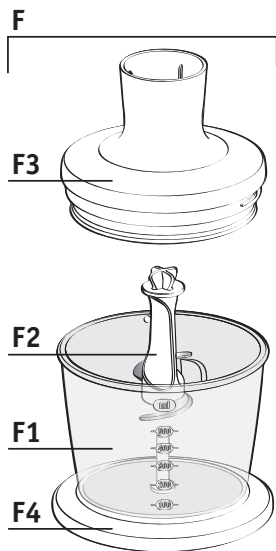
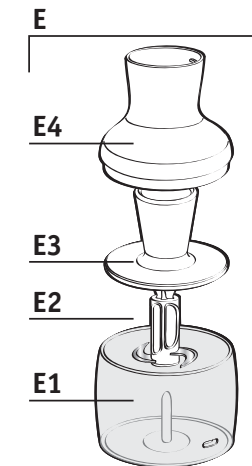
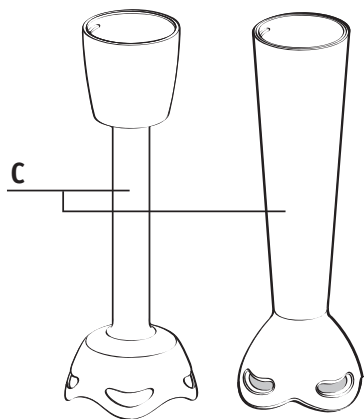
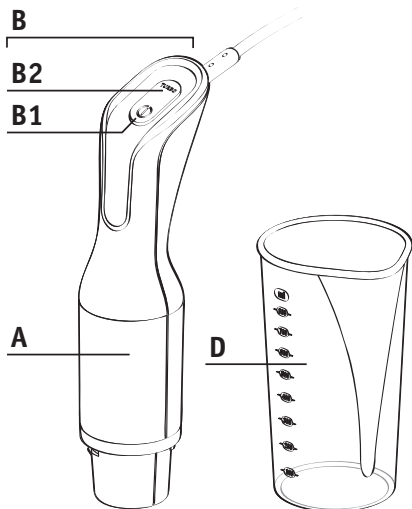
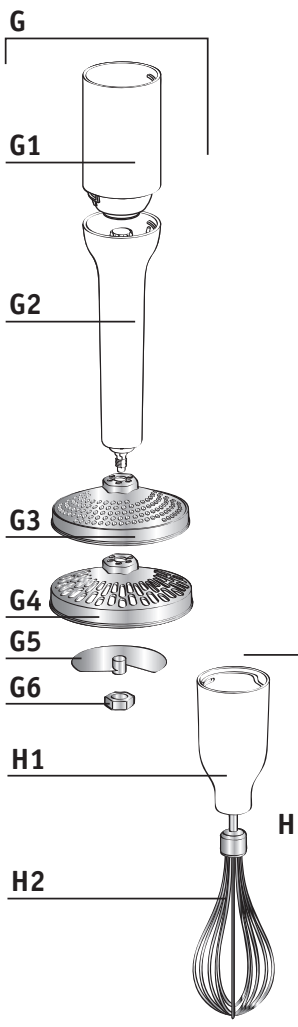
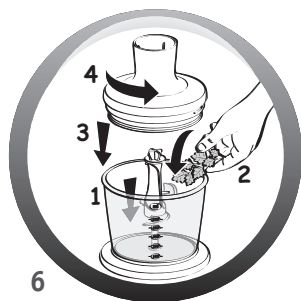
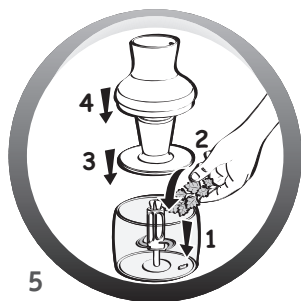
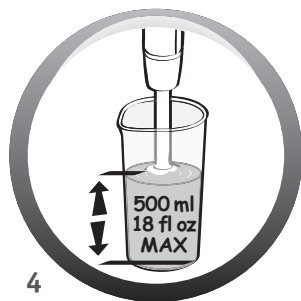
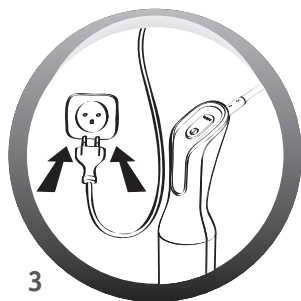
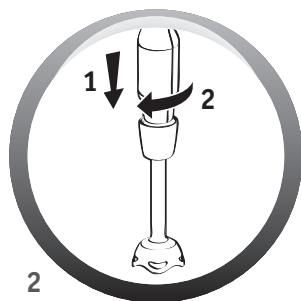
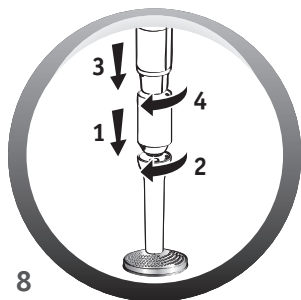
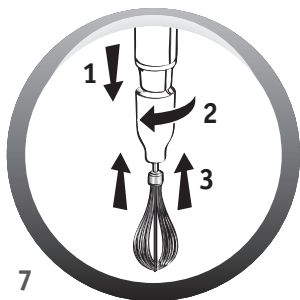


EN
ZH
TH
VI
MS
KO
ID









CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION (FIG. 1)

A Motor unit

B Speed start buttons

- B1 Speed 1
- B2 TURBO speed

C Mixer foot (plastic or metal depending on model)

D 0.8L jug

E Mini chopper 150mL (depending on model)

- E1 Bowl
- E2 Blades
- E3 Inner cover
- E4 Lid

F Mini chopper 500mL (depending on model)

- F1 Bowl
- F2 Blades
- F3 Cover
- F4 Non-slip base

G Potato and Vegetable purée foot (depending on model)

- G1 Reducer
- G2 Potato and Vegetable purée foot
- G3 Small hole lid (smooth vegetable purée)
- G4 Large hole lid (mashed potato)
- G5 Scraper
- G6 Nut

H Multi-wire whisk (depending on model)

- H1 Reducer
- H2 Whisk

USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.
- Do not operate the mixing foot (C) for more than 20 seconds.
- **Mixer foot: FIG 2 - 4**
 - Screw the blender foot (C) onto the motor unit (A), and ensure that the

foot is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 2 & 3.**

- Insert the blender foot **(C)** halfway down into the container **FIG 4** and press the speed start button (B1 or B2). The preparation must at least cover the hand blender head to ensure efficient operation of the appliance.

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

EN

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the blender shaft around in the preparation. Instead insert the shaft in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).
- **Mini chopper 150mL (depending on model): FIG E & 5**
 - Fit the blades **(E2)** onto the drive pin of the bowl **(E1)**.
 - Place the ingredients in the bowl **(E1)** then fit the inner cover **(E3)** then the lid **(E4)**.
 - Fit the motor unit **(A)** onto the lid **(E4)**.
 - Plug in the motor unit **(A)** and press the speed start button **(B1 or B2)** and process food.
 - Remove the motor unit **(A)** then the lid **(E4)** then the inner cover **(E3)**.
 - Remove the blades **(E2)**, holding it by its plastic part.
 - After use, remove the ingredients.
 - **Do not operate this accessory when empty or for more than 10 seconds.**
- **Mini chopper 500mL (depending on model): FIG F & 6**
 - Place the bowl on the non-slip base **(F4)**.
 - Fit the blades **(F2)** onto the drive pin of the bowl **(F1)**.
 - Place the ingredients in the bowl **(F1)** then fit the cover **(F3)**.
 - Fit the motor unit **(A)** onto the cover **(F3)**.
 - Plug in the motor unit **(A)** and press the speed start button **(B1 or B2)**.

- Remove the motor unit **(A)** then the cover **(F3)**.
 - Remove the blades **(F2)** holding it by its plastic part.
 - After use, remove the ingredients.
 - **Do not operate this accessory when empty.**
- **Multi-wire whisk (depending on model): Fig H & 7**
 - Fit the multi-wire whisk **(H2)** onto the reducer **(H1)**.
 - Fit the reducer **(H1)** onto the motor unit **(A)**.
 - Turn until it is locked in place.
 - After use, unscrew the reducer **(H1)** and remove the whisk **(H2)**.
 - Do not operate the multi-wire whisk for more than 3 minutes.
 - **Potato and vegetable purée foot (depending on the model): Fig. G & 8**
 - Place the small hole or large hole lid **(G3 or G4)** and the scraper **(G5)** on the potato purée foot **(G2)** and fasten using the nut **(G6)** whilst holding the scraper firmly.
 - Place the reducer **(G1)** on the potato purée foot **(G2)** and attach the whole of it to the motor unit **(A)**.

CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (E4, F3, G3, H1, J1)**, they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit **(A)** in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Mixer foot FIG 4:

• Carrot soup with cumin:

Ingredients:

- 200 g carrots, cut into cubes of 15 mm x 15 mm
- 300 ml of water
- 1 teaspoon of cumin
- Salt and pepper

Put the carrot pieces in the glass jar and add the water. Mix in max speed for 20 seconds. Turn off the appliance. Pour the mixture into a saucepan, add the cumin and cook for about 30 min. You can add water during cooking for a thinner soup. Add salt and pepper according to your taste.

Mini chopper 150mL (depending on model) FIG E:

• With this accessory, you can mince or chop:

Garlic, Fresh herbs, Onions.

70g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 3 seconds. TURBO speed.

Multi-wire whisk (depending on model) Fig. H:

Whisked egg whites.

4 egg whites in 3 minutes. TURBO speed.

