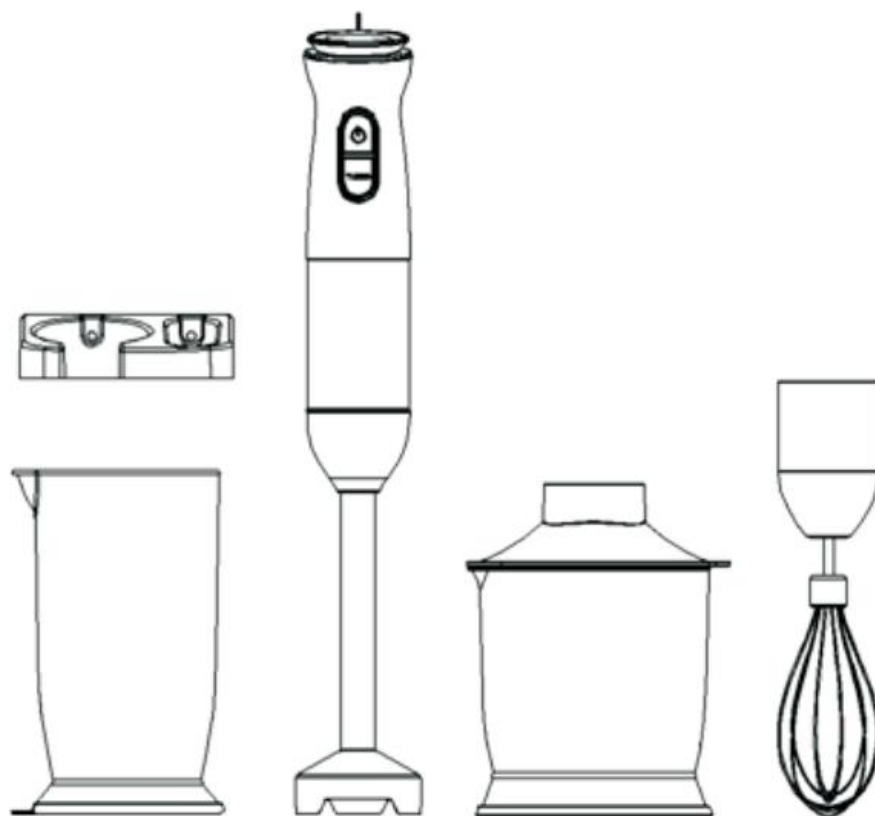


# AICOK

MANUALE D'ISTRUZIONE



LB2101F

CE RoHS

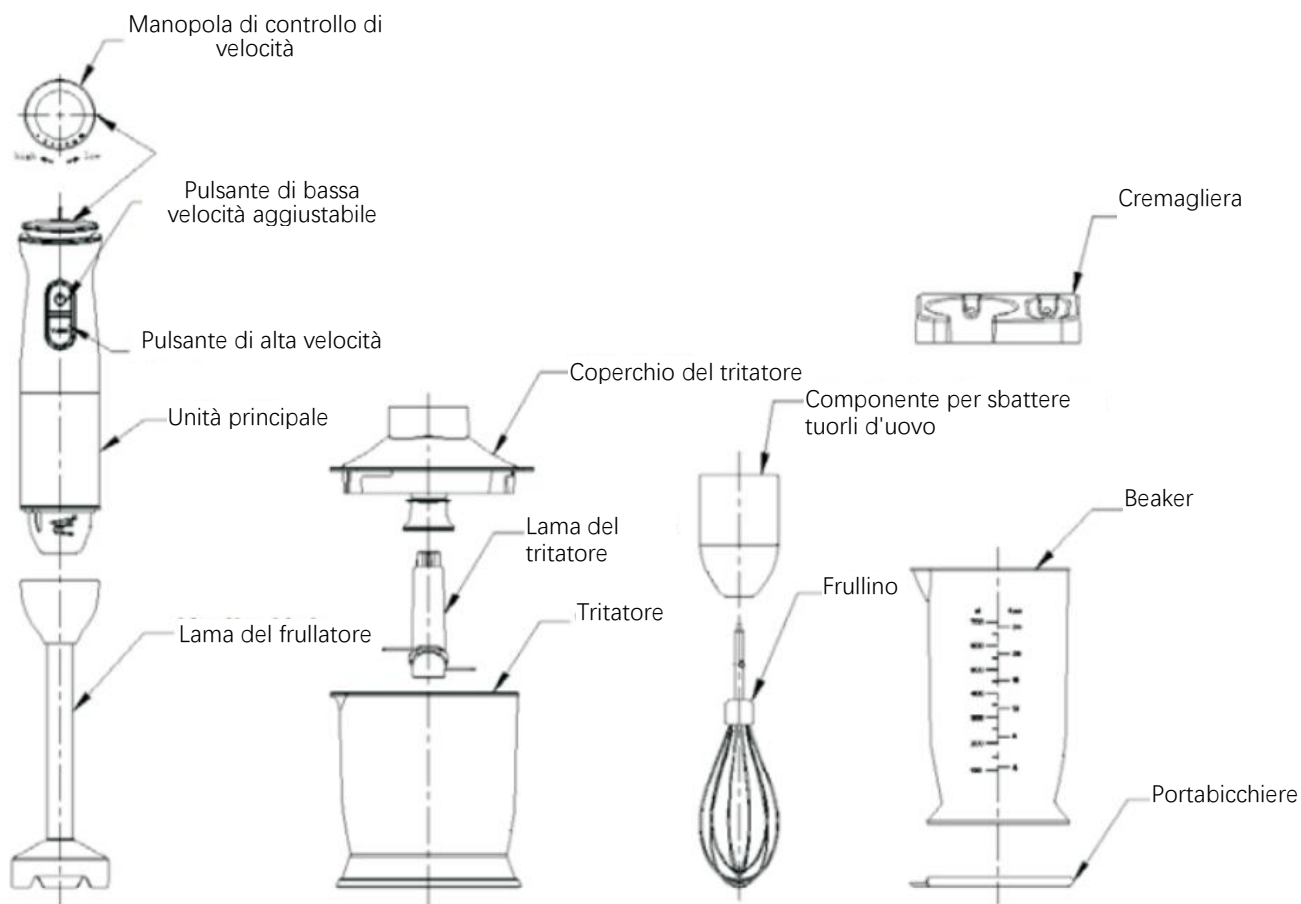
## Frullatore a Mano LB2101F Manuale d'istruzione

### 1. PREFERENZE

Grazie per aver scelto il nostro frullatore a mano Lanb. Questo prodotto è uno dei nostri prodotti più nuovi risultanti da indipendente ricerca e sviluppo.

Caratterizzata da generosità e semplicità, operazioni facile, maturata funzionamento e da pulizia semplice, questo prodotto è un buon aiuto per la cucina in casa. È adattato per frullare, tagliare e mescolare una varietà di cibo.

### 2. PARTI DI RICAMBIO E DISEGNO SULL'INSTALLAZIONE



### 3. ACCESSORI DEL PRODOTTO

Modelli	Accessori funzionali								
	Lame	Beaker	Cremagliera	Frullino	Tritatore	Bicchieri di preparazione	Passa-v erdure	Frullatore per zuppa	Funzione controllo velocità
LB2005F	●	●	●	●	●	○	○	○	○
LB2101F	●	●	●	●	●	○	○	○	○
LB2104F	●	●	●	●	●	○	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	○	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	○	●
LB2104J	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Nota: ● rappresenta che ha questa parte/funzione, ○ rappresenta che non ha questa parte/funzione.

Accessori possono aumentare e diminuire secondo i bisogni. Ma la funzione di controllo velocità non può essere tolta.

Dipendendo da tipo, ci sono differenze nell'apparecchio. Si deve riferire al tipo che prevale attualmente.

