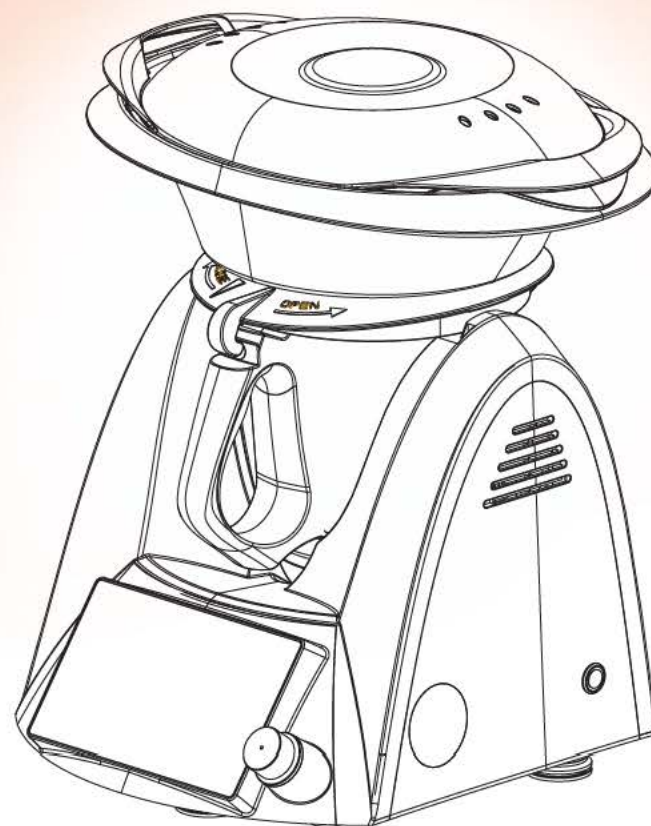


TD Cooker

DSC1000



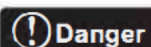
CONTENU

Précautions de sécurité	01
Outlook Instruction of Blender	02
Lame de mélange	05
Bol à mélanger	06
Couvercle du bol à mélanger.....	07
Tasse à mesurer	07
Panier de cuisson.....	08
Fouet	08
Steamer..(varoma dans les recettes)	09
Spatule.....	11
Operation Instruction	10
Turn on	10
Turn off	11
Lire la notice de securite.....	11
Réglage du temps, de la température et de la vitesse	12
Fonctions rapides.....	13
TopSpeed, menu principal, guide de l'utilisateur	14
Paramètre.....	16
Conseils de dépannage et conseils de manipulation	18
Instructions de nettoyage et d'entretien	20

Précautions de sécurité!

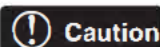


Les conseils ne causeront pas de blessures corporelles.



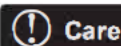
Danger

Signifie qu'il y a un danger, qu'une mauvaise opération peut entraîner un danger de mort ou des blessures graves.



Caution

Signifie qu'il y a un danger, qu'une mauvaise opération peut entraîner un danger de mort ou des blessures graves.



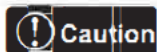
Care

Signifie qu'il y a un danger, une mauvaise opération peut causer des blessures modérées ou mineures.

Attention

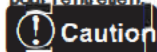
Les conseils ne causeront pas de blessures corporelles.

Lire attentivement les instructions avant d'utiliser ce produit et son fonctionnement



Pour éviter les chocs électriques

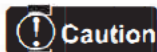
- ◆ Ce produit est équipé d'une protection de mise à la terre, veuillez l'utiliser avec une bonne alimentation de protection de mise à la terre.
- ◆ Assurez-vous que la fiche de la machine est débranchée lorsque vous nettoyez ou démontez les pièces et que vous n'utilisez pas la machine.
- ◆ Il est interdit de tremper ou de rincer la machine. S'il doit être nettoyé, il ne peut être essuyé qu'avec un chiffon humide. Ne peut pas laisser l'eau ou la saleté pénétrer dans l'hôte.
- ◆ Arrêt de faire fonctionner la machine lorsque son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, une panne de produit, ou le produit a été endommagé. Veuillez envoyer la machine à l'organisme de service agréé le plus proche pour l'entretien.



Évitez les brûlures et les coupures, ne forcez pas pour ouvrir le couvercle du bol de mixage.

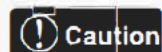
Ce n'est que lorsque la vitesse est réglée sur 0 et que le bol mélangeur est en état de déverrouillage que l'on peut l'ouvrir. Pour éviter que le trou du couvercle du bol mélangeur ne soit bloqué. Lorsqu'il chauffe, le bol mélangeur peut être dû à une pression élevée et provoquer des brûlures par des aliments à haute température.

- ◆ Si le trou du bol mélangeur est bloqué ou si des aliments sont éjectés de la tasse à mesurer pendant l'utilisation, veuillez débrancher immédiatement la machine. Et ne le touchez pas tant qu'il n'est pas refroidi.
- ◆ Ne mettez pas trop de nourriture dans le cuiseur vapeur et le bol de mixage, la nourriture ne peut pas dépasser la ligne de marquage maximale.
- ◆ Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, ne faites pas cuire des aliments qui pourraient facilement obstruer les pores du cuiseur vapeur.
- ◆ Ne couvrez pas le couvercle du bol de mixage et le cuiseur vapeur pendant la cuisson.



Pour éviter les déversements d'aliments à haute température. Sinon, cela provoquera des brûlures dues à la vapeur ou à l'éjection d'aliments à haute température.

