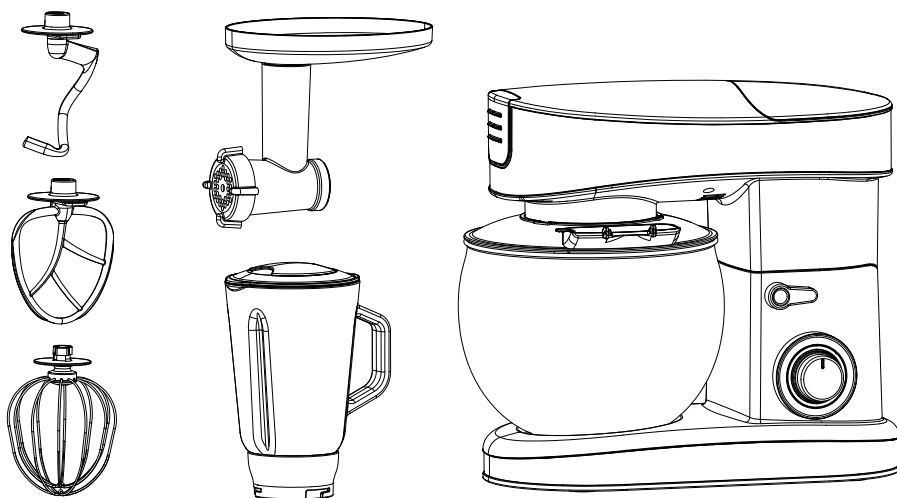


# SeaSpark

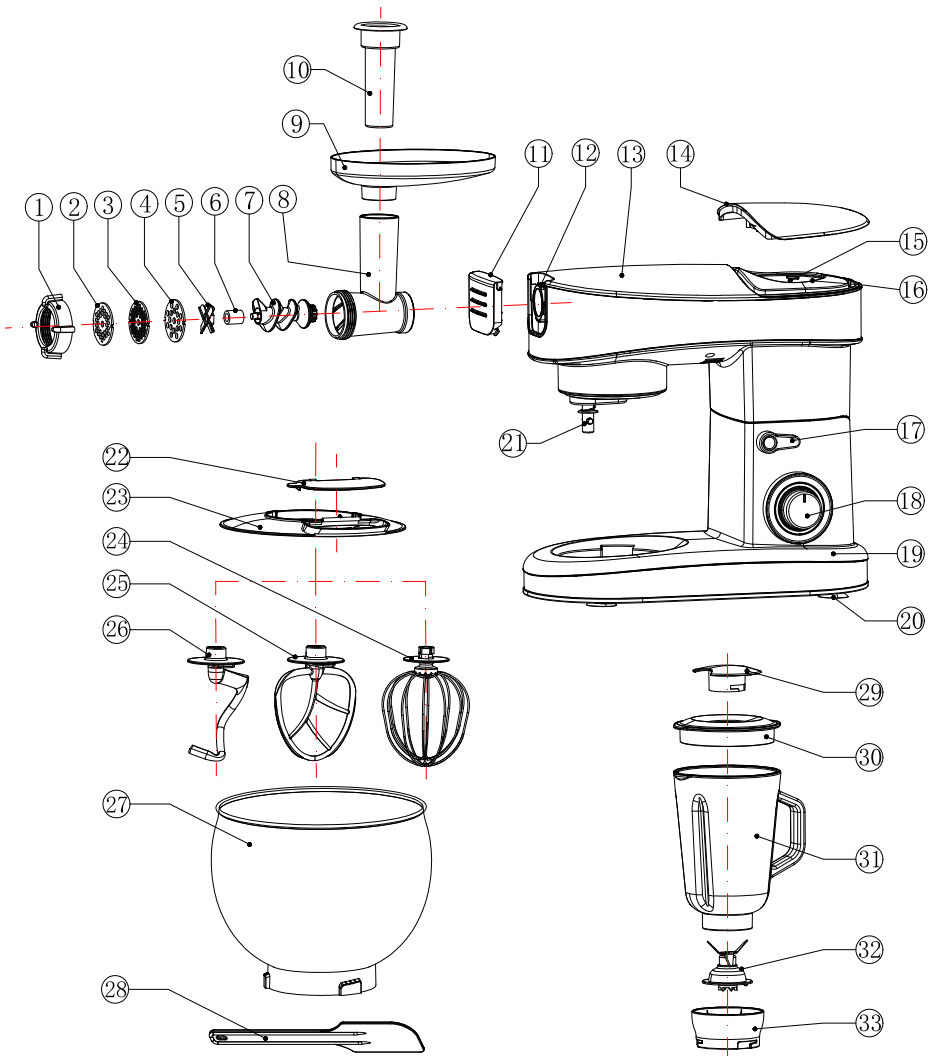
## OPERATING INSTRUCTIONS



### SC-213C Stand Mixer

**Read all instructions before use this product.**

**PS : The appliance must only be supplied at safety extra low voltage corresponding to the marking on it.**



1.	Ring nut	2.	Fine mincing disk
3.	Medium mincing disk	4.	Coarse mincing disk
5.	Cutter	6.	Silicon coupling
7.	Scroll	8.	Meat grinder body
9.	Meat tray	10.	Tamper
11.	Protective cover	12.	Accessory socket
13.	Swivel arm	14.	Blender protective cover
15.	Upper coupler	16.	Safe micro-switch
17.	Release button	18.	Speed control knob
19.	Motor house	20.	Foot pad
21.	Motor spindle	22.	Lid
23.	Bowl cover	24.	Whisk
25.	Flat beater	26.	Kneading hook
27.	Mixing bowl	28.	Spatula
29.	Middle cap	30.	Blender lid
31.	Jar	32.	Cutting blade
33.	Cup base		

## **Important safety precaution:**

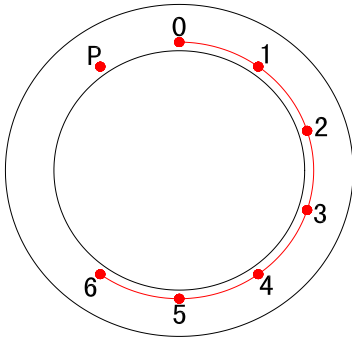
When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain it is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap in place.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replacing attachment.
- Use the product and assembly of the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- For Europe countries:
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.



