

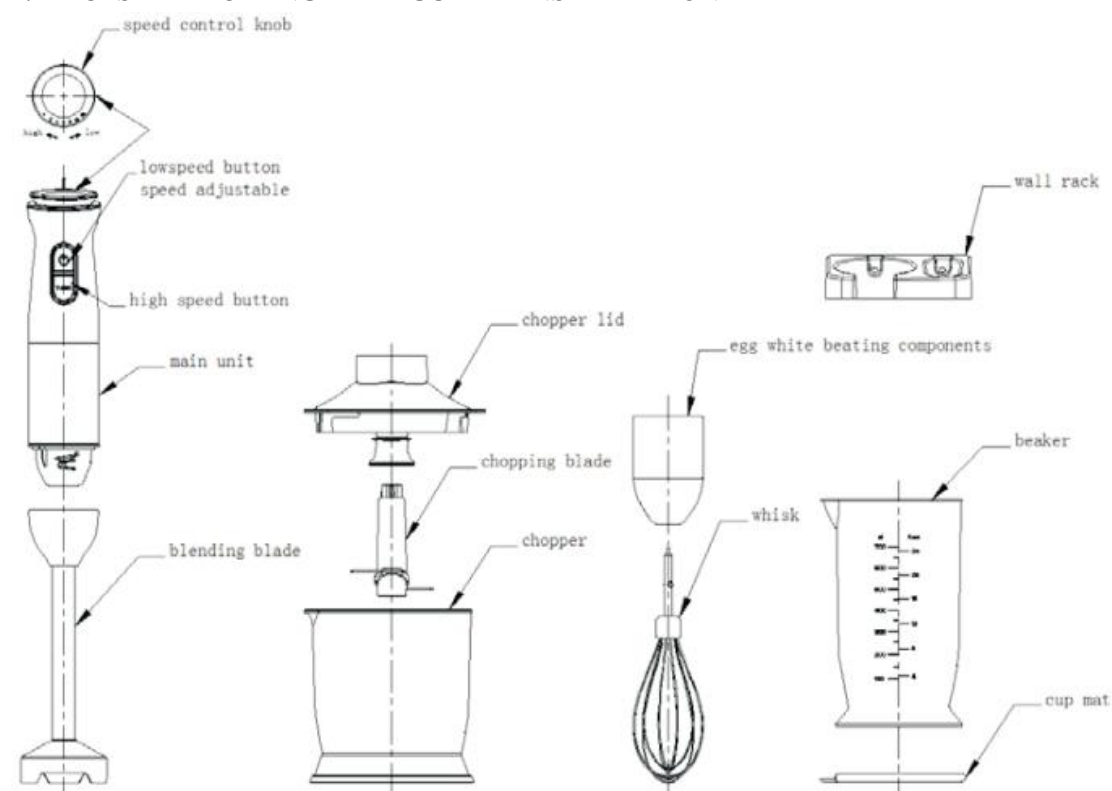
Mixeur plongeant LB2014F Manuel d'Instruction

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir acheté nos produits Lanb Mixeur plongeant. Ce produit est l'un de nos nouveaux produits qui résulte de la recherche et du développe indépendamment.

Caractérisé par la simplicité de générosité, l'opération facile, la maturation fonctionnelle et le nettoyage facile, ce produit est un bon assistant de cuisine domestique. Et il est adapté pour mélanger et couper une variété d'aliments.

2. PIÈCES DE RECHANGE ET FIGURE D'INSTALLATION



英语	法语
Speed control knob	Poignée de contrôle de la vitesse
Low speed Button Speed adjustable	Bouton basse vitesse Vitesse réglable
High speed button	Bouton haute vitesse
Main unit	Unité principale
Blending blade	Lame mélangeuse
Chopper Lid	Couvercle du mixeur
Chopping blade	Lame de mélange
Chopper	Hachoir
Wall rack	Support mural
Egg white beating component	Composant battant blanc d'oeuf
Whisk	Fouet
Beaker	Gobelet

Cup mat	Tapis de coupe
---------	----------------

3. ACCESSOIRES DU PRODUIT

Modèle	Accessoires fonctionnels								
	Lame	Gobelet	Support mural	Fouet	Hachoir	Tasse de fonctionnement des aliments	Broyeur de pommes de terre	Tige de mélange de soupe	Fonction de contrôle de vitesse
LB2005F	●	●	●	●	●	○	○	○	○
LB2101F	●	●	●	●	●	○	○	○	○
LB2104F	●	●	●	●	●	○	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	○	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Remarque:

- Indique d'avoir cette pièce /fonction ○ Indique de ne pas avoir cette pièce /fonction

Le nombre des accessoires peut être augmenté ou diminué selon votre demande. Mais la fonction de contrôle de vitesse ne peut pas être réduite.