- ◆ Veuillez faire attention à déplacer le bol de mixage pour éviter les déversements de nourriture.
- ◆ L'hôte doit être placé sur une table propre, plate et solide pour éviter de tomber.
- ◆ Lorsqu'il est utilisé, le cordon d'alimentation ne doit pas être suspendu à la table pour éviter tout enroulement.
- ◆ Lors du traitement d'aliments chauds, ne démarrez pas la fonction « TopSpeed » ou n'entrez pas brusquement en vitesse élevée, sinon les aliments chauds pourraient se répandre. Les aliments chauds doivent être traités lentement et augmenter la vitesse progressivement.
- ◆ Le bol de mixage, le couvercle du bol de mixage, le cuiseur vapeur et le verre doseur sont très chauds lorsque vous manipulez des aliments chauds. ne touchez pas ces pièces.
- ◆ En cuisson, certains modes de fonctionnement produiront beaucoup de vapeur, veuillez rester à l'écart de la vapeur.
- ◆ Faites attention à l'éjection de vapeur du bol de mixage, du cuiseur vapeur, du bord du cuiseur vapeur et du haut du cuiseur vapeur lorsque vous déplacez le bord supérieur.



Évitez les coupures.

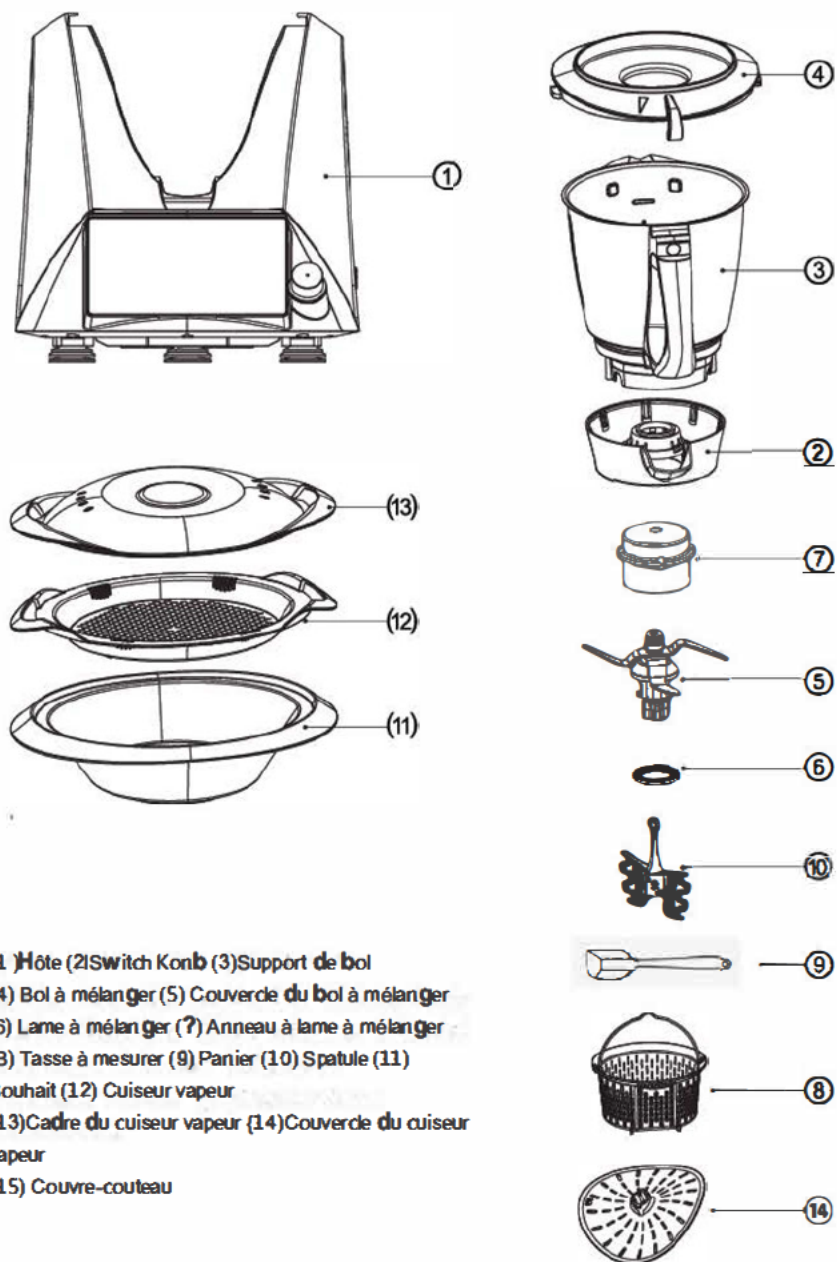
- ◆ La lame est très tranchante, soyez prudent lors de l'utilisation. Veuillez tenir le haut de la lame lors du retrait et de l'installation de la lame de mélange.
- ◆ En cas de retrait et d'installation de la lame de mélange, évitez toute chute accidentelle.
- ◆ Ne mettez pas les mains ni aucun objet dans le bol de mixage, afin de ne pas blesser la personne et d'endommager la lame du mixeur.
- ◆ Assurez-vous de débrancher la machine lors du retrait et de l'installation de la lame de mélange.
- ◆ Veuillez garder vos cheveux et vos vêtements éloignés de la machine.



Éviter les blessures corporelles et les dommages à la machine.