# Save these instructions




## Control panel speed setting



- 0 -----Stop
- Setting 1-6-----Operating speed
- Setting 1-----Minimum speed—slow
- Setting 6-----Maximum speed—fast
- Setting P----- Highest speed-ice crushed

## Setting Speed

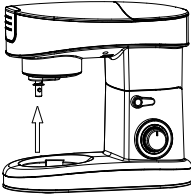



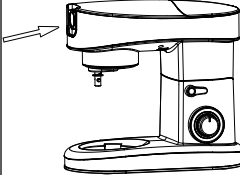

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneading Hook		1-2	30sec at speed 1 and 5min at speed 2	1200 g flour and 720 ml water
Flat beater		2-4	7min	

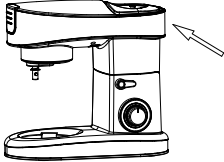

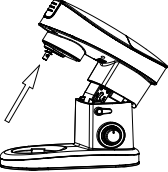
Whisk		6	7min	16 egg whites or 600 ml cream
Meat grinder		5-6	7min	
Blender		5-6,P	1min	1.5L max

## Operating positions

### Warning!

Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Item	Position	Accessory		
1.				
2.				

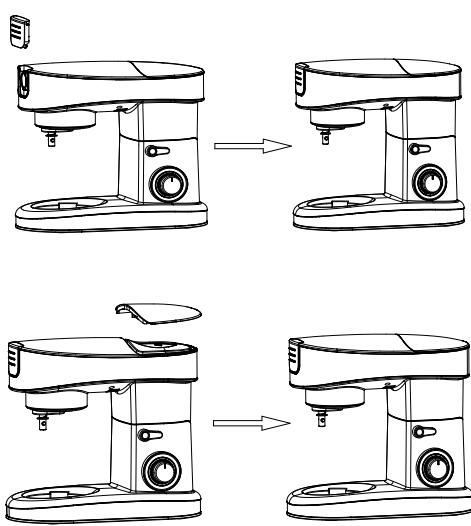
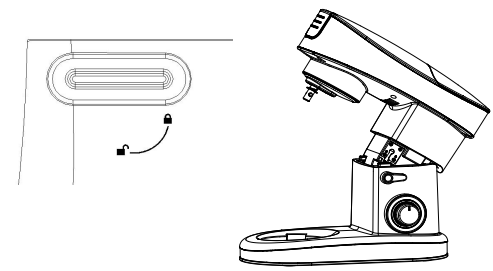
3.				
4.		<p>Set up Kneading Hook, Mixing Hook, Wisk, according to your desire.</p>		

Risk of injury from the rotating tools!

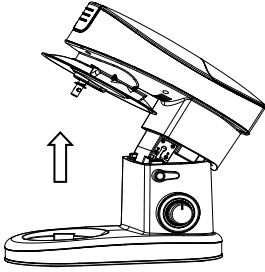
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

# How to use Kneading Hook ,Flat beater ,Whisk

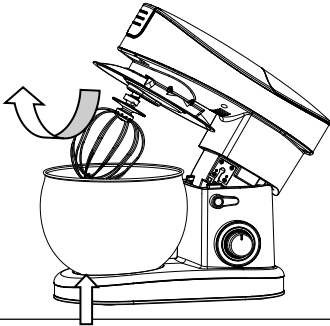
<p>1.</p> 	<p>1.Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.</p> <p>2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)</p> <p>3.Place the blender protective cover (14)into the upper coupler of swivel arm(13).(see illustration)</p>
<p>2.</p> 	<p>Turn the arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm(13) with hand so that it locks into place with a click , The swivel arm tilts up.</p>

3.



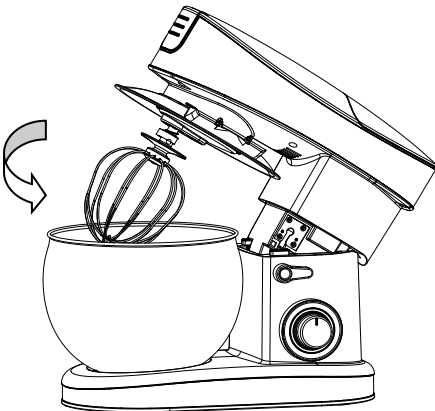
Fit the bowl cover (23) onto the swivel arm(13) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.

4.



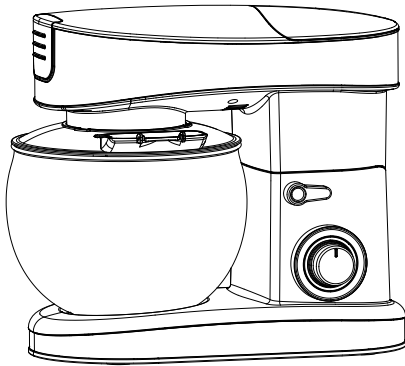
1. Place the food in the mixing bowl (27).  
2. Fit the mixing bowl in the recess on the motor house (19).  
3. Turn the mixing bowl slightly Clock wise, so it locks into position.

5.



1. Fit the required accessory (25 with 24, 23 or 26) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm (13).  
2. A. The kneading hook (26) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.  
B. The flat beater (25) is used to mix lighter types of dough.  
C. The whisk (24) is used for whisking cream, egg whites, etc.

6.



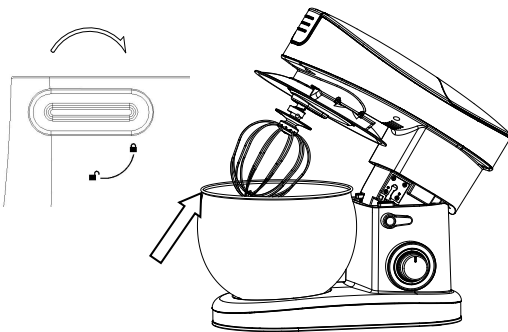
1. Lower the swivel arm so that it locks into place with a click. The lid (23) must fit tightly with the mixing bowl (27), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.

2. Select the speed you want using the six speed buttons. Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed.

Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.