Mini chopper 500mL (depending on model) FIG F:

• With this accessory, you can mince or chop:

Garlic, Fresh herbs, Onions.

200g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 10 seconds. TURBO speed.

Potato and Vegetable purée foot (depending on model) Fig. G:

- The Small Hole lid attachment (**G3**) allows you to make lovely smooth vegetable purées.
- The Large Hole lid attachment (**G4**) allows you to make mashed potato and coarser vegetable purées.
- Use this attachment for a maximum time of: 1 minute at turbo speed.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- Check:

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with a device to protect against overheating.

If your appliance overheats, it will switch itself off. In this case, leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

Your appliance will still not work?

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml:

With this accessory, you can mince 70g beef in 3 seconds.

Mini chopper 500 ml:

With this accessory, you can mince 200g beef in 10 seconds.

Potato Purée Foot, for making your vegetable purées.

Mayonnaise foot allows you to whip up all types of sauces (mayonnaise, tartar, aioli, salad dressings, yoghurt-based sauces, etc.)

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DD85XXXX or HB85XXXX.

警告：安全說明為設備的一部份。使用新設備前，請細心閱讀。請妥善保存，以便日後作參考之用。

說明 (圖 1)

ZH

A 馬達裝置

B 快速啟動按鈕

B1 1 速

B2 超快速

C 攪拌器攪拌座 (塑膠製或金屬製視機型而定)

D 0.8L 攪拌杯

E 150mL 迷你碎肉器 (視機型而定)

E1 調理碗

E2 刀片

E3 內蓋

E4 蓋子

F 500mL 迷你碎肉器 (視機型而定)

F1 調理碗

F2 刀片

F3 蓋子

F4 防滑底座

G 馬鈴薯泥和蔬菜泥攪拌座 (視機型而定)

G1 減速機

G2 馬鈴薯泥和蔬菜泥攪拌座

G3 小孔蓋 (攪勻蔬菜泥)

G4 大孔蓋 (攪碎馬鈴薯)

G5 刮刀

G6 螺帽

H 鋼絲攪拌器 (視機型而定)

H1 減速機

H2 攪拌器

使用本設備

- 第一使用本設備之前，請用溫水和洗潔精清潔配件。請將它們仔細沖洗並晾乾。
- 確保您的工作台穩定和乾燥。
- 將食材放置在高度足以防止被噴濺的容器內。
- 請勿將攪拌杯 (D) 裝入超過 500 ml (18 英液盎司) 以防止噴濺。
- 請勿操作攪拌座 (C) 超過 20 秒。

● **攪拌座 (圖 2 - 4):**

- 將攪拌機攪拌座 (C) 旋轉固定在馬達裝置 (A) 上，在插入本設備的電源插頭前確保已完全旋轉固定該攪拌座 (圖 2 和圖 3)。
- 將攪拌機攪拌座 (C) 往下插入一半到容器內 (參閱圖 4)，然後按快速啟動按鈕 (B1 或 B2)。調理食材必至少覆蓋住手握攪拌器的前端，確保本設備的運作有效率。

重要事項：請勿在清空時使用本設備。

- 在混合熱食材之前，請從熱源上取下容器。為得到最佳結果，不需要讓攪拌機軸在食材中轉動。將機軸插入容器的中央，攪拌機前端浸入一半到食物中。
- 關於多纖維食材 (例如韭菜、芹菜等)，請在調理期間定期清潔機軸，確保依照拆開和清潔本設備的指示。
- 調製水果食材時，將水果切片並事先取出果心與所有果核。
- 請勿使用本設備調製硬食材 (糖、巧克力、咖啡豆、冰塊)。

● **150mL 迷你碎肉器 (視機型而定) (圖 E 和圖 5):**

- 將刀片 (E2) 裝在調理碗 (E1) 的傳動銷上。
- 將食材放入調理碗 (E1) 中，然後依序裝上內蓋 (E3) 和蓋子 (E4)。
- 將馬達裝置 (A) 裝在蓋子 (E4) 上。
- 插入馬達裝置 (A) 的電源插頭，然後按快速啟動按鈕 (B1 或 B2) 並處理食物。
- 取下馬達裝置 (A)，然後依序取下蓋子 (E4) 和內蓋 (E3)。
- 取下刀片 (E2)，握住其塑膠部位。
- 使用後，取出食材。
- 請勿在清空時使用此配件或使用超過 10 秒。

● **500mL 迷你碎肉器 (視機型而定) (圖 F 和圖 6):**

- 將碗放於防滑底座上 (F4)。
- 將刀片 (F2) 裝在調理碗 (F1) 的傳動銷上。
- 將食材放入調理碗 (F1) 中，然後裝上蓋子 (F3)。
- 將馬達裝置 (A) 裝在蓋子 (F3) 上。
- 插入馬達裝置 (A) 的電源插頭，然後按快速啟動按鈕 (B1 或 B2)。

- 取下馬達裝置 (A) 然後取下蓋子 (F3)。
 - 取下刀片 (F2)，握住其塑膠部位。
 - 使用後，取出食材。
 - 請勿在清空時使用此配件。
- 鋼絲攪拌器 (視機型而定) (圖 H 和圖 7):
 - 將鋼絲攪拌器 (H2) 裝在減速機 (H1) 上。
 - 將減速機 (H1) 裝在馬達裝置 (A) 上。
 - 旋轉直到鎖在定位為止。
 - 使用後，鬆開減速機 (H1) 並取下攪拌器 (H2)。
 - 請勿操作鋼絲攪拌器超過 3 分鐘。
 - 馬鈴薯泥和蔬菜泥攪拌座 (視機型而定) (圖 G 和圖 8):
 - 將小孔蓋或大孔蓋 (G3 或 G4) 和刮刀 (G5) 放置在馬鈴薯泥攪拌座 (G2) 上，然後使用螺帽 (G6) 固定，同時又能牢牢固定刮刀。
 - 將減速機 (G1) 放置在馬鈴薯泥攪拌座 (G2) 上，然後整個安裝在馬達裝置 (A) 上。

清潔

- 本攪拌器的所有零件和配件可放入洗碗機內清洗，但馬達裝置 (A) 和減速機 (E4, F3, G3, H1, J1) 除外，這兩個裝置只能用濕布清潔。
- 進行清潔之前，請拔下本設備的電源插頭。
- 請勿使用腐蝕性清潔劑或有金屬部位的物品進行清潔。
- 請勿將馬達裝置 (A) 浸入流動的水中。用乾布或微濕的布將它擦乾淨。
- 如果您的配件因為裝盛食物 (紅蘿蔔、柳橙等) 導致變色，請用沾有食用油的布擦拭並定期清潔。隨著時間一久，有些污漬會產生，但這不會影響本設備的性能。
- 小心處理刀片，這些刀片非常銳利。

食譜

攪拌器攪拌座 (圖 4):

• 茴香胡蘿蔔湯:

材料:

- 200 克胡蘿蔔，切成 15 毫米 x15 毫米 方塊
- 300 毫升水
- 1 茶匙茴香
- 鹽、胡椒

將胡思亂想放入攪拌機碗內，並加水。以最高速度攪拌20秒，按停設備。將所有材料倒入鍋中，加入茴香，煮約30分鐘。若不想湯太濃稠，可以在烹調過程中多加點水。

根據個人喜好加鹽及胡椒。

150mL 迷你碎肉器 (視機型而定) (圖 E):

• 使用此配件，您可以絞碎或切碎:

大蒜、新鮮香草、洋蔥。

70g 去筋牛肉切成 1 立方公分的丁塊，只需要 3 秒鐘。速度為超快速。

鋼絲攪拌器 (視機型而定) (圖 H):

攪拌蛋白。

3 分鐘內攪勻 4 個蛋白。速度為超快速。

500mL 迷你碎肉器 (視機型而定) (圖 F):

• 使用此配件，您可以絞碎或切碎:

大蒜、新鮮香草、洋蔥。

200g 去筋牛肉切成 1 立方公分的丁塊，只需要 10 秒鐘。速度為超快速。

馬鈴薯泥和蔬菜泥攪拌座 (視機型而定) (圖 G)

- 小孔蓋配件 (G3) 讓您可以製作美味均勻的蔬菜泥。
- 大孔蓋配件 (G4) 讓您可以調理攪碎的馬鈴薯和顆粒較粗的蔬菜泥。
- 使用此配件最長時間：超快速運轉 1 分鐘。

本設備不作用時，應該怎麼辦？

- 檢查：

本設備是否與主電源正確連接。

電源線是否良好。

本設備配備有防止過熱的裝置。如果過熱，它會自行關閉電源。如果發生這種情況，請讓本設備冷卻約 20 分鐘的時間，然後再重新開始使用。

本設備仍然無法運轉嗎？

協助熱線：

如果您有任何問題或疑問，請先洽詢我們的「客服團隊」尋求專業協助與建議：請參閱隨附的聯絡一覽表。

配件

- 您可以向您的經銷商或經授權的服務中心購買下列配件 (請參閱服務手冊的一覽表)：

150 ml 迷你碎肉器：

使用此配件，您可以在 3 秒內絞碎 70g 牛肉。

500 ml 迷你碎肉器：

使用此配件，您可以在 10 秒內絞碎 200g 牛肉。

馬鈴薯泥攪拌座，用於製作蔬菜泥。

蛋黃醬攪拌器，可裝作所有種類的醬汁 (蛋黃醬、他他醬、大蒜蛋黃醬、意大利油醋醬、乳酪製的醬汁等)。

重要的是，要廢棄配件時，請先參閱本指示手冊，並聯絡經許可的服務中心 (請看末尾的一覽表) 提供本設備的產品代碼給您，代碼樣式為 DD85XXXX 或 HB85XXXX。

คำเตือน : คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยมาพร้อมกับเครื่อง
กรุณาอ่านละเอียดก่อนใช้กล่องถายรูป
เก็บไว้ในที่ที่ห่างสำหรับดูในคราวต่อไป

คำอธิบาย (รูปที่ 1)

Aชุดมอเตอร์

Bปุ่มปรับความเร็ว

B1 ความเร็วระดับ 1

B2 ปุ่มเทอร์โบ

Cหัวตี

(พลาสติกหรือโลหะซึ่งแตกต่างกัน
ไปในแต่ละรุ่น)

Dโถขนาด 0.8 ลิตร

Eชุดโถบดสับขนาดเล็ก 1,50 มล.