- ◆ Si des pièces de la machine sont endommagées, arrêtez immédiatement d'utiliser la machine et contactez notre société pour un remplacement.
- ◆ Ne laissez pas cette machine sans surveillance lorsque vous utilisez ii.
- ◆ Dans la fonction farine et couper les aliments, en raison du déséquilibre des aliments, la machine tremblera, ne placez pas l'hôte sur le bord de la table pour éviter de tomber.

En savoir plus sur votre mixeur



- (1) Hôte (2) Switch Konb (3) Support de bol
 (4) Bol à mélanger (5) Couverture du bol à mélanger
 (6) Lame à mélanger (7) Anneau à lame à mélanger
 (B) Tasse à mesurer (9) Panier (10) Spatule (11)
 Souhait (12) Cuiseur vapeur
 (13) Cadre du cuiseur vapeur (14) Couverture du cuiseur
 vapeur
 (15) Couvre-couteau

Lame de mélange

Comment retirer la lame de mixage ?

- ♦ Retirez le bol mélangeur et gardez la bouche vers le haut.
- ♦ Tenez d'une main la poignée et de l'autre le support du bol, faites pivoter le support du bol de 30 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer la lame du mélangeur et retirez le support du bol comme indiqué sur la Figure 1.
- ♦ Tenez ensuite la partie supérieure de la lame du mélangeur pour la retirer comme indiqué sur la figure 2.

Comment installer la lame de mélange

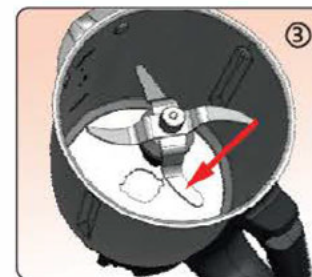
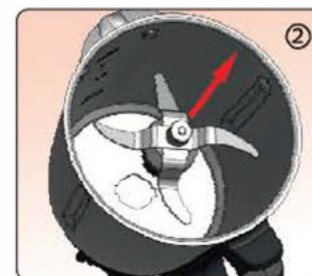
- ♦ Une main tient la poignée du bol de mixage et maintient la bouche vers le haut, une autre main tient le haut de la lame de mixage pour la remettre dans le bol de mixage, comme indiqué sur la figure 3.
- ♦ Connectez le support du bol et le bol de mixage comme indiqué sur la figure 4.
- ♦ Faites pivoter le support du bol de 30 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la lame de mixage et le bol comme indiqué sur la Figure 4.

⚠ Caution

- ♦ Veuillez vous assurer que le bol mélangeur est retiré ou que la machine est éteinte lorsque vous nettoyez la lame du mélangeur.
- ♦ La lame de mélange des ortie est très tranchante, soyez prudent. Veuillez tenir le haut de la lame de mélange pendant le retrait et l'installation pour éviter toute chute accidentelle susceptible de blesser la personne et la lame de mélange.
- ♦ Gardez les cheveux et les vêtements éloignés de la machine lors de son utilisation et de son utilisation.
- ♦ Ne mettez pas les mains ni aucun objet dans le bol de mixage pour éviter des blessures ou des dommages à la machine.

Attention

- ♦ Lors de l'installation de la lame de mélange, assurez-vous que la bague d'étanchéité de la lame de mélange, du support du bol et de la lame sont étroitement connectés, pour éviter les fuites de liquide.
- ♦ Si du liquide s'infiltrait dans la machine, débranchez-la puis nettoyez-la selon les instructions d'entretien à la page 19.



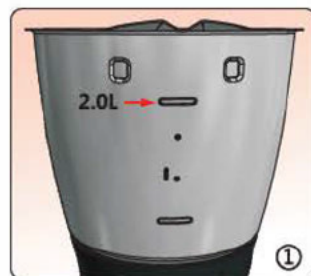
Bol à mélanger

La capacité maximale du bol de mixage est de 2 L, et le côté du bol de mixage marqué d'une échelle de capacité ne doit pas dépasser la capacité maximale lors du placement des aliments, comme indiqué sur la figure 1.

! Caution

Un excès de nourriture peut causer des dommages.

- ◆ Assurez-vous que le trou du couvercle du bol mélangeur ne sera pas bloqué pendant le fonctionnement.
- ◆ Les aliments contenus dans le bol de mixage ne peuvent pas dépasser la capacité maximale.
- ◆ En déplaçant le bol de mixage, veillez à éviter tout débordement ou déversement de nourriture.



Attention

- ◆ Assurez-vous que la lame de mixage et le support du bol sont bien connectés lors de l'installation du bol de mixage, pour éviter d'endommager la machine.
- ◆ Lors de l'installation de la lame de mélange, assurez-vous que la bague d'étanchéité de la lame de mélange, du support du bol et de la lame sont étroitement connectés, pour éviter les fuites de liquide.
- ◆ Si du liquide s'infiltré dans la machine, débranchez-la et nettoyez-la conformément aux instructions d'entretien à la page 19.
- ◆ Pour éviter que les pièces de la machine ne soient corrodées, veuillez ne pas laisser le stylet (comme indiqué sur la figure 2) situé au fond du bol mélangeur toucher un objet corrosif pendant le nettoyage. Assurez-vous que le stylet est complètement sec après le nettoyage, afin d'empêcher l'eau de pénétrer dans la machine par l'aiguille en contact et de provoquer de la corrosion.



