

EN

TR

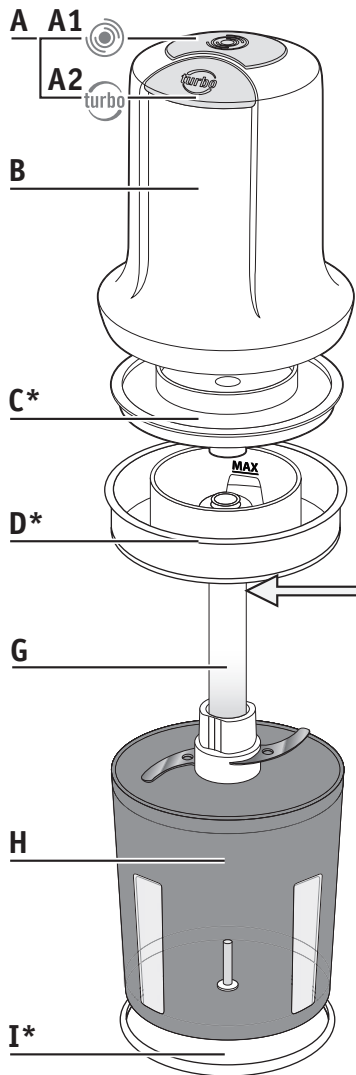
VI

MS

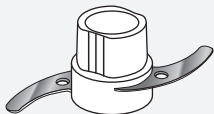
ID

TH

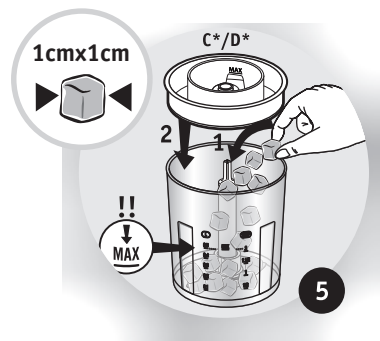
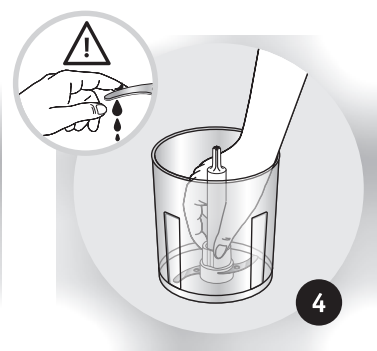
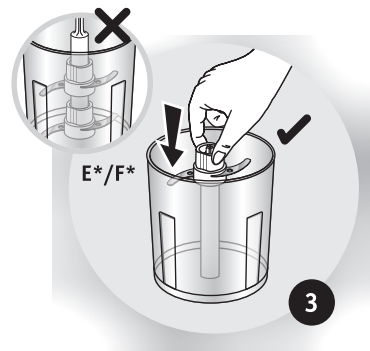
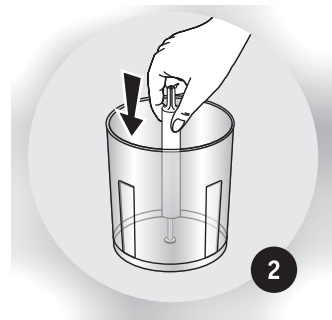
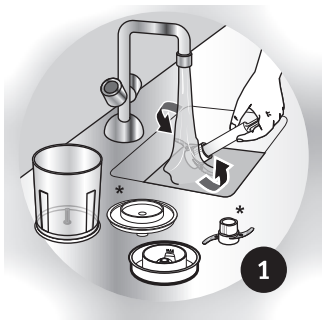
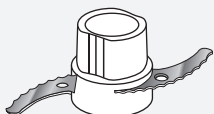
ZH