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

E1 โถ

E2 ใบมีด

E3 ฝาปิดด้านใน

E4 ฝาปิด

Fชุดโถบดสับขนาดเล็ก 5,00 มล.

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

F1 โถ

F2 ใบมีด

F3 ฝาปิด

F4 ฐานกันเลื่อน

Gที่ทำฟิวเรียมฟรังก์และฝัก

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

G1 รีดิวเซอร์

G2 ใบมีด

G3 ฝาปิดแบบรูเล็ก

(ฟิวเรียมเนื้อละเอียด)

G4 ฝาปิดแบบรูใหญ่ (มันฝรั่งบด)

G5 ที่ชุด

G6 หนี้อัด

Hชุดที่ตีแบบตะกร้อ

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

H1 รีดิวเซอร์

H2 หัวตีแบบตะกร้อ

การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า

- ก่อนที่จะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณในครั้งแรก
ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วย
น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน ล้างและเช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ตรวจสอบให้แน่ใจพื้นที่ทำงานของคุณมั่นคงและแห้ง
- ใส่ส่วนผสมในภาชนะที่สูงพอเพื่อป้องกันการกระเด็น
- อย่าใส่ส่วนผสมในโถ (D) เกิน 500 มล. (18 ออนซ์)
เพื่อป้องกันการกระเด็น
- ห้ามใช้งานที่ตี (C) ต่อเนื่องกันนานเกิน 20 วินาที

• **ที่ตี (รูปที่ 2 - 4):**

- หมุนเกลียวที่ตี (C) เข้ากับชุดมอเตอร์ (A) แล้วตรวจสอบว่าได้หมุนที่ตีเข้าที่แน่นอนหนาแล้วก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า (รูปที่ 2 และ 3)
- ใส่ที่ตี (C) ลงครึ่งหนึ่งในภาชนะ (รูปที่ 4) แล้วกดปุ่มปรับความเร็ว (B1 หรือ B2) ส่วนผสมจะต้องสูงอย่างน้อยคลุมหัวของที่ตีแบบมีถือเพื่อให้แน่ใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานได้เต็มประสิทธิภาพ

ข้อสำคัญ: ห้ามเปิดทำงานเครื่องปั่นขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่

- ย้ายภาชนะออกจากแหล่งความร้อนเมื่อจะตีส่วนผสมที่กำลังร้อนอยู่เพื่อให้ได้ผล
- วัสดุที่ตีที่สุด ไม่จำเป็นต้องเคลื่อนแกนของที่ตีไปรอบๆ ในการเตรียมอาหาร แต่ให้ใส่แกนลงตรงกลางของภาชนะ โดยให้หัวของใบมีดจุ่มอยู่ครึ่งหนึ่งในอาหาร
- สำหรับส่วนผสมที่เป็นเส้น (เช่น ต้นหอมหรือผักคื่นช่าย) ให้ทำความสะอาดแกนอย่างสม่ำเสมอในระหว่างการเตรียมอาหาร โปรดทำตามคู่มือการใช้งานเพื่อความปลอดภัย
- ภัยสำหรับการถอดและทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า
- เมื่อเตรียมส่วนผสมที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ ให้หั่นผลไม้และเอาแกนและเมล็ดออกก่อน
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อเตรียมส่วนผสมที่แข็ง (เช่น น้ำตาล ช็อคโกแลต กาแฟ และก้อนน้ำแข็ง เป็นต้น)

• **ชุดที่สับขนาดเล็ก 150 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป E และรูปที่ 5):**

- ประกอบใบมีด (E2) เข้ากับแกนหมุนของโถ (E1)
- ใส่ส่วนผสมในโถ (E1) แล้วประกอบฝาปิดด้านใน (E3) จากนั้นจึงตามด้วยฝาปิด (E4)
- ประกอบชุดมอเตอร์ (A) บนฝาปิด (E4)

- เสียบปลั๊กชุดมอเตอร์ (A) แล้วกดปุ่มปรับความเร็ว (B1 หรือ B2) แล้วเตรียมอาหาร
 - ถอดชุดมอเตอร์ (A) แล้วถอดฝาปิด (E4) และถอดฝาปิดด้านใน (E3) ออก
 - ถอดใบมีด (E2) ออก โดยให้จับใบมีดตรงส่วนที่เป็นพลาสติก
 - หลังการใช้งาน ให้เทส่วนผสมออกให้หมด
 - ห้ามใช้งานอุปกรณ์เสริมนี้ขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่ หรือใช้งานต่อเนื่องกันนานเกิน 10 วินาที
- **ชุดที่สับขนาดเล็ก 500 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป F และรูปที่ 6):**
- วางโถบนฐานกันเลื่อน (F4)
 - ประกอบใบมีด (F2) เข้ากับแกนหมุนของโถ (F1)
 - ใส่ส่วนผสมในโถ (F1) แล้วประกอบฝาปิด (F3)
 - ประกอบชุดมอเตอร์ (A) บนฝาปิด (F3)
 - เสียบปลั๊กชุดมอเตอร์ (A) แล้วกดปุ่มปรับความเร็ว (B1 หรือ B2)
 - ถอดชุดมอเตอร์ (A) ออก แล้วถอดฝาปิด (F3)
 - ถอดใบมีด (F2) โดยให้จับใบมีดตรงส่วนที่เป็นพลาสติก
 - หลังการใช้งาน ให้เทส่วนผสมออกให้หมด
 - ห้ามเปิดทำงานอุปกรณ์เสริมนี้ขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่
- **ชุดที่ตีแบบตะกร้อ (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป H และรูปที่ 7):**
- ประกอบที่ตีแบบตะกร้อ (H2) เข้ากับบริดจเซอร์ (H1)
 - ประกอบบริดจเซอร์ (H1) เข้ากับชุดมอเตอร์ (A)
 - หมุนจนกระทั่งล้อคให้เข้าที่แน่นหนาแล้ว
 - หลังใช้งานเสร็จแล้ว ให้หมุนเกลียวของบริดจเซอร์ (H1) แล้วถอดหัวตีแบบตะกร้อออก (H2)
 - ห้ามใช้งานที่ตีแบบตะกร้อต่อเนื่องกันนานเกิน 3 นาที
- **ที่ทำหิวเร็วมันฝรั่งและผัก (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป G และรูปที่ 8):**
- ประกอบฝาปิดแบบบุรเล็กหรือแบบบุรใหญ่ (G3 หรือ G4) และที่ชุด

(G5) เข้ายกที่ท่า

พิวเวเมนฝรั่ง (G2) แล้วใช้น็อต (G6)

ขันยึดให้แน่นโดยจับที่ชุดไว้ให้แน่น

- ประกอบบริดจเซอร์ (G1) เข้ายกที่ท่าพิวเวเมนฝรั่ง (G2)

แล้วประกอบทั้งชุดเข้ากับ

ชุดมอเตอร์ (A)

การทำความสะอาด

- คุณสามารถล้างชิ้นส่วนหรืออุปกรณ์เสริมทั้งหมดของเครื่องผสมอาหารของคุณในเครื่องล้างจานได้ ยกเว้นชุดมอเตอร์ (A) และบริดจเซอร์ (E4, F3, G3, H1, J1) ซึ่งต้องทำความสะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดเท่านั้น
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งก่อนที่จะทำความสะอาด
- ห้ามใช้แผ่นขัดหรือวัตถุที่มีส่วนประกอบของโลหะ
- ห้ามจุ่มชุดมอเตอร์ (A) ลงในน้ำ เช็ดให้สะอาดด้วยผ้าแห้งหรือผ้าชุบน้ำบิดหมาด
- ถ้าอุปกรณ์เสริมของคุณเปลี่ยนสีจากคราบของอาหาร (เช่น แครอทหรือสม) ให้ขัดถูด้วยผ้าชุบน้ำมันปรุงอาหาร หลังจากนั้น ให้ทำความสะอาดตามปกติ คราบบางอย่างอาจเกิดขึ้นหลังจากใช้งานไปนานๆ แต่จะไม่มีผลต่อประสิทธิภาพในการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- จับใบมีดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากใบมีดคมมาก

สูตรอาหาร

หัตถ์ (รูปที่ 4):

- ซุปแครอทใส่ยี่หระ :

ส่วนผสม :

- หุ่นแครอท 200 กรัม เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 15 มม. x15 มม.

- น้ำ 300 มล.

