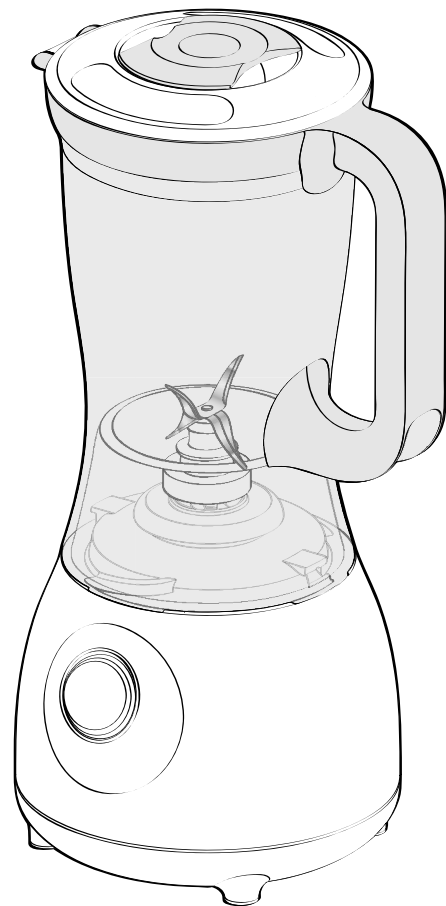
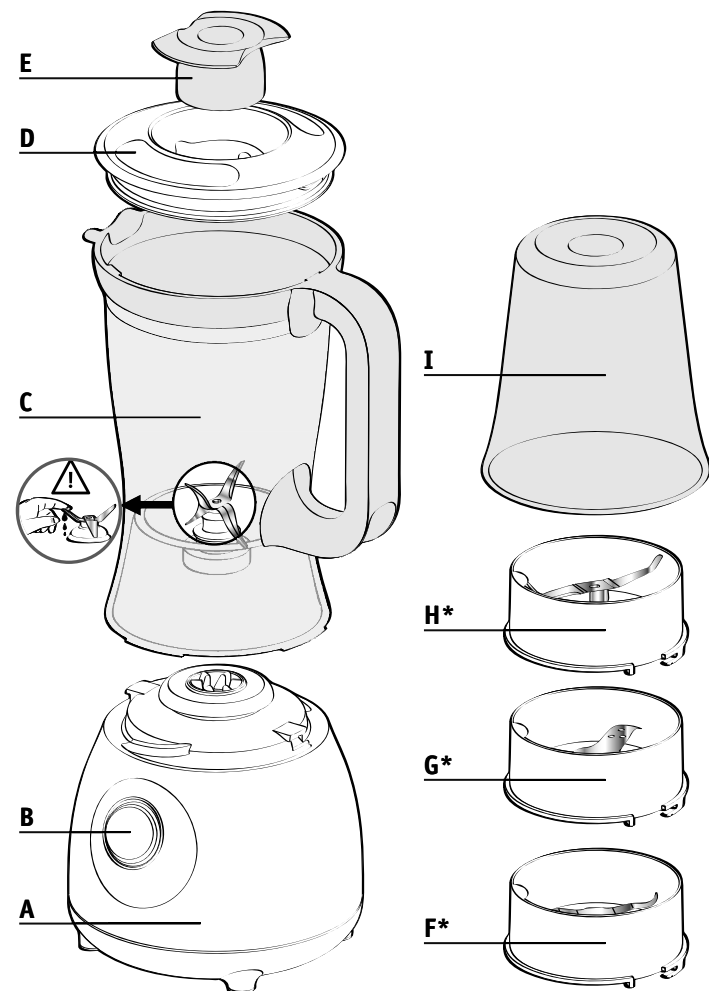
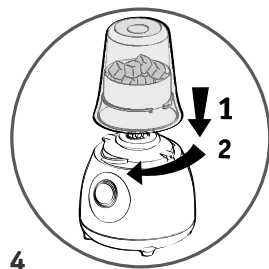
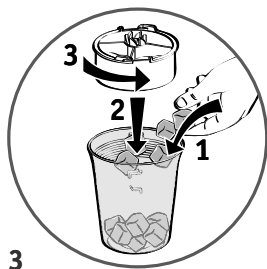
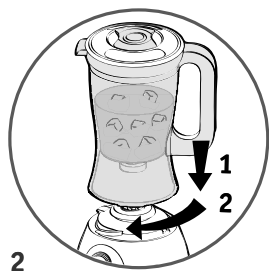


- FR p. 1 – 3
- EN p. 4 – 6
- KO p. 7 – 9
- VI p. 10 – 12
- MS p. 13 – 15
- ID p. 16 – 18
- TH p. 19 – 21
- ZH p. 22 – 24



- FR
- EN
- KO
- VI
- MS
- ID
- TH
- ZH





AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

Description

| | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Bloc moteur | G | Bloc râpe <i>(*Accessoire selon modèle)</i> |
| B | Bouton marche/arrêt/pulse | H | Bloc lames moulin à fines herbes <i>(*Accessoire selon modèle)</i> |
| C | Bol blender gradué | | Bol râpe, moulin à épices et moulin |
| D | Couvercle | I | à fines herbes <i>(*Accessoire selon modèle)</i> |
| E | Bouchon doseur | | |
| F | Bloc lames moulin à épices <i>(*Accessoire selon modèle)</i> | | |

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette sur le dessus de l'emballage.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer tous les accessoires (C),(D), (E), (F),(G),(H),(I) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (A).

ATTENTION : Les lames des couteaux sont extrêmement aiguisées, maniez-les avec précaution lors de l'utilisation ou du nettoyage de l'appareil et lorsque vous videz le bol.

- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Remarque importante : Mettre le sélecteur de vitesse (B) sur «0» avant de placer le bol blender ou les accessoires sur le bloc moteur.
- L'appareil démarre uniquement si le bol ou l'accessoire est bien positionné et verrouillé sur son corps.
- **Ne faites pas fonctionner le blender si le couvercle (D) n'est pas en place.**

Utilisation de l'appareil

- Placez tous les ingrédients à mixer dans le bol (C) après les avoir coupés en dés sans dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol (1 L), pour les mélanges épais commencez de préférence par les liquides.

Vous pouvez ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement par l'orifice du bouchon doseur (E).

- Versez les ingrédients dans le bol (C)
- Verrouillez le couvercle (D) et placez le bouchon (E) dans son logement situé sur le couvercle (fig 1).
- Placez l'ensemble (C+D+E) sur le bloc moteur (A). Deux positions du bol sont possibles : poignée à droite ou à gauche du bloc moteur. Tournez ensuite le bol blender d'un quart de tour vers la gauche (fig 2).
- Le moulin à épices* vous permet de mouliner en quelques secondes différentes épices : graines de coriandre, poivre...
N'utilisez pas ce moulin pour des préparations liquides (jus de fruits...)
- La râpe* vous permet de réduire en poudre la noix de coco, la noix de muscade...

- Le moulin à fines herbes* vous permet de hacher en quelques secondes, en utilisant la fonction pulse, des ingrédients tels que des oignons, de l'ail, de la viande (coupée en morceaux), des fruits secs, de réaliser de la chapelure (biscottes). N'utilisez pas le Moulin à fines herbes pour des préparations liquides (jus de fruits...).

- Ces accessoires sont équipés d'un bol (I)* qui interdit l'accès aux lames pendant leur utilisation.

1- Retournez le bol (I)* et versez-y les ingrédients.

2- Positionnez le bloc lames en alignant les fentes du bloc lames avec les pattes du bol (I) (fig 3). Verrouillez l'accessoire en tournant le bloc lames d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig 3).

Attention si l'accessoire est mal verrouillé des fuites risquent de se produire.

3- Retournez l'accessoire assemblé (F)*, (G)* ou (H)* positionnez-le sur le bloc moteur (A).

4- Tournez ensuite l'accessoire assemblé (F)*, (G)* ou (H)* d'un quart de tour vers la gauche (fig 4).

5- Branchez l'appareil et mettez le bouton M/A (B) sur la position "1" ou donnez quelques impulsions sur la position "pulse". Tenir le bol (I)* pendant le fonctionnement. Pour arrêter le blender, ramenez le bouton M/A (B) sur la position "0".

6- Déverrouillez l'accessoire en le tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'accessoire assemblé (F)*, (G)* ou (H)* du bloc moteur. Retournez-le sur le plan de travail avant de déverrouiller le bloc lames (F)*, (G)* ou (H)* du bol (I)* en procédant à l'inverse de la mise en place. Vous pouvez alors récupérer la préparation dans le bol.

La couleur du bol peut s'altérer suite au mixage avec certains ingrédients très durs (clous de girofle, cannelle...).

