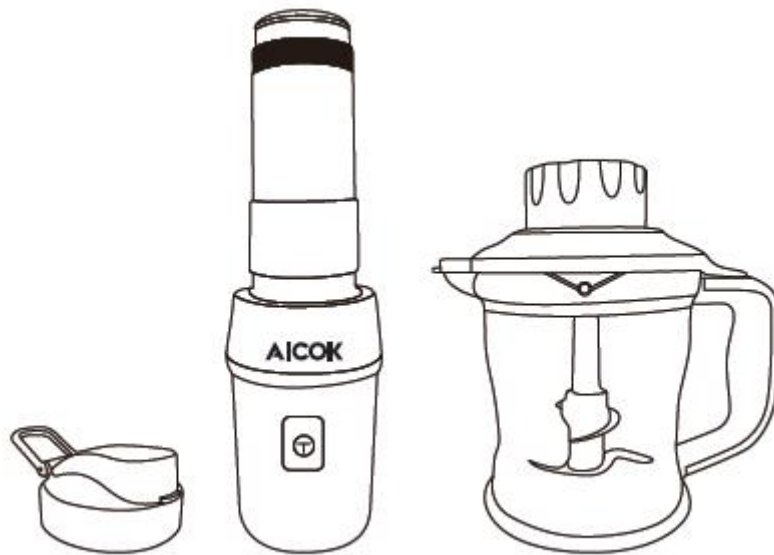


AICOK

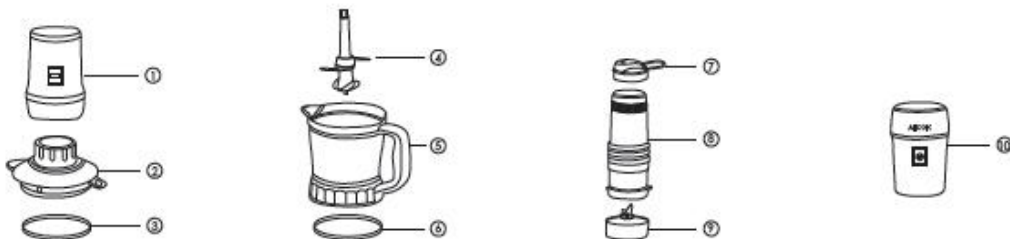
Manuel

TB13SM Mixeur

Aicok Première Maison La Vie Confortable



Description générale (Figure 1)



01. Bloc de moteur 02. Couvercle 03. Bague d'étanchéité 04. Bloc de lames
05. Pot en plastique 06. Anneau antidérapage 07. Bouchon bouteille 08. Bouteille
09. Base de lame 10. Bloc de moteur (identique à 1.)

Important

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.
- Ne plongez jamais le bloc de moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ni rincez-le sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer le bloc de moteur.
- Tenir l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de traitement indiqués dans le tableau.
- Laisser refroidir les ingrédients chauds avant de les hacher (température max. 80°C/ 175°C F).
- Couper les gros ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les traiter.
- Si le bloc de lame est bloquée, retirez le bloc du moteur et le couvercle et retirez les ingrédients qui bloquent le bloc de lame avec une spatule.
- Évitez de toucher les arêtes de coupe du bloc de lame lors de la manipulation.
- Les arêtes de coupe sont très tranchants et vous pouvez facilement couper les doigts.
- Attendez que le bloc de lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- Voir le tableau pour les quantités recommandées et les délais de traitement. Vous obtiendrez le meilleur résultat si vous respectez ces quantités et les délais de traitement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, 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 de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- Si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Pour éviter tout risque, ceux-ci doivent être remplacés par le fabricant ou le centre de service.

Fonction du mixeur

Avant la première utilisation

Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (voir chapitre "Nettoyage").

Utilisation de l'appareil

1. Retirez les couvercles des lames.
2. Placez le bloc de lame sur la broche au centre du bol.
3. Mettez les ingrédients dans le bol.

Voir le tableau ci-dessous pour les quantités recommandées et les délais de traitement. Vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous respectez les quantités et les délais de traitement dans le tableau.

Quantité maximale et temps de traitement

Aliments	Capacité	Capacité
Viande	200 g	Enlevez les os, les graisses et le carillon. Couper en morceaux 1-2cm (1 / 2-1 / 4 cubes)
Herbes, par exemple persil	50g	Supprimer les tiges
Nouilles, par exemple, amandes	300g	Supprimer les tiges
Fromage Par exemple cheddar	100g	Couper en morceaux 1-2cm (1 / 2-1 / 4 en cubes)
Pain	75g	Couper en morceaux 1-2cm (1 / 2-1 / 4 en cubes)
Oeufs farcis	6	Réduction de moitié ou quart en fonction de la taille
Oignons	250g	Couper en morceaux approximatives de 2 cm (1/4)
Biscuits	150g	Briser en morceaux
Fruit doux par exemple framboises	300g	Supprimer les tiges

Porc et viande: Max. 200 g

Lors de la préparation des aliments tels que le porc, la viande, le steak etc., La quantité maximale du mélange est de 200 g. Le temps de fonctionnement est au maximum 30s et les périodes de repos sont 2min de chaque utilisation. Ensuite, laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

4. Placez le couvercle sur le bol.

5. Placez le moteur sur le couvercle. Assurez-vous que le positionnement sur le couvercle et sur le bloc du moteur soit directement en face l'un de l'autre.

6. Poussez vers le bas l'interrupteur du moteur (en haut) pour commencer le processus de hachage. Lors du découpage d'ingrédients doux (par exemple, oignons, persil ou boeuf maigre), nous vous conseillons d'appuyer brièvement sur le bloc de moteur plusieurs fois.

Fonction du mixeur

1. Placez la bouteille de sport sur une surface plane, ouvrez la bouteille.

2. Remplissez la bouteille avec vos ingrédients préférés, tous les ingrédients doivent être remplis au-dessous de la marque de niveau maximal de la bouteille.

3. Fixez la base de lame à l'extrémité ouverte de la bouteille,

4. Tournez la bouteille à l'envers, mettez la bouteille et la base de la lame ensemble sur la base du mélangeur, assurez-vous que le bloc de 3 micros est bien placé.

5. Appuyez sur la bouteille vers le bas dans la base.

6. Pour fixer la bouteille dans la base pour un fonctionnement mains libres, tournez la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre dans la base.

7. Déverrouillez la bouteille de la base, le mixeur s'arrête.

8. Tournez la bouteille et placez-la sur une surface plane, sortez la base de la lame, mettez le couvercle en position.

Remarques

1. L'appareil n'est autorisé à utiliser que 30 fois en continu. Avant de l'utiliser à nouveau, il doit refroidir-le complètement.
2. Les pièces et l'unité ne sont lavables dans la lave-vaisselle.
3. Ne pas utiliser pour le broyage de la glace.
4. Seulement pour les fruits liquides et doux. Coupez les fruits d'abord en morceaux. Ne pas utiliser de fruits durs. En cas de surcharge, le moteur s'arrête automatiquement, débranchez, videz la tasse, attendez 15 minutes pour refroidir le moteur, puis réutilisez.

Modèle:TB13SM

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