#### 4. CARATTERISTICHE PRINCIPALI

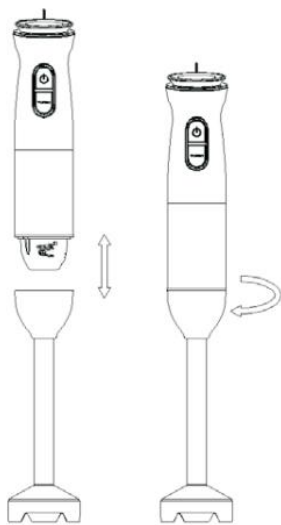
- 1) Molteplici accessori funzionali. Dipendendo dal tipo, possono esserci asta frullatore, tritatore, tuorlo d'uova, beaker ecc.
- 2) Secondo i differenti tipi che si sceglie, il prodotto ha anche velocità selezionabile e aggiustabile. Quindi è più conveniente per preparare vari tipi di materiali alimentari.
- 3) La progettazione di struttura separata di gira-e-blocca è presente nell'unità principale e su tutti gli accessori funzionali. È conveniente pe usare ciascuna combinazione di accessori differenti.

#### 5. ISTRUZIONI D'UTENTE

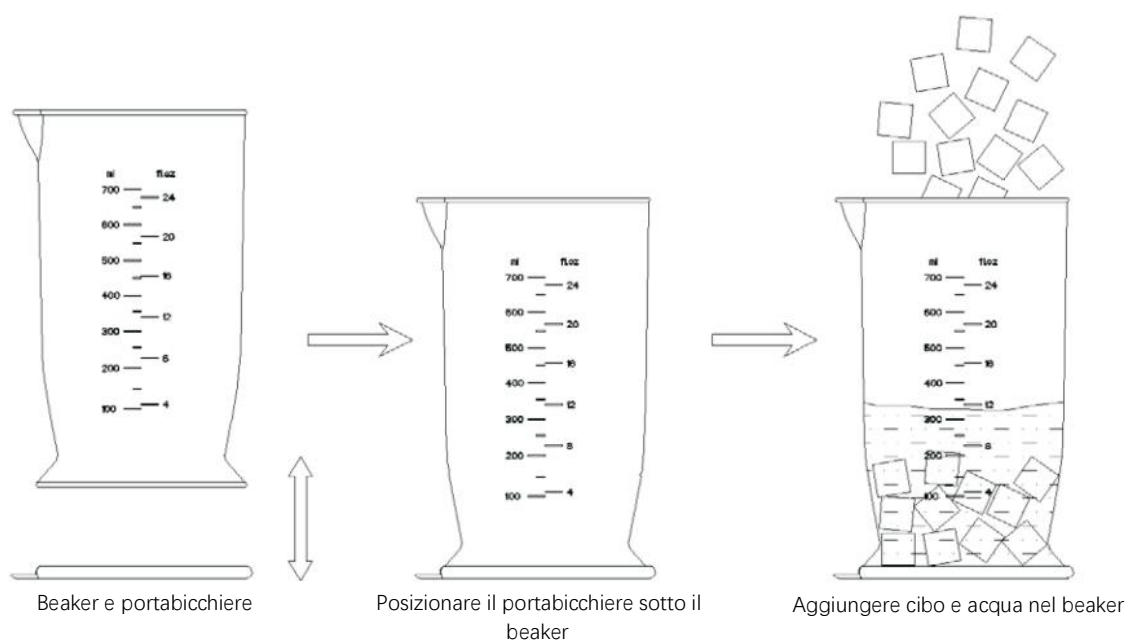
- 1) Come usare la lama del frullatore

Questo accessorio è specialmente adatto per preparare salse, sughi, zuppa, maionese, cibi per bambini o anziani e per mescolare bevande, milk shake ecc.

- ① installare la lama del frullatore gira-e-blocca sull'unità principale.



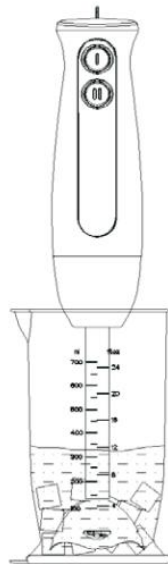
- ② Tagliare il cibo in blocchi di cubetti non più di 15mm<sup>3</sup>, poi metterli nel beaker e aggiungere dell'acqua bollita raffreddata, o acqua potabile, latte ecc.