*selon modèle

| Ingrédients | Quantités (max.) | Temps de fonctionnement | Accessoire |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------|------------|
| Soupe | 1 L | 3 min | C |
| Abricots secs | 60 g | 3 s | H* |
| Oignons | 60 g | 5 à 10s par impulsions | H* |
| Amandes / noisettes décortiquées | 60 g | 40 à 60s par impulsions | H* |
| Poivre | 60 g | 45 à 60 s | F* |
| Graines de coriandre | 40 g | 45 à 60 s | F* |
| Noix de muscade | 1 à 3 | 15 à 20 s par impulsions | G* |
| Noix de coco | 40 g | 15 à 20 s par impulsions | G* |

Nettoyage de l'appareil

- Débranchez l'appareil et retirez les accessoires.
- Manipulez-les avec précaution, les lames du bol blender et des accessoires sont coupantes.
- Enlevez le bol (C) et rincez-le sous l'eau courante ainsi que son couvercle (D).
- Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) sous l'eau courante.
- Le bol (C) et les accessoires (F, G, H) ainsi que le bol (I) peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle dans le panier supérieur avec le programme «ECO» ou «PEU SALE».

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

| Problèmes | Causes | Solutions |
|--------------------------------------|---|---|
| Le produit ne fonctionne pas. | La prise n'est pas branchée. | Branchez l'appareil sur une prise de même voltage. |
| | Le bol ou l'accessoire assemblé n'est pas correctement positionné ou verrouillé sur le bloc moteur. | Vérifiez que le bol ou les accessoires sont bien positionnés et verrouillés sur le bloc moteur suivant fig. 2 ou 4 |
| Vibrations excessives. | Le produit n'est pas posé sur une surface plane. | Placez le produit sur une surface plane. |
| | Volume d'ingrédients trop important. | Réduisez la quantité d'ingrédients traités. |
| Fuite par le couvercle du bol. | Volume d'ingrédients trop important. | Réduisez la quantité d'ingrédients traités. |
| | Le couvercle n'est pas bien positionné. | Verrouillez correctement le couvercle sur le bol blender. |
| Fuite par le bas des accessoires. | Le bloc lames (F ou G ou H)* est mal verrouillé dans le bol (I)* | Vérifiez que le bloc lames est bien verrouillé sur le bol (fig. 3) |
| Le couteau ne tourne pas facilement. | Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs. | Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide. |

*selon modèle

Votre blender ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans livret service).

Vous pouvez personnaliser votre blender et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre agréé les accessoires suivants : l'accessoire Moulin à épices (F), l'accessoire râpe (G), l'accessoire moulin à fines herbes (H) ou un bol blender (C) supplémentaire.

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

| | |
|---|--|
| A Motor unit | G Grater unit <i>(*depending on model)</i> |
| B On/off/pulse button | H Herb grinder blade unit <i>(*depending on model)</i> |
| C Graduated blender jug | I Grater, spice grinder and herb grinder bowl <i>(*depending on model)</i> |
| D Lid | |
| E Measuring cup | |
| F Spice grinder blade unit <i>(*depending on model)</i> | |

The accessories contained in the model you have bought are represented on the label located on the top of the packaging.

Using for the first time

- Before using your appliance for the first time, clean all the accessories (**C**), (**D**), (**E**), (**F**), (**G**), (**H**), (**I**) in warm water and washing-up liquid except for the motor unit (**A**).
CAUTION: The blades are extremely sharp; handle them with caution when using or cleaning the appliance and when emptying the jug.
- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.
- Important note: Turn the speed selector (**B**) to "0" before placing the blender jug or accessories on the motor unit.
- The appliance starts only if the jug or accessory is correctly locked on its body.
- **Do not operate the blender if the lid (**D**) is not in place.**

Using your appliance

- Place all the ingredients to be mixed in the jug (**C**) after dicing them. Do not exceed the maximum level indicated on the jug (1 L), for thick mixtures. Start preferably with liquids. You can add ingredients when the appliance is running through the hole in the lid when you remove the measuring cup (**E**).
- Pour the ingredients into the jug (**C**)
- Lock the lid (**D**) and place the measuring cup (**E**) in its recess on the lid (**fig 1**).
- Place the assembly (**C+D+E**) on the motor unit (**A**). The jug can be placed in two positions: handle on the right or left of the motor unit. Then rotate the jug through a quarter turn to the left (**fig 2**).
- With the spice grinder (**F**)*, you can grind different spices in a few seconds: coriander seeds, peppercorns, etc. Do not use this grinder for liquid preparations (fruit juices, etc.)
- With the grater (**G**)* you can powder coconut, nutmeg, etc.

- With the herb grinder (**H**)*, you can chop ingredients like onions, garlic, meat (cut into pieces) and dry fruits in a few seconds and make crumbs (rusk) by using the pulse function. Do not use the herb grinder for liquid preparations (fruit juices, etc.)
 - These accessories are equipped with a bowl (**I**)* that prevents access to the blades during use.
- 1- Invert the bowl (**I**)* and place the ingredients into it.
 - 2- Position the blade unit by aligning the slots on the blade unit with the tabs on the bowl (**I**) (fig 3). Lock the accessory by rotating the blade unit through a quarter turn in the anticlockwise direction (fig 3).

Caution: leaks can occur if the accessory is not locked correctly.

- 3- Rotate the assembly accessory (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* and position it on the motor unit (**A**).
- 4- Then turn the assembled accessory (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* through a quarter turn to the left (fig 4) to lock onto the motor unit (**A**).
- 5- Plug in the appliance and turn the On/Off button (**B**) to position "1" or apply a few pulses on the "pulse" position. Hold the bowl (**I**)* when the appliance is running. To stop the blender, turn the On/Off button (**B**) to "0".
- 6- Unlock the accessory by rotating it through a quarter turn in the anticlockwise direction. Remove the assembled accessory (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* from the motor unit. Turn it over on the worktop before unlocking the blade unit (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* from the bowl (**I**)* in the reverse order of the assembly. You can then empty the preparation in the bowl.

The colour of the bowl may change after blending certain very hard ingredients (cloves, cinnamon, etc.).

*depending on model

| Ingredients | Quantity (max.) | Operating time | Accessory |
|-----------------------------|-----------------|---------------------------|-----------|
| Soup | 1 L | 3 min | C |
| Dried apricots | 60g | 3sec | H* |
| Onions cut into pieces | 60g | In pulses | H* |
| Shelled almonds / hazelnuts | 60g | In pulses | H* |
| Peppercorns | 60g | 45 to 60 sec | F* |
| Coriander seeds | 40g | 45 to 60 sec | F* |
| Nutmeg | 1 to 3 | 15 to 20 sec In pulses | G* |
| Coconut shelled | 40g | 15 to 20 sec In pulses | G* |

Cleaning your appliance

- Unplug the appliance and remove the accessories.
- The blades of the accessories are very sharp. Handle them with caution.
- Remove the jug (C) and rinse it and its lid (D) under running water.
- To clean the motor unit (A), use a moist cloth. Dry it carefully.
- Never immerse the motor unit (A) in running water.
- The jug (C), accessories (F, G, H) and the bowl (I) can be cleaned with hot soapy water or in the dishwasher in the top basket with the "ECO" or "LIGHTLY SOILED" programme.

What to do if your appliance does not work ?

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|---------------------------------------|---|---|
| Product does not work | The plug is not connected | Connect the appliance to a socket with the same voltage |
| | The blender jug or assembled accessory is not correctly positioned or locked on the motor unit. | Check that the jug or accessories are correctly positioned and locked on the motor unit as shown in Fig. 2 or 4 |
| Excessive vibrations | The product is not placed on a flat surface | Place the product on a flat surface |
| | Volume of ingredients is too high | Reduce the quantity of ingredients processed |
| Leak from the lid of the bowl | Volume of ingredients is too high | Reduce the quantity of ingredients processed |
| | The lid is not correctly positioned | Lock the lid correctly on the blender jug |
| Leak from the base of the accessories | The blade unit (F or G or H)* is not locked correctly in the bowl (I)* | Check that the blade unit is locked correctly on the bowl (fig. 3) |
| The blade does not turn easily | Pieces of food too large or too hard | Reduce the size or quantity of ingredients processed Add liquid if appropriate |

*depending on model

YOUR BLENDER STILL DOES NOT WORK?

Contact an approved service centre (see list in service booklet).

HELPLINE: UK and ROI

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – ROI

or consult our web site: www.tefal.co.uk

You can customise your blender and obtain the following accessories from your usual dealer or from an approved service centre: spice grinder (F), grater (G), herb grinder (H) or an additional blender jug (C).