Couvercle du bol à mélanger

La fonction principale du couvercle du bol mélangeur est de couvrir le bol mélangeur, de s'assurer que le couvercle du bol mélangeur est bien verrouillé pendant l'utilisation, sinon la machine ne fonctionnera pas.

- ◆ N'ouvrez pas le bol de mixage en forçant.
- ◆ Placez le couvercle du bol de mixage sur le dessus du bol de mixage et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au milieu de la poignée du bol, comme indiqué sur la figure 3.

Attention

- ◆ Gardez le joint en silicone du couvercle du bol de mixage propre, afin de ne pas affecter l'effet d'étanchéité de la bague d'étanchéité.
- ◆ Vérifiez régulièrement si la bague d'étanchéité est endommagée. Si elle est endommagée, veuillez cesser de l'utiliser et la remplacer.
- ◆ Même si la bague d'étanchéité n'est pas endommagée, il est recommandé de la remplacer au moins une fois tous les deux ans.



! Caution

- ◆ Il est strictement interdit de recouvrir le couvercle du bol de mixage avec des chiffons ou tout objet similaire, pour éviter que la vapeur ne puisse s'évacuer !

Tasse à mesurer

Fonction principale de la tasse à mesurer :

1. Lors de la cuisson, il peut s'agir d'un couvercle du bol à mélanger et a fonctions d'étanchéité et d'isolation thermique comme le montre la figure 4.
2. bloquant les débris alimentaires ou le débordement.
3. pour mesurer les ingrédients, la pleine capacité est de 100

Attention

- ◆ Lors de la cuisson, l'embouchure du verre doseur doit être vers le haut pour éviter de chauffer.
- ◆ Faites attention à la vapeur projetée lorsque vous retirez la tasse pendant la cuisson pour éviter les brûlures.



Panier de cuisson

Le panier est principalement utilisé pour :

- 1, Filtration, principalement utilisée pour filtrer les jus de fruits ou les jus de légumes, etc...
- 2, Le rôle de barrière alimentaire pendant la cuisson.
- 3, Utilisé pour cuire de petits aliments, tels que du riz et d'autres petits aliments.
- 4, utilisé pour drainer l'excès d'eau.



Installer/supprimer :

- ◆ Prenez l'anse du panier et mettez-le dans le bol à mélanger puis placez l'anse sur le bord du pot, comme le montre la figure 1.
- ◆ Prenez la poignée pour retirer le panier.

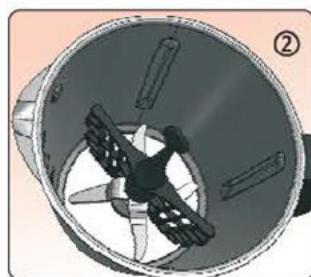
Attention

- ◆ Ne mettez pas trop de nourriture dans le panier lors de la cuisson, en particulier les ingrédients qui bouchent facilement les trous du panier, comme le riz, etc.

Fouet

Le fouet est principalement utilisé pour mélanger des aliments, comme la crème et les protéines.

Utilisation après avoir placé le fouet au-dessus de la lame de mélange et connecté étroitement, comme le montre la figure 2. ◆ Whisk seulement utilisé lorsqu'il est connecté étroitement à la lame de mélange.



- ◆ Lorsque vous utilisez un fouet, la vitesse ne doit pas dépasser 4 niveaux.
- ◆ Vous ne pouvez pas ajouter d'ingrédients lorsque vous utilisez le fouet.
- ◆ N'utilisez pas de fouet pour traiter des ingrédients solides ou des ingrédients très épais.
- ◆ Ne traitez pas trop de nourriture en une seule fois, si trop de nourriture ne permet pas d'obtenir de bons résultats.

Steamer (Varoma)

Méthodes et procédures

procédures

- 1, placez le bol à mélanger et ajoutez au moins 500 ml d'eau puis couvrez-le.
- 2, Placer le cuiseur vapeur sur le couvercle du bol de mixage, intégré dans le mixeur rainure du couvercle bowl1, comme illustré sur la figure 3.
- 3, mettez les ingrédients dans le cuiseur vapeur. Si vous cuisez à la vapeur divers ingrédients, vous pouvez être placé dans le cuiseur vapeur et la grille à vapeur, comme indiqué sur la figure 4.
- 4, couvrez le cuiseur vapeur après avoir placé tous les ingrédients, comme indiqué dans figure 5.



Ne mettez pas trop de nourriture dans le cuiseur vapeur pour éviter le blocage du cuiseur vapeur, du cadre du cuiseur vapeur et du couvercle du cuiseur vapeur.

Attention

- ◆ Assurez-vous que la tasse à mesurer a été retirée avant de placer le cuiseur vapeur.
- ◆ Assurez-vous que le couvercle du bol mélangeur, le cuiseur vapeur, le cadre du cuiseur vapeur et le couvercle du cuiseur vapeur sont bien connectés pour éviter les fuites de vapeur.
- ◆ La vitesse ne peut pas dépasser 5 niveaux lorsque vous démarrez la fonction de cuisson et de vapeur, sinon vous ne pouvez pas démarrer la fonction de chauffage.



Spatule

Principalement utilisé pour

Retirez les ingrédients du bol à mélanger après la cuisson ou retirez les ingrédients transformés.

Attention

N'utilisez pas la spatule pendant le fonctionnement de la machine, afin d'éviter les dommages.