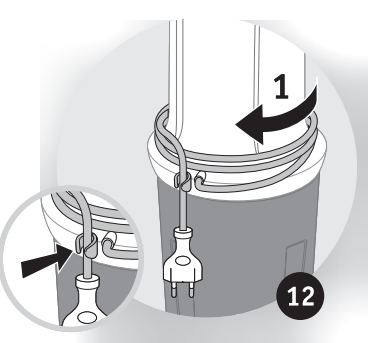
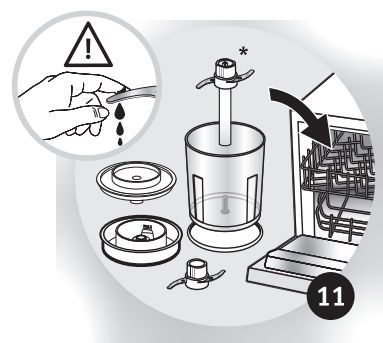
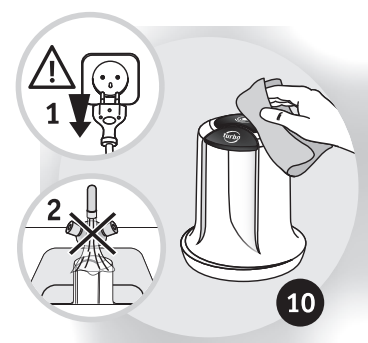
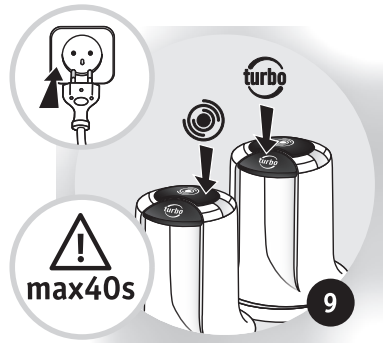
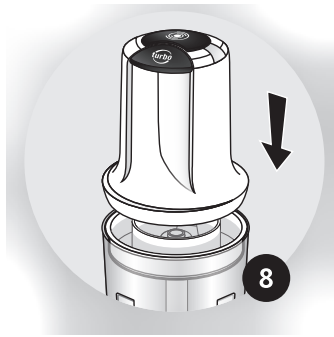
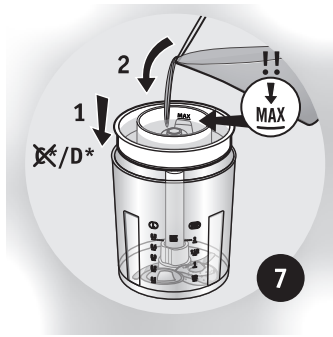


**E\***



**F\***





	0,5L		turbo
	30g	10s	turbo
	30g	3x2s	turbo
	100g	3x2s	
	100g	5s	
	20g	15s	turbo
	100g	15s	
	100g	15s	
	3	10s	
	100g	10s	
	150g	10s	
	0,5L	20s	turbo
	100g	5s	
	300g	15s	

**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 - On/Off buttons:

A1 - Slow speed

A2 - Turbo

B - Motor unit

C - Seal lid (depending on model)

D - Emulsifying tool (depending on model)

E, F - Upper chopping blade (depending on model)

G - Lower chopping blade

H - 0.5l bowl

I - Nonslip pad or lid (depending on model)

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

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

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

Do not run the appliance empty.

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

Hints to obtain best results:

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

Mince and chop (blades E, F) :

Chop and mince smooth ingredients with the blade E. Grind and crush with the blade F.

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

### STORAGE (SEE. FIG. 12)

### RECIPES

Waffle mix: (makes 0.5 L)

Mix 5 g baker's yeast with a little warm water. Pour into the bowl (H) fitted with the chopping blade (E): 130 g flour, 2 eggs, 200 ml milk, 60 g butter and 1 tbsp vanilla sugar. Blend for no more than 20 seconds until the mixture is smooth. Leave to rest for 1 hour.

Puree: Blend cooked carrots or fruit cut into small pieces: 300 g, max. 15 seconds.

**DİKKAT:** Güvenlik önlemleri cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik talimatlarını daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

### AÇIKLAMA

A - Açma/kapama düğmeleri:

A1 - Düşük hız

A2 - Turbo

B - Motor ünitesi

C - Hazne kapağı (modele göre değişir)

D - Karıştırma aksesuarı (modele göre değişir)

E, F - Üst doğrama bıçağı (modele göre değişir)

G - Alt doğrama bıçağı

H - 0.5'l'lik hazne

I - Kaymaz altlık veya kapak

(modele göre değişir)

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE (BKZ. ŞEK. 1)

### KULLANIM ŞARTLARI (BKZ. ŞEK. 2 - 9)

Bıçaklar son derece keskin olduğundan tutarken dikkatli olun.

