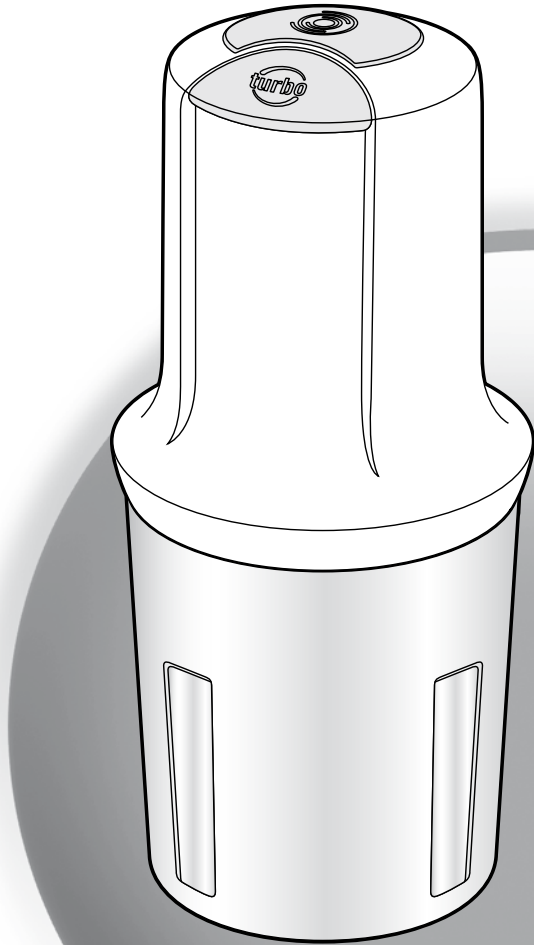


EN	p. 2
ZH	p. 3
VI	p. 4
MS	p. 5
TH	p. 6
KO	p. 7



EN

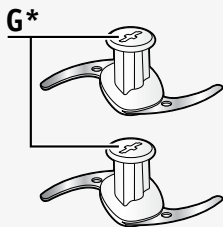
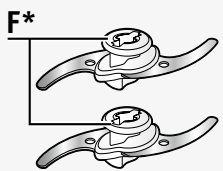
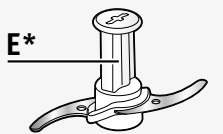
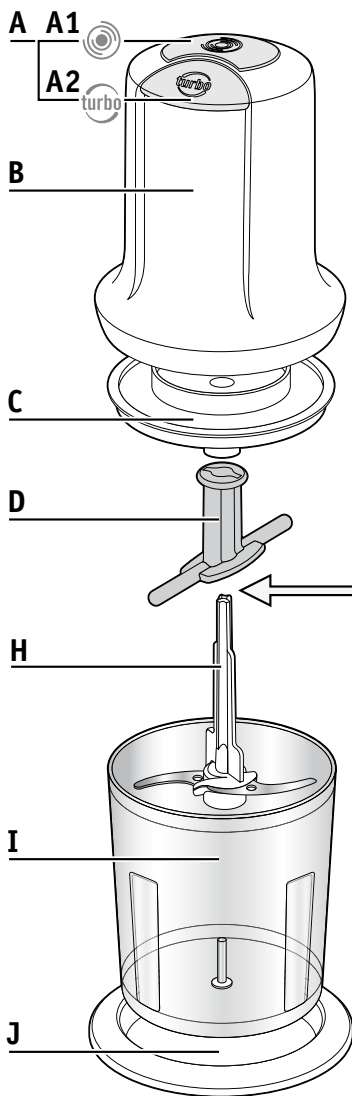
ZH

