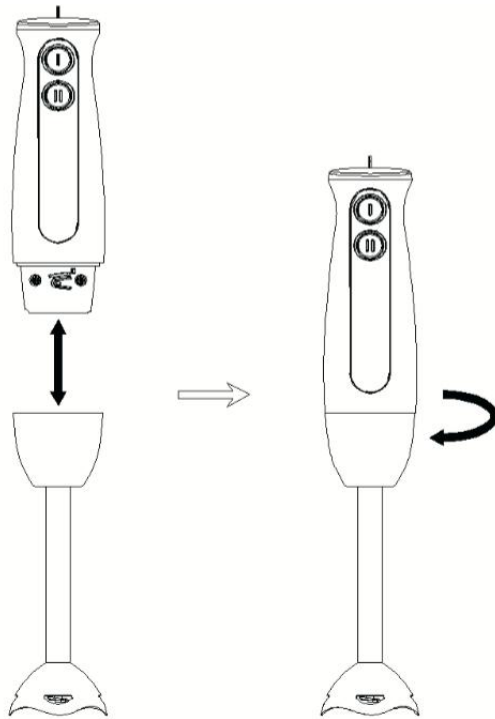
- 1) Accesorios más funcionales. Dependiendo del tipo, puede emparejar el palillo de mezcla, el interruptor, la clara de huevo, el vaso de precipitados, etc.
- 2) De acuerdo con los diversos tipos que usted elige, la velocidad del producto seleccionable y ajustable. Por lo tanto, es conveniente para el procesamiento de diversos tipos de material de alimentos.
- 3) La estructura de la separación del corchete del bloqueo se diseña en unidad principal y cada accesorios funcionales. Es conveniente utilizar cualquier combinación de diferentes accesorios.

5. INSTRUCCIONES DE USO

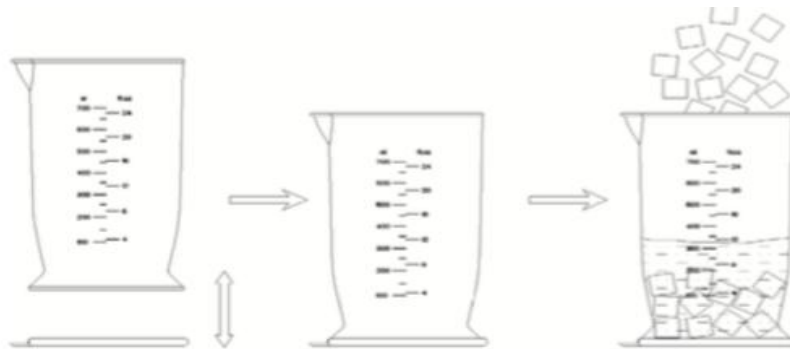
1) Cómo usar la cuchilla de mezcla

Este accesorio es especialmente adecuado para el procesamiento de salsas, sopas, mayonesas, alimentos de bebés o ancianos y bebidas mezcladas, batidos de leche, etc.

∅. Instalar el corchete del bloqueo de la cuchilla de mezcla en la unidad principal.



⊘. Cortar los alimentos en un bloque cúbico de no más de 15 mm³, luego ponerlos en un vaso de precipitados y añadir un poco de agua hervida fría, o agua potable, leche, agua, etc.

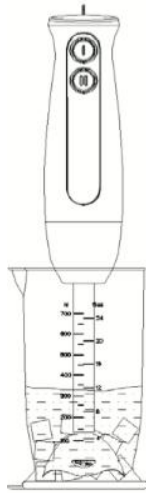


Vaso de precipitado y estera de taza	Coloque la estera de taza debajo del vaso de precipitados	Agregue el alimento y el agua en el vaso de precipitados
--------------------------------------	---	--

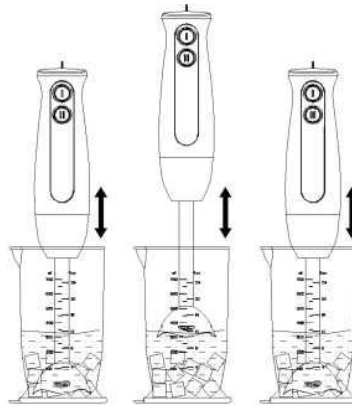
⊘. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente