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

각부명칭

| | |
|------------------------|--------------------|
| A 모터 본체 | G 강판 |
| B On/Off/ 펄스 버튼 | (*모델에 따라 다름) |
| C 믹서용기 | H 분쇄기 칼날 |
| D 뚜껑 | (*모델에 따라 다름) |
| E 계량컵 | I 다지기, 강판 및 |
| F 다지기 칼날 | 분쇄기 용기 |
| (*모델에 따라 다름) | (*모델에 따라 다름) |

구매하신 제품의 모델에 포함되는 액세서리는 제품 패키지 겉면에서 확인하실 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전

- 본 제품을 사용하기 전에 모터본체(A)를 제외한 모든 부속품(C, D, E, F)을 따뜻한 물로 세척하여 주십시오.
주의: 칼날이 날카로우므로 사고의 방지를 위해 제품을 사용하거나 세척 시에 손으로 직접 만지지 말고 주의를 기울이십시오.
- 모든 포장물은 제품을 사용하기 전에 제거 하십시오.
- 주의: 용기를 모터본체에 끼우시기 전에 On/Off/ 펄스 버튼을 주의하여 다루어 주십시오.
- 용기를 모터 본체에 정확히 끼우신 후 오른쪽으로 돌려 잠그신 다음 제품을 작동하십시오.
- 만약 용기의 뚜껑이 제대로 닫혀져 있지 않으면 제품을 작동하지 마십시오.

제품 사용

- 재료를 자른 후 용기(C)에 혼합할 모든 내용물을 넣어 주십시오. 두꺼운 혼합물의 경우 용기(1 L)에 표시된 최대 수위를 넘지 않도록 주의하십시오. 먼저 액체 상태부터 시작하는 것이 좋습니다.
제품이 작동 중일 때 계량컵(E)을 빼면 보이는 뚜껑의 구멍을 통해 재료를 추가할 수 있습니다.
- 용기(C)에 내용물을 부어 주십시오.
- 뚜껑(D)을 잠그고 뚜껑의 홈에 계량컵(E)을 끼워 주십시오(그림 1).
- 조립부(C+D+E)를 모터 본체(A)에 위치시킵니다. 용기는 모터 본체의 오른쪽 또는 왼쪽 손잡이 등 두 곳에 놓을 수 있습니다. 그런 다음 용기를 왼쪽으로 1/4 정도 돌려 주십시오(그림 2).
- 다지기(F)*를 이용하면 몇 초 만에 코리앤더 씨, 후추말매 등과 같은 여러 가지의 스파이스를 갈 수 있습니다. 액상 식품 준비(과일 주스 등)에 이 그라인더를 사용하지 마십시오.
- 강판(G)*을 이용하면 코코넛, 너트메그 등을 가루로 곱게 갈 수 있습니다.

• 분쇄기(H)*를 이용하면 펄스 기능을 사용해서 양파, 마늘, 고기(조각), 건조 과일 등을 몇 초 내에 분쇄할 수 있습니다. 액상 식품 준비(과일 주스 등)에 허브 그라인더를 사용하지 마십시오.

• 이 액세서리는 사용 중에 칼날로부터 보호하는 용기(I)*와 함께 장착됩니다.

1- 용기(I)*를 뒤집고 그 안에 재료를 넣습니다.

2- 칼날의 홈과 용기(I)의 탭을 일렬로 맞춰 칼날을 설치합니다(그림 3). 칼날을 반시계 방향으로 1/4 정도 회전시켜서 고정시킵니다(그림 3).

주의: 액세서리를 올바르게 잡지 않으면 내용물이 새어 나올 수도 있습니다.

3- 조립 액세서리 (F)*, (G)* 또는 (H)*를 돌려 모터 본체(A)에 장착합니다.

4- 그런 다음 조립한 액세서리 (F)*, (G)* 또는 (H)*를 왼쪽으로 1/4 정도 돌려(그림 4) 모터 본체(A)에 잠급니다.

5- 제품의 플러그를 꽂고 On/Off 버튼(B)을 "1" 위치로 돌리거나 "pulse" (펄스)위치에서 몇 차례 펄스를 가합니다. 제품 작동 중에는 용기 (I)*을 잡고 고정시켜 주십시오. 블렌더를 멈추려면 On/Off 버튼(B)을 "0" 으로 돌리십시오.

6- 액세서리를 반시계 방향으로 1/4 정도 돌려 액세서리 잠금을 해제합니다. 모터 본체에서 조립한 액세서리 (F)*, (G)* 또는 (H)*를 분리합니다. 칼날 (F)*, (G)* 또는 (H)*를 용기 (I)*에서 잠금 해제하기 전에 작업대 위에서 뒤집어 올려 놓고 조립 순서의 반대 방향으로 수형합니다. 이제 용기의 내용물을 비울 수 있습니다.

매우 딱딱한, 특정 내용물(정향, 시나몬 등)을 투입했을 때 용기의 색상이 변경될 수도 있습니다.

*모델에 따라 다름

| 재료 | 수량(최대) | 작동 시간 | 액세서리 |
|-----------------|--------|----------------------|------|
| 수프 | 1리터 | 3분 | C |
| 건살구 | 60g | 3초 | H* |
| 양파 1/4 조각 | 60g | 순간작동 모드당 5 ~ 10초 | H* |
| 껍질 있는 아몬드/헤이즐너트 | 60g | 순간작동 모드당 40 ~ 60초 | H* |
| 후추열매 | 60g | 45 ~ 60초 | F* |
| 코리앤더 씨 | 40g | 45 ~ 60초 | F* |
| 너트메그 | 1 ~ 3개 | 15 ~ 20초 펄스 적용 | G* |
| 껍질 있는 코코넛 | 40g | 15 ~ 20초 펄스 적용 | G* |

제품 세척

- 제품 플러그를 뽑고 액세서리를 제거합니다.
- 액세서리의 칼날은 매우 날카롭습니다. 주의해서 취급해 주십시오.
- 용기(C)를 제거하고 흐르는 물에 용기와 뚜껑(D)을 헹궈 주십시오.
- 젖은 헝겊으로 모터본체(A)를 닦아 주십시오. 그 후 주의해서 건조시킬니다.
- 모터 본체(A)는 물 속에 담그지 마십시오.
- 용기(C) 및 액세서리(F, G, H), 마찬가지로 용기(I) 은 더운 비눗물로 세척 또는 상단 선반 내 식기 세척기에서 "에코" 및 "애벌세척" 프로그램으로 세척 가능합니다.

제품이 작동하지 않을 경우 조치 방법

| 문제 | 원인 | 해결책 |
|--------------------|--|--|
| 제품이 작동하지 않음 | 플러그가 연결되어 있지 않습니다. | 제품을 동일 전압의 콘센트에 연결하십시오. |
| | 블렌더 용기 또는 조립한 액세서리 위치가 모터본체 상에서 올바르게 맞거나 고정되지 않았습니다. | 용기나 액세서리가 그림 2 또는 4에서처럼 올바른 위치에 고정되어 있는지 확인하십시오. |
| 지나친 진동 발생 | 제품이 평평한 표면에 놓여 있지 않습니다. | 제품을 평평한 평면 위에 올려 주십시오. |
| | 내용물이 너무 많이 들어 갔습니다. | 처리할 내용물의 양을 줄여 주십시오. |
| 용기의 뚜껑에서 내용물 새어 나옴 | 내용물이 너무 많이 들어 갔습니다. | 처리할 내용물의 양을 줄여 주십시오. |
| | 뚜껑이 올바르게 닫혀지지 않았습니다. | 블렌더 용기에 뚜껑을 올바르게 고정시키십시오. |
| 액세서리부분에서 내용물 새어 나옴 | 액세서리(F 또는 G 또는 H)*이 용기(I)*에 올바르게 잠겨 있지 않습니다. | 액세서리가 용기에 올바르게 잠겨 있는지 확인하십시오(그림 3). |
| 칼날이 자연스럽게 회전하지 않음 | 음식물 조각이 너무 크거나 너무 딱딱합니다. | 처리할 내용물의 크기나 양을 줄여 주십시오. 필요하면 액체를 넣으십시오. |

*모델에 따라 다름

제품이 여전히 작동하지 않습니까?

제품이 계속 작동하지 않을 경우 당사 서비스센터에 의뢰하십시오.
액세서리는 당사 서비스센터에서 구입할 수 있습니다.

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

- | | |
|--|--|
| A Đơn vị động cơ | G Bộ phận mài (*tùy theo mẫu máy) |
| B Núm bật/tắt/xung | H Bộ phận lưỡi dao cối xay thảo mộc (*tùy theo mẫu máy) |
| C Cối xay có chia độ | I Chén mài, chén xay gia vị và chén xay thảo mộc (*tùy theo mẫu máy) |
| D Nắp | |
| E Chén lường | |
| F Bộ phận lưỡi nghiền gia vị (*tùy theo mẫu máy) | |

Các phụ kiện có trong mẫu máy bạn đã mua được ghi trên nhãn nằm ở phần trên cùng của bao bì.