- ยี่หระ 1 ซอนซา

- เกลือและพริกไทย

ใส่แครอทในโถเครื่องปั่นแล้วเติมน้ำ ปั่นด้วยความเร็วสูงสุด 20 วินาที

แล้วจึงหยุด ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในกระทะ เติมน้ำร้อน ต้มประมาณ 30 นาที สามารถเติมน้ำระหว่างต้มเพื่อให้ได้ซूपไม่เข้มข้นเกินไป เติมเกลือและพริกไทยตามใจชอบ

ซดที่สลับขนาดเล็ก 150 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป E):

• **อุปกรณ์เสริมนี้ช่วยให้คุณสลับหรือลับ:**

กระเทียม สมุนไพรสด หอมหัวใหญ่

เนื้อวัว 70 กรัม โดยเอาเส้นเอ็นออกแล้วหั่นเป็นลูกเต๋าเล็กๆ ขนาด 1 ซม. ได้ภายใน 3 วันทันที โดยใช้ความเร็วแบบเทอร์โบ

ซดที่ตีแบบตะกร้อ (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป H):

ไข่ขาวตี

ตีไข่ขาว 4 ฟองได้ภายใน 3 นาที โดยใช้ความเร็วแบบเทอร์โบ

ซดที่สลับขนาดเล็ก 500 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป F):

• **อุปกรณ์เสริมนี้ช่วยให้คุณสลับหรือลับ:**

กระเทียม สมุนไพรสด หอมหัวใหญ่

เนื้อวัว 200 กรัม โดยเอาเส้นเอ็นออกแล้วหั่นเป็นลูกเต๋าเล็กๆ ขนาด 1 ซม. ได้ภายใน 10 วันทันที โดยใช้ความเร็วแบบเทอร์โบ

ที่ทำพิวเรอผักและผัก (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) (รูป G):

• **ฝาปิดแบบรูเล็ก (G3)**

ช่วยให้คุณสามารถเตรียมพิวเรอผักเนื้อละเอียดได้อย่างง่ายดาย

• **ฝาปิดแบบรูใหญ่ (G4)**

ช่วยให้คุณสามารถเตรียมพิวเรอผักบดและพิวเรอผักเนื้อหยาบได้

• ใช้อุปกรณ์เสริมนี้ต่อเนื่องกันไม่เกิน 1 นาทีที่ความเร็วแบบเทอร์โบ

วิธีการแก้ปัญหาเมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ทำงาน

• **ตรวจสอบ:**

ว่าคุณได้เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องแล้ว

ว่าสายไฟอยู่ในสภาพดี

เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันความร้อนสูงเกินไปไว้ หากเครื่องใช้ไฟ

ฟ้าของคุณร้อนเกินไป เครื่องจะปิดสวิตช์ ในกรณีนี้
ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ
20 นาที จากนั้น จึงค่อยเริ่มใช้งานอีกครั้ง

เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณยังคงไม่ทำงานหรือทำงานผิดปกติอยู่หรือ?

สายด่วนเพื่อขอความช่วยเหลือ:

หากคุณพบปัญหาหรือมีคำถามเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

โปรดติดต่อที่ลูกค้าสัมพันธ์ของเรา

ก่อน เพื่อขอความช่วยเหลือและคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ ได้ที่

โปรดดูรายชื่อผู้ติดต่อได้

จากเอกสารแนบ

อุปกรณ์เสริม

- คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมต่อไปนี้จากตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (โปรดดูรายชื่อได้จากคู่มือบริการ):

ชุดที่สับขนาดเล็ก 150 มล.:

อุปกรณ์เสริมนี้ช่วยให้คุณสับชิ้นเนื้อวัวในปริมาณ 70 กรัม ได้ภายใน 3
วินาที

ชุดที่สับขนาดเล็ก 500 มล.:

อุปกรณ์เสริมนี้ช่วยให้คุณสับชิ้นเนื้อวัวในปริมาณ 200 กรัม ได้ภายใน 10
วินาที

รองถ้วยมายองเนส สำหรับซอสทุกประเภท (มายองเนส ทาร์ทาร์
กระเทียมซอส น้ำสลัด โยเกิร์ต ...)

ข้อสำคัญ: หากคุณต้องการทั้งอุปกรณ์เสริมหรือส่วนประกอบใด โปรดดูที่แผงพับคู่มือ
การใช้งานก่อน และติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ดูรายชื่อได้จากตอนท้ายของ
เอกสาร) โดยแจ้งรหัส DD85XXXX หรือ HB85XXXX ของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

QUẢNG CÁO: Hướng dẫn an toàn là một phần quan trọng trong tài liệu này. Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới của bạn. Hãy đặt ở vị trí mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy để tham khảo trong những lần sau.

MÔ TẢ (HÌNH 1)

A Bộ phận động cơ

B Các nút khởi động tốc độ

B1 Tốc độ 1

B2 Tốc độ TUABIN

C Chân cối trộn (nhựa hoặc kim loại tùy theo mẫu máy)

D Cối 0,8 lít

E Bộ phận xắt mini 150mL (tùy theo mẫu)

E1 Cối

E2 Lưỡi dao

E3 Nắp đậy trong

E4 Nắp

F Bộ phận xắt mini 500mL (tùy theo mẫu)

F1 Cối

F2 Lưỡi

F3 Nắp

F4 Đế chống trượt

G Chân nghiền Khoai tây và Rau cải (tùy theo mẫu)

G1 Bộ phận giảm

G2 Chân nghiền Khoai tây và Rau cải

G3 Nắp lỗ nhỏ

(nghiền rau mềm)

G4 Nắp lỗ lớn

(khoai tây nghiền)

G5 Bộ phận nạo

G6 Đai ốc

H Thanh khuấy nhiều dây (tùy theo mẫu)

H1 Bộ phận giảm

H2 Cây khuấy

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

- Trước khi sử dụng thiết bị của bạn lần đầu tiên, hãy làm vệ sinh các phụ kiện bằng cách sử dụng nước ấm và dung dịch rửa chén. Rửa và lau khô kỹ.
- Đảm bảo rằng mặt bằng làm việc của bạn là vững chắc và khô.
- Đặt các thành phần trong một hộp đựng có đủ cao để tránh làm văng tóe.
- Đùng đổ vào cối (D) nhiều hơn 500 ml (18 fl oz) để tránh làm văng tóe.
- Đùng vận hành chân cối trộn (C) trong hơn 20 giây.
- **Chân cối trộn (HÌNH 2 – 4):**
 - Vận chân cối trộn (C) vào bộ phận động cơ (A), và đảm bảo rằng

chân cối được vặn chặt hoàn toàn trước khi cắm điện vào thiết bị (HÌNH 2 & 3).

- Gắn chân cối xay (C) nửa đường vào ngăn chứa (HÌNH 4) và nhấn nút khởi động tốc độ (B1 hoặc B2). Việc chuẩn bị ít nhất phải bao gồm cối xay tay để đảm bảo hoạt động hiệu quả của thiết bị.

QUAN TRỌNG: Không được vận hành thiết bị khi cối đang trống.

- Trước khi chuẩn bị trộn món nóng, tháo ngăn chứa khỏi nguồn nhiệt. Để có kết quả tốt nhất, không cần phải di chuyển trục cối xay quanh hỗn hợp. Thay vào đó gắn trục vào trung tâm của ngăn chứa với đầu cối xay ngập xuống một nửa trong thực phẩm.
- Đối với các thành phần dai (tỏi tây, cần tây, v.v...), thường xuyên làm sạch trục trong khi chuẩn bị, bảo đảm tuân thủ các hướng dẫn an toàn khi tháo và làm vệ sinh thiết bị.
- Khi chuẩn bị các món trái cây, xắt trái cây và loại bỏ lõi và các phần cứng trước.
- Đừng vận hành thiết bị để chuẩn bị những thành phần cứng (đường, sôcôla, cà phê, đá viên).
- **Bộ phận xắt mini 150mL (tùy theo mẫu) (HÌNH E & 5):**
 - Gắn các lưỡi dao (E2) lên chốt truyền động của cối (E1).
 - Đặt các thành phần vào cối (E1) rồi lắp nắp trong (E3) và nắp (E4).
 - Gắn bộ phận động cơ (A) lên nắp (E4).
 - Cắm dây điện bộ phận động cơ (A) và nhấn nút khởi động tốc độ (B1 hoặc B2) và chế biến thức ăn.
 - Tháo bộ phận động cơ (A) rồi đến nắp (E4) rồi đến nắp đậy trong (E3).
 - Tháo các lưỡi dao (E2), giữ nó ở phần nhựa của nó.
 - Sau khi sử dụng, lấy các thành phần ra.
 - **Không vận hành phụ kiện này khi trống rỗng, hoặc trong hơn 10 giây.**
- **Bộ phận xắt mini 150mL (tùy theo mẫu) (HÌNH F & 6):**
 - Đặt cối xay lên đế chống trượt (F4).
 - Gắn các lưỡi dao (F2) lên chốt truyền động của cối (F1).
 - Bỏ các thành phần vào cối (F1) sau đó đậy nắp (F3).
 - Gắn bộ phận động cơ (A) lên nắp (F3).
 - Cắm dây điện bộ phận động cơ (A) và nhấn nút khởi động tốc độ (B1 hoặc B2).
 - Gắn bộ phận động cơ (A) lên nắp (F3).
 - Tháo các lưỡi dao (F2), giữ nó ở phần nhựa của nó.
 - Sau khi sử dụng, lấy các thành phần ra.