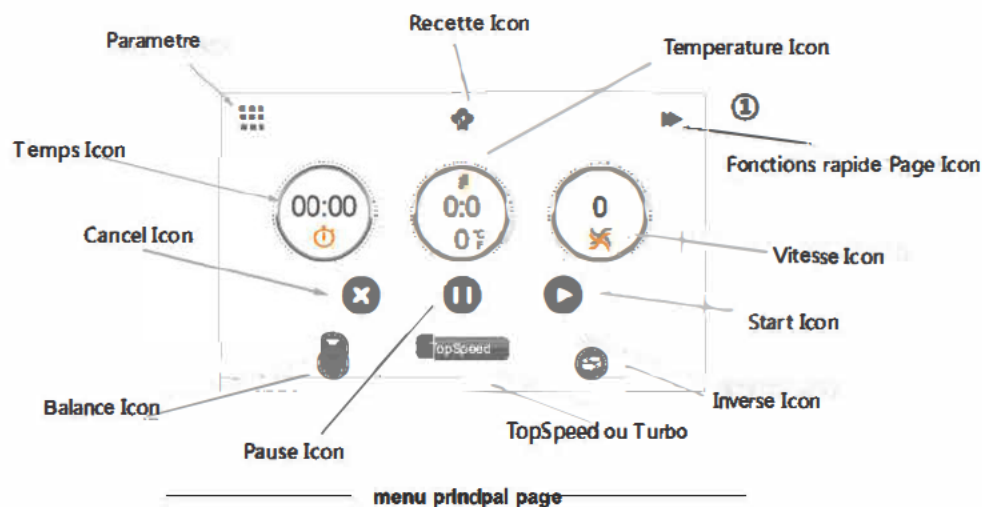
Mode d'emploi

! Caution

- ♦ Ne placez pas la machine à proximité d'une source de chaleur, en particulier d'une cuisinière chaude ou d'un appareil à haute température, sinon la machine risque de prendre feu
- ♦ Avant utilisation, veuillez placer la machine sur une table horizontale propre et solide, pour éviter qu'elle ne glisse
- ♦ Ne posez pas la machine sur le bord de la table et ne l'utilisez pas sans surveillance
- ♦ Le bol mélangeur1, le couvercle du bol mélangeur1, le cuiseur vapeur, le couvercle du cuiseur vapeur et la tasse à mesurer sont à haute température pendant la cuisson, ne les touchez pas pour éviter les brûlures

Power on

- ♦ Avant utilisation, veuillez débrancher le cordon d'alimentation sur le côté droit de la machine avec une longueur appropriée.
- ♦ En principe, il est conseillé de choisir la longueur avec laquelle la fiche est insérée dans la prise et le cordon d'alimentation n'est pas serré.
- ♦ Une fois l'hôte connecté à l'alimentation électrique, appuyez sur le bouton pour démarrer la machine. Après la page Logo, le système affichera la page d'avis de sécurité.



Éteindre

appuyez longuement sur le bouton jusqu'à afficher « Fermeture » comme indiqué sur la figure 2.

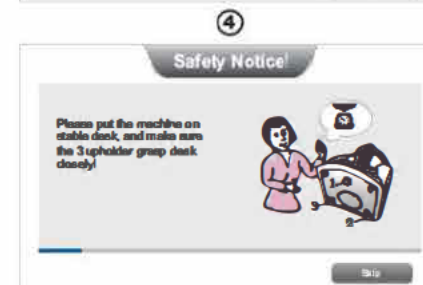


Lecture de l'avis de sécurité

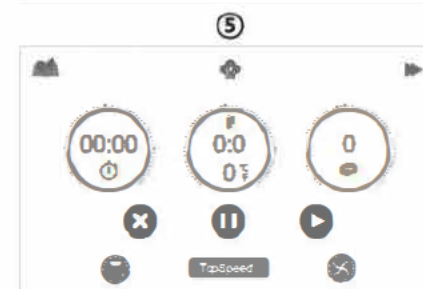
♦ Faites glisser vers la droite pour lire le contenu de l'avis de sécurité, ou cliquez sur « ignorer » pour accéder directement à la page principale (Figure 3).



♦ Vous pouvez cliquer sur « ignorer » pour accéder directement à la page principale (Figure 4).



♦ Sur la page principale (Figure 5), vous pouvez cliquer sur l'icône sur l'écran d'affichage pour sélectionner l'heure, la température et la vitesse. L'écran tactile peut être réglé directement.

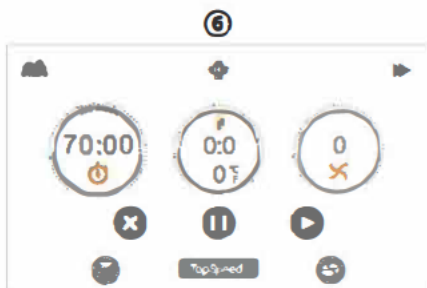


Reglage du temps

♦ Il existe deux manières

1. Touchez l'icône de l'heure sur la page principale et faites glisser dans le sens des aiguilles d'une montre augmentez, faites glisser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminuez.