Cihazı boşken çalıştırmayın.

Yarı sıvı karışımlar: Haznedeki maksimum seviyeyi aşmayın

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları:

Darbeler şeklinde çalıştırın. Haznenin kenarlarına gıda parçaları yapıştığı takdirde (jambon, soğan, vb.) bunları bir spatula ile kenarlardan düşürerek hazne içine yaydırın ve 2 veya 3 kez darbe şeklinde çalıştırın.

Kalın ve ince doğrama (E ve F bıçakları) :

Topaksız sonuçlar için E bıçağı ile kalın veya ince doğrama. F bıçağı ile öğütme ve ezme.

### CİHAZIN TEMİZLENMESİ (BKZ. ŞEK. 10 VE 11)

### MUHAFAZA (BKZ. ŞEK. 12)

### YEMEK TARİFLERİ

Waffle hamuru : (0,5L hamur için)

5 g ekme mayasını biraz ılık su ile karıştırın. Kıyma bıçağı (E) ile donatılmış haznede (H) 130 g un, 2 yumurta, 20 cl süt, 60 g tereyağı ve 1 çorba kaşığı vanilin karıştırın. Hamur pürüzsüz duruma gelene kadar maksimum 20 saniye karıştırıp sonra 1 saat dinlenmeye bırakın.

Püre : Havuçları ve küçük parçalara kesilmiş meyveleri (300 g) maksimum 15 saniye karıştırın.

**LƯU Ý:** Các hướng dẫn an toàn là một phần của thiết bị này. Hãy đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi sử dụng thiết bị mới lần đầu tiên. Giữ các hướng dẫn an toàn này ở nơi dễ tìm để tham khảo về sau.

### MÔ TẢ

#### A - Núť Bật/Tắt:

- A1 - Tốc độ chậm
- A2 - Turbo

#### B - Bộ phận động cơ

#### C - Nắp đậy kín (tùy theo mẫu máy)

- D - Công cụ nhũ tương hóa (tùy theo mẫu máy)

#### E, F - Lưỡi dao cắt trên (tùy theo mẫu máy)

#### G - Lưỡi dao cắt dưới

#### H - Cối 0,5l

- I - Nắp hoặc tấm chống trượt (tùy theo mẫu máy)

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

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

Hãy cẩn thận khi xử lý các lưỡi dao vì chúng rất sắc bén.

Không được chạy thiết bị khi cối đang trống.

Hỗn hợp nửa lỏng: không được đổ vượt quá mức tối đa của cối

Các mẹo để đạt kết quả tốt nhất:

Cho máy chạy ngắt quãng Nếu vụn thức ăn bị dính vào thành của bình (thịt muối, hành, v.v.), hãy dùng muỗng dẹp để quét sạch và phân chúng đều quanh bình trước khi cho máy thêm 2 hoặc 3 xung ngắt quãng.

Xắt nhỏ và cắt (lưỡi dao E,F) :

Cắt và xay các nguyên liệu với lưỡi dao E. Xay và nghiền nát với lưỡi dao F

### LÀM SẠCH MÁY (XEM ẢNH 10 & 11)

### CẮT GIỮ (XEM ẢNH 12)

### CÔNG THỨC NẤU ĂN

Bột bánh kẹp : (Cho 0,5L bột)

Hòa tan 5g men bánh trong một ít nước ấm. Đổ vào tô (H) có gắn dao xay (E) : 130g bột, 2 quả trứng, 20cl sữa, 60g bơ và 1 muỗng canh đường vani. Trộn cho đến khi bột mịn, tối đa 20 giây.

Để phần bột nghỉ trong 1 giờ.

Rau củ nghiền :

Trộn cà rốt hoặc trái cây nấu chín đã cắt nhỏ : 300g, tối đa 15 giây

**AMARAN:** Langkah-langkah keselamatan adalah sebahagian daripada perkakas ini. Sila baca dengan teliti sebelum menggunakannya. Sila simpan buku keselamatan ini ditempat yang dicari dan rujuk kemudian.