Sử dụng lần đầu tiên

- Trước khi sử dụng thiết bị của bạn lần đầu tiên, lau rửa tất cả các phụ kiện (**C**), (**D**), (**E**), (**F**), (**G**), (**H**), (**I**) bằng nước ấm và dung dịch rửa ngoại trừ bộ phận động cơ (**A**).
LƯU Ý: Các lưỡi dao cực kỳ sắc bén; hãy xử lý thận trọng khi sử dụng hoặc lau rửa thiết bị và khi trút đồ cối.
- Bảo đảm tháo tất cả bao bì trước khi vận hành thiết bị.
- Ghi chú quan trọng: Xoay bộ chọn tốc độ (**B**) sang "0" trước khi đặt cối xay hoặc phụ kiện lên bộ phận động cơ.
- Thiết bị chỉ khởi động nếu cối hoặc phụ kiện được khóa đúng cách vào thân máy.
- **Không vận hành cối xay nếu nắp (**D**) ở không đúng vị trí.**

Sử dụng thiết bị của bạn

- Đặt tất cả các thành phần cần trộn vào cối (**C**) sau khi thái hạt lựu. Không vượt quá mức tối đa đã ghi trên cối (1 L), đối với các hỗn hợp đặc. Nên bắt đầu với các chất lỏng.
- Bạn có thể thêm các thành phần khi thiết bị đang chạy qua lỗ trên nắp khi bạn tháo chén lường (**E**).
- Đổ các thành phần vào cối (**C**).
- Đậy nắp (**D**) và đặt chén lường (**E**) vào chỗ lõm của nó trên nắp (**hình 1**).
- Đặt bộ phận lắp ráp (**C+D+E**) lên bộ phận động cơ (**A**). Có thể đặt cối ở hai vị trí: tay cầm ở bên phải hoặc bên trái của bộ phận động cơ.
Sau đó xoay cối khoảng một phần tư vòng sang trái (**hình 2**).
- Với cối xay gia vị (**F**)*, bạn có thể nghiền các loại gia vị khác nhau trong vài giây: hạt cây rau mùi, hạt tiêu khô, v.v.. Không sử dụng cối nghiền này cho các chế phẩm chất lỏng (nước ép trái cây, v.v.).
- Với cối mài (**G**)* bạn có thể nghiền thành bột cơm dừa, hạt nhục đậu khấu, v.v..

- Với cối xay thảo mộc (**H**)*, bạn có thể xắt nhỏ các thành phần như hành, tỏi, thịt (đã cắt thành miếng) và trái cây khô trong vài giây và tạo vụn bánh mì (bánh bít-cốt) bằng cách sử dụng chức năng xung. Không sử dụng cối xay thảo mộc cho các chế phẩm lỏng (nước ép trái cây, v.v..).
- Các phụ kiện này được trang bị một chén (**I**)* nhằm phòng ngừa sự tiếp xúc với các lưỡi dao trong khi sử dụng.

1- Xoay ngược chén (**I**)* và đặt các thành phần vào trong đó.

2- Định vị bộ phận lưỡi dao bằng cách canh thẳng hàng các rãnh trên bộ phận lưỡi dao với các vạch trên chén (**I**) (**hình 3**). Khóa phụ kiện bằng cách quay bộ phận dao qua một phần tư vòng theo hướng ngược chiều kim đồng hồ (**hình 3**).

Chú ý: có thể xảy ra rò rỉ nếu phụ kiện không được khóa đúng cách.

3- Xoay phụ kiện được lắp vào (**F**)*, (**G**)* hoặc (**H**)* và định vị phụ kiện trên bộ phận động cơ (**A**).

4- Sau đó xoay phụ kiện đã lắp ráp (**F**)*, (**G**)* hoặc (**H**)* khoảng một phần tư vòng sang trái (**hình 4**) để khóa vào bộ phận động cơ (**A**).

5- Cắm dây điện thiết bị và xoay nút Bật/Tắt (**B**) sang vị trí "1" hoặc cho chạy vài xung ở vị trí "xung" . Giữ lấy chén (**I**)* khi thiết bị đang chạy. Ngừng cối xay, xoay nút Bật/Tắt (**B**) sang "0".

6- Tháo phụ kiện bằng cách xoay khoảng một phần tư vòng theo hướng ngược chiều kim đồng hồ. Tháo phụ kiện đã lắp (**F**)*, (**G**)* hoặc (**H**)* khỏi bộ phận động cơ. Xoay phụ kiện từ phía trên trước khi tháo bộ phận lưỡi dao (**F**)*, (**G**)* hoặc (**H**)* khỏi chén (**I**)* theo trình tự ngược lại của việc lắp ráp. Sau đó, bạn có thể trút đồ chế phẩm trong chén.

Màu của chén có thể thay đổi sau khi xay những thành phần rất cứng như (đinh hương, quế, v.v..).

*tùy theo mẫu máy

| Thành phần | Số lượng (tối đa) | Thời gian vận hành | Phụ kiện |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|
| Xúp | 1 L | 3 phút | C |
| Quả mơ sấy khô | 60g | 3giây | H* |
| Hành cắt thành nhiều miếng | 60g | 5 đến 10s cho mỗi nhịp bấm máy chạy | H* |
| Quả hạnh / quả phỉ được bóc vỏ | 60g | 40 đến 60s cho mỗi nhịp bấm máy chạy | H* |
| Hạt tiêu khô | 60g | 45 đến 60 giây | F* |
| Hạt cây rau mùi | 40g | 45 đến 60 giây | F* |
| Nutmeg | 1 đến 3 | 15 đến 20 giây Trong nhiều xung | G* |
| Dừa đã lột vỏ | 40g | 15 đến 20 giây Trong nhiều xung | G* |

Lau rửa thiết bị của bạn _____

- Rút dây điện thiết bị và tháo phụ kiện.
- Các lưỡi dao của các phụ kiện rất sắc bén. Hãy xử lý thật cẩn thận.
- Tháo cối (C) và súc rửa cối và nắp cối (D) dưới vòi nước đang chảy.
- Để lau rửa bộ phận động cơ (A), sử dụng vải thấm nước. Lau thật cẩn thận.
- Đừng bao giờ nhúng bộ phận động cơ (A) vào nước đang chảy.
- Cối xay (C) và các phụ kiện (F, G, H) cũng như cối xay (I) đều có thể vệ sinh bằng nước nóng pha xà bông hoặc bằng máy rửa chén ở rổ trên bằng chương trình «ECO» hay «PEU SALE».

Phải làm gì nếu thiết bị của bạn không làm việc?

| SỰ CÓ | NGUYÊN NHÂN | GIẢI PHÁP |
|--------------------------------------|---|--|
| Sản phẩm không hoạt động | Phích cắm chưa được kết nối | Kết nối thiết bị với một ổ cắm điện có cùng một điện áp |
| | Cối xay hoặc phụ kiện lắp ráp không được định vị hoặc khóa đúng cách lên bộ phận động cơ. | Kiểm tra cối hoặc các phụ kiện xem đã được định vị hoặc khóa đúng cách lên bộ phận động cơ như được thể hiện trong Hình 2 hoặc 4 |
| Rung quá mức | Sản phẩm không được đặt trên một bề mặt bằng phẳng | Đặt sản phẩm lên một bề mặt bằng phẳng |
| | Khối lượng của các thành phần quá cao | Giảm số lượng các thành phần đã chế biến |
| Rò rỉ từ nắp chén | Khối lượng của các thành phần quá cao | Giảm số lượng các thành phần đã chế biến |
| | Nắp chưa được định vị đúng cách | Khóa nắp đúng cách lên cối xay |
| Rò rỉ dưới đáy các phụ kiện | Bộ phận lưỡi dao (F hay G hay H)* không được khóa đúng cách trong chén (I)* | Kiểm tra xem bộ phận lưỡi dao có được khóa đúng cách lên chén (hình 3) |
| Lưỡi dao không quay một cách dễ dàng | Các miếng thực phẩm quá lớn hoặc quá cứng | Giảm kích thước hoặc số lượng các thành phần cần chế biến Thêm chất lỏng nếu thích hợp |

*tùy theo mẫu máy

CỐI TRỌN CỦA BẠN VẪN KHÔNG HOẠT ĐỘNG?

Liên hệ trung tâm dịch vụ được chấp thuận (xem danh sách trong cẩm nang dịch vụ). Bạn có thể tùy chỉnh cối xay và nhận các phụ kiện sau từ đại lý quen thuộc hoặc trung tâm dịch vụ được chấp thuận: cối nghiền gia vị (F), cối mài (G), cối xay thảo mộc (H) hoặc một cối xay phụ (C).

AMARAN: 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.

Keterangan

| | |
|--|---|
| A Unit motor | G Unit penyagat (*bergantung pada model) |
| B Butang Hidupkan/matikan/denyut | H Unit mata pisau pengadun herba (*bergantung pada model) |
| C Jag pengisar bertanda | I Penyagat, penggiling rempah dan mangkuk penggiling herba (*bergantung pada model) |
| D Penudung | |
| E Cawan penyukat | |
| F Unit mata pisau pengisar rempah (*bergantung pada model) | |

Aksesori yang terkandung dalam model yang anda telah beli ditunjukkan pada label terletak di atas pembungkusan.