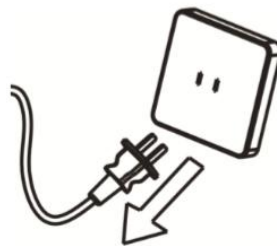
⊘. Coloque la cuchilla de mezcla en un vaso de precipitados



◊ . El producto continuará trabajando a través de pulsar el botón de alta o baja velocidad. Con el fin de mezclar la comida bien y rápidamente, utilice su una mano para sostener el vaso, la otra mano para sostener la unidad principal para hacer arriba y hacia abajo movimiento alternativo. Si desea detener este producto, simplemente pulse el botón del interruptor.



6. Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de trabajar.



Atención:

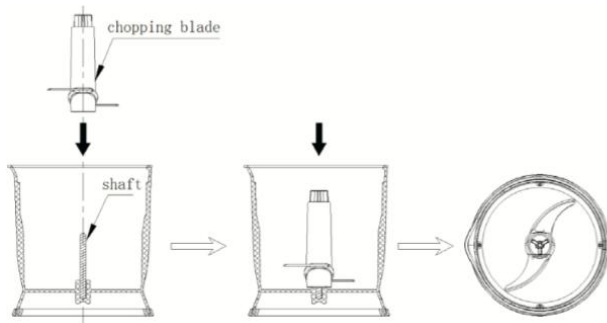
- El tiempo de operación continua de los accesorios debe menos de 1 minuto. Después de operar 1 minuto, es necesario descansar durante 1 minuto.
- Respecto a 1 minuto en la operación y 1 minuto en reposo como un ciclo. Después de operar continuamente 5 ciclos, debe descansar 30 minutos para el enfriamiento del motor.

- Para asegurar el efecto de sellado de la cuchilla de mezcla, no permita que la cuchilla de mezcla funcione sin sumergirse en líquidos

2) Cómo usar la cochilla

Este accesorio es especialmente adecuado para cortar carne, jengibre, ajo y granulado de zanahoria, salsa de chile, etc.

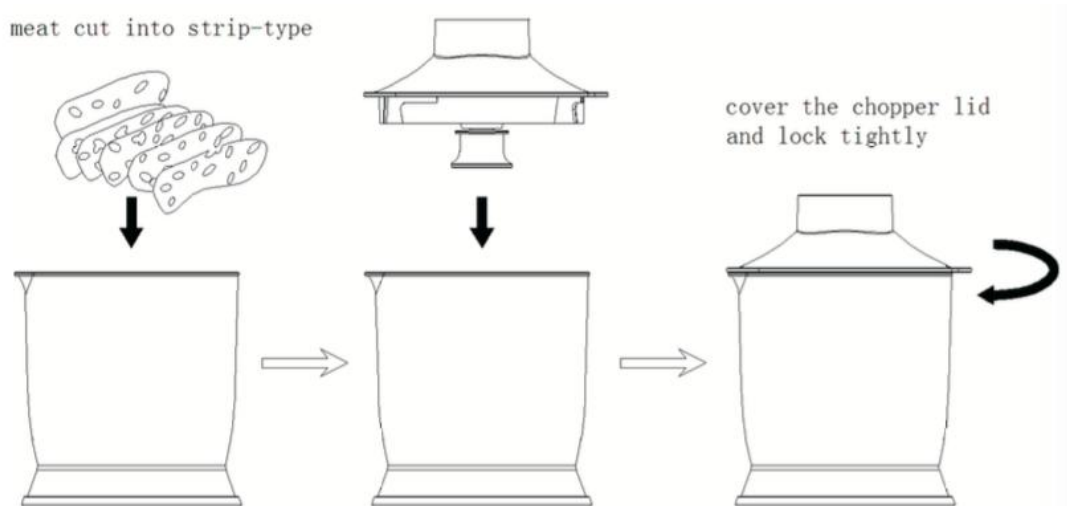
- ⊕ Ajustar la hoja de cuchilla en el eje de la cuchilla



