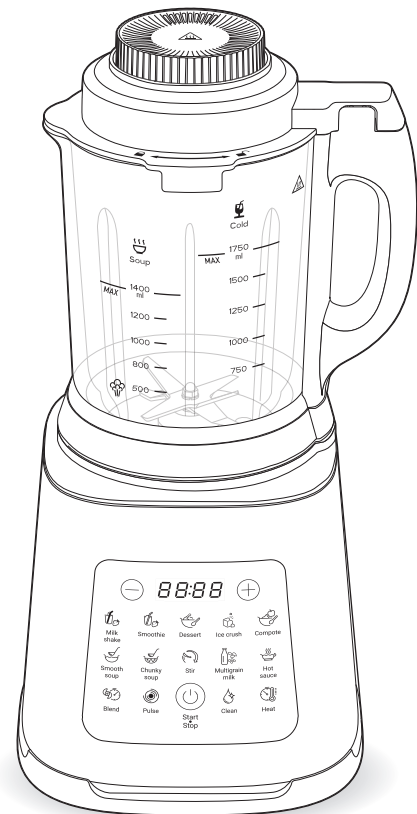
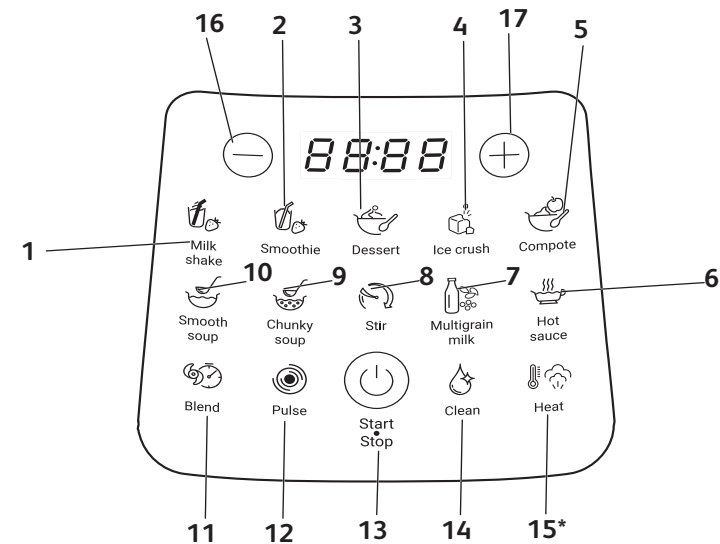
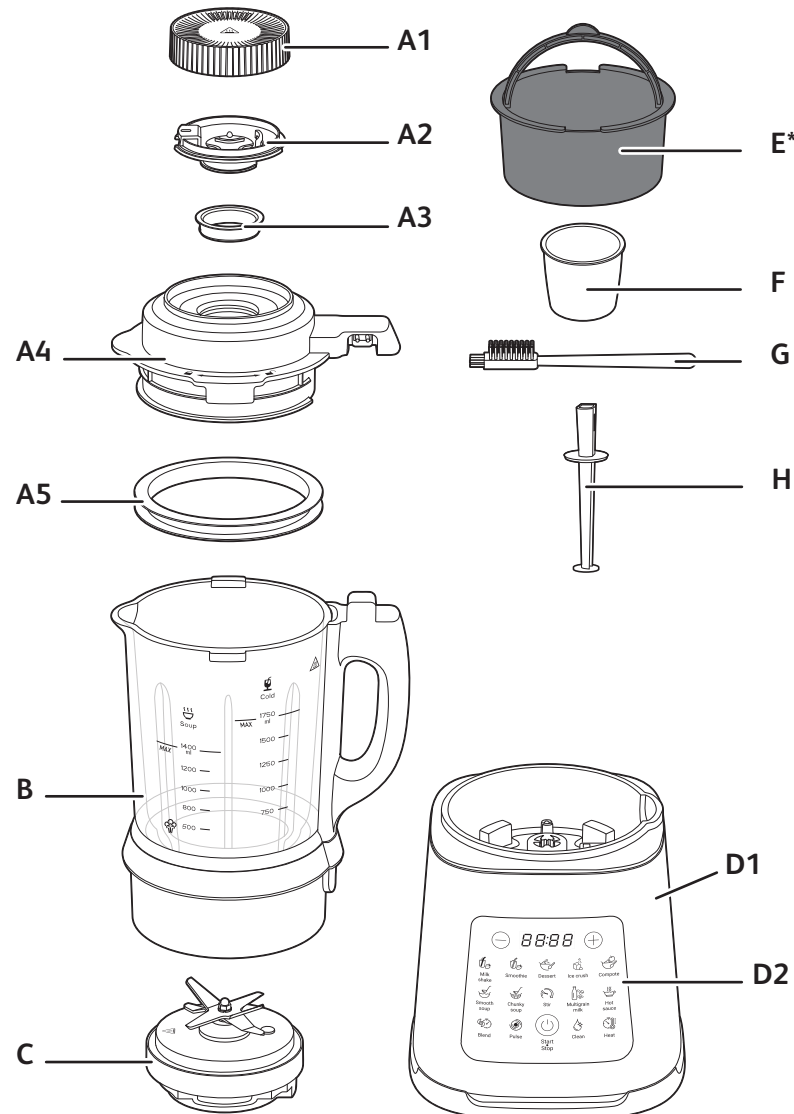