### PENERANGAN

#### A - Butang Hidup/Mati

- A1 - Kelajuan perlahan
- A2 - Turbo

#### B - Unit motor

#### C - Penutup kedap (bergantung kepada model)

- D - Alat mengemulsi (bergantung pada model)

#### E, F - Pisau pemotong atas

(bergantung pada model)

#### G - Pisau pemotong bawah

#### H - Mangkuk 0,5l

#### I - Penutup atau pelapik tidak licin (bergantung pada model)

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

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

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

Jangan kendalikan perkakas jika tidak disikan.

Campuran separuh cecair: jangan isi melebihi tahap maksimum pada mangkuk.

Cadangan untuk mendapatkan hasil yang terbaik:

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

Cincang dan potong (pisau E,F):

Potong and cincang bahan-bahan yang lembut dengan pisau E. Mengisar dan menghancurkan dengan pisau F

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

### SIMPANAN (LIHAT. RAJAH. 12)

### RESIPI

Adunan Wafel : (Untuk 0,5 L adunan)

Campurkan 5 g ragi dalam sedikit air suam. Masukkan ke dalam mangkuk (H) dengan pisau pencincang (E) : 130 g tepung, 2 telur, 200ml susu, 60g mentega, dan 1 sudu besar gula vanila. Campurkan sehingga adunan licin, Tidak melebihi 20 saat. Biarkan adunan selama 1 jam.

Puri : Campurkan lobak merah yang telah masak atau buah-buahan yang dipotong menjadi kepingan kecil : 300 g, tidak melebihi 15 saat.

**PERHATIAN:** langkah pengamanan adalah bagian dari alat ini. Baca dengan cermat sebelum pertama kali menggunakan alat ini: Simpan di tempat yang mudah dijangkau untuk dibaca di lain waktu.

### KETERANGAN

**A** - Tombol Aktif/Nonaktif:

- A1 - Kecepatan rendah
- A2 - Turbo

**B** - Unit motor

**C** - Tutup segel (tergantung model)

**D** - Alat pengemulsi (tergantung model)

**E, F** - Pisau pemotong atas

(tergantung model)

**G** - Pisau pemotong bawah

**H** - Mangkuk 0,5l

**I** - Bantalan atau tutup anti-licin

(tergantung model)

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

### KONDISI PENGGUNAAN (LIHAT GBR. 2 à 9)

Tangani pisau dengan hati-hati karena sangat tajam.

Jangan operasikan alat dalam kondisi kosong.

Campuran semi-cair: jangan diisi di atas tingkat maks. mangkuk

Petunjuk untuk memperoleh hasil terbaik:

Mengoperasikan dalam beberapa putaran. Jika potongan makanan tetap menempel di sisi gelas (daging ham, bawang, dll), gunakan spatula untuk melepaskannya dan menyebarkannya di sekitar gelas sebelum menjalankan 2 atau 3 putaran tambahan.

Cincang dan memotong (pisau E, F) :

Memotong, dan mencincang bahan halus dengan pisau E. Menggiling dan menghancurkan dengan pisau F

### MEMBERSIHKAN ALAT (LIHAT GBR. 10 & 11)

### PENYIMPANAN (LIHAT GBR. 12)

### RESEP

Adonan wafel : (Untuk 0,5 L wafel)

Campurkan 5gr ragi ke dalam sedikit air hangat. Tuang ke mangkuk (H) dengan pisau perajang (E) : 130gr tepung, 2 telur, 20ml susu, 60gr mentega, dan 1 sendok makan gula vanili. Aduk hingga adonan menjadi lembut, maks. 20 detik. Diamkan adonan selama 1 jam.

Kentang tumbuk :

Campur wortel atau buah masak yang dipotong kecil-kecil : 300gr, maks. 15 detik.

**คำเตือน:** คู่มือความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ไฟฟ้า ศึกษาข้อควรระวังเหล่านี้โดยละเอียด ก่อนการใช้งานครั้งแรก โปรดเก็บรักษาข้อควรระวังนี้ไว้ในที่ที่คุณสามารถค้นหาและอ้างอิงได้ในภายหลัง

### คำอธิบาย

**A** - ปุ่มเปิด/ปิด:

- A1 - ความเร็วแบบช้า
- A2 - ทอร์โบ

**B** - ชุดมอเตอร์

**C** - ฟาปัดหรือฝาปิด (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**D** - เครื่องมือทำอิมัลชัน (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**E, F** - ใบมีดชุดบน (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**G** - ใบมีดชุดล่าง