VI

- **Đừng vận hành phụ kiện này khi trống rỗng.**
- **Cây khuấy nhiều dây (tùy theo mẫu) (HÌNH H & 7):**
 - Gắn cây khuấy nhiều dây (**H2**) lên bộ phận giảm (**H1**).
 - Gắn bộ phận giảm (**H1**) lên bộ phận động cơ (**A**).
 - Xoay cho đến khi nó khóa vào vị trí.
 - Sau khi sử dụng, vặn mở bộ phận giảm (**H1**) và tháo cây khuấy (**H2**).
 - Đừng vận hành cây khuấy nhiều dây hơn 3 phút.
- **Chân nghiền khoai tây và rau cải (tùy theo mẫu) (HÌNH G & 8):**
 - Đặt nắp lỗ nhỏ hoặc lỗ lớn (**G3 hoặc G4**) và bộ phận nạo (**G5**) lên chân nghiền khoai tây (**G2**) và vặn chặt bằng đai ốc (**G6**) trong khi giữ chặt bộ phận nạo.
 - Đặt bộ phận giảm (**G1**) lên chân nghiền khoai tây (**G2**) và gắn toàn bộ vào bộ phận động cơ (**A**).

LÀM VỆ SINH

- Có thể làm vệ sinh tất cả bộ phận và phụ kiện của cối trộn trong máy rửa chén **ngoại trừ bộ phận động cơ (A) và các bộ phận giảm (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, chỉ có thể làm vệ sinh chúng bằng vài giọt.
- Tháo dây điện thiết bị khỏi nguồn điện trước khi làm vệ sinh.
- Đừng sử dụng miếng cọ mài mòn hoặc các vật có chứa bộ phận kim loại.
- Đừng nhúng bộ phận động cơ (**A**) vào nước. Hãy lau sạch bằng miếng vải khô hoặc thấm ít nước.
- Nếu các phụ kiện của bạn bị đổi màu do thực phẩm (cà rốt, cam, v.v ...) cọ xát chúng bằng một miếng vải ngâm trong dầu ăn và sau đó làm sạch chúng như bình thường. Một số vết ố có thể xuất hiện theo thời gian nhưng điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất của thiết bị.
- Hãy xử lý các lưỡi dao cẩn thận; chúng cực kỳ sắc bén.

CÔNG THỨC NẤU ĂN

Chân cối trộn (HÌNH 4):

- Súp cà-rốt thì là:

Nguyên liệu:

- 200 g cà-rốt cắt khúc 15 mm x15 mm
- 300 ml nước
- 1 thìa cà phê thì là
- Muối, hạt tiêu

Cho cà-rốt vào cối xay sinh tố và đổ nước vào. Trộn với tốc độ tối đa trong khoảng 20 s. Đợi thiết bị chạy xong. Trút hỗn hợp vào chảo, cho thì là vào và nấu trong khoảng 30 phút. Bạn có thể thêm chút nước trong quá trình nấu để món súp đỡ đặc.

Nêm muối và hạt tiêu vừa khẩu vị.

VI

Bộ phận xắt mini 150mL (tùy theo mẫu) (HÌNH E):

• Với phụ kiện này, bạn có thể băm hoặc xắt:

Tỏi, Rau thơm tươi, Hành.

70g thịt bò đã lấy gân cắt thành hình khối vuông 1 cm 3 giây. Tốc độ TUABIN.

Cây khuấy nhiều dây (tùy theo mẫu) (HÌNH H):

Lòng trắng trứng đã khuấy.

4 lòng trắng trứng trong 3 phút. Tốc độ TUABIN.

Bộ phận xắt mini 500mL (tùy theo mẫu) (HÌNH F):

• Với phụ kiện này, bạn có thể băm hoặc xắt:

Tỏi, Rau thơm tươi, Hành.

200g thịt bò đã lấy gân cắt thành khối vuông 1 cm trong 10 giây. Tốc độ TUABIN.

Chân nghiền Khoai tây và rau cải (tùy theo mẫu) (HÌNH G):

- Bộ phận nắp Lỗ Nhỏ (**G3**) cho phép bạn làm món rau nghiền mịn đáng yêu.
- Bộ phận nắp Lỗ To (**G4**) cho phép bạn làm món khoai tây nghiền và rau nghiền thô.
- Sử dụng bộ phận này trong thời gian tối đa: 1 phút ở tốc độ tuabin.

NẾU THIẾT BỊ KHÔNG HOẠT ĐỘNG, BẠN NÊN LÀM GÌ?

• Kiểm tra:

Xem thiết bị của bạn có được cắm một cách chính xác vào nguồn điện chưa. Xem dây điện có ở trong tình trạng tốt không.

Thiết bị của bạn được trang bị một thiết bị chống quá nóng. Nếu

thiết bị quá nóng, nó sẽ tự tắt. Trong trường hợp này, hãy để máy nguội khoảng 20 phút rồi bắt đầu sử dụng lại.

Thiết bị của bạn vẫn không hoạt động?

ĐƯỜNG DÂY TRỢ GIÚP:

Nếu bạn có bất kỳ vấn đề hoặc thắc mắc về sản phẩm, trước tiên xin vui lòng liên hệ với Nhóm Quan Hệ Khách Hàng của chúng tôi để được giúp đỡ và tư vấn chuyên môn: Xem danh sách liên hệ đính kèm.

PHỤ KIỆN

• Bạn có thể mua các phụ kiện sau đây từ đại lý hoặc một dịch vụ được ủy quyền (xem danh sách trong cẩm nang dịch vụ):

Bộ phận xắt mini 150 ml

Với phụ kiện này, bạn có thể băm 70g thịt bò trong 3 giây.

Bộ phận xắt mini 500 ml

Với phụ kiện này, bạn có thể băm 200g thịt bò trong 10 giây.

Chân Nghiền Khoai tây, để chế biến các món rau cải nghiền.

Tìm hiểu về sốt mayonnaise, để khám phá tất cả các loại sốt (mayonnaise, sốt cải cay, dầu trộn salad, sốt từ sữa chua, v.v).

Quan trọng là, nếu bạn muốn thải bỏ bộ phận đính kèm, trước tiên xin vui lòng tham khảo tập tài liệu hướng dẫn này và liên hệ với một trung tâm dịch vụ được ủy quyền (xem danh sách ở cuối) để biết mã sản phẩm thiết bị của bạn là DD85XXXX hoặc HB85XXXX.

MARAN: Arahan-arahan keselamatan adalah sebahagian daripada perkakas. Sila baca dengan teliti sebelum menggunakan perkakas baru anda. Simpan di tempat yang mudah ditemui dan senang dirujuk pada masa depan.

PENERANGAN (FIG. 1)

MS

A Unit motor

B Butang mula kelajuan

B1 Kelajuan 1

B2 Kelajuan TURBO

C Kaki pengadun (plastik atau logam bergantung pada model)

D 0.8L jag

E Pencincang Mini 150mL (bergantung pada model)

E1 Mangkuk

E2 Mata Pisau

E3 Penutup dalaman

E4 Penutup

F Pencincang Mini 500mL (bergantung pada model)

F1 Mangkuk

F2 Mata pisau

F3 Penutup

F4 Dasar anti-gelincir

G Ubi kentang dan kaki puri

Sayur (bergantung pada model)

G1 Pencair

G2 Ubi kentang dan kaki puri Sayur

G3 Penutup lubang kecil (puri sayur lembut)

G4 Penutup lubang besar (kentang lecek)

G5 Penyaga

G6 Nat

H Pelbagai pemukul telur (bergantung pada model)

H1 Pencair

H2 Pemukul

MENGGUNAKAN PERALATAN

- Sebelum menggunakan peralatan anda bagi kali pertama, bersihkan aksesori menggunakan air suam dan cecair membasuh. Cuci dan keringnya dengan berhati-hati.
- Pastikan permukaan kerja anda stabil dan kering.
- Letakkan bahan dalam bekas yang cukup tinggi untuk mengelakkan percikan.
- Jangan isikan jag (**D**) melebihi 500 ml (18 fl oz) untuk mengelakkan percikan.
- Jangan kendalikan kaki pengadun (**C**) untuk lebih daripada 20 saat.
- **Kaki pengadun (FIG 2 – 4):**
 - Skru kaki pengadun (**C**) ke dalam unit motor (**A**), dan memastikan kaki

diskrukan sepenuhnya sebelum memang plag peralatan (**FIG 2 & 3**).

- Masukkan kaki pengadun (**C**) ke bawah ke dalam bekas (**FIG 4**) dan tekan butang mula kelajuan (B1 atau B2). Penyediaan mestilah sekurang-kurangnya menutup kepala pengadun tangan untuk memastikan pengendalian peralatan cekap.

PENTING: Jangan kendalikan peralatan apabila kosong.

- Sebelum mencampur penyediaan panas, keluarkan bekas dari sumber panas. Untuk hasil terbaik, tidak perlu untuk mengalih aci pengadun dalam penyediaan. Sebaliknya masukkan aci di tengah-tengah bekas dengan kepala pengadun tenggelam ke bawah dalam makanan.
 - Untuk bahan seakan-akan tali (daun bawang kucai, saderi, dll.), bersihkan aci dengan kerap semasa penyediaan, memastikan anda mengikut arahan keselamatan untuk memasang dan membersihkan peralatan.
 - Apabila membuat penyediaan berasaskan buah, hiris buah dan keluarkan empulur dan apa-apa biji sebelum itu.
 - Jangan kendalikan peralatan untuk menyediakan bahan keras (gula, coklat, kopi, kiub ais).
- **Pencincang Mini 150mL (bergantung pada model) (FIG E & 5):**
 - Pasangkan mata pisau (**E2**) ke atas pin pemacu mangkuk (**E1**).
 - Masukkan bahan dalam mangkuk (**E1**) kemudian pasang penutup dalam (**E3**) lepas itu penutup (**E4**).
 - Pasangkan unit motor (**A**) ke atas penutu (**E4**).
 - Plag unit motor (**A**) dan tekan butang mula kelajuan (**B1 atau B2**) dan proses makanan.
 - Keluarkan unit motor (**A**) kemudian penutup (**E4**) lepas itu penutup dalam (**E3**).
 - Keluarkan mata pisau (**E2**), memegangnya melalui bahagian plastiknya.
 - Selepas mengguna, keluarkan bahan.
 - **Jangan kendalikan aksesori ini apabila kosong atau lebih daripada 10 saat.**
 - **Pencincang Mini 500mL (bergantung pada model) (FIG F & 6):**
 - Letakkan mangkuk pada dasar anti-gelincir (**F4**).
 - Pasangkan mata pisau (**F2**) ke atas pin pemacu mangkuk (**F1**).
 - Letakkan bahan dalam mangkuk (**F1**) kemudian pasang penutup (**F3**).
 - Pasangkan unit motor (**A**) ke atas penutup (**F3**).
 - Plag unit motor (**A**) dan tekan butang mula kelajuan (**B1 atau B2**).
 - Keluarkan unit motor (**A**) ke atas penutup (**F3**).
 - Keluarkan mata pisau (**F2**), memegangnya melalui bahagian plastiknya.