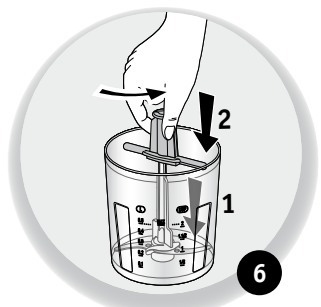
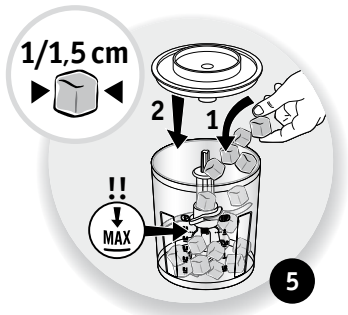
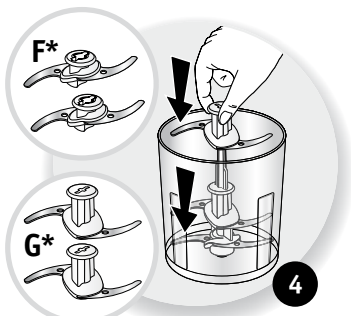
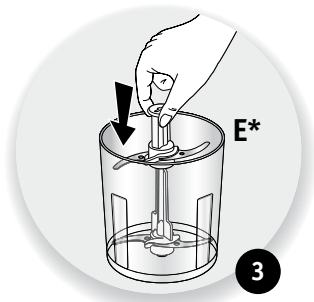
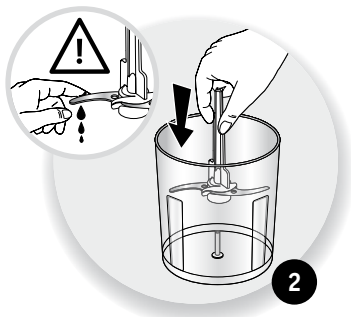
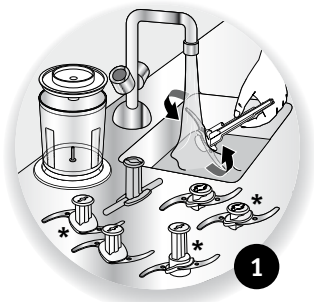
VI

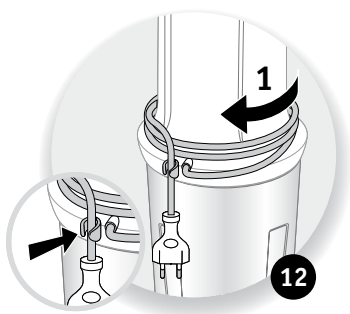
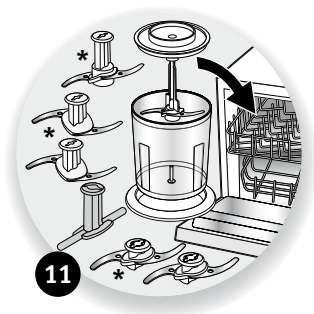
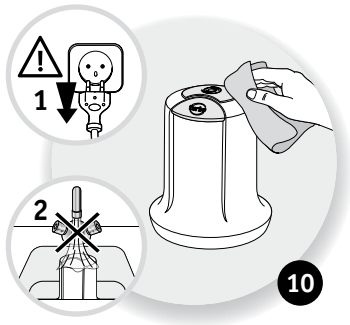
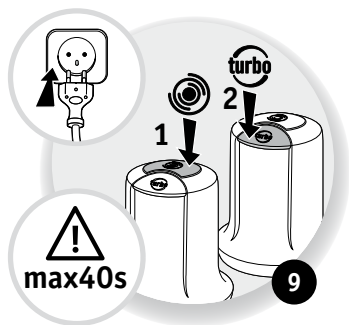
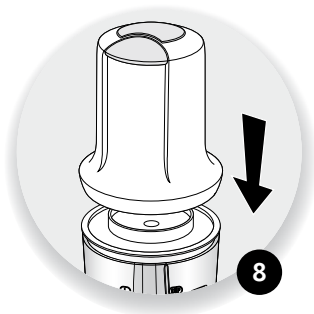
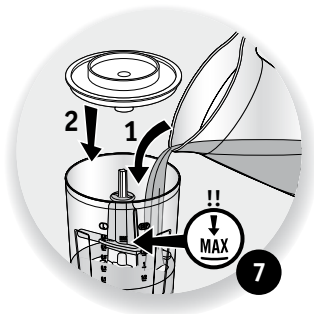
MS

TH

KO









	30g	40g	10s	
	30g	40g		
	200g	200g		
	150g	150g	5s	
	20g	40g	15s	
	100g	100g	15s	
	100g	100g	15s	
	3	3	10s	
	200g	200g	10s	
	200g	200g	8s	
	0,5L	0,8L	40s	
	130g	130g	10s	
	300g	300g	15s	

**Caution : a safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.**

**Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.**

## DESCRIPTION

**A** - On/Off buttons:

**A1** - Slow speed

**A2** - Turbo

**B** - Motor unit

**C** - Watertight seal

**D\*** - Milk-shake accessory **(depending on model)**

**E\*, F\* & G\*** - Upper chopping blade **(depending on model)**

**H** - Lower chopping blade

**I\*** - 0.5 l or 0.8 l bowl **(depending on model)**

**J\*** - Non-slip pad or lid **(depending on model)**

\* Appliances equipped with E, F or G blades have an electronic protection system. If the appliance overheats, it switches off automatically. In this case, leave it to cool down, then re-start it by pressing the A1 or A2 button.