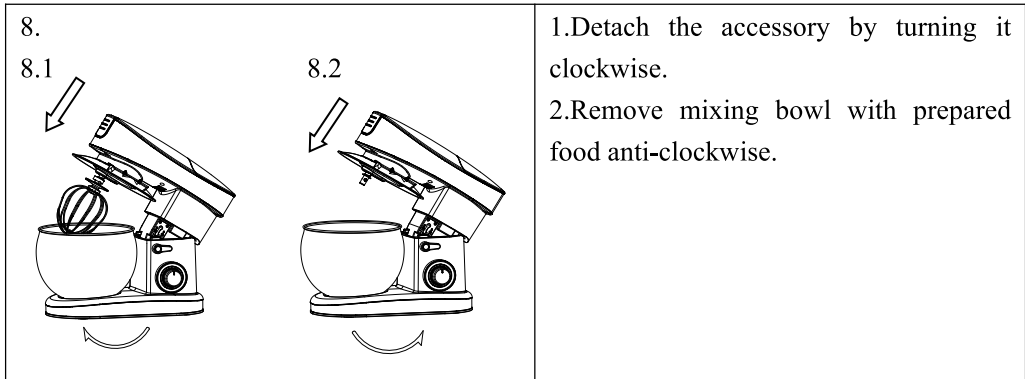
3. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.

7.



1. Switch off the appliance by pressing the OFF button when you have finished mixing. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

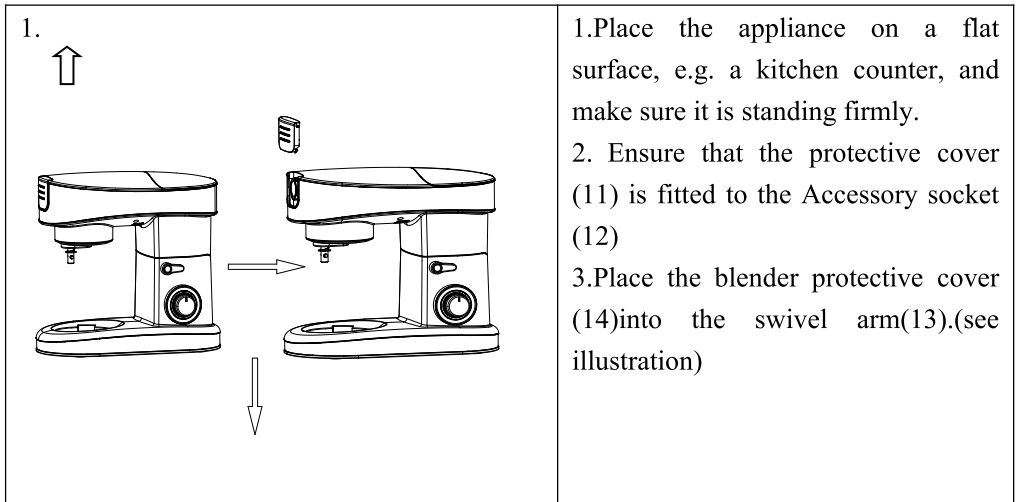
2. Turn the swivel arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click , The swivel arm(13) tilts up.

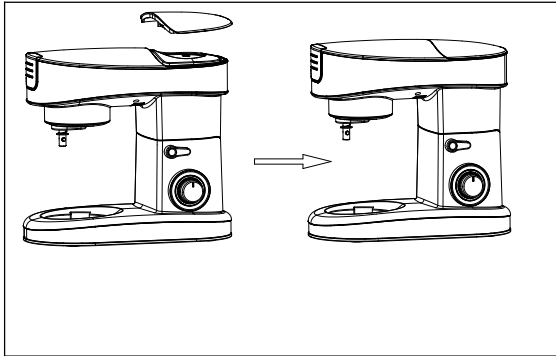


## IMPORTANT!

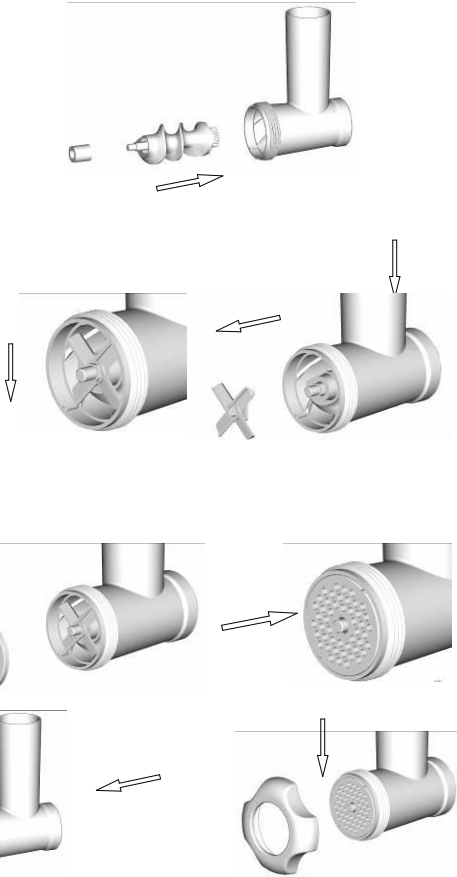
The temperature of water which will be added into dough at  $40 \pm 5$  °C degree when preparing for dough is on progress.

## Meat Grinder





2.  
2.1



1. Fit the scroll (7) into the meat grinder body (8).

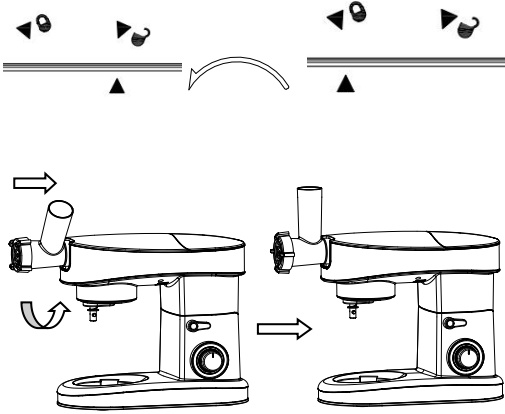
2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration).