Menggunakan bagi pertama kali

- Sebelum menggunakan peralatan anda bagi kali pertama, bersihkan semua aksesori (C), (D), (E), (F), (G), (H), (I) dalam air suam dan cecair membasuh kecuali untuk unit motor (A). **AWAS: Mata pisau adalah sangat tajam, kendalikan dengan berhati-hati apabila menggunakan atau membersihkan peralatan dan apabila mengosongkan jag.**
- Pastikan semua pembungkusan telah ditanggalkan sebelum mengendalikan peralatan.
- Pemberitahuan penting: Putar pemilih kelajuan (B) ke "0" sebelum meletakkan jag pengadun pengisar atau aksesori pada unit motor.
- Peralatan hanya bermula jika jag atau aksesori dikunci dengan betul pada badannya.
- **Jangan kendalikan pengisar jika penutup (D) tidak di tempatnya.**

Menggunakan peralatan anda

- Letakkan semua bahan untuk diadunkan ke dalam jag (C) selepas memotong dadunya. Jangan melebihi tahap maksimum yang dinyatakan pada jag (1 L), untuk campuran pekat. Lebih baik mulakan dengan cecair.
Anda boleh menambah bahan semasa peralatan dijalan melalui lubang dalam penutup apabila anda mengeluarkan cawan penyukat (E).
- Tuangkan bahan ke dalam jag (C).
- Kunci penutup (D) dan letakkan cawan penyukat (E) pada resesnya di penutupnya (fig 1).
- Letakkan pemasangan (C+D+E) pada unit motor (A). Jag boleh diletakkan pada dua kedudukan: kendalikan pada kanan atau kiri unit motor. Kemudian putar jag melalui suku pusingan ke kiri (fig 2).
- Dengan penggiling rempah (F)*, anda boleh menggiling rempah berlainan dalam beberapa saat: biji ketumbar, lada biji, dll.
Jangan gunakan penggiling ini untuk penyediaan cecair (jus buah, dll.).
- Dengan penyagat (G)* anda boleh lumatkan kelapa, buah pala, dll.

- Dengan penggiling herba (**H**)*, anda boleh memotong bahan seperti bawang, bawang putih, daging (potong menjadi kepingan) dan buah kering dalam beberapa saat dan buat serbuk (rusk) dengan menggunakan fungsi denyut. Jangan gunakan penggiling herba untuk penyediaan cecair (jus buah, dll.).

- Aksesori ini dilengkapi dengan mangkuk (**I**)* yang menghalang akses ke mata pisau semasa penggunaan.

- 1- Terbalikkan mangkuk (**I**)* dan masukkan bahan ke dalamnya.

- 2- Letakkan unit mata pisau dengan menjajarkan slot pada unit mata pisau dengan tab pada mangkuk (**I**) (fig 3).

Kuncikan aksesori dengan memutar unit mata pisau melalui suku pusingan dalam lawan arah jam (fig 3).

Awas: kebocoran boleh berlaku jika aksesori tidak dikunci dengan betul.

- 3- Putarkan aksesori pemasangan (**F**)*, (**G**)* atau (**H**)* dan letakkannya pada unit motor (**A**).

- 4- Kemudian putarkan aksesori pemasangan (**F**)*, (**G**)* atau (**H**)* melalui suku pusingan ke kiri (fig 4) untuk mengunci ke atas unit motor (**A**).

- 5- Pasangkan peralatan dan butang Hidupkan/Matikan (**B**) ke kedudukan "1" atau menggunakan beberapa denyut pada kedudukan "pulse" (denyut). Pegang mangkuk (**I**)* semasa peralatan berjalan. Untuk menghentikan pengisar, putarkan butang Hidupkan/Matikan (**B**) ke "0".

- 6- Buka kunci aksesori dengan memutar suku pusingan dalam lawan arah jam. Keluarkan aksesori pemasangan (**F**)*, (**G**)* atau (**H**)* dari unit motor. Terbalikkannya atas permukaan kerja sebelum membuka kunci unit mata pisau (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* dari mangkuk (**I**)* dalam urutan songsang pemasangan. Kemudian anda boleh mengosongkan penyediaan.

Warna mangkuk boleh berubah selepas mengisar bahan sangat keras tertentu (cengkih, kayu manis, dll.).

*bergantung pada model

| Bahan | Kuantiti (maks) | Masa pengendalian | Aksesori |
|--------------------------------|-----------------|---|----------|
| Sup | 1 L | 3 min | C |
| Aprikot kering | 60g | 3saat | H* |
| Bawang dipotong kecil | 60g | antara 5 sehingga 10 saat untuk setiap pulsa | H* |
| Badam / kacang kemiri berkulit | 60g | antara 40 sehingga 60 saat untuk setiap pulsa | H* |
| Lada biji | 60g | 45 hingga 60 saat | F* |
| Biji ketumbar | 40g | 45 hingga 60 saat | F* |
| Buah pala | 1 hingga 3 | 15 hingga 20 saat Dalam denyut | G* |
| Tempurung | 40g | 15 hingga 20 saat Dalam denyut | G* |

Membersihkan peralatan anda _____

- Tanggalkan plag peralatan dan keluarkan aksesori.
- Mata pisau aksesori adalah sangat tajam. Kendalikannya dengan berhati-hati.
- Keluarkan jag (C) dan bilasnya dan penudungnya (D) di bawah air mengalir.
- Untuk bersihkan unit motor (A) gunakan kain lembap. Keringkan dengan berhati-hati.
- Jangan rendamkan unit motor (A) dalam air mengalir.
- Mangkuk (C) dan aksesori (F, G, H) seperti mangkuk (I) boleh dicuci dengan air panas bersabun atau dengan menggunakan mesin pencuci pinggan pada rak atas dengan program "ECO" atau "SEDIKIT KOTOR",

Apa hendak dilakukan jika peralatan tidak berfungsi?

| MASALAH | PUNCA | PENYELESAIAN |
|-----------------------------------|--|---|
| Produk tidak berfungsi | Plag tidak disambung | Sambungkan peralatan ke soket dengan voltan sama |
| | Jag pengadun atau aksesori pemasangan tidak ditempatkan dengan betul atau dikunci pada unit motor. | Periksa sama ada jag atau aksesori diletakkan dengan betul dan dikunci atas unit motor seperti ditunjukkan dalam Rajah 2 atau 4 |
| Getaran berlebihan | Produk tidak diletakkan di atas permukaan rata | Letakkan produk di atas permukaan rata |
| | Isipadu bahan terlalu tinggi | Kurangkan kuantiti bahan diproses |
| Kebocoran dari penutup mangkuk | Isipadu bahan terlalu tinggi | Kurangkan kuantiti bahan diproses |
| | Penudung tidak ditempatkan dengan betul | Kuncikan penudung dengan betul atas jag pengadun |
| Kebocoran dari tapak aksesori | Unit mata pisau (F atau G atau H)* tidak dikunci dengan betul dalam mangkuk (I)* | Periksa sama ada unit mata pisau dikunci dengan betul pada mangkuk (fig. 3) |
| Pisau tidak diputar dengan senang | Potongan makanan terlalu besar atau terlalu keras | Kurangkan saiz atau kuantiti bahan yang diproses Tambah cecair jika wajar |

*bergantung pada model

PENGISAR ANDA MASIH TIDAK BERFUNGSI?

Hubungi pusat perkhidmatan yang diluluskan (lihat senarai dalam buku panduan perkhidmatan).

Anda boleh sesuaikan pengadun anda dan mendapatkan aksesori yang berikut daripada peniaga biasa anda atau daripada pusat perkhidmatan yang diluluskan: penggiling rempah (F), penyagat (G), penggiling herba (H) atau jag pengisar tambahan (C).

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

Keterangan

| | | | |
|----------|---|----------|--|
| A | Unit motor | G | Unit parutan (*tergantung pada model) |
| B | Tombol On/off/pulse | H | Unit pisau penggiling rempah (*tergantung pada model) |
| C | Gelas blender bertingkat | I | Mangkuk parutan, penggiling bumbu dan penggiling rempah (*tergantung pada model) |
| D | Tutup | | |
| E | Cangkir pengukur | | |
| F | Unit pisau penggiling bumbu (*tergantung pada model) | | |

Daftar aksesoris dalam model yang Anda beli tertera pada label yang terletak di bagian atas kemasan.

Penggunaan pertama kali

- Sebelum menggunakan alat untuk yang pertama kali, bersihkan semua aksesoris (**C**), (**D**), (**E**), (**F**), (**G**), (**H**), (**I**) dalam air hangat yang diberi sabun, kecuali unit motor (**A**).