2. Après avoir sélectionné l'icône de l'heure, touchez le



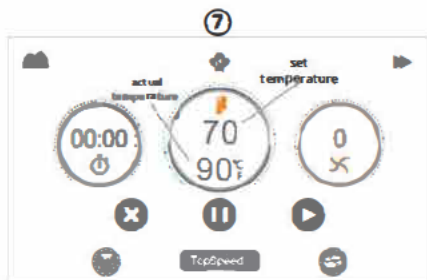
knob clockwise - increase, turn the knob anticlockwise - decrease. Range: 0:00-99:00 (Figure 6)

Temperature Setting

♦ Il existe deux manières

1. Touchez l'icône de température sur la page principale et faites glisser dans le sens des aiguilles d'une montre augmentez, faites glisser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminuez.

2. Après avoir sélectionné l'icône de température, touchez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre augmentez, touchez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminuez. 160 (figure 7)



Reglages de la vitesse

♦ Il existe deux manières

1. Touchez l'icône de vitesse sur la page principale, et faites glisser dans le sens des aiguilles d'une montre augmenter, faites glisser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminuez.

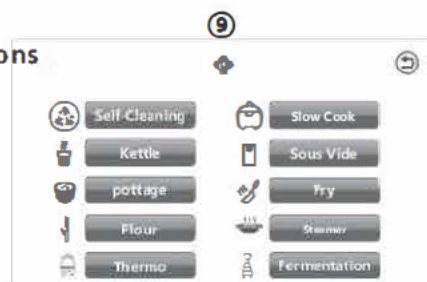
2. Après avoir sélectionné l'icône de vitesse, touchez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre augmentez, touchez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminuez.



Plage : 20 niveaux (Chiffres)

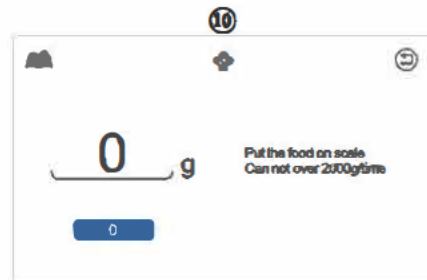
Fonctions rapides

Cliquez sur l'icône de la page des fonctions rapides 1. pour accéder à la page des fonctions rapides (Figure 9).



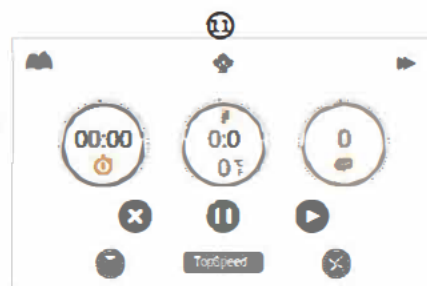
Fonction de la balance

♦ Cliquez sur l'icône de la fonction de pesée pour accéder à la page de la fonction de poids (Figure 10). Réinitialisez à zéro avant le poids et ne dépassez pas
♦ 2000 g/heure.



Fonction d'inversion

Cliquez sur l'icône d'inversion et la tête de coupe s'inversera. L'icône inverse et l'icône avant peuvent être échangées. Comme le montre la (Figure 11).



Reglages de la vitesse

- Cliquez sur la fonction TopSpeed (Figure 12)
- pour atteindre directement la vitesse la plus élevée.
- Le temps par défaut de TopSpeed est de 3 secondes. Vous pouvez également régler l'heure. Vous pouvez définir la plage de temps : 1 à 15 secondes.
- Appuyez et maintenez TopSpeed tout le temps, TopSpeed fonctionnera tout le temps et le relâchement s'arrêtera. En mode TopSpeed, la fonction de chauffage ne peut pas être activée.



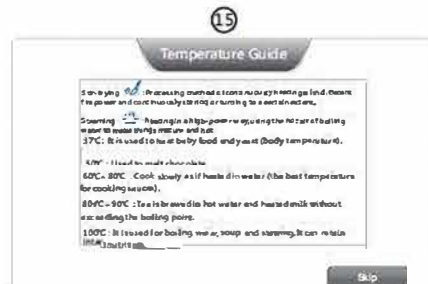
Page de configuration

Cliquez sur l'icône de la page de configuration pour accéder à la page de configuration (comme illustré dans les figures 13 et 14).



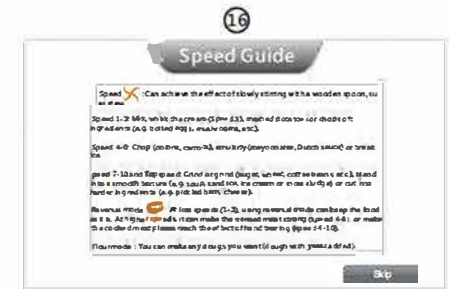
Guide des températures

Cliquez sur le guide de température pour afficher le contenu (Figure 15). Cliquez sur sauter pour revenir à la page précédente.



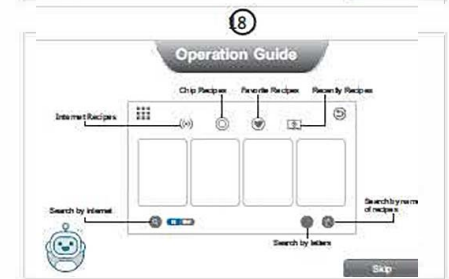
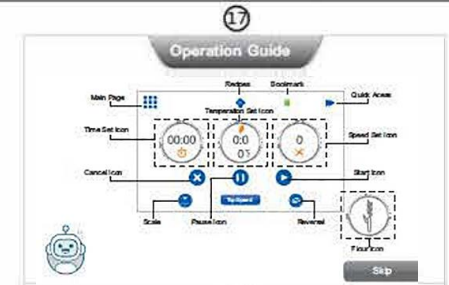
Guide des températures

- Cliquez sur l'icône du guide de température pour accéder à la page du guide des températures
- Cliquez sur sauter pour revenir à la page précédente.