3. Fit the cutter (5) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk.

4. Fit one of the three mincing disk (2,3,4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse.

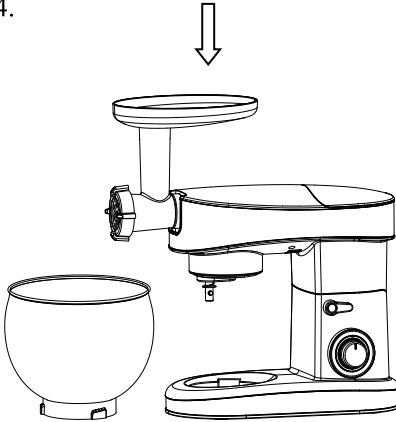
5. Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.

3.



it the meat grinder body(8) in the accessory socket(12),so that the arrow is aligned with the circle.Turn it to the vertical position, so the arrow is aligned with the arrow.

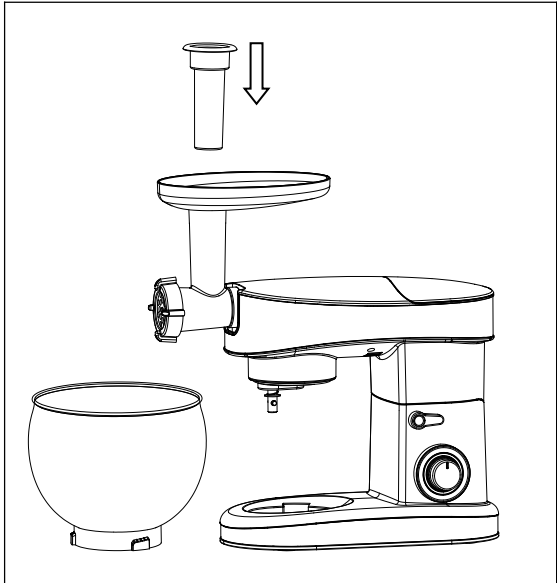
4.



1. Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body(8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance.
2. Place the mixing bowl(27) or similar under the meat grinder body opening.
3. The appliance is now ready for use.

5.

1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.

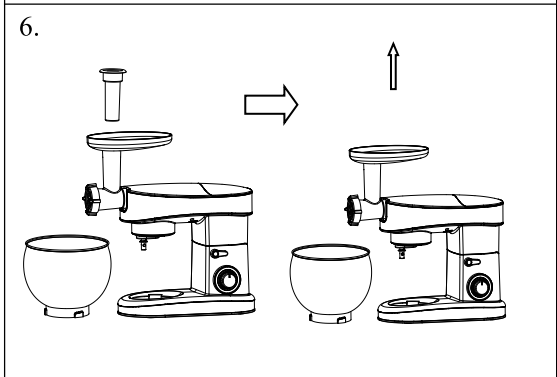


2. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.

2. Put the pieces onto the tray(9).

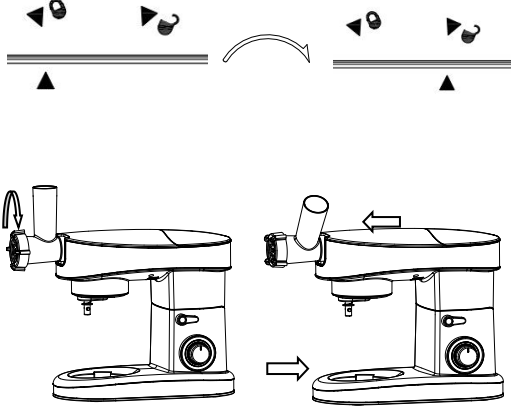
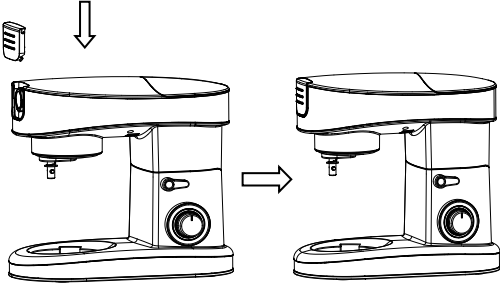
3. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.

5. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.



1. Switch off the appliance by pressing the OFF button when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

2. Remove pusher and meat tray.

<p>7.</p> 	<p>To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.</p>
<p>8.</p> 	<p>Fit the protective cover over the accessory socket again.</p>

## Safety instructions:

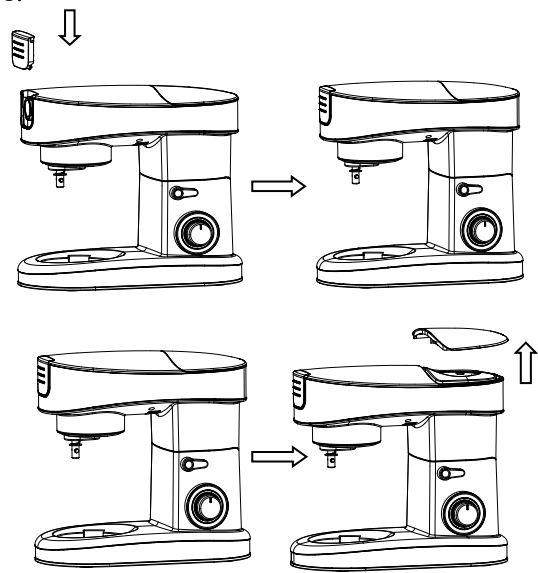
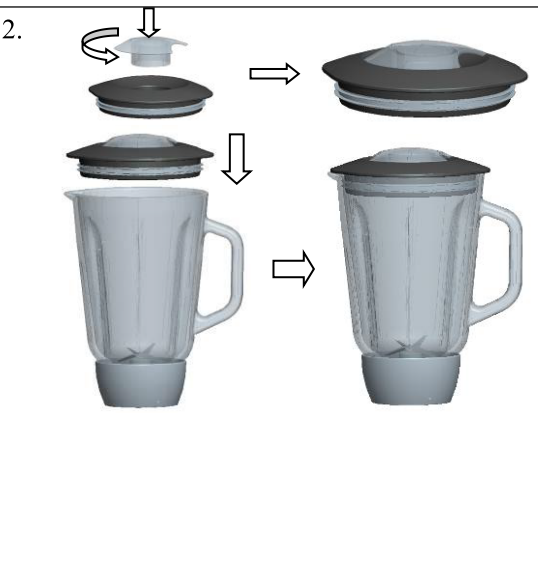
Always remove bone,gristle, tendons, and rindbefore grinding the meat.

Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.