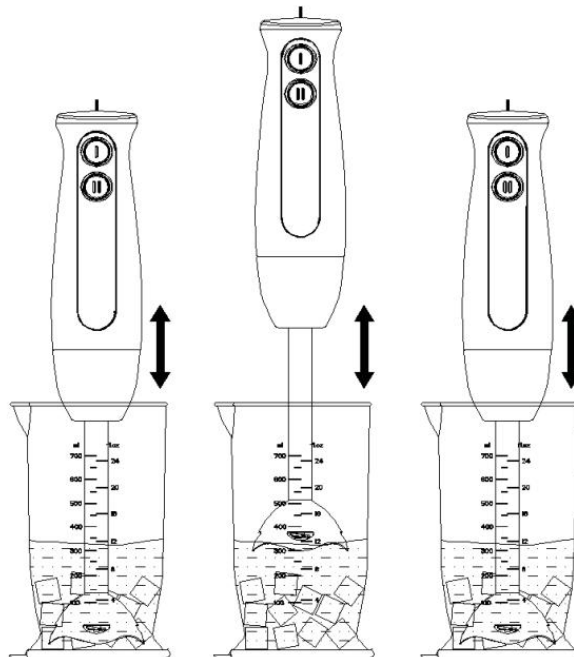
③ attaccare il cavo di alimentazione nella presa a muro



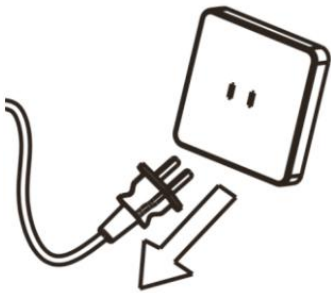
④ Mettere la lama del frullatore nel beaker



⑤ il prodotto continuerà a lavorare se si tiene premuto i tasti di alta o bassa velocità. Per frullare il cibo bene e in modo veloce, usare una mano per tenere il beaker, l'altra mano tenere l'unità principale facendo movimenti in alto e in basso continuamente. Si si vuole fermare il dispositivo, basta premere il pulsante interruttore.



⑥ staccare la spina dalla presa a muro dopo l'operazione.



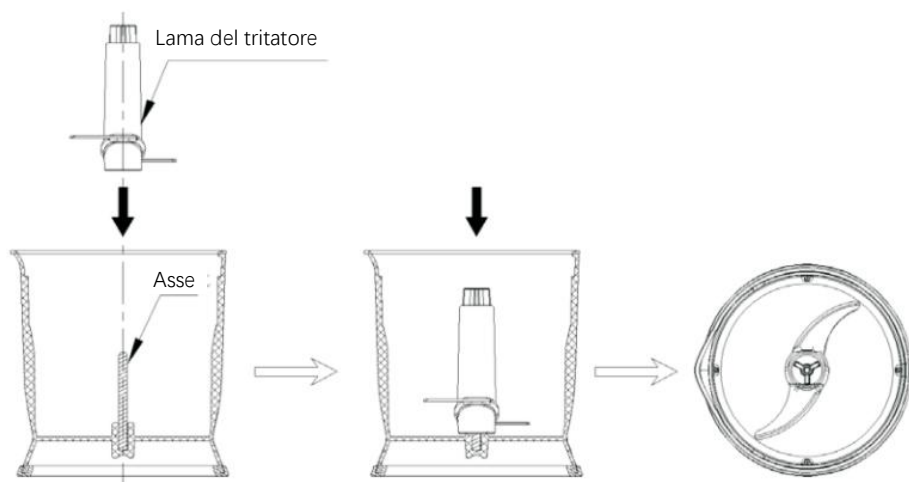
Attenzione:

- Il tempo di funzionamento continuo degli accessori deve essere minore di 1 minuto. Dopo 1 minuto di operazione, hanno bisogno di riposare per 1 minuto.
- Considerando 1 minuto di funzione e 1 minuto di riposo come un ciclo. Dopo aver continuato a lavorare per 5 cicli, il motore ha bisogno di raffreddarsi riposando per 30 minuti.
- Per assicurare l'effetto di sigillo delle lame del frullatore, non lasciare le lame del frullatore lavorare senza essere immersi in liquidi.