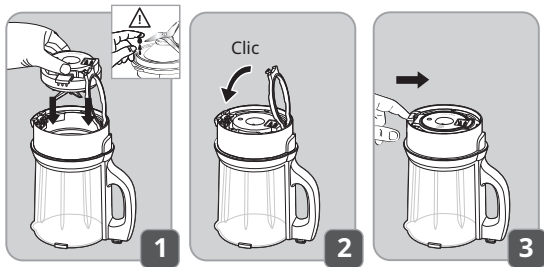
- TH p. 1 - 6
- EN p. 7 - 12
- VI p. 13 - 18
- ZH p. 19 - 24
- MS p. 25 - 30
- ID p. 31 - 36
- AR p. 37 - 44
- FA p. 45 - 52



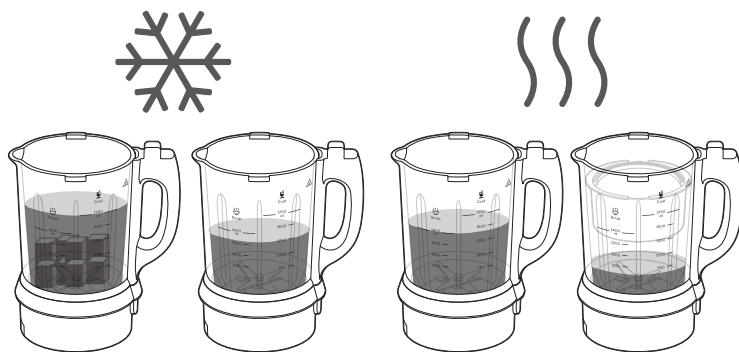
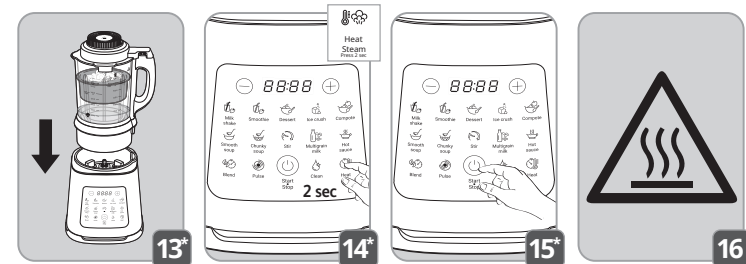
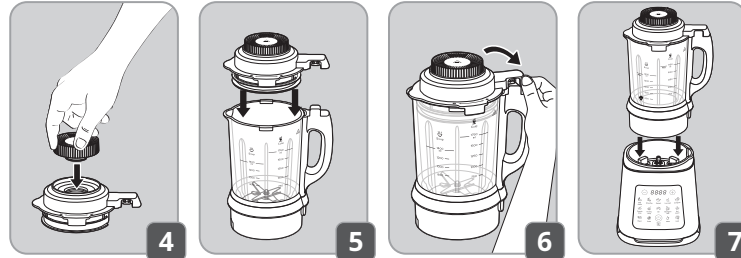
- TH
- EN
- VI
- ZH
- MS
- ID
- AR
- FA



1. PROGRAM MILKSHAKE
2. PROGRAM SMOOTHIE
3. PROGRAM DESSERT
4. ICE CRUSH
5. PROGRAM COMPOTE
6. PROGRAM HOT SAUCE
7. PROGRAM MULTI GRAIN MILK
8. PROGRAM STIR
9. PROGRAM CHUNKY SOUP
10. PROGRAM SMOOTH SOUP
11. MANUAL BLEND
12. PULSE
13. START AND STOP
14. PROGRAM CLEAN
15. MANUAL HEATING / STEAM*
16. - BUTTON
17. + BUTTON