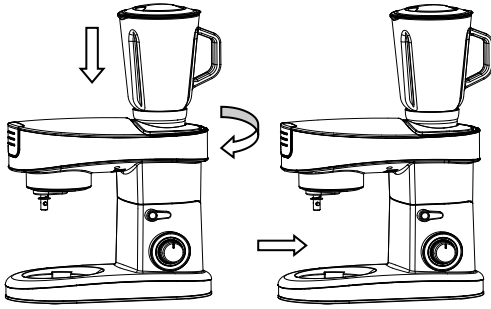
The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.

Never run the meat grinder continuously for more than 7 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 7 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

# Blender

<p>1.</p> 	<p>1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.</p> <p>2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).</p> <p>2. Remove the blender protective cover(14) from the swivel arm(see illustration).</p>
<p>2.</p> 	<p>1. Place the foodstuff you wish to process into the jar (31).</p> <p>2. Put the blender lid (30) on the jar so the pins on the lid are aligned with the depressions on the jar top edge. Press the button (31) at the same time put the blender lid into the jar.</p> <p>3. Place the middle cap (29) into the hole in the blender lid.</p>

3.

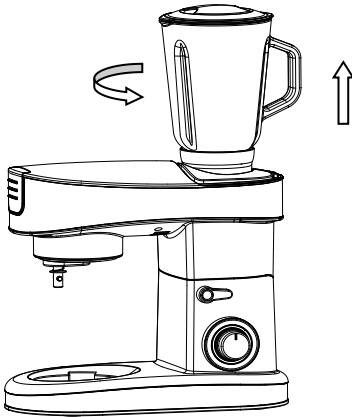


11. Place the jar assembly in the motor house, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.

2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. The “OFF” indicator light on the control panel will now be illuminated.

3. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.

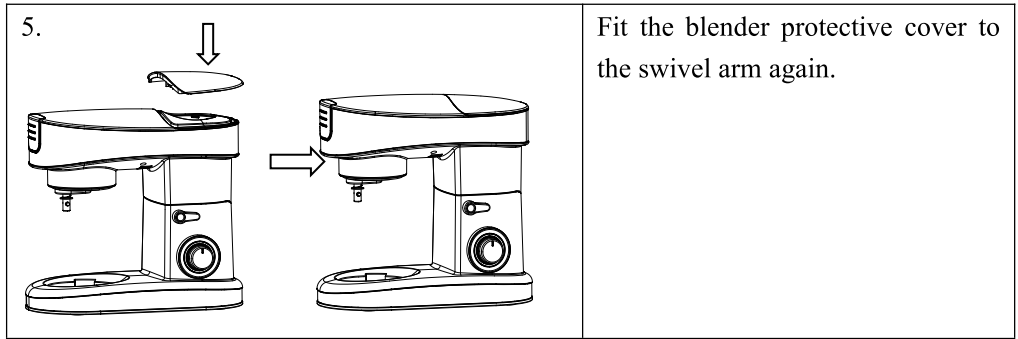
4.



1. Switch off the appliance by pressing the OFF button after use. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove.

3. Press the button at the same time take out the blender lid. You may put processed food out.



## Safety instructions:

1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 1 minutes to prevent overheating or consequent damage.
7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.
9. The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting

## Capability of jar

1500mL

## CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in warm soapy water.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

## Capability of bowl

1.2kg flour and 720g water

## Application examples



Emulsion:

2 eggs, 2 tablespoon vinegar, 250g oil.

Blender adjustment to step 5 and oil slowly pouring through the MIDDLE CAP.  
Blend as long as the mayonnaise emulates.



## Carrots

400 g carrots, 600ml water



## Beating of egg-white

16egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.



## Beating of cream

600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.



## Kneading of dough

1000g flour

200g chopped almonds

15g salt

28g butter

28g sugar

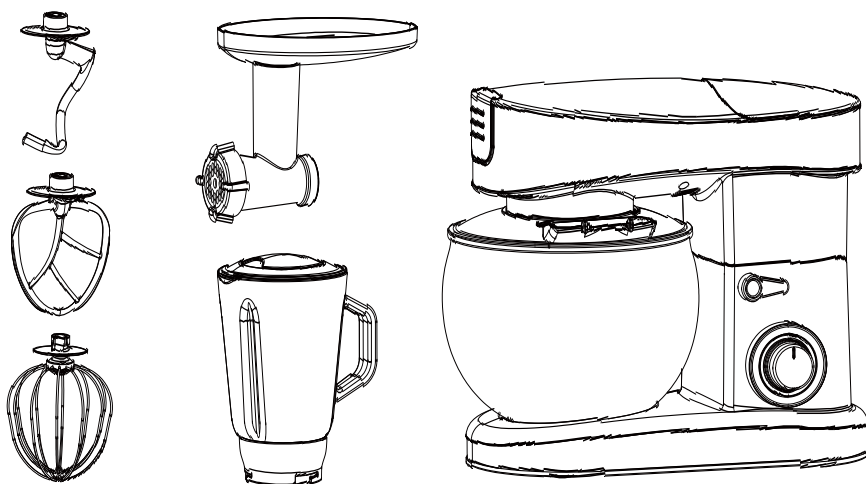
app.500g water(Temperature 40+/-5°C.)

Stand mixer

AC 120V 60HZ 400W

# SeaSpark

## ROBOT MULTIFONCTIONS Manuel d'utilisation



### SC-213C

FR/ FRENCH



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

**PS : The appliance must only be supplied at safety extra low voltage corresponding to the marking on it.**



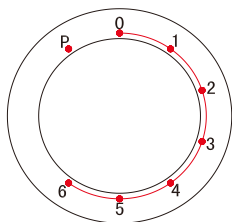
## Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

1.	Écrou de serrage	2.	Disque de hachage fin
3.	Disque de hachage moyen	4.	Disque de hachage grossier
5.	Lame	6.	Coupleur en silicone
7.	Vis sans fin	8.	Corps du hachoir à viande
9.	Plateau à viande	10.	Poussoir
11.	Couvercle de protection	12.	Prise pour accessoires
13.	Bras pivotant	14.	Couvercle de protection du blender
15.	Coupleur supérieur	16.	Micro-interrupteur de sécurité
17.	Bouton de déverrouillage	18.	Bouton de réglage de la vitesse
19.	Boîtier du moteur	20.	Tampon de pied
21.	Broche du moteur	22.	Couvercle
23.	Couvercle du bol	24.	Fouet
25.	Batteur plat	26.	Crochet à pétrir
27.	Bol de mélange	28.	Spatule
29.	Couvercle intermédiaire	30.	Couvercle du blender
31.	Bocal	32.	Lame de coupe
33.	Base de la tasse		

## Précautions importantes de sécurité:

- ⌘ Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:
- ⌘ Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon ou la prise de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ⌘ Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
- ⌘ Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lors du changement d'accessoire et avant le nettoyage.