- Selepas mengguna, keluarkan bahan.
- **Jangan kendalikan aksesori ini apabila kosong.**
- **Pelbagai pemukul telur (bergantung pada model) (FIG H & 7):**
 - Pasangkan pelbagai pemukul telur (**H2**) ke atas pencair (**H1**).
 - Pasangkan pencair (**H1**) ke atas unit motor (**A**).
 - Putar sehingga ia terkunci ke tempatnya.
 - Selepas mengguna, buka skru pencair (**H1**) dan keluarkan pemukul (**H2**).
 - Jangan kendalikan pelbagai pemukul telur untuk lebih daripada 3 minit.
- **Ubi kentang dan kaki puri sayur (bergantung pada model) (FIG G & 8):**
 - Letakkan penutup lubang kecil atau besar (**G3 or G4**) dan penyagat (**G5**) atas kaki puri ubi kentang (**G2**) dan ketatkan menggunakan nat (**G6**) sementara memegang penyagat dengan erat.
 - Letakkan pencair (**G1**) atas kaki puri ubi kentang (**G2**) dan sambung keseluruhannya ke unit motor (**A**).

MS

PEMBERSIHAN

- Semua bahagian dan aksesori pengadun anda boleh dibersihkan dalam mesin basuh pinggan mangkuk **kecuali untuk unit motor (A) dan pencair (E4, F3, G3, H1, J1)**, ia hanya boleh dibersihkan dengan kain lembap.
- Tanggalkan palam peralatan daripada bekalan kuasa elektrik sebelum dibersihkan.
- Jangan gunakan penggosok atau objek pelepas yang mengandungi bahagian logam.
- Jangan rendamkan unit motor (**A**) dalam air. Lapkan bersih dengan kain kering atau agak lembap.
- Jika warna aksesori dipudarkan oleh makanan (lobak merah, oren, dll.) lapkannya dengan kain direndamkan dalam minyak masak dan kemudian bersihkan seperti biasa. Sedikit kekotoran mungkin berlaku selepas beberapa ketika tetapi ini tidak akan menjejaskan prestasi peralatan.
- Kendalikan mata pisau dengan berhati-hati; ia sangat tajam.

RESIPI

Kaki pengadun (FIG 4):

- **Sup lobak dengan merah dengan jintan putih:**

Ramuannya:

- 200 gram lobak merah dipotong kiub bersaiz 15 mm x 15 mm
- 300 ml air
- 1 sudu teh jintan manis
- Garam, lada

Masukkan lobak merah ke dalam mangkuk perkakas dan tambahkan air. Campurkan pada kelajuan maksima selama 20 saat. Matikan perkakas. Tuangkan semua bahan ke dalam kualiti, tambahkan jintan putih dan masak selama kira-kira 30 minit. Anda juga boleh tambahkan air semasa memasak untuk menjadikan sup lebih kurang pekat. Tambahkan garam dan lada mengikut suka hati anda.

Pencincang Mini 150mL (bergantung pada model) (FIG E):

- **Dengan aksesori ini, anda boleh mengisar atau mencincang:**

Bawang putih, Herba segar, Bawang.

70g daging lembu dengan urat dibuang potong menjadi 1 cm kiub segi empat sama dalam 3 saat. Kelajuan TURBO.

Pelbagai pemukul telur (bergantung pada model) (FIG H):

Pukul telur putih.

4 telur putih dalam 3 minit. Kelajuan TURBO.

Pencincang Mini 500mL (bergantung pada model) (FIG F):

- **Dengan aksesori ini, anda boleh mengisar atau mencincang:**

Bawang putih, Herba segar, Bawang.

200g daging lembu dengan urat dibuang potong menjadi 1 cm kiub segi empat sama dalam 10 saat. Kelajuan TURBO.

Ubi kentang dan kaki puri Sayur (bergantung pada model) (FIG G):

- Sambungan penutup Lubang Kecil (G3) membolehkan anda untuk membuat puri sayur lembut yang sedap.
- Sambungan Lubang Besar (G4) membolehkan anda untuk membuat ubi kentang lecek dan puri sayur kasar.
- Gunakan sambungan ini untuk maksimum: 1 minit pada kelajuan 2.

JIKA PERALATAN ANDA TIDAK BERFUNGSI, APA HARUS ANDA LAKUKAN?

- Periksa:

Bahawa peralatan anda di plag dengan betul ke bekalan utama.

Bahawa kord kuasa berada dalam keadaan baik.

Peralatan anda dilengkapi dengan peranti untuk melindungi terhadap pemanasan lampau. Jika peralatan anda terlampau panas, ia akan matikannya sendiri. Dalam hal ini, biarkan untuk sejuk selama lebih kurang 20 minit kemudian mula menggunanya lagi.

Peralatan anda masih tidak akan berfungsi?

MS

TALIAN BANTUAN:

Jika anda mempunyai apa-apa masalah atau pertanyaan produk, sila hubungi Pasukan Perhubungan Pelanggan kami dahulu untuk bantuan dan nasihat pakar: Lihat senarai perhubungan dilampirkan.

AKSESORI

- Anda boleh beli aksesori berikut daripada peniaga anda atau pusat perkhidmatan yang dibenarkan (lihat senarai dalam buku panduan perkhidmatan):

Pencincang Mini 150 ml:

Dengan aksesori ini, anda boleh mengisar 70g daging lembu dalam masa 3 saat.

Pencincang Mini 500 ml:

Dengan aksesori ini, anda boleh mengisar 200g daging lembu dalam masa 10 saat.

Kaki Puri Ubi Kentang, untuk membuat puri sayur anda.

Kaki pengadun mayonis adalah untuk menyediakan semua jenis sos (mayonis, tartar, aioli, vinaigrette, dan sos yang dibuat daripada yogurt...).

Penting, jika anda mahu melupuskan sambungan, sila rujuk risalah arahan ini dahulu dan hubungi pusat perkhidmatan yang diluluskan (lihat senarai pada akhir) memberi kod produk untuk peralatan anda DD85XXXX atau HB85XXXX.

주의사항: 안전 지침은 기기 구성의 일부를 이룹니다. 새 기기 사용 전 주의해서 잘 읽어 두시기 바랍니다. 이후 참고를 위해 찾기 쉬운 장소에 보관해 두십시오.

각 부 명칭

A 모터본체

B 속도조절 다이얼 버튼

B1 속도조절버튼 1단계

(낮은 속도)

B2 속도조절버튼 2단계

(빠른 속도)

C 칼날봉 (모델에 따라 플라스틱 또는 금속 재질)

D 비이커 (0.8L)

E 미니 다지기 150mL (모델에 따라 다름. HB8538, HB8558에 해당하지 않음)

E1 다지기 용기

E2 다지기 칼날

E3 다지기 커버

E4 뚜껑

F 대형 다지기 500mL (모델에 따라 다름)

F1 다지기 용기

F2 다지기 칼날

F3 다지기 커버

F4 미끄럼 방지대

G 감자 및 야채 푸레 액세서리

(모델에 따라 다름. HB8538에 해당하지 않음)

G1 감자 및 야채 푸레 액세서리 모터본체 연결 부속품

G2 감자 및 야채 푸레 받침대

G3 작은 구멍 액세서리 (부드러운 야채 푸레 용)

G4 큰 구멍 액세서리 (매시드 포테이토 용)

G5 스크래퍼

G6 너트

H 거품기 (모델에 따라 다름)

H1 거품기 모터본체 연결 부속품

H2 거품기

제품 사용하기

- 처음 제품을 사용하기 전에 따뜻한 물과 세제를 이용해서 액세서리들을 세척해 주십시오. 그 후 주의해서 행균 후에 건조시켜 주시기 바랍니다.
- 이 제품을 사용할 작업대는 안정적이고 건조해야 합니다.
- 넘침을 방지하기 위해서 용기 내 적정한 수준까지 내용물을 넣어 주십시오.
- 넘침을 방지하기 위해서 용기(D)에 내용물을 500 ml (18 fl oz) 이상 넣지 마십시오.

• 20초 이상 칼날봉(C)을 작동시키지 마십시오.

• **칼날봉과 모터본체 연결 (그림 2 - 4):**

- 제품에 연결하기 전에 칼날봉(C)을 모터본체(A)에 돌려서 끼우고 받침대가 완전하게 고정되었는지 확인해 주십시오 (그림 2 및 3).
- 칼날봉(C)을 절반 정도 용기에 넣은 상태로(그림 4) 속도조절버튼(B1 또는 B2)을 눌러 주십시오. 제품을 효율적으로 작동시키기 위해서 준비할 내용물의 양이 최소한 핸드블렌더 헤드를 덮는 정도이어야 합니다.