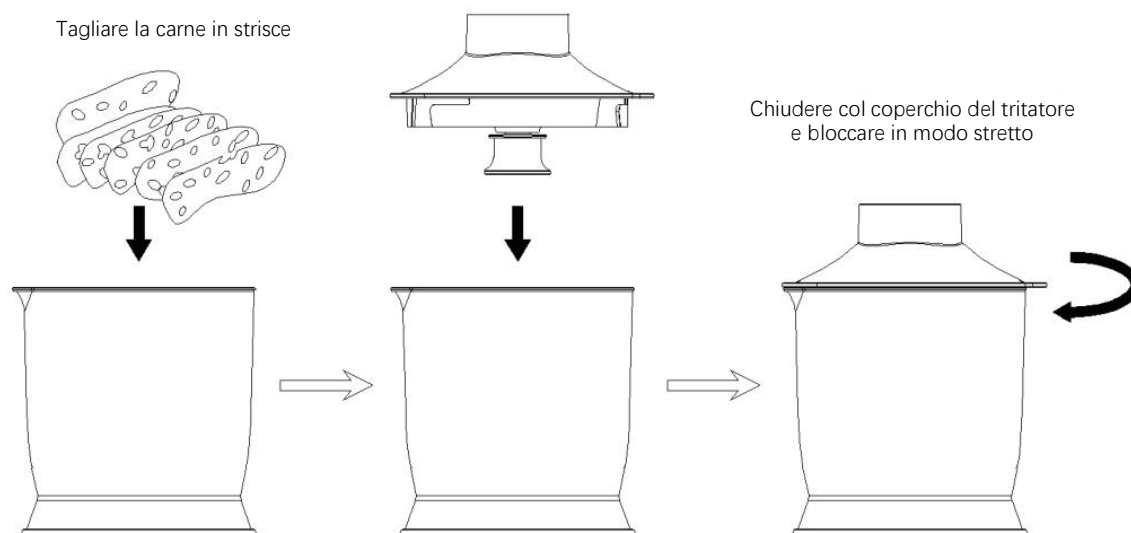
## 2) Come usare il tritatore

Questo accessorio è specialmente adatto per tritare carne, zenzero, aglio, e fare granuli di carote, salsa chili ecc.

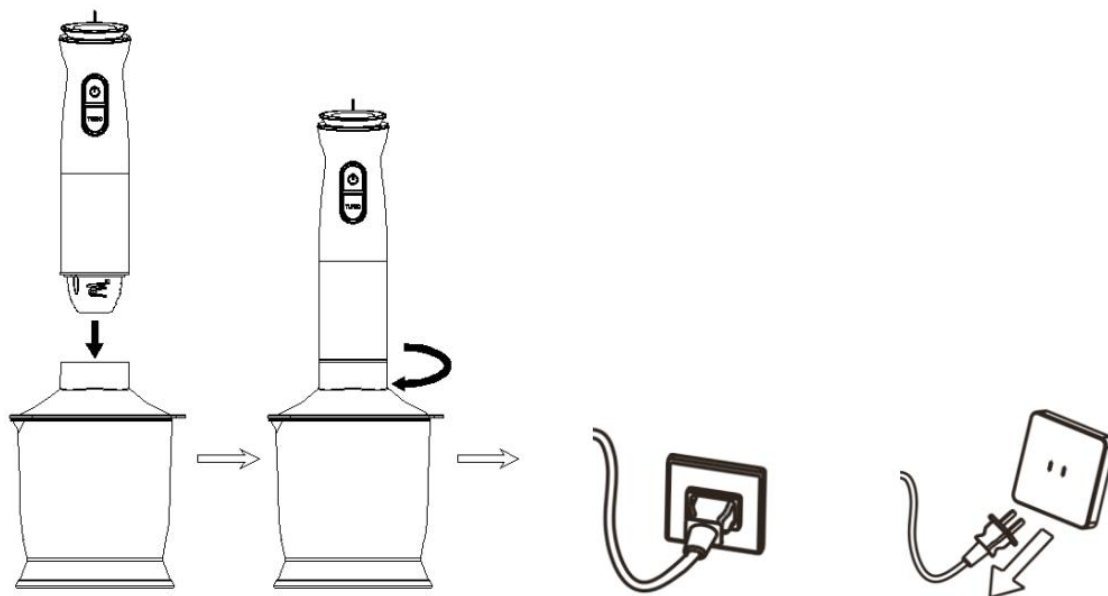
① posizionare la lama del tritatore sull'asta nel tritatore.