## Réglage de la vitesse du panneau de contrôle:



0 ----- Arrêt






Réglage 1-6 ----- Vitesse de fonctionnement

Réglage 1 ----- Vitesse minimale — lente

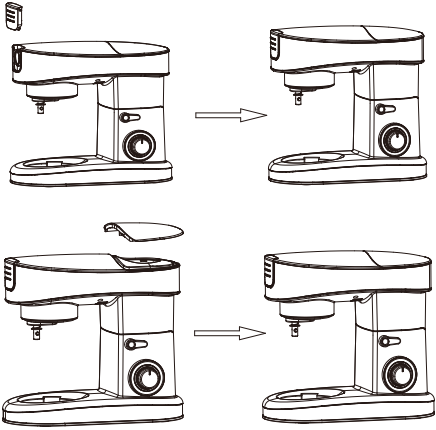
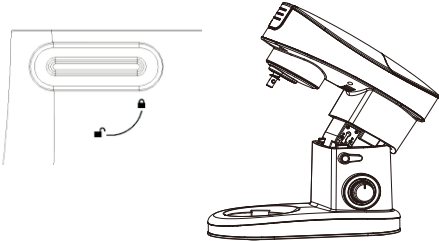
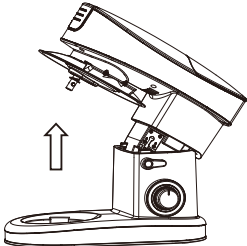
Réglage 6 ----- Vitesse maximale — rapide

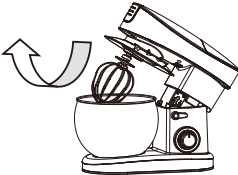
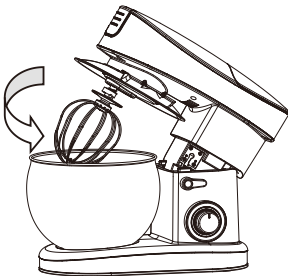
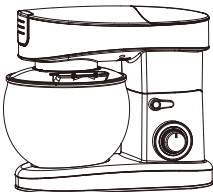
Réglage P ----- Vitesse la plus élevée — broyage de glace

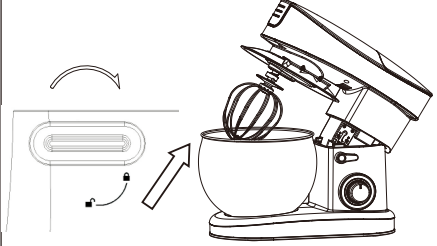
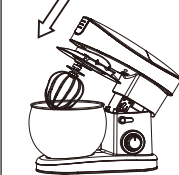
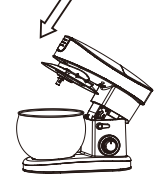
## Réglage de la vitesse

Accessoires	Image	Réglage devitesse	Temps	Capacité
Crochet à pétrir		1-2	30 sec à vitesse 1 et 5 min à vitesse 2	1200 g de farine et 720 ml d'eau
Batteur plat		2-4	7min	
Batteur à œufs		6	7min	16 blancs d'œufs ou 600 ml de crème
Hachoir à viande		5-6	7min	
Blender		5-6,P	1min	Max 1,5 L

## Comment utiliser le crochet à pétrir, le batteur plat, le fouet:

<p>1.</p> 	<p>1. Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est stable.</p> <p>2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est fixé à la prise pour accessoires (12).</p> <p>3. Placez le couvercle de protection du blender (14) dans le bras pivotant (13). (voir l'illustration)</p>
<p>2.</p> 	<p>Tournez le bouton de déverrouillage du bras (17) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, levez le bras pivotant (13) à la main pour qu'il se verrouille en place avec un clic. Le bras pivotant s'incline vers le haut.</p>
<p>3.</p> 	<p>Fixez le couvercle du bol (23) sur le bras pivotant (13) et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il se verrouille en place en toute sécurité.</p>

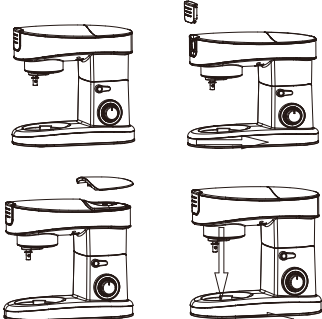
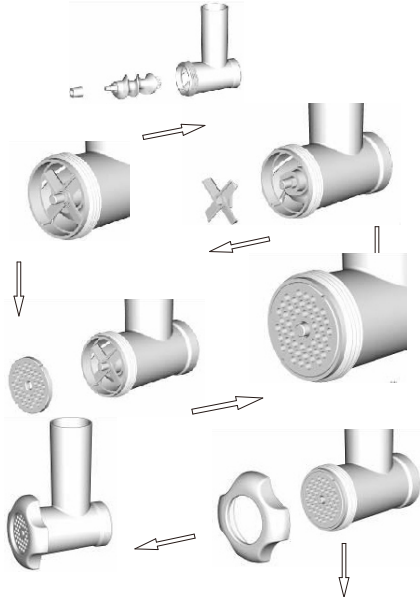
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez les aliments dans le bol de mélange (27).</li> <li>2. Fixez le bol de mélange dans le renforcement du boîtier du moteur (19).</li> <li>3. Tournez légèrement le bol de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il se verrouille en place.</li> </ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fixez l'accessoire requis (25 avec 24, 23 ou 26) sur la broche du moteur (21) sous le bras pivotant (13).</li> <li>2. A. Le crochet à pétrir (26) est utilisé pour les pâtes lourdes, la viande hachée ou d'autres tâches de pétrissage exigeantes. B. Le batteur plat (25) est utilisé pour mélanger des types de pâtes plus légères. C. Le fouet (24) est utilisé pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abaissez le bras pivotant pour qu'il se verrouille en place avec un clic. Le couvercle (23) doit s'ajuster étroitement au bol de mélange (27), sinon il est mal fixé. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.</li> <li>2. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des six boutons de vitesse. Le bouton de vitesse 1 est le plus lent et le bouton de vitesse 6 est le plus rapide. Les vitesses recommandées, le temps et la capacité sont indiqués dans le tableau ci-dessus.</li> <li>3. Si vous devez racler l'intérieur du bol de mélange, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez la spatule, jamais vos doigts.</li> </ol>