Chopping blade	Hoja de cuchilla
Shaft	Eje

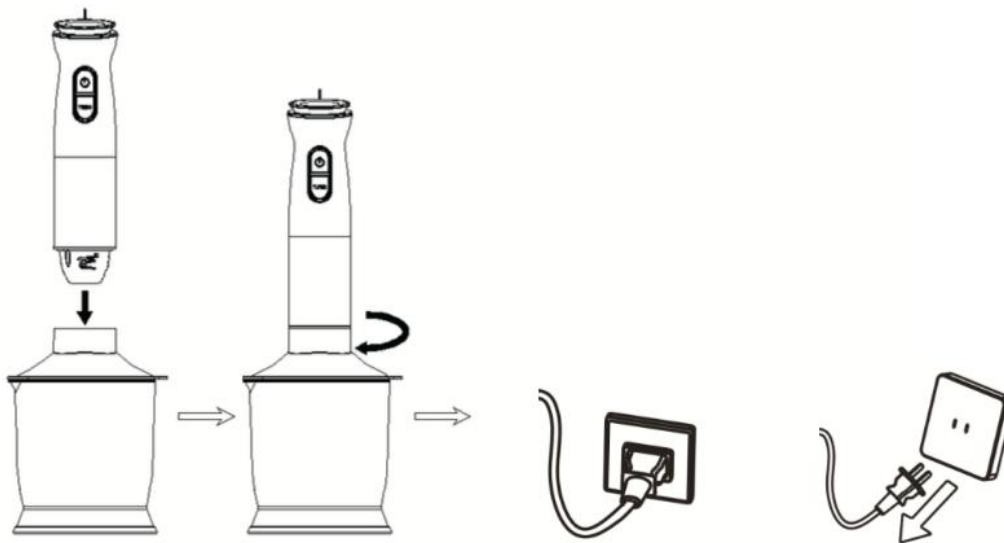
⊕. Cutting the food material into appropriate shape and size. For example: cut meat into 2cm*2cm* 6cm size; cut onion into 4-6 disc, etc. Put the ready food into chopper and lock the chopper lid.

Cortar el material alimenticio en forma y tamaño apropiados. Por ejemplo: cortar carne en el tamaño 2cm * 2cm * 6cm; Cortar la cebolla en 4-6 piezas, etc. Coloque el alimento listo en la cuchilla y bloquee la tapa de cuchilla.



Meat cut into strip-type	Carne cortada en tiras
Cover the chopper lid and lock tightly	Cubra la tapa de cuchilla y bloquea bien

⊗. Deje que la unidad principal de bloqueo a la tapa del interruptor, y luego conecte y pulse el botón del interruptor. Una vez que el material alimenticio cortado a su efecto esperado, sólo liberar la mano del botón de interruptor, y el producto dejará de funcionar. Por último, debe desconectar el cable de alimentación en primer lugar y luego vierta el alimento procesado.



Atención:

- La capacidad máxima no puede exceder los 300 gramos por hora cuando se corta la carne
- El tiempo de trabajo continuo debe ser inferior a 10 segundos cuando se corta la carne. Después de trabajar una vez, necesitan descansar por 2 minutos.
- En cuanto a 10 segundos en el trabajo y 2 minutos en reposo como un ciclo. Y después de trabajar continuamente 3 ciclos, debe descansar 30 minutos para refrigerar el motor.

Algunos consejos de operación:

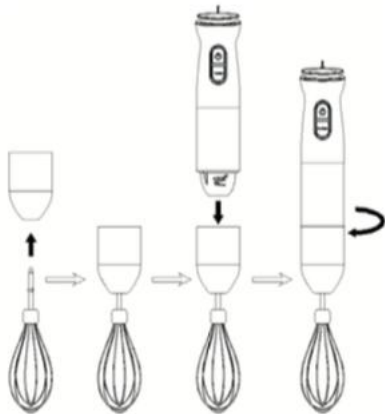
- El botón de alta velocidad debe utilizarse cuando la carne de cortar, especialmente la función de turbo, ya que sólo toma alrededor de 10 segundos y el sabor de espuma de carne mejor.
- Se recomienda utilizar el botón de baja velocidad al cortar zanahorias, jengibre, ajo y partículas de pimienta. Gire a la baja velocidad para trabajar alrededor de

15 segundos puede obtener un mejor efecto.