중요: 제품이 비어 있을 때 작동시키지 마십시오.

- 뜨거운 내용물을 핸드블렌더에서 작동시키기 전에 용기를 열원에서 충분한 거리를 두고 작동해 주십시오. 내용물이 잘 섞이기 위해 블렌더 축을 이리저리 움직일 필요가 없습니다. 그 대신 블렌더 축이 용기 중앙으로 가도록 하고 음식물에 핸드블렌더 헤드가 절반 정도 잠기도록 한 상태로 해 주십시오.
- 질긴 재료(셀러리 등)를 준비할 경우 작동 중에 주기적으로 칼날봉을 세척해 주십시오. 이 경우 제품 분해 및 세척과 관련한 안전 주의사항을 따라 주시기 바랍니다.
- 과일을 주로 투입할 경우 과일을 잘라서 씨 부분과 딱딱한 부분을 미리 제거해 주십시오.
- 딱딱한 내용물(설탕, 초콜릿, 커피, 얼음조각)을 제품에 넣고 작동시키지 마십시오.

• **미니 다지기 150mL (그림 E 및 5): (모델에 따라 다름. HB8538, HB8558에 해당하지 않음)**

- 칼날(E2)을 다지기 용기(E1)에 조립해 주십시오.
- 용기(E1) 안에 내용물을 넣은 후에 다지기 커버(E3)을 닫은 후 뚜껑(E4)을 닫아 주십시오.
- 모터 본체(A)에 뚜껑(E4)에 장착합니다.
- 모터 본체(A)에 전원을 연결한 후에 스피드 시작 버튼(B1 또는 B2)을 누르면 음식 재료 준비가 시작됩니다.
- 모터 본체(A)에, 뚜껑(E4), 다지기 커버(E3) 순서로 분해해 주십시오.
- 칼날(E2)의 플라스틱 부분을 잡고 분리해 주십시오.
- 사용 후에는 내용물을 제거합니다.
- 비어 있는 상태로 액세서리를 작동시키거나 10초 이상 작동시키지 마십시오.

• **대형 다지기 500mL (모델에 따라 다름) (그림 F 및 6):**

- 보울을 미끄럼 방지대 위에 놓습니다(F4).
- 칼날(F2)을 믹서용기(F1)에 조립해 주십시오.

- 용기(F1)에 내용물을 넣은 후 뚜껑(F3)을 닫으십시오.
- 모터 본체(A)를 커버(F3)에 장착합니다.
- 모터 본체(A) 전원을 연결한 후에 속도조절 버튼(B1 또는 B2)을 눌러 주십시오.
- 모터 본체(A), 커버(F3) 순서로 분해해 주십시오.
- 칼날(F2)의 플라스틱 부분을 잡고 분리해 주십시오.
- 사용 후에는 내용물을 제거합니다.
- 빈 상태로 이 액세서리를 작동시키지 마십시오.

• 거품기(모델에 따라 다름) (그림 H 및 7)

- 거품기(H2)를 거품기 모터본체 연결 부속품(H1)에 설치합니다.
- 거품기 모터본체 연결 부속품(H1)을 모터 본체(A)에 조립합니다.
- 올바른 위치에서 잠길 때까지 돌려 주십시오.
- 사용 후에는 거품기 모터본체 연결 부속품(H1)을 돌려서 고정을 풀고 거품기(H2)를 분리해 주십시오.
- 3분 이상 거품기를 작동시키지 마십시오.

• 감자 및 야채 푸레 액세서리 (그림 G 및 8): (모델에 따라 다름, HB8538에 해당하지 않음)

- 작은 구멍 또는 큰 구멍이 형성된 뚜껑(G3 또는 G4)과 스크래퍼(G5)를 감자 푸레 액세서리(G2)에 올려 놓고 스크래퍼를 단단히 잡은 상태에서 너트(G6)을 이용해서 고정해 주십시오.
- 감자 및 야채 푸레 액세서리 모터본체 연결 부속품(G1)을 감자 푸레 받침대(G2)에 올려 놓고 전체를 모터 본체(A)에 부착합니다.

세척

- 믹서의 모든 부품들과 액세서리는 젖은 헹겂으로 닦아야 하는 **모터본체(A)과 모터본체 연결 부속품(F3, G3, H1, I5, J1)**을 제외하고는 모두 식기세척기에 넣어서 세척할 수 있습니다.
- 세척하기 전에 반드시 전원 컨센트에서 제품의 플러그를 뽑아 주십시오.
- 철수세미나 금속을 포함하는 물체로 제품을 닦지 마십시오.
- 모터본체(A)은 물 속에 담그지 마십시오. 마른 헹겂이나 약간 젖은 헹겂으로 닦아서 청소해 주십시오.
- 당근, 오렌지 등에 의해서 플라스틱 부분이 변색되면 천을 식용유에 담근 후 해당 부분을 문지르고 그 후에 일반적인 방식으로 세척합니다. 시간이 지나면서 얼룩이 생길 수도 있지만 제품 성능에는 영향이 없습니다.

- 칼날은 매우 날카롭기 때문에 주의해서 다루십시오.

레시피

믹서 받침대 (그림 4):

• 커민향 당근 수프 :

재료:

- 15 mm x 15 mm로 각썰기한 당근 200g
- 물 300 ml
- 커민 한 티스푼
- 소금, 후추

당근을 블렌더 보울에 넣고 물을 붓습니다. 분쇄기를 최대 속도로 20초 간 작동시킨 후 멈춥니다. 간 것을 모두 냄비에 넣고 커민을 첨가한 후 30분 간 조리합니다. 조리 중 수프가 너무 되지 않도록 물을 첨가할 수 있습니다.

기호에 따라 소금과 후추로 간을 합니다.

미니 믹서 150mL (그림 E): (모델에 따라 다름. HB8538, HB8558에 해당하지 않음)

• 이 액세서리로 다지기 또는 믹싱 가능한 재료:

마늘, 신선한 허브, 양파
힘줄을 제거하고 1cm 깎둑썰기로 준비한 쇠고기 70g 속도조절버튼 2단계 (빠른 속도) 3 초.

거품기 (모델에 따라 다름) (그림 H):

거품을 낸 달걀 흰자.

속도조절버튼 2단계 (빠른 속도) 3분 동안 달걀 흰자 4개.

미니 믹서 500mL(모델에 따라 다름) (그림 F):

• 이 액세서리로 다지기 또는 믹싱 가능한 재료:

마늘, 신선한 허브, 양파.
힘줄을 제거하고 1cm 깎둑썰기로 준비한 쇠고기 200g. 속도조절버튼 2단계 (빠른 속도) 10초.

감자 및 야채 푸레 액세서리 (그림 G): (모델에 따라 다름. HB8538에 해당하지 않음)

- 작은 구멍 뚜껑 부착 액세서리 (G3)을 이용하면 아주 부드러운 야채 푸레를 만들 수 있습니다.
- 큰 구멍 뚜껑 부착 액세서리 (G4)을 이용하면 매시드 포테이토와 성긴 야채 푸레를 만들 수 있습니다.

KO

- 이 부착 액세서리는 속도조절버튼 2단계 (빠른 속도)로 최대 1분간 사용합니다.

제품이 작동하지 않을 경우

- 점검 사항:
 제품이 전원 콘센트에 올바르게 연결되었는지 확인하십시오. 또한 전원 코드에 이상이 없는지 확인하십시오.
 본 제품에는 과열 방지 장치가 내장되어 있습니다. 제품이 과열될 경우 이 장치가 제품 전원을 차단합니다. 이 경우 약 20분 정도 제품을 그대로 냉각시킨 후에 다시 사용하시기 바랍니다.
제품이 여전히 작동하지 않습니까?

문의해주시시오:

제품이 계속 작동하지 않을 경우 당사 서비스센터에 의뢰하십시오. 첨부된 연락 목록을 참고해 주십시오.

액세서리

- 제품 구입처나 공인 서비스센터에서 다음 액세서리를 구입하실 수 있습니다(서비스 책자 내 목록 참고):

미니 믹서 150 ml:

이 액세서리를 이용해서 3초만에 쇠고기 70g을 다질 수 있습니다.

미니 믹서 500 ml:

이 액세서리를 이용해서 10초만에 쇠고기 200g을 다질 수 있습니다.

감자 푸레 받침대 액세서리는 야채 푸레 준비용으로 사용합니다.

마요네즈 분쇄기로 모든 종류의 소스를 만들 수 있습니다(마요네즈, 타르타르 소스, 아이올리 소스, 프렌치 드레싱, 요구르트 베이스 소스 등)

제품을 폐기하실 경우에는 먼저 책자의 안내를 읽어 보신 후에 당사 서비스센터(책자 끝부분 목록 참고)에 문의하십시오. 이 때 제품 코드 DD85XXXX 또는 HB85XXXX를 알려 주시기 바랍니다.

PERINGATAN : Instruksi keselamatan terdapat didalam kemasan alat. Baca petunjuk penggunaan secara seksama sebelum menggunakan alat untuk pertama kali. Simpan ditempat yang mudah ditemukan.