HATI-HATI: Pisau pada alat ini sangat tajam; karena itu berhati-hatilah ketika menggunakan atau membersihkan alat dan ketika mengosongkan gelasnya.

- Pastikan semua kemasan sudah dibuka sebelum alat dioperasikan untuk yang pertama kali.
- Catatan penting: Putar pengatur kecepatan (**B**) ke "0" sebelum meletakkan gelas blender atau aksesoris di atas unit motor.
- Alat hanya dapat dioperasikan apabila posisi gelas blender atau aksesoris sudah terkunci dengan benar ke motor unit
- **Jangan operasikan blender jika tutupnya (**D**) belum terpasang.**

Pemakaian alat

- Tempatkan semua bahan yang akan dicampur ke dalam gelas blender (**C**) setelah memotongnya. Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada gelas (1 L), untuk hasil pencampuran yang kental. Mulailah dengan menggunakan cairan. Anda dapat menambahkan bahan ketika alat ini sedang bekerja melalui lubang pada tutupan, ketika Anda melepaskan cangkir pengukur (**E**).
- Tuangkan bahan ke dalam gelas (**C**).
- Kunci penutupnya (**D**) dan letakkan gelas pengukur (**E**) ditempatnya pada penutup (**gbr 1**).
- Tempatkan pasangan perangkat (**C+D+E**) pada unit motor (**A**). Gelas ini dapat ditempatkan dalam dua posisi:
pegang pada bagian kanan atau kiri unit motor. Kemudian putar gelas melalui seperempat putaran ke arah kiri (**gbr 2**).
- Dengan penggiling bumbu (**F**)*, Anda dapat menggiling bumbu yang berbeda dalam beberapa detik: biji ketumbar, biji merica, dll. Jangan gunakan penggiling ini untuk membuat bahan cair (jus buah, dll.).
- Dengan parutan (**G**)* Anda dapat membuat bubuk kelapa (santan), pala, dll.

- Dengan penggiling rempah (**H**)*, Anda dapat mengiris bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih, daging (diiris), buah dan rempah kering hanya dalam beberapa detik serta membuat remahan roti (roti kering) dengan menggunakan fungsi getar (pulse). Jangan gunakan penggiling rempah untuk membuat bahan cair (jus buah, dsb.)
- Aksesori ini dilengkapi dengan mangkuk (**I**)* yang mencegah akses ke pisau selama penggunaan.

1- Telungkupkan mangkuk (**I**)* dan tempatkan bahan-bahan di dalamnya.

2- Posisikan unit pisau dengan mensejajarkan slot pada unit pisau dengan puncaknya pada mangkuk (**I**) (**gbr 3**). Kunci dengan memutar unit pisau melalui seperempat putaran dengan arah berlawanan jarum jam. (**gbr 3**).

Hati-hati: kebocoran dapat terjadi jika aksesori tidak terkunci dengan benar.

3- Putar aksesori pasangan (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* dan posisikan pada unit motor (**A**).

4- Kemudian putar aksesori yang terpasang (**F**)*, (**G**)* or (**H**)* melalui seperempat ke arah kiri (**gbr 4**) untuk mengunci unit motor (**A**).

5- Pasang alat ini dan nyalakan tombol On/Off (**B**) ke posisi "1" atau menerapkan beberapa getaran pada posisi "pulse". Pegang wadah (**I**)* sewaktu alat sedang dioperasikan. Untuk menghentikan blender, silakan tekan tombol On/Off (**B**) ke "0".

6- Buka pengunci aksesori (pisau penggiling) dengan memutarnya berlawanan dengan arah jarum jam (seperempat). Lepaskan aksesori yang terpasang (**F**)*, (**G**)* atau (**H**)* dari unit motor. Balikkan di atas meja sebelum melepas unit pisau (**F**)*, (**G**)* atau (**H**)* dari mangkuk (**I**)* dengan urutan terbalik dari petunjuk pemasangannya. Selanjutnya Anda dapat mengeluarkan bahan makanan yang sudah tergiling dari mangkuk.

Warna mangkuk dapat berubah setelah menggiling bahan tertentu yang sangat keras (cengkeh, kayu manis. dll).

*tergantung pada model

| Bahan-bahan | Kuantitas (maks.) | Waktu pengoperasian | Aksesori |
|--------------------------|-------------------|----------------------------|-----------|
| Sup | 1 L | 3 menit | C |
| Aprikot kering | 60 g | 3 detik | H* |
| Bawang yang diiris | 60 g | 5 sampai 10 detik sepulsa | H* |
| Almond / kemiri berkulit | 60 g | 40 sampai 60 detik sepulsa | H* |
| Biji merica | 60 g | 45 hingga 60 detik | F* |
| Biji ketumbar | 40 g | 45 hingga 60 detik | F* |
| Pala | 1 hingga 3 | 15 hingga 20 detik Tekan | G* |
| Kelapa berkulit | 40 g | 15 hingga 20 det Tekan | G* |

Membersihkan alat _____

- Cabut steker alat lalu lepas aksesorinya.
- Pisau pada aksesoris sangat tajam. Hati-hati saat membersihkannya.
- Lepaskan gelas (C) dan bersihkan bersama penutupnya (D) di bawah air keran.
- Untuk membersihkan unit motor (A), gunakan kain yang lembab. Keringkan dengan seksama.
- Jangan basahi unit motor (A) di bawah air keran.
- Gelar Blender (C) dan aksesoris (F, G, H) dan juga mangkuk (I) dapat dibersihkan dengan air sabun hangat atau dengan mesin pencuci piring di rak atas dengan program "ECO" atau program "SEDIKIT KOTOR".

Apa yang harus dilakukan jika alat Anda tidak berfungsi?

| MASALAH | SEBAB | SOLUSI |
|--|--|--|
| Produk tidak berfungsi | Steker belum disambungkan | Sambungkan alat ke stopkontak yang memiliki tegangan sama |
| | Gelas atau aksesoris tidak diletakkan atau dikunci dengan benar pada unit motor. | Pastikan gelas atau aksesoris sudah dipasang dan dikunci di atas unit motor seperti terlihat pada petunjuk Gbr. 2 atau 4 |
| Getaran terlalu besar | Alat tidak diletakkan pada permukaan yang rata | Alat diletakkan pada permukaan yang datar |
| | Volume bahan terlalu banyak | Kurangi jumlah bahan makanan yang diproses |
| Bocor pada dudukan aksesoris tutup gelas blender | Volume bahan terlalu banyak | Kurangi jumlah bahan makanan yang diproses |
| | Tutup tidak dipasang dengan benar | Kencangkan tutup di atas gelas blender |
| Bocor pada dudukan aksesoris | Unit pisau (F atau G atau H)* tidak dikunci dengan benar di dalam mangkuk (I)* | Pastikan unit pisau terkunci dengan benar pada mangkuk (gbr. 3) |
| Pisau tidak berputar dengan lancar | Irisan bahan makanan terlalu besar atau terlalu keras | Kurangi ukuran atau jumlah bahan yang diproses Tambahkan cairan jika perlu |

*tergantung pada model

BLENDER ANDA MASIH TIDAK BERFUNGSI?

Hubungi pusat servis resmi (lihat daftar dalam buku servis).

Anda bisa menyesuaikan blender ini dan mendapatkan aksesoris berikut dari dealer atau pusat servis resmi. penggiling bumbu (F), parutan (G), penggiling rempah (H) atau tambahan gelas blender (C).

คำเตือน : คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยมาพร้อมกับเครื่อง
 ครัววอานละเอียดก่อนใช้กล่องถายรูป
 เก็บไว้ในที่ที่ทางายสำหรับดูในคราวต่อไป

รายละเอียด

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | ชุดมอเตอร์ | G | ชุดที่ชุด (*แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) |
| B | ปุ่มเปิด/ปิด/pulse | H | ชุดใบมีดโอบดลับ (*แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) |
| C | โถปั่นแบบมีขีดบอกระดับ | I | ฝาครอบชุดที่ชุด โอบดแทง และโอบดลับ (*แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) |
| D | ฝาปิด | | |
| E | ถายดวง | | |
| F | ชุดใบมีดโอบดแทง (*แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) | | |