## BEFORE INITIAL USE (SEE. FIG. 1)

## CONDITIONS OF USE (SEE. FIG. 2 À 9)

Handle the blades with care as the blades are extremely sharp.

Do not run the appliance empty.

Semi-liquid mixtures: do not fill above the max. level of the bowl

Hints to obtain best results:

Work in pulses. If pieces of food remain stuck to the sides of the jug (ham, onions, etc.), use the spatula to release them and distribute them around the jug before running 2 or 3 additional pulses.

## RECIPES

**With triple blade (depending on model)**

**Apricot marmalade with honey**

300 g of soft apricots (the recipe cannot be made with dried apricots)

70 g liquid honey

Place the apricots in the bowl. Pour the honey over the apricots and mix for 6 seconds maximum.

## CLEANING THE APPLIANCE (SEE. FIG. 10 & 11)

## STORAGE (SEE. FIG. 12)

注意: 隨機附有安全指引小冊子LS-123456。  
於首次使用此產品前, 請先留心閱讀本小冊子,  
並小心保存

### 描述

**A** - 開/關按鈕:

**A1** - 慢速

**A2** - 渦輪

**B** - 摩打

**C** - 防水密封

**D\*** - 奶昔配件 (視乎型號)

**E\*, F\* & G\*** - 上部刀片 (視乎型號)

**H** - 底部刀片

**I\*** - 0.5 升 or 0.8 升 碗 (視乎型號)

**J\*** - 防滑墊或蓋 (視乎型號)

\* 具備刀片E、F或G之型號備有電子保護系統。如遇過熱, 攪拌機將自動停機。  
此情況下, 讓攪拌機冷卻數分鐘, 然後按下A1或A2鈕以重新啟動。

### 使用前 (參照 圖 1)

### 使用條件 (參照 圖 2 - 9)

刀片非常鋒利, 使用刀片時請注意安全。

不要運行空的攪拌機。

半液體混合物: 食材切勿高於碗的最高水位線

最佳使用方法:

有節奏地使用。如果食物碎片 (火腿、洋蔥等) 粘在攪拌杯兩側, 可用刮刀撥出後平均分佈在攪拌杯, 然後再震動2至3次。

### 菜譜

利用三重刀片 (視乎型號)

蜂蜜水蜜桃果醬

300克水蜜桃 (不能使用乾水蜜桃)

70克蜂蜜

將水蜜桃放進碗內。倒入蜂蜜, 與水蜜桃混合  
最多6秒。

### 清洗攪拌機 (參照 圖 10 & 11)

### 存放 (參照 圖 12)



**Chú ý : tập sách hướng dẫn an toàn LS-123456 được cung cấp kèm với sản phẩm.**

**Trước khi sử dụng máy này lần đầu tiên, hãy đọc thật kỹ quyển hướng dẫn này và tuân thủ nghiêm ngặt theo các hướng dẫn trong đó.**

## MÔ TẢ

**A** - Nút mờ/tắt:

**A1** - Tốc độ chậm

**A2** - Tốc độ cực nhanh

**B** - Bộ phận máy

**C** - Không ngắt nước

**D\*** - linh kiện để làm kem sữa  
(tùy thuộc loại máy)

**E\*, F\* & G\*** - Lưỡi dao thớt trên  
(tùy thuộc loại máy)

**H** - Lưỡi dao thớt dưới

**I\*** - chậu 0.5 lít hoặc 0.8 lít  
(tùy thuộc loại máy)

**J\*** - Nắp hoặc tấm đệm chống trượt  
(tùy thuộc loại máy)

\* Thiết bị có các dao E, F hoặc G được trang bị một hệ thống bảo vệ điện tử. Trong trường hợp quá nóng, thiết bị sẽ tự động dừng lại. Trong trường hợp này, hãy để thiết bị nguội trong một vài phút và sau đó khởi động lại bằng cách nhấn các nút A1 hoặc A2.