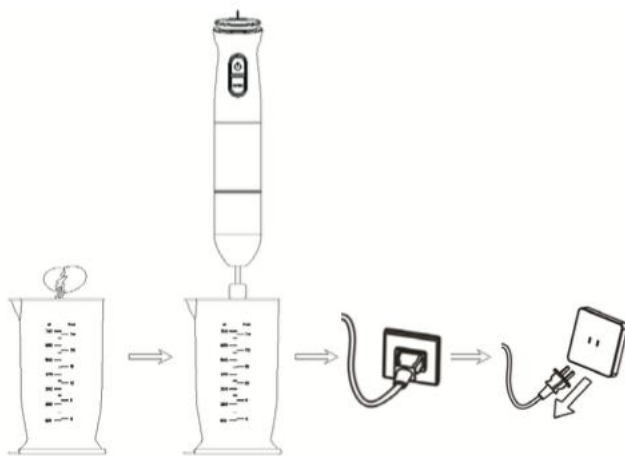
- El mejor material alimenticio para procesar la carne: Carne magro sin tendón, cerdo magro sin piel de cerdo y hueso. La proporción de carne grasa no debe exceder un quinto de la pieza entera de cortar la carne, de lo contrario afectará el efecto de picado.

3) Cómo usar el batidor

- ⦿ Inserte el batidor en los componentes de batido de clara de huevo, y luego bloquéelo a la unidad principal.



- ⦿ Agregar claras de huevo de 2-3 huevos en un vaso de precipitados, y luego poner el batidor. Conecte y utilice el botón de alta velocidad para trabajar. Una vez que la clara de huevo formó espuma, la mano del botón de interruptor y el producto dejará de funcionar. Finalmente, desenchufe el cable de alimentación.



Consejo:

La eficiencia óptima después de la mezcla: Coloque la taza al revés, y no hay flujo de líquido de leche de huevo.

6. TABLA DE REFERENCIA PARA EL TAMAÑO Y LA CAPACIDAD DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS

Materiales de alimentos	Tamaño del proceso	Capacidad de procesamiento máxima	Capacidad de procesamiento máxima	Tiempo de procesamiento (segundos)	Botón de velocidad choosing	Velocidad de elección
Carne de vaca	2cm X 2cm X 6cm	300g	/	8-10	Botón de alta	/
Zanahoria	Cortado en 4 piezas	300g	200g+300g	40-60	Botón de baja	10-12
Ajo	Pelado	100g	/	20-30	Botón de baja	4-8
Cebolla	Cortado en 8 ~ 16 piezas	300g	/	5-10	Botón de baja	0-4
Manzana	Cortado en 4-8 piezas	500g	200g+300g	30-40	Botón de baja	8-10
Clara de huevo	/	/	Clara de huevo de 3-4	60	Botón de alta	/
Prensador de papas	Después de estofar	/	Utilizar contenedor de	60	Botón de alta	/
Sopa de crema	Después de estofar	/	Utilizar contenedor de	60	Botón de alta	/

7. PRECAUCIONES IMPORTANTES

- 1) A fin de evitar un riesgo de descarga eléctrica o incendio, no utilice la fuente de alimentación excepto para CA 220V -240V.
- 2) Utilice por favor uso exclusivo un zócalo que más de 6A especificación. Si se comparte el enchufe con otros aparatos eléctricos, la parte del circuito del zócalo puede producir calor anormal y fuego.
- 3) No utilice las cosas duras de la ferretería para raspar el producto.
- 4) Debe sacar el enchufe del cable de alimentación después de usarlo para evitar el riesgo de descarga eléctrica, desastre de incendio de fuga eléctrica.
- 5) El producto parará automáticamente el trabajar cuando se sobrecalienta, desconectar el enchufe del cable eléctrico.
- 6) Desconecte la conexión de la fuente de alimentación de la máquina antes de desmontar y montar y limpiar o cuando no esté en uso.
- 7) No ponga sobrecalentamiento (más de 60 grados centígrados) y exceso de alimentos en la taza para evitar derrames de líquido, desbordamiento y resultando en lesiones personales.
- 8) El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar lesiones personales.
- 9) Asegúrese de que todas las piezas estén instaladas en su lugar y que la cerradura esté apretada durante la operación.
- 10) Este tiempo de operación continua del producto debe menos de 1 minuto. Después de operar 1 minuto, es necesario descansar durante 1 minuto. Con respecto a 1 minuto en el trabajo y 1 minuto en reposo como un ciclo, después de trabajar continuamente 5 ciclos, debe descansar 30 minutos para el enfriamiento del motor.
- 11) El vaso de precipitados, el cortador, la taza de procesamiento de alimentos, etc.,