รายการอุปกรณ์เสริมดังๆ

ที่มีอยู่ในแต่ละรุ่นที่คุณซื้อจะแสดงอยู่บนป้ายที่ติดอยู่ตรงด้านบนของบรรจุภัณฑ์

ก่อนการใช้งานในครั้งแรก

- ก่อนที่จะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้น (C), (D), (E), (F), (G), (H), (I) ด้วยน้ำยาล้างจานในน้ำอุ่น ยกเว้นสำหรับชุดมอเตอร์ (A)
- **คำเตือน:** ใบมีดมีความคมมาก ให้หยิบจับใบมีดด้วยความระมัดระวัง เมื่อใช้งานหรือทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ หรือเมื่อเทส่วนผสมออกจากโถปั่น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้แกะบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นออกแล้ว ก่อนที่จะเปิดทำงานเครื่องใช้ไฟฟ้า
- สิ่งสำคัญที่ต้องจำ: หมุนปุ่มปรับระดับความเร็ว (B) ไปที่ "0" ก่อนที่จะประกอบโถปั่นหรืออุปกรณ์เสริมบนชุดมอเตอร์
- เครื่องใช้ไฟฟ้าจะเริ่มทำงานก็ต่อเมื่อคุณล็อกโถปั่นหรืออุปกรณ์เสริมเข้าที่อย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น
- ห้ามเปิดทำงานเครื่องปั่นหากยังปิดฝา (D) ไม่เข้าที่

การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

- หันส่วนผสมทั้งหมดเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วใส่ส่วนผสมทั้งหมดที่จะปั่นลงในโถปั่น (C) อย่าใส่ส่วนผสมเกินขีดระดับสูงสุดของโถปั่น (1 ลิตร) สำหรับส่วนผสมที่เหนียวข้น ควรเริ่มจากการเติมของเหลวก่อน คุณสามารถเติมส่วนผสมเพิ่มได้ขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงานอยู่ผ่านทางช่องในฝาปิดเมื่อคุณถอดถายดวง(E) ออกแล้ว
- เทส่วนผสมลงในโถปั่น (C)
- ล็อคฝาปิด (D) แล้วปิดถายดวง (E) ในช่องบนฝาปิด (รูปที่ 1)
- รูปที่วางชุดประกอบโถปั่น (C+D+E) บนชุดมอเตอร์ (A) คุณสามารถถายดวงได้สองตำแหน่งให้หุบอยู่ทาง
 ด้านขวาหรือด้านซ้ายของชุดมอเตอร์ จากนั้น หมุนโถไปทางซ้าย 90 องศา (รูปที่ 2)
- คุณสามารถใช้โอบดแทง (F)* เพื่อบดเครื่องเทศต่างๆ ได้ภายในเวลาเพียงแค่มินูทไม่กี่วินาที เช่น เมล็ดผักชี เมล็ดพริกไทย เป็นต้น ห้ามใช้โอบดแทงสำหรับการเตรียมของเหลว (เช่น น้ำผลไม้ เป็นต้น)
- คุณสามารถใช้ที่ชุด (G)* เพื่อชุดเนื้อมะพร้าว ลูกจันทน์เทศ ฯลฯ

- คุณสามารถใช้โถบดสับ (H)* เพื่อสับส่วนผสมต่าง ๆ อย่างเช่น หัวหอม กระเทียม เนื้อ (หันเป็นชิ้นๆ) ผลไม้แห้ง และสมุนไพรใด ในเวลาเพียงแค่มีกี่วินาที และทำเศษขนมปัง (เช่น ขนมปังกรอบ เป็นต้น) ได้โดยใช้ฟังก์ชัน pulse หามใช้โถบดสับสำหรับการเตรียมของเหลว (เช่น น้ำผลไม้ เป็นต้น)
 - ชุดอุปกรณ์เสริมเหล่านี้จะมีฝาครอบ (I)* เพื่อช่วยป้องกันไม่ให้ใบมีดบาดผู้ใช้ในระหว่างการใช้งาน
- 1- หางยฝาครอบ (I)* ขึ้น แล้วใส่ส่วนผสมลงไป
 - 2- ประกอบชุดใบมีดโดยหมุนให้ขอบบนชุดใบมีดตรงกันกับเครื่องหมายบนฝาครอบ (I) (รูปที่ 3)
 - ล็อคอุปกรณ์เสริมโดยหมุนชุดใบมีดทวนเข็มนาฬิกา 90 องศา (รูปที่ 3)
- คำเตือน: ส่วนผสมอาจร้อนได้หากคุณไม่ได้ล็อคอุปกรณ์เสริมให้เข้าที่อย่างถูกต้อง**
- 3- หมุนชุดอุปกรณ์เสริมที่ประกอบแล้ว (F)*, (G)* หรือ (H)* ให้เข้าที่บนชุดมอเตอร์ (A)
 - 4- จากนั้น ให้หมุนชุดอุปกรณ์เสริมที่ประกอบแล้ว (F)*, (G)* หรือ (H)* ไปทางซ้าย 90 องศา (รูปที่ 4) เพื่อล็อคให้เข้าที่บนชุดมอเตอร์ (A)
 - 5- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า และหมุนปุ่มเปิด/ปิด (B) ไปที่ตำแหน่ง "1" หรือใช้ฟังก์ชัน "pulse" สัก 2-3 ครั้ง จับฝาครอบ (I)* ไว้ให้แน่นขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน หากต้องการหยุดเครื่อง ให้ หมุนปุ่มเปิด/ปิด (B) ไปที่ตำแหน่ง "0"
 - 6- ปลดล็อคอุปกรณ์เสริมโดยหมุนหมุนทวนเข็มนาฬิกา 90 องศา ถอดชุดอุปกรณ์เสริมที่ประกอบแล้ว (F)*, (G)* หรือ (H)* ออกจากชุดมอเตอร์ แล้ววางหางยขึ้นบนพื้นเรียบก่อนที่จะปลดล็อคชุดใบมีด (F)*, (G)* หรือ (H)* ออกจากฝาครอบ (I)* ในทิศทางตรงกันข้ามกับตอนประกอบ คุณสามารถเทส่วนผสมที่เตรียมไว้ในโถบดนั้นได้

ฝาครอบอาจเปลี่ยนสีได้หากใช้ส่วนผสมที่เป็นเนื้อแข็งบางอย่าง (เช่น กานพลู ชินนามอน เป็นต้น)

*แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น

| ส่วนผสม | ปริมาณ (สูงสุด) | ระยะเวลาทำงาน | อุปกรณ์เสริม |
|----------------------------|-----------------|-------------------------------|--------------|
| ซูป | 1 ลิตร | 3 นาที | C |
| แอบริคอตแห้ง | 60 กรัม | 3 วินาที | H* |
| หอมหัวใหญ่หันเป็นชิ้นเล็กๆ | 60 กรัม | กดเป็นจังหวะ 5 ถึง 10 วินาที | H* |
| อัลมอนด์/ฮาเซลนัทเปลือก | 60 กรัม | กดเป็นจังหวะ 40 ถึง 60 วินาที | H* |
| เม็ดพริกไทย | 60 กรัม | 45 - 60 วินาที | F* |
| เมล็ดผักชี | 40 กรัม | 45 - 60 วินาที | F* |
| ลูกจันทน์เทศ | 1 - 3 | 15 - 20 วินาที ฟังก์ชัน Pulse | G* |
| มะพร้าวเปลือกเปลือก | 40 กรัม | 15 - 20 วินาที ฟังก์ชัน Pulse | G* |

การทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าและถอดอุปกรณ์เสริมออก
- ไขหมุดของอุปกรณ์เสริมมีความคมมาก ให้หยิบจับด้วยความระมัดระวัง
- ถอดโล่ปิ่น (C) ออก แล้วล้างโล่ปิ่นและฝาปิด (D) ไต้ออกน้ำที่กำลังไหล
- ในการทำความสะอาดชุดมอเตอร์ (A) ให้ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มชุดมอเตอร์ (A) ไต้ออกน้ำที่กำลังไหล
- โถ (C) และอุปกรณ์เสริม (F, G, H) และโล่ (I) ทำความสะอาดได้โดยใช้น้ำสบู่อุ่นๆ หรือ ใส่ในตะแกรงดานบนของเครื่องล้างจานโดยใช้โปรแกรม «ประหยัด» หรือ «สกกปรกเล็กน้อย»