Guide d'opération

- Cliquez sur le guide d'utilisation pour accéder à la page du guide d'utilisation (comme illustré dans les figures 17 et 18), où vous pouvez voir l'explication de chaque icône.



Informations de base

- Cliquez sur le guide de service pour afficher les informations de base. (Figure 19)



Paramètre

Cliquez sur Définir pour accéder à la page des paramètres de la machine (Figure 40).

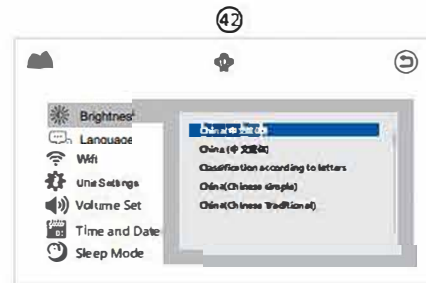
- ◆ Réglage de la luminosité
- ◆ Choix de la langue
- ◆ WIFI
- ◆ Sélection des unités
- ◆ Paramètres sonores
- ◆ Heure et date
- ◆ Mode veille
- ◆ Mise à jour du système



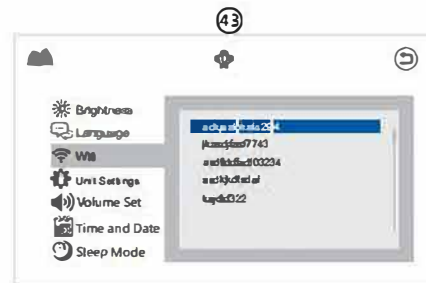
Réglage de la luminosité
Faites glisser pour régler la luminosité (Figure 41)



Choix de la langue
Choisissez une variété de langues (Figure 42)

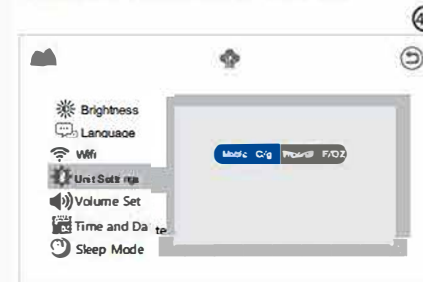


WiFi:
Vous pouvez télécharger le menu du serveur en vous connectant au WiFi (Figure 43)

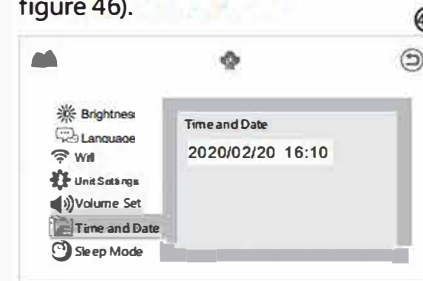


Paramètre

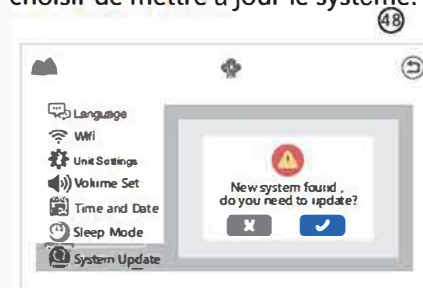
- ◆ Sélection d'unité
- ◆ Vous pouvez choisir de changer l'unité de température (Figure 44)



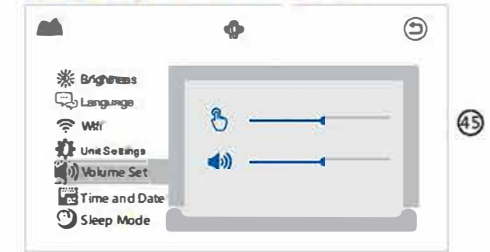
- ◆ Time et Date :
- ◆ Vous pouvez réinitialiser l'heure et la date (comme le montre la figure 46).



- ◆ Mise à jour du système :
- ◆ Lorsqu'il existe le dernier système logiciel à mettre à jour, vous pouvez choisir de mettre à jour le système.



- ◆ Paramètres sonores
- ◆ Vous pouvez régler le volume de mise sous et hors tension ainsi que le volume des boutons. Comme le montre la figure 45

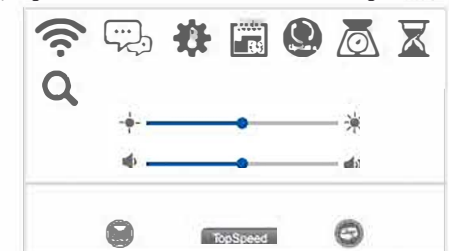


- ◆ Mode veille :
- ◆ Il peut être configuré pour passer en mode veille lorsque la machine ne fonctionne pas, et la plage de temps peut être définie sur 5 à 30 minutes (comme le montre la figure 47).



Shortcut Menu

Slid down in tMenu des raccourcis
Faites glisser la page principale vers le bas pour afficher le menu de configuration des raccourcis. he main page to show the shortcut setting menu.



Dépannage

Le bol mélangeur n'est pas couvert

- ♦ Cela indique que le couvercle du bol mélangeur n'est pas couvert comme requis. Si la même pointe apparaît toujours une fois recouverte, veuillez contacter notre centre de service client.