no son a prueba de microondas.

8. ADVERTENCIA

- 1) Además de los técnicos profesionales de la reparación, la otra persona no desmonte, repare y vuelva a colocar el producto, pues dará lugar al fuego, a la fuga eléctrica y a la operación anormal.
- 2) Coloque este producto donde los niños no puedan llegar.
- 3) No utilice la mano húmeda para tirar o enchufar el cable eléctrico para evitar descargas eléctricas y corte de circuito.
- 4) No moje ni sumerja la unidad principal para evitar descargas eléctricas y cortes de circuito
- 5). Sólo para el hogar de interior, no utilice con los propósitos comerciales.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1) Desconecte el enchufe del cable de alimentación antes de limpiarlo.
- 2) No toque la cuchilla afilada.
- 3) Utilice paño de cocina seco para limpiar el cuerpo del producto. Y está estrictamente prohibido dejar que la unidad principal se enjuague con agua o sumergirse en el agua.
- 4) No utilice cepillo de metal, cepillo de nylon, limpiador doméstico, diluyente y otros productos de limpieza similares para limpiar este producto, ya que pueden dañar la estructura de la superficie del producto.
- 5) Utilice un paño suave y seco para limpiar la suciedad del cable de alimentación.
- 6) Los requisitos de limpieza de cada accesorios funcionales.

limpieza accesorios	Depuración	Enjuague	Limpieza de inmersión	Lavavajillas	Observación
Cuchilla de mezcla					No sumerja en agua
Componentes de batido de clara de huevo					No sumerja en agua
Batidor					
Tapa de cuchilla					No sumerja en agua
Cuchilla					
Hopa de Cuchilla					

10. ANÁLISIS DE PROBLEMAS COMUNES

Fenómeno	Razones	Método de manejo
El motor en marcha, pero la cuchilla no funciona	1) Los accesorios funcionales no se bloquean bien con la unidad principal 2) La cuchilla está enredada por material alimenticio y atascada	1) Bloquearlos bien 2) Saque el enchufe y luego saque el material alimenticio y córtelos en trozos pequeños
El producto deja de funcionar de repente en el procesamiento de uso	1) Usar durante demasiado tiempo, y el motor se sobrecalienta y daña 2) Los enchufes sueltos o falla de corriente	1) El tiempo de trabajo debe estrictamente de acuerdo con el manual de instrucciones 2) Excluyendo este problema después de comprobar
Vibraciones anormales o ruido excesivo	1) Los accesorios funcionales no se bloquean bien con la unidad principal 2) Poner en demasiado material de alimento	1) Bloquearlos bien 2) Tire del enchufe, y luego sacar el exceso de material alimenticio, y elegir la velocidad baja para trabajar
El producto no funciona después de enchufar el cable de alimentación y presionar la tecla de encendido / apagado	1) Fallo de alimentación o toma de corriente en estado cerrado o enchufe suelto 2) daños en el tablero electrónico o en el motor	1) Excluyendo este problema después de comprobar 2) Tener un servicio de reparación

Observación:

Si aún no puede solucionar problemas después del análisis del fenómeno anterior, póngase en contacto con nuestro personal de mantenimiento o con el distribuidor. Está prohibido el desmontaje por personal no profesional.



Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd

Booth No.3H012, Trading Plaza, No.5.Huanan city, Pinghu Street,

Longgang District.Shenzhen, China

Sitio web: www.aicok.cc

Facebook: [Http://www.facebook.com/aicoks](http://www.facebook.com/aicoks)

Hecho en China