วิธีการแก้ปัญหาเมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ทำงาน

| ปัญหา | สาเหตุ | วิธีแก้ไข |
|--|--|---|
| สินค้าไม่ทำงาน | ยังไม่ได้เสียบปลั๊ก | เสียบปลั๊กเครื่องปั่นเข้ากับเต้ารับที่มีแรงดันไฟฟ้าเท่ากับ |
| | ประกอบหรือล็อกโล่ปิ่นหรือชุดอุปกรณ์เสริมที่ประกอบแล้วไม่เข้าที่ บนชุดมอเตอร์ | ตรวจสอบว่าได้ประกอบหรือล็อกโล่ปิ่นหรืออุปกรณ์เสริมให้เข้าที่บนชุดมอเตอร์อย่างถูกต้องแล้ว ตามรูปที่ 2 หรือ 4 ที่แสดงอยู่ในคู่มือ |
| เครื่องสั่นสะเทือนมากเกินไป | ไม่ไดวางสินค้าบนพื้นผิวที่เรียบ | ให้วางสินค้าบนพื้นผิวที่เรียบ |
| | ใส่ส่วนผสมในปริมาณมากเกินไป | ลดปริมาณส่วนผสมที่จะปั่นหรืออบได้น้อยลง |
| มีส่วนผสมรั่วซึมออกมาจากฝาปิดของฝาครอบ | ใส่ส่วนผสมในปริมาณมากเกินไป | ลดปริมาณส่วนผสมที่จะปั่นหรืออบได้น้อยลง |
| | ปิดฝาปิดไม่เข้าที่ | ล็อกฝาปิดให้ถูกต้องบนโล่ปิ่น |
| มีส่วนผสมรั่วซึมออกมาจากฐานของอุปกรณ์เสริม | ล็อกชุดไขหมุด (F หรือ G หรือ H)* ไม่ถูกต้องกับฝาครอบ (I)* | ตรวจสอบว่าได้ล็อกชุดไขหมุดอย่างถูกต้องแล้วบนฝาครอบ (รูปที่ 3) |
| ไขหมุดติดขัด | ใส่อาหารชิ้นใหญ่เกินไปหรือแข็งเกินไป | ลดขนาดหรือปริมาณของส่วนผสมที่จะปั่นหรืออบได้น้อยลง เดิมของเหลวใหม่มากขึ้นหากทำได้ |

*แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น

เครื่องปั่นของคุณยังคงไม่ทำงานหรือทำงานผิดปกติอยู่หรือ?

โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ดูรายชื่อศูนย์บริการได้จากคู่มือการบริการ) คุณสามารถปรับเปลี่ยนเครื่องปั่นของคุณ และซื้ออุปกรณ์เสริมต่อไปนี้ได้จากดีลเลอร์ประจำของคุณหรือจากศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต: โถบดแห้ง (F) ที่ชุด (G) โถบดลับ (H) หรือโล่ปิ่น (C) เพิ่มอีกชิ้นอื่น

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

| | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------------|
| A | 馬達裝置 | G | 磨碎裝置 (*視機型而定) |
| B | 開/關/暫動旋鈕 | H | 香草研磨器刀片裝置 (*視型號而定) |
| C | 標有刻度的攪拌杯 | I | 磨碎、香料及香草研磨碗 (*視型號而定) |
| D | 蓋子 | | |
| E | 量杯 | | |
| F | 香料研磨器刀片裝置 (*視型號而定) | | |

您所購買的型號隨附的配件在包裝最上方的標籤均有標示。

第一次使用

- 第一次使用本設備之前，請用溫水與洗潔精清洗所有配件 (C)、(D)、(E)、(F)、(G)、(H)、(I)，馬達裝置 (A) 除外。
- **注意：刀片極為鋒利，使用或清潔本設備及清空攪拌杯時，請小心處理。**
- 操作本設備之前，請確定已拆下所有包裝。
- 重要事項：在馬達裝置上安裝攪拌杯或配件之前，請將轉速旋鈕 (B) 轉到 “0”。
- 只有在機體上正確安裝並確實固定攪拌杯或配件後，本設備才會運轉。
- **切勿在未蓋上蓋子 (D) 時操作本攪拌機。**

使用本設備

- 在將要混合的所有食材切成小塊後，放入攪拌杯 (C) 內。濃稠混合食材不可超過攪拌杯標示的最大容量 (1 L)。最好先從液體食材開始。
當設備運轉時，您可以取下蓋子上的量杯 (E)，從蓋子中央的孔添加食材。
- 將食材倒入攪拌杯 (C)。
- 固定蓋子 (D) 後，將量杯 (E) 放在蓋子的凹槽中 (圖 1)。
- 將組件 (C+D+E) 放在馬達裝置 (A) 上。您可以兩種方式擺放攪拌杯：
將杯的把手放在馬達裝置右邊或左邊，然後將攪拌杯向左轉動九十度 (圖 2)。
- 您可以使用香料研磨器 (F)* 在數秒內研磨不同香料：芫荽籽、胡椒粒等。切勿使用本研磨機來調理液體食材 (例如果汁)。
- 您可以使用磨碎器 (G)* 將椰子肉、肉豆蔻等磨碎成粉末。

- 您可以使用香草研磨器 (H)* 利用暫動功能在數秒內切碎洋蔥、大蒜、肉類(切成碎肉) 及水果乾，以及製作麵包屑(餅碎)。切勿使用香草研磨器來處理液體食材(例 如果汁)。
 - 這些配件均配有一個碗 (I)*，可防止在使用時觸碰到刀片。
- 1- 將碗(I)* 倒置，然後放入食材。
 - 2- 對齊刀片裝置的溝槽與碗(I)* 的邊緣 (圖 3)。
朝逆時針方向將刀片裝置旋轉九十度，即可固定該配件 (圖 3)。
- 注意：若未正確鎖緊該配件可能會引致外漏。**
- 3- 旋轉組裝配件 (F)*、(G)* 或 (H)*，然後將其放在馬達裝置 (A) 上。
 - 4- 然後將組裝好的配件 (F)*、(G)* 或 (H)* 向左旋轉九十度(如圖 4)，以固定在馬達裝置 (A) 上。
 - 5- 將本設備的電源插頭插入電源插座，然後將開/關旋鈕 (B) 轉到位置 "1"，或是轉到 "pulse" 「暫動」位置，讓設備瞬間運轉數次。請在本設備運轉時，拿好碗 (I)*。若要讓本攪拌機停止運轉，請將開/關旋鈕 (B) 轉回位置 "0"。
 - 6- 朝逆時針方向旋轉九十度，即可使該配件鬆脫。從馬達裝置上取下組裝好的配件 (F)*、(G)* 或 (H)*。將該配件顛倒放置在工作檯上後，再依組裝順序顛倒執行步驟來使刀片裝置 (F)*、(G)* 或 (H)* 從碗 (I)* 鬆脫。接著便可將碗中已處理的食材倒出。

在攪拌丁香、肉桂等某些非常硬的食材後，碗可能會變色。

*視型號而定

| 食材 | 數量 (上限) | 運轉時間 | 配件 |
|-----------|------------|------------|----|
| 湯 | 1 公升 | 3 分鐘 | C |
| 杏乾 | 60 克 | 3 秒 | H* |
| 切碎洋蔥 | 60 克 | 暫動5 至10 秒 | H* |
| 去殼杏仁 / 榛果 | 60 克 | 暫動40 至60 秒 | H* |
| 胡椒粉 | 60 克 | 45 至 60 秒 | F* |
| 芫荽籽 | 40 克 | 45 至 60 秒 | F* |
| 肉豆蔻 | 1 至 3 個 | 暫動15 至20 秒 | G* |
| 去殼椰肉 | 40 克 | 暫動15 至20 秒 | G* |

清潔本設備

- 拔下本設備的電源插頭並取下配件。
- 配件的刀片非常鋒利。拿取時，請小心。
- 取下攪拌杯(C)，然後用水沖洗該攪拌杯與其蓋子(D)。
- 請使用濕布清潔馬達裝置(A)。仔細加以擦乾。
- 絕不可將馬達裝置(A)浸入水中。
- 攪拌杯(C)、配件(F, G, H)及碗(I)均可以用熱肥皂水清洗，或放入洗碗碟機，並置於上方的籃中，以«ECO»或«LIGHTLY SOILED»程式清洗。

設備無法運轉時，我該怎麼辦？

| 問題 | 原因 | 解決方法 |
|-----------|------------------------------|--------------------------------------|
| 產品無法運轉 | 未插上電源插頭 | 將本設備的電源插頭插入電壓相同的插座 |
| | 攪拌杯或組裝好的配件在馬達裝置上的位置錯誤或未正確固定。 | 檢查攪拌杯或配件是否正確放在馬達裝置上並固定，如圖 2 或圖 4 所示。 |
| 劇烈震動 | 未將本產品放在平坦的檯面上 | 從碗的蓋子漏出食材 |
| | 放入太多食材減少要處理的食材量 | 放入太多食材減少要處理的食材量 |
| 從調理碗的蓋子漏出 | 放入太多食材 | 減少要調理的食材量 |
| | 蓋子放在錯誤位置 | 將蓋子正確固定在攪拌杯上 |
| 配件的底部漏出食材 | 刀片裝置(F 或 G 或 H)* 未正確固定在碗(I)* | 檢查刀片裝置是否正確固定在碗(圖 3)上 |
| 刀片無法輕易轉動 | 食物太大塊或太硬 | 減少要處理的食材大小或份量 視情況加入液體 |

*視型號而定

攪拌機仍然無法運轉嗎？

請洽詢經授權的服務中心(請參閱服務手冊的一覽表)。

您可以定製自己的攪拌機，並自經銷商或經授權的服務中心取得以下配件：
香料研磨器(F)、磨碎器(G)、香草研磨器(H)或額外的攪拌杯(C)。