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN (XEM ẢNH 1)

### ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG (XEM ẢNH TỪ 2 ĐẾN 9)

Cầm lưỡi dao cẩn thận vì nó rất bén.

Không cho máy chạy trống không.

Hỗn hợp bán lỏng: Không vượt quá mức tối đa của chậu

Mẹo vật để đạt kết quả tốt nhất:

Cho máy chạy ngắt quãng Nếu thức ăn bị dính vào thành của bình (đùi thịt muối, hành, v.v.), dùng cái muỗng dẹp để quét sạch và phân chúng đều quanh bình trước khi cho chạy lại 2 hoặc 3 lần với tốc độ ngắt quãng.

### CÔNG THỨC NẤU ĂN

**Với lưỡi dao 3 cánh (tùy thuộc loại máy)**

**Mức trái đào với mật ong**

300 g trái đào loại mềm (không thể dùng trái đào khô cho công thức gia chánh này)

70 g mật ong lỏng

Cho các trái đào vào bình. Chế mật ong lên trên các trái đào và cho máy chạy trộn đều tối đa 6 giây đồng hồ.

### LÀM SẠCH MÁY (XEM. ẢNH 10 & 11)

### CẤT GIỮ (XEM ẢNH 12)

**Awas: Buku petunjuk keselamatan LS-123456 adalah dibekalkan bersama dengan perkakas ini. Sebelum menggunakan perkakas anda untuk kali pertama, baca buku ini dengan teliti dan simpan di tempat yang selamat.**

### PENERANGAN

**A** - Butang Hidup/Mati

**A1** - Kelajuan perlahan

**A2** - Turbo

**B** - Unit motor

**C** - Penutup kedap air

**D\*** - Aksesori kocak-susu  
(bergantung pada model)

**E\*, F\* & G\*** - Pisau pemotong atas  
(bergantung pada model)

**H** - Pisau pemotong bawah

**I\*** - mangkuk 0.5 l atau 0.8 l  
(bergantung pada model)

**J\*** - Penutup atau pelapik tidak licin  
(bergantung pada model)

\* Perkakas-perkakas yang dilengkapi dengan pisau E, F atau G dilengkapi dengan satu sistem perlindungan elektronik. Sekiranya pemanasan melampau berlaku, perkakas dihentikan secara automatik. Dalam kes ini, biarkannya sejuk selama beberapa minit, kemudian mulakan semula dengan menekan butang A1 atau A2.

### SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA (LIHAT. RAJAH 1)

### PERATURAN PENGGUNAAN (LIHAT RAJAH 2 À 9)

Kendalikan mata pisau logam dengan berhati-hati kerana mata pisau adalah sangat tajam.

Jangan kendalikan peralatan semasa kosong.

Campuran separa cecair: jangan isi melebihi tahap maksimum mangkuk.

Cadangan untuk mendapatkan hasil yang baik:

Bekerja secara henti-henti. Jika potongan makanan tetap melekat pada sisi jag (ham, bawang, dll), gunakan spatula untuk mengalihkannya dan sebarkannya ke sekitar jag sebelum menjalankan 2 atau 3 pusingan tambahan.

### RESIPI

**Dengan tiga mata pisau (bergantung pada model)**

**Jeruk aprikot dengan madu**

300 g aprikot lembut (resipi tidak boleh dibuat menggunakan aprikot kering)

70 g madu cair

Letakkan aprikot di dalam mangkuk. Tuangkan madu ke atas aprikot dan gaulkan selama 6 saat maksimum.

### MEMBERSIHKAN PERALATAN (LIHAT. RAJAH 10 & 11)

### SIMPANAN (LIHAT. RAJAH. 12)

# คำเตือน: มีคู่มือการใช้งานเพื่อความปลอดภัย LS-123456 ให้มาพร้อมกับการใช้ไฟฟ้า ก่อนใช้ครั้งแรก อ่านคู่มือนี้ โดยละเอียดแล้วเก็บไว้ให้

## คำอธิบาย

**A** - ปุ่มเปิด/ปิด:

**A1** - ความเร็วแบบช้า

**A2** - ความเร็วแบบเทอร์โบ

**B** - ชุดมอเตอร์

**C** - ผ่ากินน้ำ

**D\*** - อุปกรณ์เสริมสำหรับการทำมิลค์เชค (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**E\*, F\* & G\*** - โปรมิตด้านบน  
(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**H** - โปรมิตด้านล่าง