② tagliare il materiale del cibo in forme e dimensioni appropriate. Per esempio, tagliare la carne in pezzi da 2cm\*2cm\*6cm; tagliare le cipolle in 4-6 pezzi ecc. mettere il cibo pronto nel tritatore e bloccare il coperchio.



③ Posizionare l'unità principale sul coperchio e girarla per bloccare, poi attaccare la corrente e premere il pulsante di accensione. Una volta che il materiale alimentare viene tritato nel modo desiderato, lasciare il pulsante di interruttore, e il prodotto smetterà di lavorare. In fine, staccare prima il cavo di alimentazione e poi versare fuori il cibo preparato.



Attenzione:

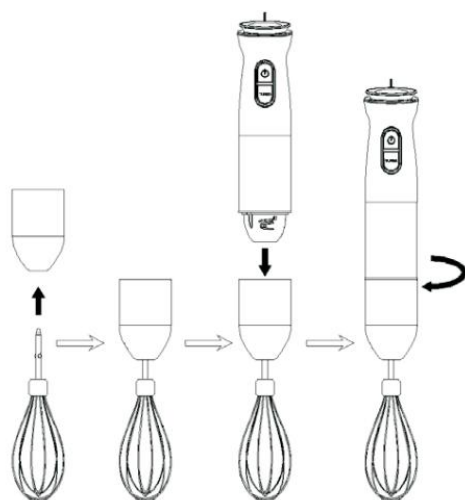
- La capacità massima non deve superare i 300 grammi ogni volta quando si trita la carne.
- Il tempo di lavorazione continuo deve essere meno di 10 secondi quando si trita la carne. Dopo una volta, ha bisogno di riposare per 2 minuti.
- Considerando i 10 secondi di lavorazione e 2 minuti di riposo come un ciclo. Dopo lavoro continuo per 3 cicli, deve fermarsi per raffreddare per 30 minuti.

Alcuni suggerimenti d'utilizzo:

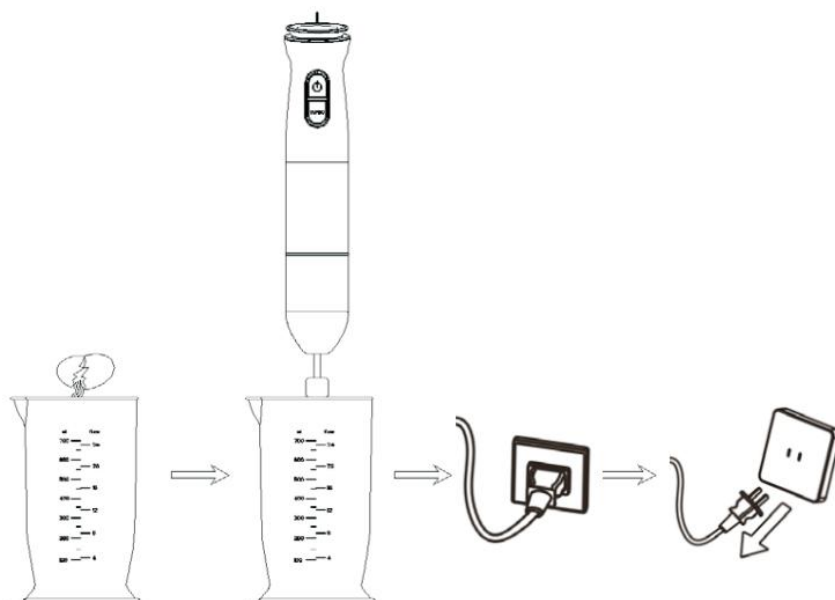
- Il pulsante di velocità alta deve essere usato quando si trita la carne, specialmente la funzione turbo, che ci mette solo circa 10 secondi e la carne tritata sarà più gustosa.
- Si consiglia di usare velocità bassa quando si trita carote, zenzero, aglio e chicchi di pepe. Impostare velocità lenta per lavorare circa 15 secondi per un effetto migliore.
- Materiali alimentari di tipo carne migliori da tritare: carne bovina magra senza tendine, carne suina magra senza pelle e ossa. La proporzione del grasso non deve superare un quinto di tutto il pezzo di carne da tritare, altrimenti influirà sull'effetto della tritatura.