**H** - โถปั่น ความจุ 0.5 ลิตร

**I** - ฟาปัดหรือฝาครอบกันลื่น (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

### ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก (ดูรูป 1)

### เงื่อนไขในการใช้งาน (ดูรูป 2 ถึง 9)

หลีกเลี่ยงอุบัติเหตุและความระมัดระวัง เนื่องจากใบมีดคมมาก

ห้ามเปิดเครื่องด้วยขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่ในโถ

ส่วนผสมที่เป็นกิ่งของเหลว: อย่าเติมจนเลยขีดจำกัดสูงสุดของโถ

เคล็ดลับการใช้งานเพื่อให้อาหารอร่อยที่สุด:

ใช้ความเร็วความเร็วแบบเป็นจังหวะ หากมีชิ้นส่วนของอาหารติดค้างอยู่ด้านล่างโถ (แฮม หอมหัวใหญ่ ฯลฯ) ให้ใช้ไม้พายช้อนออก และกระชากโถไว้ก่อน จะใช้ความเร็วแบบเป็นจังหวะอีกเป็นครั้งที่ 2 หรือ 3

ขนาดและส่วน (ใบมีดชุด E, F) :

ใบมีดชุด E สับและบดส่วนผสมที่เหนียวและแข็ง. ใบมีดชุด F บดและปั่นส่วนผสม

### การทำความสะอาด (ดูรูป 10 และ 11)

### การจัดเก็บ (ดูรูป 12)

### สูตรอาหาร

แป้งวาล์ฟเอลิ: (สำหรับทำแป้ง 0.5 ล.)

คลุกเคล้าส่วนผสมข้างบน 5 น. กับส่วนผสมปริมาณเล็กน้อย เทใส่โถ (H) พร้อมมีดปั่น (E): แป้ง 130 กรัม, ไข่ 2 ฟอง, นม 200 มล., เนย 60 กรัม และน้ำตาลวานิลลา 1 ช้อนโต๊ะ ผสมให้เข้ากันไม่เกิน 20 วินาทีจึงได้แป้งเหนียว แลวพักแป้งไว้ 1 ชม.

ผักและผลไม้:

ปั่นแครอทต้มสุกหรือผลไม้ปรุงสุกหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ: 300 กรัม, นานาไม่เกิน 15 วินาที

**注意：** 本設備配備安全注意事項說明第一次使用本設備之前，請仔細閱讀本安全注意事項說明：請將本安全注意事項說明置於便於尋找與拿取的地方。

### 說明

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| A - 開/關按鈕：      | E、F - 上切刀（視機型而定）  |
| A1 - 慢速         | G - 下切刀           |
| A2 - 超快速        | H - 0.5L 調理碗      |
| B - 馬達裝置        | I - 防滑墊或蓋子（視機型而定） |
| C - 密封蓋（視機型而定）  |                   |
| D - 乳化工具（視機型而定） |                   |

### 首次使用前（參見圖 1）

### 使用條件（參見圖 2 及圖 9）

小心處理刀片，這些刀片非常銳利。

請勿在清空時使用本設備。

半液態混合物：倒入的量請勿超過調理碗的最大容量。

有助於取得最佳效果的提示：

間歇式運行。若有食物碎片卡在攪拌壺邊緣（火腿、洋蔥等），請用刮鏟取下並使其均勻散布於攪拌壺內，然後讓設備間歇運行 2-3 次。

剝碎和切碎（刀片E、F）：

利用刀片E將材料切並剝碎。 利用刀片F研磨和打碎。

### 清潔本設備（參見圖 10 及圖 11）

### 存放（參見圖 12）

### 食譜

窩夫麵團：（0.5 升麵團）

在溫水中加入 5 克酵母。倒入一個帶切碎刀（E）的碗（H）中：130 克麵粉、2 個雞蛋、20 厘升牛奶、60 克牛油和 1 湯匙香草糖。混合，直到麵團光滑，最多 20 秒。將麵團放置 1 小時。

醬：將紅蘿蔔或煮熟的水果切成小塊：300 克，最多 15 秒。

EN	p. 2
TR	p. 3
VI	p. 4
MS	p. 5
ID	p. 6
TH	p. 7
ZH	p. 8