**I\*** - โปรมิตขนาด 0.5 ลิตร หรือ 0.8 ลิตร  
(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**J\*** - แผ่นรองหรือฝาปิดด้านล่าง  
(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

\* เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประกอบด้วยโปรมิต E, F หรือ G มีระบบป้องกันอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อเครื่องร้อนเกินไป เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ ในกรณีเช่นนี้ ที่จิวให้เย็นประมาณสองสามนาที แล้วเปิดเครื่องอีกครั้งโดยคลิกปุ่ม A1 หรือ A2

## ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก (ดูรูป 1)

## เงื่อนไขในการใช้งาน (ดูรูป 2 ถึง 9)

หุ้บจับโปรมิตด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากโปรมิตคมมาก

ห้ามเปิดเครื่องในขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่

ส่วนผสมที่เป็นกิ่งของเหลว: อย่าเติมจนเลยขีดจำกัดสูงสุดของโถ

เคล็ดลิบเพื่อให้อุ่นได้ผลดีที่สุดที่ที่สุด:

ใช้ความเร็วแบบพัลส์ หากมีชิ้นส่วนของอาหารติดค้างอยู่ด้านบนข้างโถ (แอม หอมใหญ่ ฯลฯ) ให้ใช้ไม้พายเขี่ยออกและกระจายให้ทั่วโถก่อนที่จะใช้ความเร็วแบบพัลส์อีกครั้ง 2 หรือ 3 ครั้ง

## สูตรอาหาร

มาพร้อมโปรมิตแบบสามโปรมิต (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

แยมแอปเปิ้ลคอตผสมน้ำผึ้ง

แอปเปิ้ลคอตสด 300 กรัม (สูตรอาหารนี้จะไม่ใช้กับแอปเปิ้ลคอตแห้ง)

น้ำผึ้ง 70 กรัม

ใส่ส่วนผสมลงในโถ เทน้ำผึ้งให้ท่วมแอปเปิ้ลคอต แล้วปั่นเป็นเวลา

นานสูงสุดไม่เกิน 6 วินาที

## การทำความสะอาด (ดูรูป 10 และ 11)

## การจกเก็บ (ดูรูป 12)

**주의 : 주의사항 가이드 LS-123456은 기기와 함께 제공됩니다.**  
**기기를 처음 사용하기 전, 이 책자를 주의깊게 읽고 잘 보관하십시오**

### 설명

**A** - On/Off 버튼:

**A1** - 저속

**A2** - 터보

**B** - 모터부

**C** - 방수 슝

**D\*** - 밀크 셰이크 액세서리  
 (모델에 따라 다름)

**E\*, F\* & G\*** - 상단 초퍼 날  
 (모델에 따라 다름)

**H** - 하단 초퍼 날

**I\*** - 0.5 리터 또는 0.8 리터 보울  
 (모델에 따라 다름)

**J\*** - 미끄럼 방지 패드 또는 뚜껑  
 (모델에 따라 다름)

\* 칼날 E, F 또는 G가 장착된 기기는 전자식 보호 시스템이 있습니다. 기기가 과열되면 자동으로 멈춥니다.  
 이런 경우에는 기기가 식도록 수 분간 그대로 둔 다음 A1 또는 A2 버튼을 눌러 다시 작동합니다.

### 최초 사용 전 (그림 1 참조)

### 사용 조건 (그림 2~9 참조)

금속 칼날은 매우 날카로우므로 주의해서 취급해 주십시오.

제품이 비어 있을 때 작동시키지 마십시오.

반액체 혼합물: 보울의 최대 표시(max)를 초과하여 채우지 마십시오.

최상의 결과를 위한 사용방법:

잠깐씩 작동하세요. 음식물(햄, 양파 등)이 용기의 측면에 붙은 경우 주걱을 이용하여 떼 후 용기에 고르게 놓이게 한 다음 2~3회 추가로 잠깐씩 작동하세요.

### 레시피

3중날 이용(모델에 따라 다름)

꿀을 곁들인 살구 마멀레이드

부드러운 살구 300 g (말린 살구로는 불가능)

액상 꿀 70g

보울에 살구를 넣습니다. 살구에 꿀을 붓고 최대 6초간 쉬습니다.

### 제품 세척 (그림10과 11 참조)

### 보관 (그림 12 참조)