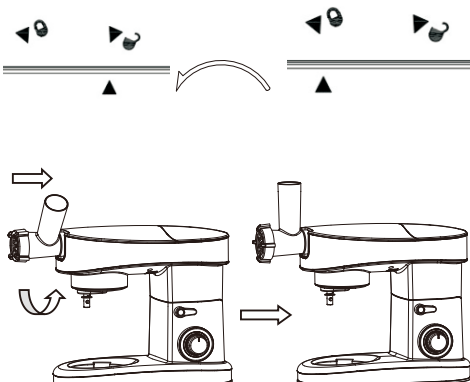
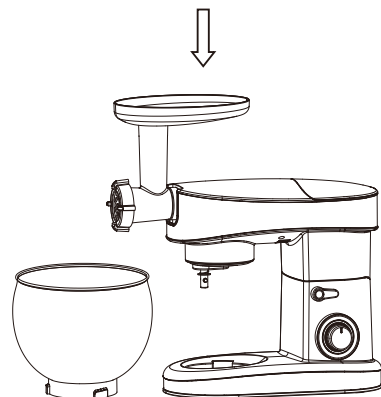
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton OFF lorsque vous avez terminé le mélange. Éteignez l'appareil à l'interrupteur et débranchez-le avant de changer les accessoires, de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.</li> <li>2. Tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant (17) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, levez le bras pivotant à la main pour qu'il se verrouille en place avec un clic. Le bras pivotant (13) s'incline vers le haut.</li> </ol>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="89 598 268 861"> <p>8.8.1</p>  </div> <div data-bbox="313 598 470 861"> <p>8.2</p>  </div> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</li> <li>2. Retirez le bol de mélange avec les aliments préparés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</li> </ol>

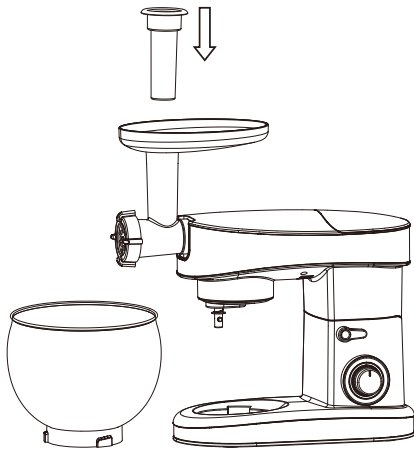
## IMPORTANT!

La température de l'eau ajoutée à la pâte doit être de 40+/-5 °C lors de la préparation de la pâte.

## Hachoir à viande

<p>1. ↑</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est stable.</li> <li>2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est fixé à la prise pour accessoires (12).</li> <li>3. Placez le couvercle de protection du blender (14) dans le bras pivotant (13). (voir l'illustration)</li> </ol>
<p>2. 2.1</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insérez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8).</li> <li>2. Fixez le coupleur en silicone (6) sur la connexion de la vis sans fin (voir l'illustration).</li> <li>3. Fixez la lame (5) sur la connexion de la vis sans fin (voir l'illustration). Les bords tranchants de la lame doivent être dirigés vers le disque de hachage.</li> <li>4. Fixez un des trois disques de hachage (2,3,4) sur la lame (voir l'illustration). Tournez le disque de hachage pour que deux encoches soient alignées avec les broches sur le corps du hachoir à viande. Sélectionnez le disque de hachage pour la consistance souhaitée : fin, moyen ou grossier.</li> <li>5. Fixez l'écrou de serrage (1) sur le disque de hachage sur le corps du hachoir à viande (voir l'illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou de serrage doit maintenir fermement le disque de hachage en place, mais ne serrez pas trop fort.</li> </ol>

<p>3.</p> 	<p>Installez le corps du hachoir à viande (8) dans la prise pour accessoires (12) de manière à ce que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez-le en position verticale, de manière à ce que la flèche soit alignée avec la flèche.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fixez le plateau à viande (9) sur le corps du hachoir à viande (8) de sorte que la partie large soit positionnée au-dessus du boîtier du moteur de l'appareil.</li> <li>2. Placez le bol de mélange (27) ou un récipient similaire sous l'ouverture du corps du hachoir à viande.</li> <li>3. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.</li> </ol>
<p>5.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale et allumez-le.</li> <li>2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale et allumez-le. Pivotez le bouton de réglage de la vitesse à la vitesse 1 (ou à tout autre réglage de vitesse), le voyant sur le panneau de contrôle s'allumera.</li> <li>2. Coupez votre viande en morceaux plus petits, de manière à ce qu'ils rentrent dans le tube d'alimentation. Coupez en dés ou en bandes</li> </ol>



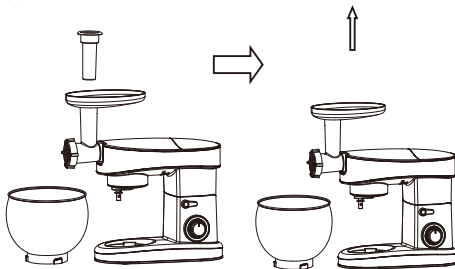
d'environ 2,5 cm de largeur.

2. Placez les morceaux sur le plateau (9).

3. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des quatre boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

5. Les morceaux de viande descendent le tube d'alimentation. Poussez doucement avec le poussoir (10). Ne poussez pas trop fort, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.

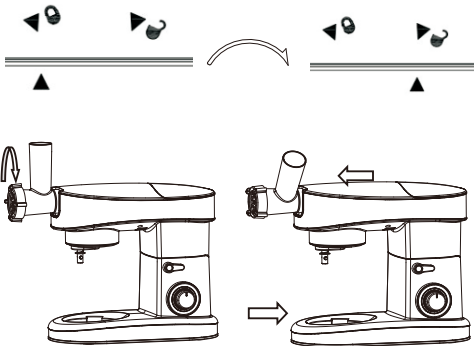
6.