Selon le type, il existe des différences d'apparence. Vous devez vous référer au type réel qui prévaudra.

4. CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

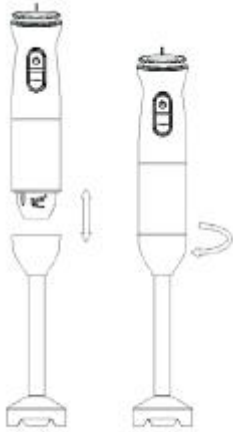
- 1) Autres accessoires. Selon le type, il peut combiner la tige de mélange, le hachoir, Tasse de fonctionnement des aliments, Fouet, Gobelet, Broyeur de pommes de terre, Tige de mélange de soupe, etc.
- 2) Selon les différents types que vous choisissez, la vitesse du produit est sélectionnable et réglable. Par conséquent, il est pratique de traiter différents types de produits alimentaires.
- 3) Struttage de séparation de serrure à verrouillage conçu dans l'unité principale et chaque accessoire fonctionnel. Il est pratique d'utiliser n'importe quelle combinaison de différents accessoires.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

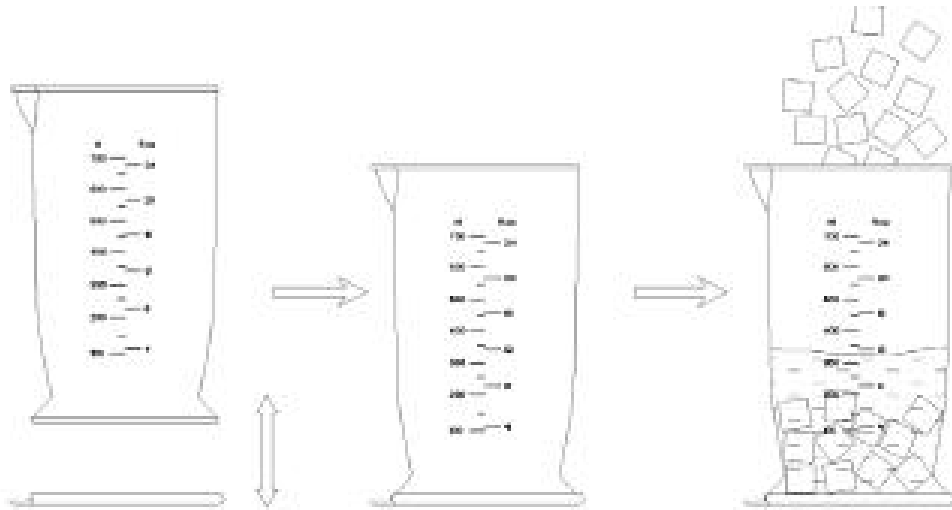
- 1) Comment utiliser la lame de mélange

Cet accessoire est spécialement adapté pour le traitement de la plongée, de la sauce, de la soupe, de la moyonnaise, aliments pour bébés ou personnes âgées, des boissons alimentaires, des boissons mélangées, du milk shake, etc.

- Installez le bâton du mixeur dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille.



⊗ Couper les aliments en cubes qui ne dépassent pas 15mm³, puis les mettre dans le b cher et ajouter de l'eau bouillante froide, ou de l'eau potable, du lait, de l'eau, etc.



B cher et tapis

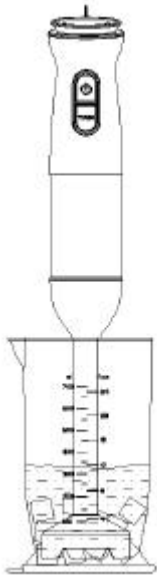
Placez le tapis de coupe sous le b cher

Ajouter de la nourriture et de l'eau dans le b cher

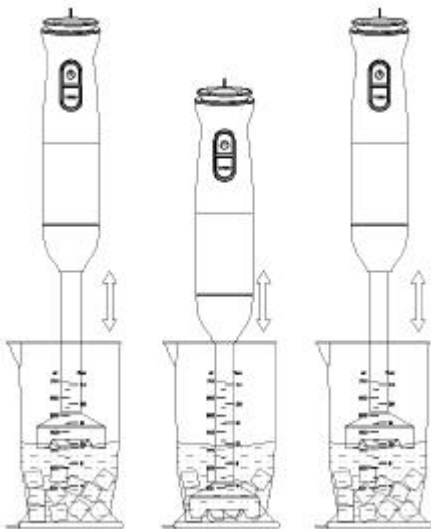
⊗ Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant