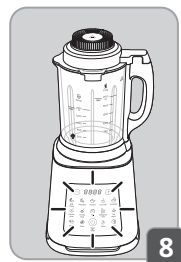
ASSEMBLING THE JAR



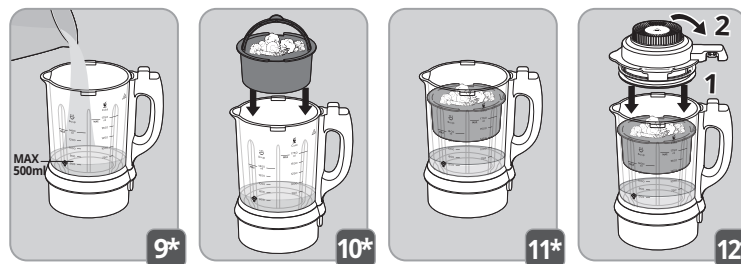
for cold preparation
1750ml for thick mixture
1250 for liquid mixture
max

1400ml for
hot preparation
max

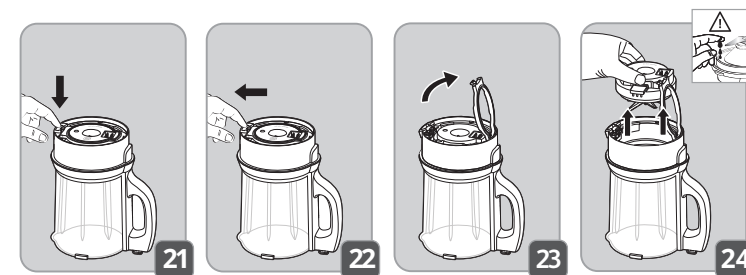
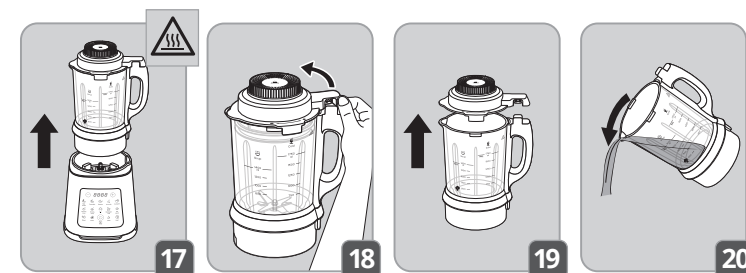
500ml
for steam
max



HOW TO ADD STEAM BASKET (*depending on model part)



DISASSEMBLING THE JAR



			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

คำอธิบายของเครื่อง

- A1. ฝาส่วนบน
- A2. ฝาส่วนล่าง
- A3. ที่ปิดฝา
- A4. ฝา
- A5. ยาง
- B. โถ
- C. ที่ยึดใบมีด
- D1. ที่ครอบมอเตอร์
- D2. แปรง
- E. *ตะกร้านึ่ง
- F. ถ้วย
- G. แปรง
- H. ถังคนส่วนผสม

* ขึ้นอยู่กับรุ่น




ข้อควรระวัง: คู่มือความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ กรุณาอ่านรายละเอียดให้ครบถ้วนก่อนการใช้งานครั้งแรก เก็บคู่มือนี้ไว้ในจุดที่สะดวกและนำมาอ่านได้ในภายหลัง เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อโถปั่นอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (D) และฝาปิดล็อกอยู่บนโถปั่นแล้วเท่านั้น

ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก

- ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก ล้างชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหาร (โถปั่น ฝาปิด และฝาตวง) ด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน
- ข้อควรระวัง :** ห้ามแช่ตัวเครื่องในน้ำ (ไม่ว่าจะเป็นชุดมอเตอร์หรือฐานรองโถปั่น) ห้ามล้างชุด

- มอเตอร์ (D) ผ่านน้ำไหล** ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด และเช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวัง **ใบมีดคมมาก และสามารถถอดออกได้**
- ก่อนใช้งานเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้แกะห่อบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกแล้ว

การใช้งานเครื่อง

- วางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากแหล่งความร้อนหรือน้ำกระเด็น
- ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นที่ประกอบแล้วโดยไม่ให้เกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้:
-  ส่วนผสมที่เป็นของแข็งเย็นได้สูงสุด 1,750 มล. และส่วนผสมที่เป็นของเหลวเย็นได้สูงสุด 1,250 มล.
-  การเตรียมอาหารแบบร้อนได้สูงสุด 1,400 มล.
-  ใส่สำหรับน้ำแข็งได้สูงสุด 500 มล. โปรแกรม

- ให้เข้าตำแหน่งบนฝาปิด เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อใส่โถปั่นและฝาปิดเข้าที่เรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- เสียบปลั๊กเครื่องปั่น เครื่องจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้งและหน้าจอจะสว่างขึ้น
- เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย ในขั้นตอนนี้ คุณสามารถเลือกโปรแกรมโดยการกดปุ่มที่โปรแกรมบนหน้าจอ IW LED จะติดตรงโปรแกรมที่เลือก ข้อมูลเวลาในการทำอาหารจะแสดง
- กดปุ่มเริ่ม/หยุด จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เครื่องปั่นจะหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะ ส่งเสียงบี๊บ 5 ครั้ง