1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton OFF lorsque vous avez terminé de hacher la viande. Éteignez l'appareil à l'interrupteur et débranchez-le avant de changer les accessoires, de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

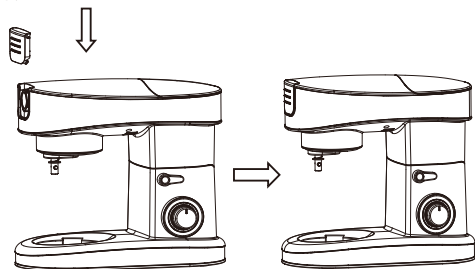
2. Retirez le poussoir et le plateau à viande.

7.



Pour détacher le hachoir à viande, tournez le corps de sorte que la flèche soit alignée avec le cercle, puis retirez-le.

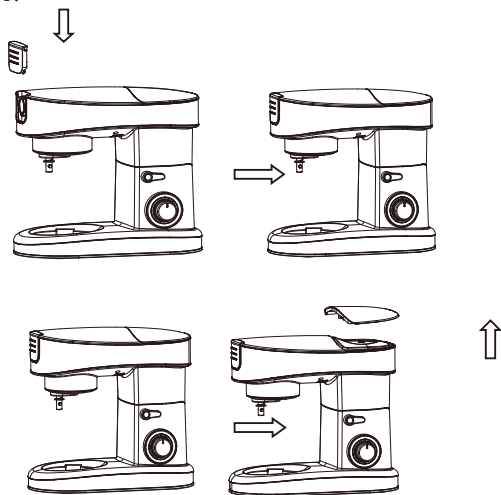
8.



Remettez le couvercle de protection sur la prise pour accessoires.

## Blender


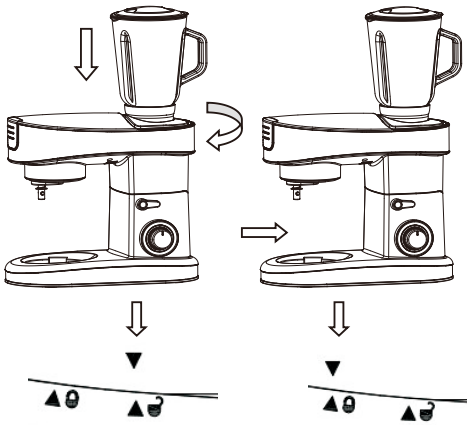
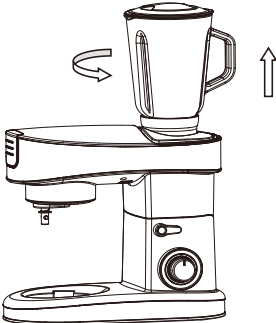
1.

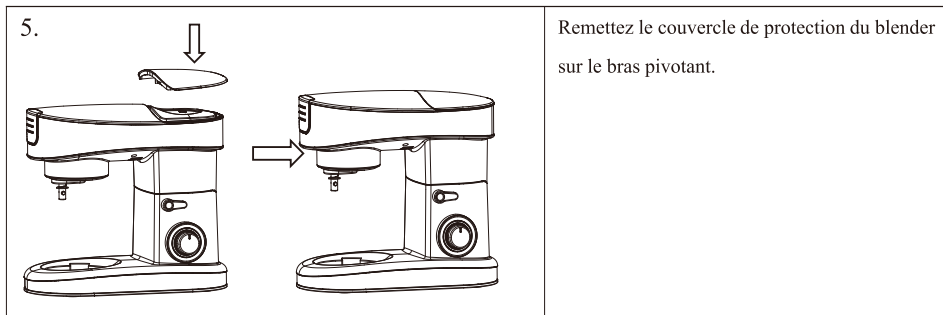


1. Placez la section moteur sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est stable.

2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est fixé à la prise pour accessoires (12).

3. Retirez le couvercle de protection du blender (14) du bras pivotant (voir illustration).

<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez les aliments que vous souhaitez traiter dans le bocal (31).</li> <li>2. Mettez le couvercle du blender (30) sur le bocal de sorte que les broches sur le couvercle soient alignées avec les dépressions sur le bord supérieur du bocal. Appuyez sur le bouton (31) en même temps que vous placez le couvercle du blender sur le bocal.</li> <li>3. Placez le couvercle intermédiaire (29) dans le trou du couvercle du blender.</li> </ol>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez l'ensemble du bocal dans le boîtier du moteur de sorte que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la flèche soit alignée avec l'autre flèche.</li> <li>2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale et allumez-le. Le voyant "OFF" sur le panneau de contrôle s'allumera.</li> <li>3. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des quatre boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton OFF après utilisation. Éteignez l'appareil à l'interrupteur et débranchez-le avant de changer les accessoires, de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.</li> <li>2. Pour détacher l'ensemble du bocal, tournez le bocal de sorte que la flèche soit alignée avec le cercle, puis retirez-le.</li> <li>3. Appuyez sur le bouton en même temps que vous retirez le couvercle du blender. Vous pouvez sortir les aliments traités.</li> </ol>



## Instructions de sécurité :

1. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la purée d'ingrédients solides, placez de petites portions dans le bocal une par une au lieu de placer une grande quantité en une seule fois.
2. Si vous traitez des ingrédients solides, coupez-les d'abord en petits morceaux (2-3 cm).
3. Lors du mélange d'ingrédients solides, commencez d'abord avec une petite quantité de liquide. Ajoutez progressivement de plus en plus de liquide par l'ouverture du couvercle.
4. Placez toujours votre main sur le dessus du blender lorsque vous utilisez l'appareil.
5. Remarque : Faites fonctionner le moteur pendant un maximum de 1 minute pour éviter la surchauffe ou les dommages consécutifs.

## Nettoyage

Lors du nettoyage de l'appareil, vous devez prêter attention aux points suivants :

- Débranchez l'appareil de la prise principale et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas la section moteur de l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine d'acier ou de tout autre type de solvants puissants ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément. Le corps du hachoir à viande et les autres pièces peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse.

**AC 120V 60HZ 400W**