KETERANGAN (GBR 1)

ID

A Unit motor

B Tombol pengatur kecepatan

B1 Kecepatan 1

B2 Kecepatan TURBO

C Kaki mikser (plastik atau logam tergantung model)

D Gelas 0,8 L

E Pemotong mini 150 ml (tergantung model)

E1 Mangkuk

E2 Pisau

E3 Penutup dalam

E4 Tutup

F Pemotong mini 500ml (tergantung model)

F1 Mangkuk

F2 Pisau

F3 Penutup

F4 Dasar anti gelincir

G Kaki pure Kentang dan Sayuran (tergantung model)

G1 Peredam

G2 Kaki pure Kentang dan Sayuran

G3 Tutup lubang kecil (pure sayuran halus)

G4 Tutup lubang besar (mashed potato)

G5 Pengikis

G6 Mur

H Pengocok multikawat (tergantung model)

H1 Peredam

H2 Pengocok

MENGGUNAKAN ALAT

- Sebelum menggunakan alat untuk yang pertama kali, bersihkan semua aksesoris dalam air hangat yang diberi sabun cair. Bilas dan keringkan dengan seksama.
- Pastikan tempat yang digunakan kokoh dan kering.
- Masukkan bahan dalam wadah yang cukup tinggi agar tidak memercik.
- Jangan mengisi gelas **(D)** lebih dari 500 ml (18 ons cairan) agar tidak memercik.
- Jangan operasikan kaki mikser **(C)** lebih dari 20 detik.
- **Kaki mikser (GBR 2 – 4):**
 - Pasang kaki blender **(C)** ke unit motor **(A)**, dengan sekrup, dan pastikan

kakinya disekrup kuat sebelum menghubungkan steker alat ke sumber listrik **(GBR 2 & 3)**.

- Masukkan kaki blender **(C)** setengahnya ke dalam wadah **(GBR 4)** lalu tekan tombol pengatur kecepatan (B1 atau B2). Bahan yang digiling minimal harus mencapai penutup kepala blender untuk memastikan pengoperasian alat yang efisien.

PENTING: Jangan operasikan alat dalam kondisi kosong.

- Sebelum menggiling bahan yang panas, lepaskan wadah dari sumber panas. Untuk memberi hasil terbaik, Anda tidak perlu mengaduk bahan dengan poros blender. Tetapi masukkan porosnya ke bagian tengah wadah dengan bagian kepala blender terendam setengah dalam makanan.
 - Untuk bahan-bahan yang kenyal (daun bawang, seledri, dll), bersihkan poros blender secara berkala selama persiapan, pastikan Anda mengikuti petunjuk keselamatan untuk membongkar dan membersihkan alat.
 - Ketika membuat bahan dari buah-buahan, iris buah tersebut lalu buang kulit dan bijinya terlebih dahulu.
 - Jangan gunakan alat ini untuk menggiling bahan-bahan yang keras (gula, cokelat, kopi, es batu).
- **Pemotong mini 150 ml (tergantung model) (GBR E & 5):**
- Pasang pisau **(E2)** di atas pin penggerak pada mangkuk **(E1)**.
 - Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk **(E1)** lalu pasang penutup bagian dalam **(E3)** kemudian tutupnya **(E4)**.
 - Pasang unit motor **(A)** di atas tutup **(E4)**.
 - Hubungkan steker unit motor **(A)** lalu tekan tombol pengatur kecepatan **(B1 atau B2)** untuk menggiling makanan.
 - Lepas unit motor **(A)** lalu tutupnya **(E4)** kemudian penutup bagian dalam **(E3)**.
 - Lepas pisau **(E2)**, dengan memegang bagian plastiknya.
 - Setelah digunakan, tuangkan bahan.
 - **Jangan operasikan aksesoris ini dalam keadaan kosong atau lebih dari 10 detik.**
- **Pemotong mini 500 ml (tergantung model) (GBR F & 6):**
- Tempatkan mangkuk pada dasar anti gelincir **(F4)**.
 - Pasang pisau **(F2)** di atas pin penggerak pada mangkuk **(F1)**.
 - Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk **(F1)** lalu pasang penutupnya **(F3)**.
 - Pasang unit motor **(A)** di atas penutup **(F3)**.

- Hubungkan steker unit motor **(A)** lalu tekan tombol pengatur kecepatan **(B1 atau B2)**.
 - Pasang unit motor **(A)** di atas penutup **(F3)**.
 - Lepas pisau **(F2)** dengan memegang bagian plastiknya.
 - Setelah digunakan, tuangkan bahan.
 - **Jangan operasikan aksesoris ini dalam kondisi kosong.**
- **Pengocok multikawat (tergantung model) (GBR H & 7):**
 - Pasang pengocok multikawat **(H2)** di atas peredam **(H1)**.
 - Pasang peredam **(H1)** di atas unit motor **(A)**.
 - Putar terus sampai terkunci di tempatnya.
 - Setelah digunakan, lepas peredam **(H1)** lalu keluarkan pengocok **(H2)**.
 - Jangan operasikan pengocok multikawat lebih dari 3 menit.
 - **Kaki pure kentang dan sayuran (tergantung model) (GBR G & 8):**
 - Pasang tutup lubang kecil atau lubang besar **(G3 atau G4)** dan pengikis **(G5)** di atas kaki pure kentang **(G2)** lalu kencangkan dengan mur **(G6)** sambil memegang kuat pengikis.
 - Pasang peredam **(G1)** di atas kaki pure kentang **(G2)** lalu pasang rakitan tersebut ke unit motor **(A)**.

MEMBERSIHKAN

- Semua komponen dan aksesoris mikser dapat dibersihkan dalam mesin pencuci piring **kecuali unit motor (A) dan peredam (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, yang hanya boleh dibersihkan dengan kain lembab.
- Cabut steker alat dari sumber listrik sebelum dibersihkan.
- Jangan gunakan penggosok atau benda lain yang mengandung logam.
- Jangan masukkan unit motor **(A)** dalam air. Usap dengan kain kering atau dengan kain lembab.
- Jika warna makanan (wortel, jeruk, dll) menempel pada aksesoris, gosok dengan kain yang diberi minyak goreng lalu bersihkan seperti biasa. Bercak warna lama kelamaan akan tetap menempel pada aksesoris tetapi ini tidak akan mempengaruhi kinerja alat.
- Hati-hati saat membersihkan pisau; karena sangat tajam.

RESEP

Kaki mikser (GBR 4):

• Sup wortel dengan jinten :

Ramuian :

- 200 g wortel dipotong dadu 15 mm x 15 mm
- 300 ml air
- 1 sendok teh jinten
- Garam, merica

Masukkan wortel ke dalam mangkuk blender dan tambahkan air. Blender pada kecepatan maksimum selama 20 detik. Hentikan mesin. Tuangkan semua ke dalam panci, tambahkan jinten dan masak selama sekitar 30 menit. Anda bisa menambahkan air selama memasak untuk mendapat sup tipis. Tambahkan garam dan merica yang mencukupi.

Pemotong mini 150 ml (tergantung model) (GBR E):

• Dengan aksesori ini, Anda dapat mengiris atau memotong:

Bawang putih, Rempah segar, Bawang merah.

70 gram daging sapi tanpa urat dipotong dalam bentuk dadu 1 cm selama 3 detik. Kecepatan TURBO.

Pengocok multikawat (tergantung model) (GBR H):

Kocokan putih telur.

4 putih telur selama 3 menit. Kecepatan TURBO.

Pemotong mini 500 ml (tergantung model) (GBR F):

• Dengan aksesori ini, Anda dapat mengiris atau memotong:

Bawang putih, Rempah segar, Bawang merah.

200 gram daging sapi tanpa urat dipotong dalam bentuk dadu 1 cm selama 10 detik. Kecepatan TURBO.

Kaki pure Kentang dan Sayuran (tergantung model) (GBR G):

- Perlengkapan tutup Lubang Kecil (**G3**) memungkinkan Anda untuk membuat pure sayuran yang halus.
- Perlengkapan tutup Lubang Besar (**G4**) memungkinkan Anda untuk membuat kentang halus dan pure sayuran yang lebih kasar.
- Gunakan perlengkapan ini maksimal: 1 menit dengan kecepatan turbo.

JIKA ALAT INI TIDAK BERFUNGSI, APA YANG HARUS ANDA LAKUKAN?

- Pastikan:
 - Alat terhubung ke sumber listrik dengan benar.
 - Kabel daya dalam kondisi baik.
 - Alat ini dilengkapi perangkat untuk melindungi dari terlalu panas. Jika terlalu panas, alat akan otomatis mati. Dalam hal ini, dinginkan sekitar 20 menit lalu coba jalankan kembali.
- Alat Anda masih tidak berfungsi?**

ID

TELEPON BANTUAN:

Jika Anda mempunyai masalah dengan produk atau pertanyaan, silakan pertama kali hubungi Tim Hubungan Pelanggan kami untuk bantuan dan saran: Lihat daftar kontak terlampir.

AKSESORI

- Anda dapat membeli aksesori-aksesori berikut dari dealer atau pusat servis resmi (lihat daftarnya dalam buku servis):

Pemotong mini 150 ml:

Dengan aksesori ini, Anda dapat mengiris 70 gram daging sapi dalam 3 detik.

Pemotong mini 500 ml:

Dengan aksesori ini, Anda dapat mengiris 200 gram daging sapi dalam 10 detik.

Kaki Pure Kentang, untuk membuat pure sayuran.

Pengadon mayones, untuk semua jenis saus (mayones, tartar, aioli, saus salad, saus yoghurt ...).

Penting, jika Anda akan membuang perlengkapan, ikuti lembar petunjuk ini lebih dahulu lalu hubungi pusat servis resmi (lihat daftar di bagian akhir) dengan memberitahukan kode produk alat ini DD85XXXX atau HB85XXXX.

EN	p 6 - p 10
ZH	p 11 - p 15
TH	p 16 - p 21
VI	p 22 - p 26
MS	p 27 - p 31
KO	p 32 - p 36
ID	p 37 - p 41