3) Come usare il frullino

- ① inserire il frullino nel componente per sbattere tuorli d'uovo, e poi bloccarlo all'unità principale.



② Aggiungere 2-3 tuorli d'uovo nel beaker, poi mettere dentro il frullino. Attaccare la corrente e usare velocità alta per lavorare. Una volta il tuorlo d'uovo viene montato formando una schiuma, lasciare il pulsante interruttore e il prodotto smetterà di lavorare. In fine, staccare il cavo di corrente.



Richiamo Caloroso:

Per l'ottima efficienza dopo la mescolanza: Mettere il bicchiere in posizione sottosopra, e non ci dovrebbe essere tuorlo d'uovo liquido che scende fuori.

#### 6. TABELLA DI RIFERIMENTO PER USARE LA FUNZIONE DI CONTROLLO DI VELOCITÀ PER PREPARARE IL CIBO

Materiale alimentare	Dimensione di preparazione	Capacità massima di preparazione del tritatore	Capacità massima di preparazione del beaker	Tempo di preparazione (secondi)	Scelta di pulsante di velocità	Scelta di velocità
Carne bovina	2cmX2cmX6cm	300g	/	8-10	Pulsante di velocità alta	/
Carote	Tagliare in 4 pezzi	300g	200g+300g (cibo+acqua)	40-60	Pulsante di velocità bassa	Velocità 10-12
Aglione	Tagliare in dischi	100g	/	20-30	Pulsante di velocità bassa	Velocità 4-8
Cipolla	Tagliare in 8-16 pezzi	300g	/	5-10	Pulsante di velocità bassa	Velocità 0-4
Mele	Tagliare in 4-8 dischi	500g	200g+300g (cibo+acqua)	30-40	Pulsante di velocità bassa	Velocità 8-10
Tuorlo d'uovo	/	/	3 o 4 tuorli d'uovo	60	Pulsante di velocità alta	/
Patate	Dopo aver	/	Usare contenitore	60	Pulsante di	/

schiacciate	cotto a vapore		con base piana		velocità alta	
Crema Zuppa	Tagliare dopo aver cotto a forno	/	Usare contenitore con base piana	60	Pulsante di velocità alta	/

## 7. IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- 1) Per evitare rischi di scosse elettriche o incendi, non usare la presa al muro che non sono da CA 220V-240V.
- 2) Si prega di usare esclusivamente una presa con specifiche più di 6A. Se l'uso della presa è condivisa con altri apparecchi elettrici, il circuito della presa potrebbe subire scaldamento anormale e persino incendiarsi.
- 3) Non usare oggetti duri di ferramenta per raschiare il prodotto.
- 4) Si deve tirare fuori il cavo d'alimentazione dopo l'utilizzo per evitare rischi di scosse elettriche, perdite elettriche e incendi.
- 5) Il prodotto fermerà di funzionare automaticamente quando si surriscalda. Si prega di staccare la corrente.
- 6) Staccare l'alimentazione alla macchina prima di smontare, di assemblare e di pulire, o quando non è in uso.
- 7) Si prega di non mettere materiali alimentari troppo caldi (sopra 60 gradi centigradi) e di quantità eccessiva nel bicchiere per evitare riversamenti di liquidi, trabocchi, e causare lesioni a persone.
- 8) L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore potrebbe causare lesioni su persone.
- 9) Assicurare che tutte le parti siano installate nel posto giusto e che siano bloccate strettamente durante l'operazione.
- 10) Il tempo di funzionamento continuo degli accessori deve essere minore di 1 minuto. Dopo 1 minuto di operazione, hanno bisogno di riposare per 1 minuto. Considerando 1 minuto di funzione e 1 minuto di riposo come un ciclo. Dopo aver continuato a lavorare per 5 cicli, il motore ha bisogno di raffreddarsi riposando per 30 minuti.
- 11) Il beaker, il tritatore, il bicchiere per preparazione di cibo ecc. non possono essere utilizzati in microonde.