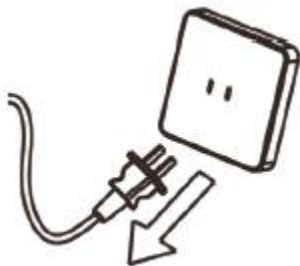
⊗ Mettez la lame de mélange dans le b cher



⦿ Le produit continuera à fonctionner en appuyant sur le mélange de la nourriture bien et rapidement, tenez le b cher, d'autre part pour maintenir l'unit  principale à faire de mouvement vers le haut et vers le bas. Si vous souhaitez arrêter l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de commutation



⦿Tirez la fiche de la prise de courant après le fonctionnement.



Attention

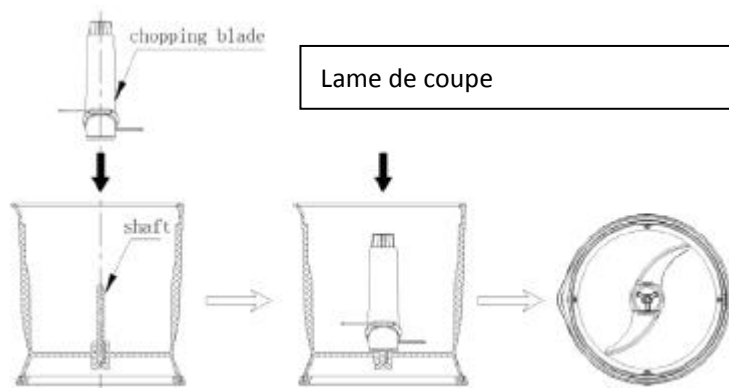
- Le temps de fonctionnement en continu des accessoires doit être inférieur à 1 minute. Après avoir travaillé en 1 minute, ils doivent se reposer pendant 1 minute.

- 1 minute au travail et 1 minute au repos est considéré comme un cycle. Après avoir travaillé de manière concomitante 5 cycles, il faut reposer 30 minutes pour le refroidissement du moteur.
- Afin d'assurer l'effet d'étanchéité de la lame de mélange, ne pas permettre à lame de mélange de fonctionner sans plonger dans des liquides.

2) Comment utiliser le hachoir

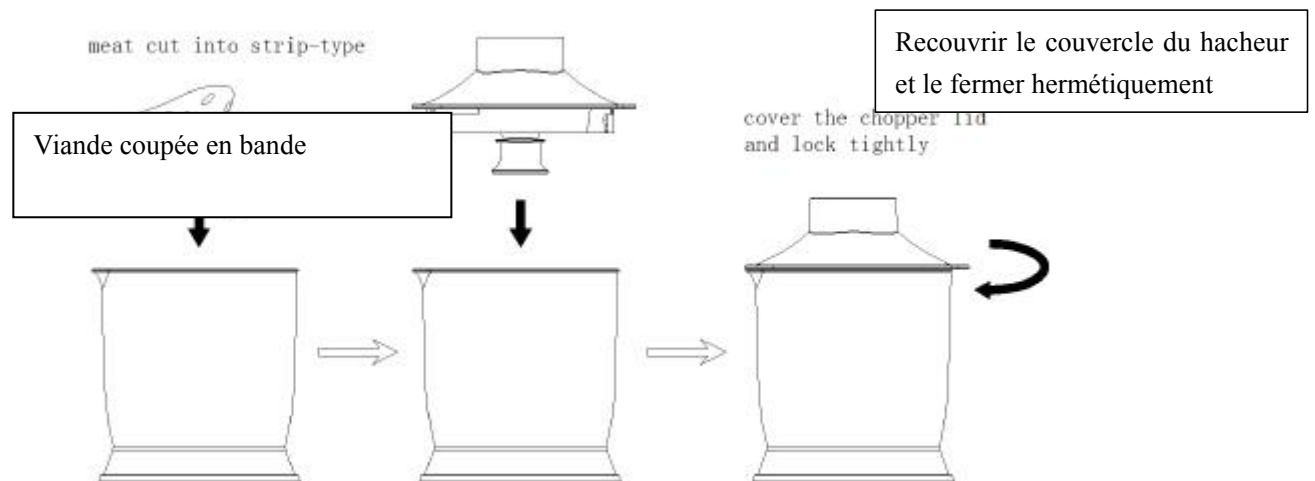
Cet accessoire est spécial pour le hachage de la viande, du gingembre, de l'ail et du granulé de carottes, de la sauce au froid, etc.