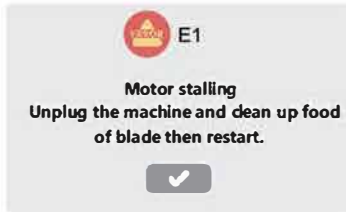
Le bol de mixage n'a pas pu être détecté

- ♦ Cela indique que le bol mélangeur n'est pas installé comme requis. Si la même pointe apparaît toujours après l'installation, veuillez contacter notre centre de service client.



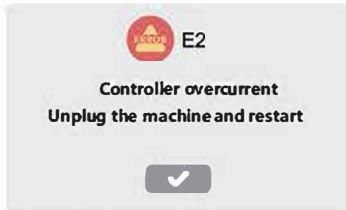
Motor overload E1

- ♦ Arrêtez le moteur et réduisez les ingrédients dans le bol de mixage, ou ajoutez le liquide approprié selon la recette.
- ♦ Maintenez le flux d'air de la machine, attendez environ 10 minutes pour refroidir puis redémarrez le moteur.
- ♦ Si le même message apparaît toujours après une longue attente, veuillez contacter notre centre de service.



Motor overload E2

- ♦ Arrêtez le moteur et réduisez les ingrédients dans le bol de mixage, ou ajoutez le liquide approprié selon la recette.
- ♦ Gardez l'évent du flux d'air de la machine, attendez environ 10 minutes pour refroidir puis redémarrer le moteur
- ♦ Si le même message apparaît toujours après une longue attente, veuillez contacter notre centre de service.



Motor overload E3

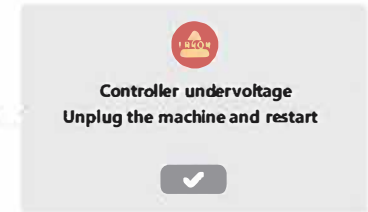
- ♦ Arrêtez le moteur et réduisez les ingrédients dans le bol de mixage, ou ajoutez le liquide approprié selon la recette.
- ♦ Maintenez le flux d'air de la machine. Attendez environ 10 minutes pour refroidir puis redémarrez le moteur.
- ♦ Si le même message apparaît toujours après une longue attente, veuillez contacter notre centre de service.



Dépannage

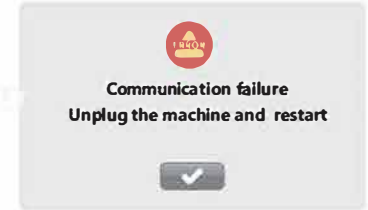
Contrôler Sous-tension

- ♦ Rebranchez et démarrez la machine, veuillez contacter notre centre de service si le même conseil apparaît toujours



Sous-tension du contrôleur

- ♦ Rebranchez et démarrez la machine, veuillez contacter notre centre de service si le même conseil apparaît toujours



Nettoyage et entretien

Comment nettoyer le bol mixeur ?

1. Retirez le bol de mixage de la machine et retirez également la lame de mixage si nécessaire. 2. Frottez avec un détergent doux et un chiffon de nettoyage doux, puis rincez à l'eau et laissez sécher.

3. Le bol mélangeur peut être nettoyé au lave-vaisselle.

! Caution

♦ La lame du mélangeur est vraiment tranchante, soyez prudent lorsque vous la retirez !

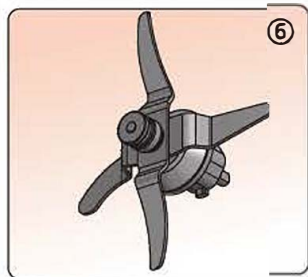
Attention

♦ N'utilisez pas d'objets pointus tels qu'une boule de nettoyage en acier inoxydable pour nettoyer le bol mélangeur afin d'éviter tout dommage ou affecter l'effet d'utilisation du bol mélangeur.

♦ N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs pour nettoyer le bol mélangeur afin d'éviter la corrosion, et veuillez sécher le stylet (comme indiqué sur la figure 5) rapidement.

Comment nettoyer la lame du mélangeur ?

♦ Tenez la partie supérieure de la lame du mélangeur (comme indiqué sur la figure 6), nettoyez avec un nettoyant doux puis rincez à l'eau et laissez sécher. ♦ Il peut également être nettoyé au lave-vaisselle.



! Caution

♦ La lame de mélange est vraiment tranchante, veuillez être prudent lors du nettoyage.

Attention

♦ N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs pour nettoyer la lame du mélangeur, afin pour provoquer de la rouille.

♦ La rouille sur la lame est inoffensive, peut être enlevée avec une brosse douce ou vinaigre.

♦ Ne pas le tremper dans l'eau pendant une longue période, sinon le joint de la lame mélangeuse pourrait perdre son efficacité.

Comment nettoyer les autres accessoires ?

♦ Tous les accessoires sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité, ils peuvent être nettoyés avec un détergent doux et un chiffon de nettoyage doux.

♦ Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Attention

♦ N'utilisez pas d'objets pointus tels qu'une boule de nettoyage en acier inoxydable pour nettoyer les accessoires afin d'éviter les rayures sur la surface.

♦ Placez les accessoires sur la couche supérieure s'ils sont nettoyés au lave-vaisselle pour éviter de les écraser.

Carte de garantie

Nom	
Purchase Date	
Contact No.	
Add.	
Model No.	
Production number	
Company Stamp	

Dough Cooker