## 8. AVVERTENZE

- 1) Tranne per riparazione da tecnici professionisti, le altre persone non devono smontare, riparare o riadattare il prodotto, perché potrebbe portare a incendi, perdite elettriche e funzionamenti non normali.
- 2) Si prega di posizionare il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- 3) Non usare mani bagnate a tirare la spina del cavo di alimentazione per evitare scosse elettriche e cortocircuiti.
- 4) Non inumidire o immergere l'unità principale per evitare scosse elettriche e cortocircuiti.
- 5) Da usare solo per usi familiari all'interno, non usare per nessuno scopo commerciale.

## 9. PULIZIA E MANUTENZIONE

- 1) Si deve sempre staccare la corrente prima di pulire.
- 2) Non toccare le lame affilate.
- 3) Si prega di usare un canovaccio asciutto per passare il corpo del prodotto. È strettamente proibito di sciacquare l'unità principale con acqua o immergerla in acqua.
- 4) Non usare spazzole metalliche, spazzole di nylon, detersivi domestici, diluenti e altri forniture di pulizia per pulire il prodotto, potrebbero danneggiare la struttura superficiale del prodotto.
- 5) Si prega di usare panno morbido e bagnato per rimuovere lo sporco sul cavo di alimentazione.
- 6) I requisiti di pulizia di ogni accessorio funzionale.

Pulizia Accessori	Strofinare	Sciquare	Pulire Immergendo in acqua	Lavastoviglie	Note
Lame del frullatore	✓	✓	X	X	Non immergere in acqua
Componente per sbattere tuorli d'uovo	✓	X	X	X	Non immergere in acqua
Frullino	✓	✓	✓	✓	



Coperchio del tritatore	✓	X	X	X	Non immergere in acqua
Tritatore	✓	✓	✓	✓	
Lame del tritatore	X	✓	✓	✓	

#### 10. ANALISI DI PROBLEMI COMUNI

Fenomeno	Cause	Metodi di risoluzione
Il motore è acceso, ma le lame non lavorano	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Gli accessori funzionali non sono ben bloccati nell'unità principale.</li> <li>2) Le lame sono ostacolate da materiali alimentari e si sono incastrate.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bloccarle bene.</li> <li>2) Staccare la corrente, e poi estrarre il materiale alimentare e tagliarli in pezzi più piccoli.</li> </ol>
Il prodotto si ferma all'improvviso durante l'uso e funzionamento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Usato per tempi troppo lunghi, e il motore si surriscalda ed è danneggiato.</li> <li>2) La spina si è staccata o l'alimentazione viene interrotta</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lavorare seguendo strettamente i tempi segnati nel manuale d'istruzione.</li> <li>2) Escludere il problema dopo controlli.</li> </ol>
Vibrazioni non normali o rumori eccessivi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Gli accessori funzionali non sono bloccati bene nell'unità principale.</li> <li>2) Aver messo troppo cibo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bloccarli bene</li> <li>2) Staccare la corrente, estrarre il cibo in eccesso, poi scegliere una velocità più lenta per lavorare.</li> </ol>
Il prodotto non lavora dopo aver attaccato il cavo alla corrente e premendo l'interruttore on/off	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mancanza di corrente di alimentazione o la presa è allentata.</li> <li>2) Danni alla scheda elettronica del motore</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Escludere il problema dopo controllo.</li> <li>2) Farlo riparare dal centro di assistenza.</li> </ol>

Nota Bene:

Se il fenomeno persiste dopo l'analisi di fenomeni sopracitati, si prega di contattare il nostro personale di manutenzione o il rivenditore. È vietato far smontare il prodotto da personali non professionali.



Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd  
Cabina No.3H012, Trading Plaza, No.5, Città di Huanan,  
Via Pinghu, Distretto di Longgang, Shenzhen, Cina  
Sito Web: [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)  
Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>  
Fabbricato in Cina