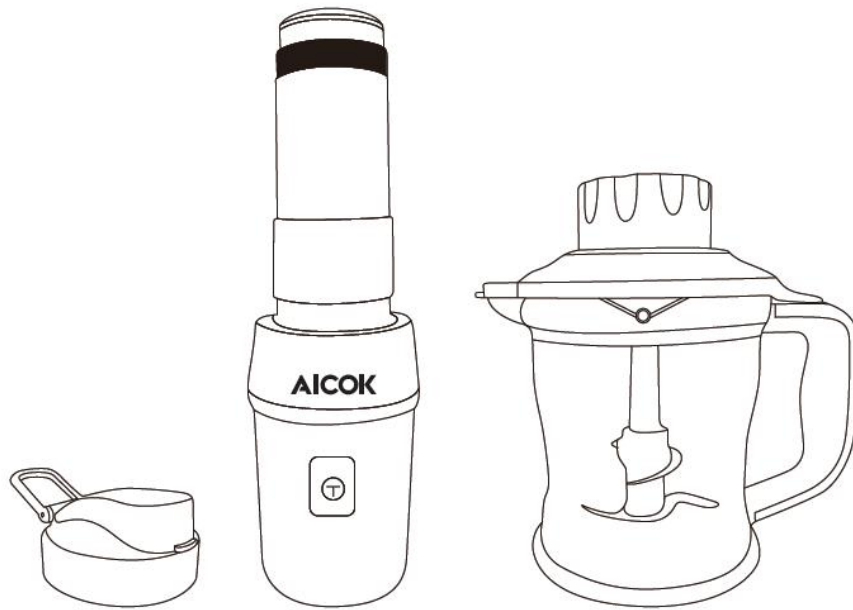


AICOK

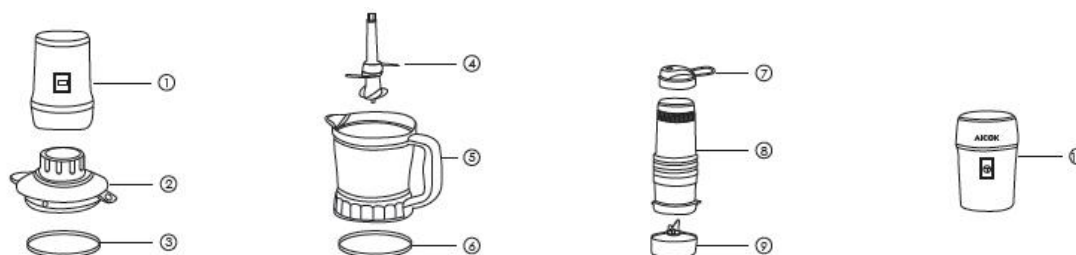
Manual

Picadora de Alimentos TB13SM

Aicok Artículo para hogar Vivir comfortable



Descripción general (Figura 1)



- | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 01. Unidad de motor | 02. Tapa | 03. Anillo de estanqueidad | 04. Unidad de cuchilla |
| 05. Jarra de plástico | 06. Anillo anti-deslizamiento | | 07. Tapa de botella |
| 08. Botella | 09. Base de la cuchilla | | 10. Unidad del motor (igual que 1.) |

Importante

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para futuras consultas.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión principal local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio + agente o personas cualificadas para evitar riesgos.
- Nunca sumerja la unidad del motor en agua o en ningún otro líquido, ni aclárelo debajo del grifo. Utilice solamente un paño húmedo para limpiar la unidad del motor.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No exceda las cantidades y tiempos de procesamiento indicados en la tabla.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de cortarlos (temperatura máxima de 80 °C / 175 ° F).
- Corte los ingredientes grandes en trozos de aprox. 2 cm antes de procesarlos.
- Si la unidad de cuchilla se atasca, retire la unidad del motor y la tapa y quite los ingredientes que bloquean la unidad de cuchillas con una espátula.
- Evite tocar los bordes cortantes de la unidad de cuchillas al manipularla.
- Los bordes cortantes son muy afilados y usted podría cortar fácilmente sus dedos en ellos.
- Espere hasta que la unidad de cuchillas haya dejado de girar antes de retirar la tapa.
- No utilice el aparato cuando esté vacío.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente.
- Consulte la tabla para conocer las cantidades recomendadas y los tiempos de procesamiento. Obtendrá el mejor resultado si se apeg a estas cantidades y tiempos de procesamiento.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad .

- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier riesgo, éstos deben ser reemplazados por el fabricante o centro de servicio.

Función de corte

Antes del primer uso

Limpie a fondo las partes que entrarán en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez (véase el capítulo "Limpieza").

Uso del aparato

1. Retire las cubiertas de la cuchilla.
2. Coloque la unidad de cuchillas en el pasador en el centro del recipiente.
3. Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla siguiente para conocer las cantidades recomendadas y los tiempos de procesamiento. Usted obtendrá los mejores resultados si se apeg a las cantidades y los tiempos de procesamiento en la tabla.

Cantidades máximas y tiempos de procesamiento

Comida	Capacidad	Capacidad
Carne	200g	Retire los huesos, grasa y cartílago. Cortar en 1-2 cm (1 / 2-1 / 4 en cubos)
Hierbas, por ejemplo, perejil	50g	Quitar los tallos
Nueces, por ejemplo, almendras	300g	Quitar los tallos
Queso por ejemplo Cheddar	100g	Cutinto 1-2 cm (1 / 2-1 Min cubos)
Pan	75g	Cutinto 1-2cm(1/2-1 Min cubos)
Huevos cocidos	6	Reducir a la mitad o cuarto dependiendo del tamaño
Cebollas	250g	Cortar en pedazos aproximados de 2 cm (1 / 4in)
Galletas	150g	Romper en pedazos
Frutas, por ejemplo, frambuesas	300g	Quitar los tallos

Cerdo y carne: Max. 200 g

Cuando prepare los alimentos tales como el cerdo, la carne, el filete etc. La cantidad máxima de la mezcla es de 200 g. El tiempo de funcionamiento es máx. 30s y los períodos de descanso es de 2min de cada uso. A continuación, deje enfriar el aparato a la temperatura ambiental.

4. Coloque la tapa en el recipiente.
5. Coloque la unidad del motor en la tapa. Asegúrese de que el posicionamiento en la tapa y en la unidad del motor estén directamente opuestos.
6. Empuje hacia abajo el interruptor de la unidad del motor (en la parte superior) para iniciar el

proceso de corte. Al cortar ingredientes suaves (por ejemplo, cebollas, perejil o carne magra), le aconsejamos que presione brevemente el motor varias veces.

Función de licuadora

1. Coloque la botella deportiva en una superficie plana, abra la botella.
2. Llene la botella con sus ingredientes favoritos, todo el ingrediente debe ser llenado debajo de la marca de nivel máximo de la botella.
3. Fije la base de la cuchilla en el extremo abierto de la botella,
4. Gire la botella al revés, coloque la botella y la base de la cuchilla en la base de la licuadora, asegúrese de que el bloque de tres microcontacto esté en la posición correcta.
5. Presione la botella hacia abajo en la base.
6. Para bloquear la botella en la base para el funcionamiento manos libres, gire la botella en el sentido de las agujas del reloj en la base.
7. Desbloquee la botella de la base, la licuadora se detendrá.
8. Coloque la botella en una superficie plana, saque la base de la cuchilla y coloque la tapa de beber.

Notas

1. El aparato sólo está autorizado a utilizar por máximo de 30 continuamente. Antes de que se utilice de nuevo, debe enfriarse lo suficiente.
2. Las piezas y el aparato no son aptas para lavavajillas.
3. No utilizar para la trituración de hielo.
4. Sólo para frutas líquidas y suaves. Corte la fruta primero en trozos. No use frutas duras. Cuando la sobrecarga, el motor parará automáticamente, desconecte por favor, vacíe la taza, espere 15 minutos para refrescar abajo el motor, después puede utilizar otra vez.

Modelo:TB13SM

Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd
Booth: No.3H012, Plaza de Comercio, No.5, Ciudad de Huanan,
Calle de Pinghu, Distrito de Longgang, Shenzhen, China
Página de Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>
SITIOWEB: www.aicok.cc



Made in China