1. Introduire la lame de coupe dans l'arbre de coupe

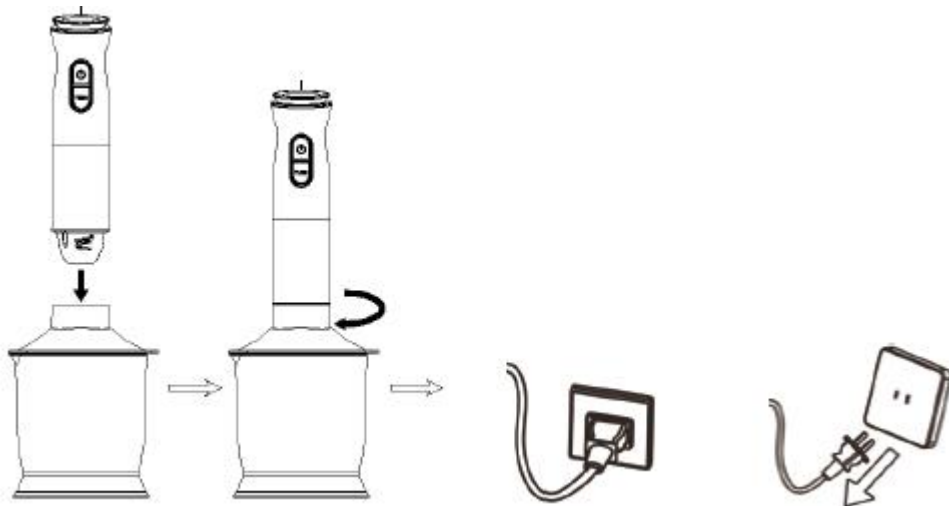


shaft: arbre

2. Couper les aliments dans une forme et une taille appropriées. Par exemple: couper la viande en 2cm * 2cm * 6cm de taille, couper l'oignon en 4-6 morceaux, passer la nourriture prête dans l'hachoir et verrouiller le couvercle du hacheur.



⊗ Laissez le fermoir à clé de l'unité principale sur le couvercle de l'interrupteur, puis branchez-le et appuyez sur le bouton-poussoir. Une fois que la matière alimentaire a été coupée à l'effet attendu, laissez simplement le bouton de l'interrupteur et le produit cessera de fonctionner, enfin, vous devez d'abord débrancher le cordon d'alimentation, puis verser les aliments transformés.



Attention

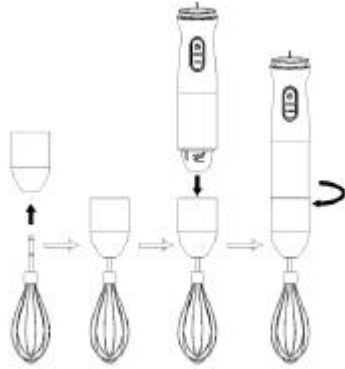
- La capacité maximale ne peut pas dépasser 300 grammes par heure lors du hachage à la viande
- Le temps de fonctionnement en continu devrait être inférieur à 10 secondes lors du hachage à la viande. Après avoir travaillé une fois, ils doivent se reposer pendant 2 minutes
- 10 secondes de fonctionnement et 2 minutes de repos sont considéré comme un cycle. Et après avoir travaillé en continu 3 cycles, il faut reposer 30 minutes pour le refroidissement du moteur.

Quelques conseils d'opération:

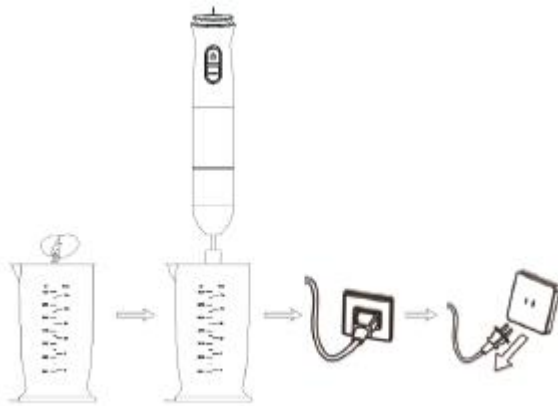
- Le bouton à grande vitesse doit être utilisé lors du hachage de viande, en particulier la fonction turbo, car il ne prend seulement 10 secondes environ et le goût de mousse de viande est mieux
- Il est recommandé d'utiliser un bouton à faible vitesse lorsque vous découpez des carottes, du gingembre, de l'ail et du poivre. Tourner à la vitesse faible pour travailler environ 15 secondes, cela donne un meilleur effet.
- La meilleure matière alimentaire pour traiter la viande: boeuf maigre sans tendon, porc maigre sans peau et os. La proportion de viande grasse ne doit pas dépasser un cinquième de la partie entière de viande hachée, sinon elle affectera l'effet de hachage.

3) Comment utiliser le fouet

⊕ En insérant le fouet dans des composants de battement de blanc d'œufs, puis verrouillez-le sur l'unité principale.



◊ En ajoutant des blancs d'œufs des 2-3 œufs dans le bœcher, puis mettez le fouet dans celui-ci. Branchez et utilisez le bouton haute vitesse pour faire fonctionner. Une fois que le blanc d'œuf a formé de la mousse, éloignez le bouton de l'interrupteur et l'appareil cessera de fonctionner. Enfin, débranchez le cordon d'alimentation.



Conseils

L'efficacité optimale après le mélange: mettre la tasse à l'envers, et il n'y a pas de liquide blanc d'œuf dégagé.

6. TABLEAU DE RÉFÉRENCE POUR LA TAILLE ET LA CAPACITÉ DE TRAITEMENT ALIMENTAIRE

Matériaux alimentaires	Taille de fonctionnement	Capacité de fonctionnement maximale du fouet	Capacité de fonctionnement maximale du gobelet	Temps de fonctionnement (seconds)	Bouton de vitesse choisie	Vitesse choisie
Boeuf	2cm*2cm*6cm	300g	/	8-10	Bouton de grande vitesse	/
Carrote	Couper en 4 pièces	300g	200g+300g (aliments+eau)	40-60	Bouton de petite vitesse	Vitesse 10-12
Garlic	Épluchage	100g	/	20-30	Bouton de petite vitesse	Vitesse 4-8

Oignon	Couper en 8-16 pièces	300g	/	5-10	Bouton de petite vitesse	Vitesse 0-4
Pomme	Couper en 4-8 morceaux	500g	200g+300g (aliments+eau)	30-40	Bouton de petite vitesse	Vitesse 8-10
Blanc de l'œuf	/	/	Blanc de œufs	60	Bouton de grande vitesse	/
Pommes de terre	Après ragoût	/	Utiliser un conteneur à base plate	60	Bouton de grande vitesse	/
Soupe à la crème	Découpe, après ragoût	/	Utiliser un conteneur à base plate	60	Bouton de grande vitesse	/

7. GARANTIES IMPORTANTES

- 1) Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie, s'il vous plaît, utilisez l'alimentation que pour AC220V-240V.
- 2) Utilisez exclusivement une prise de courant dont plus de spécifications 6A. Si vous partagez la prise avec d'autres appareils électriques, la partie du circuit de la douille peut provoquer une chaleur anormale et une incendie.
- 3) N'utilisez pas les choses difficiles de la ferronnerie pour racler le produit.
- 4) Vous devez retirer la fiche du cordon d'alimentation après l'utiliser pour éviter tout risque de choc électrique, une fuite électrique causée par un incendie.
- 5) Le produit cessera automatiquement de fonctionner lorsqu'il surchauffe. Veuillez débrancher la fiche du cordon d'alimentation.
- 6) Veuillez débrancher la connexion de l'alimentation de l'appareil avant le démontage, l'assemblage et le nettoyage ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 7) Ne mettez pas de surchauffe (plus de 60 degrés centigrades) et de la nourriture en vrac en tasse pour éviter les glissades et le débordement du liquide, et d'entraîner des blessures corporelles.
- 8) L'utilisation de pièces jointes non recommandées ou vendues par le fabricant peut entraîner des blessures corporelles.
- 9) Assurez-vous que toutes les pièces sont installées en place et que le verrouillage est serré pendant l'opération.
- 10) Le temps de fonctionnement en continu des accessoires doit être inférieur à 1 minute. Après avoir travaillé en 1 minute, ils doivent se reposer pendant 1 minute. 1 minute au travail et 1 minute au repos est considéré comme un cycle. Après avoir travaillé de manière concomitante 5 cycles, il faut reposer 30 minutes pour le refroidissement du moteur.
- 11) Le béccher, le mixeur, la tasse de traitement des aliments, etc. ne sont pas à l'épreuve des micro-ondes.

8. AVERTISSEMENT

- 1) Sauf les techniciens de réparation professionnels, les autres personne ne peuvent pas

désassembler, réparer et remettre en état le produit car il risquera de provoquer un incendie, une fuite électrique et une opération anormale

- 2) Veuillez placer ce produit dans un endroit où les enfants ne peuvent pas atteindre.
- 3) N'utilisez pas la main humide pour tirer ou brancher le cordon d'alimentation afin d'éviter les chocs électriques et les courts-circuits.
- 4) Ne pas mouiller ou immerger l'unité principale afin d'éviter les chocs électriques et les courts-circuits.
- 5) Ce produit est pour l'utilisation ménagère, ne pas utiliser à des fins commerciales.

9 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1) Vous devez débrancher la fiche du cordon d'alimentation avant de le nettoyer.
- 2) Ne pas toucher la lame tranchante.
- 3) Veuillez utiliser un torchon sec pour essuyer le corps du produit. Et il est strictement interdit de laisser l'unité principale rincer à l'eau ou immerger dans l'eau.
- 4) N'utilisez pas de brosse métallique, brosse en nylon, nettoyant ménager, diluant et autres produits de nettoyage similaires pour nettoyer ce produit, car ils pourraient endommager la structure de surface du produit.
- 5) Utilisez un chiffon doux et sec pour nettoyer le cordon d'alimentation.

b) The cleaning requirements of each functional accessories.

Cleaning Accessories	scrubbing	Rinsing	Immersion cleaning	Dishwasher	Remark
Blending blade	✓	✓	×	×	Do not immerse into water
egg white beating components	✓	×	×	×	Do not immerse into water
whisk	✓	✓	✓	✓	
Chopper lid	✓	×	×	×	Do not immerse into water
Chopper	✓	✓	✓	✓	
Chopping blade	×	✓	✓	✓	

6) Le mode de nettoyage de chaque accessoire fonctionnel.

Nettoyage Accessoires	Lavage	Rinçage	Nettoyage d'immersion	Lave-vaisselle	Remarque
Lame de mélange	✓	✓	×	×	Ne pas immerger dans l'eau
Composant battant blanc d'oeuf	✓	×	×	×	Ne pas immerger dans l'eau
Fouet	✓	✓	✓	✓	
Couvercle Hachoir	✓	×	×	×	Ne pas immerger dans l'eau
Hachoir	✓	✓	✓	✓	
Lame du Hachoir	×	✓	✓	✓	

10. ANALYSE DE PROBLÈME COMMUN

Phénomène	Raisons	Méthode de traitement
Le moteur fonctionne, mais la lame ne fonctionne pas	1) Les accessoires fonctionnels ne se verrouillent pas bien avec l'unité principale 2) La lame est enchevêtrée par des aliments et collée	1) Les verrouiller bien 2) Tirer la fiche, puis retirer les aliments et les couper en petits morceaux
Le produit cesse brusquement de travailler dans le fonctionnement	1) Utiliser pendant un temps trop long, et le moteur est surchauffé et endommagé 2) La fiche débranchable ou panne de courant	1) Le temps de fonctionnement devrait être conforme au mode d'emploi 2) A l'exclusion de ce problème après la vérification
Vibration anormale ou bruit excessif	1) Les accessoires fonctionnels ne se verrouillent pas bien avec l'unité principale 2) Mettre trop de nourriture	1) Les verrouiller bien 2) Tirez la fiche, puis retirez l'excès de nourriture et choisissez faible vitesse pour fonctionner
Le produit ne fonctionne pas après avoir branché le cordon d'alimentation et en appuyant sur la touche marche-arrêt	1) Panne de courant ou prise de courant à l'état fermé ou fiche détachée 2) Dommage du moteur ou de la carte électronique	1) à l'exclusion de ce problème après vérification 2) A l'exclusion de ce problème après la vérification

Remarque:

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après l'analyse du phénomène ci-dessus, contactez notre personnel de maintenance ou le revendeur. Il est interdit de démonter par le personnel non professionnel.



Shenzhen ImpressionE-commerce Co.,Ltd

No.3H012, Trading Plaza, No.5, Ville de Huanan, Rue de Pinghu, District de Longgang, Shenzhen, Chine

Facebook Page:<https://facebook.com/aicoks/>

Site web:www.aicok.cc

Fabriqué en Chine