ฟังก์ชันอัตโนมัติ:

- วิธีการใช้งาน :
- ล็อกฝาโถปั่นด้วยการหมุนฝาปิดและปิดฝา

* ขึ้นอยู่กับรุ่น

- คุณสามารถหยุดการทำงานของเครื่องปั่นระหว่างรอบการทำงานได้:
- ภายใน 1 นาทีของการทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที
- หากต้องการเติมส่วนผสมขณะปั่นสำหรับการเตรียมเมนูอื่น ให้ถอดฝา ออกจากฝาปิด แล้วใส่ส่วนผสมผ่านช่อง ฝาปิดระหว่างส่วนผสมกระเด็นออกจากโถปั่น

ข้อควรระวัง : **ไม่ควรเติมส่วนผสมขณะปั่นเมนูร้อน (ความเสี่ยงจากการกระเด็น) อย่างถอดฝาจากฝาปิด ระหว่างเตรียมเมนูร้อน เพราะอาจมีอุณหภูมิสูงและทำให้เกิดแผลไหม้**

- ห้ามเขย่าชุดมอเตอร์หรือโถปั่นระหว่างที่ใช้งานเครื่องปั่น

ข้อควรระวัง: **หลังใช้งานมาแล้วหนึ่งโปรแกรม โดยเฉพาะกระบวน کاریที่ใช้เวลานาน ให้พักเครื่องเป็นเวลาอย่างน้อย 5 นาทีก่อนใช้งานอีกครั้ง. ห้ามใส่วัตถุที่เป็นโลหะลงในเครื่องปั่น ห้ามปั่นส่วนผสมแข็งที่มีขนาดใหญ่เกิน 25x25x25 มม.**

โปรแกรมเย็น		
มิลค์เชค	บานาน่าเชค ไอศกรีมวานิลลา 250 กรัม + กล้วย 1 ลูก (100 ก.) + นม 25 ชล.	เลือกโปรแกรมมิลค์เชค กดปุ่มเริ่ม/หยุด
สมูทตี้	ค็อกเทลเพื่อสุขภาพ แครอท 200 กรัม, หัวขี้ม้วยฝรั่ง 100 กรัม, กล้วย 100 กรัม, น้ำส้ม 500 กรัม	เลือกโปรแกรมสมูทตี้ กดปุ่มเริ่ม/หยุด
บดน้ำแข็ง	น้ำแข็ง 8 ก้อน 30x30x40 มม.	เลือกโปรแกรมบดน้ำแข็ง กดปุ่มเริ่ม/หยุด
ขนมหวาน	เค้กอย่างง่าย: (เติมส่วนผสมตามลำดับ) ไข่ 3 ฟอง, น้ำมันทานตะวัน 100 กรัม, น้ำตาล 210 กรัม, น้ำตาลวานิลลา 7.5 กรัม, ผงฟู 6 กรัม, แป้ง 125 กรัม อบเป็นเวลา 40 นาทีที่ 180°C	เลือกโปรแกรมเตรียมขนม กดปุ่มเริ่ม/หยุด

โปรแกรมเหล่านี้ถูกกำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นมาตรฐาน คุณสามารถเพิ่มความร้อน/การปั่นได้อย่างอิสระด้วยการตั้งค่าด้วยตนเองตามความสะดวกของคุณ

โปรแกรมร้อน		
ซूप (ปั่นละเอียด)	ซूपฟักทอง ฟักทอง 600 กรัม, มันฝรั่ง 120 กรัม, หัวหอม 80 กรัม, น้ำ 600 กรัม	เลือกโปรแกรมซूप กดปุ่มเริ่ม/หยุด

ซूप(แบบไม่ปั่น)	ซूपฟัก มันฝรั่ง 300 กรัม, แครอท 150 กรัม, ต้นหอมเล็ก 150 กรัม, หัวหอม 100 กรัม, น้ำ 700 กรัม	เลือกโปรแกรมซूप (แบบไม่ปั่น) กดปุ่มเริ่ม/หยุด
ผลไม้เชื่อม	แอปเปิ้ลเชื่อม แอปเปิ้ล 700 กรัม, น้ำ 50 กรัม	เลือกโปรแกรมผลไม้เชื่อม กดปุ่มเริ่ม/หยุด
คน	พาสต้าซूपไก่ ขั้นตอนแรก บำสต็อกไก่ 900 กรัม + ไข่ ขั้นตอนที่สอง พาสต้า 80 กรัม + แครอท 100 กรัม + หัวขี้ม้วยฝรั่ง 100 กรัม ขั้นตอนที่สาม เนื้อไก่ 120 กรัม + ขี้ม้วยฝรั่ง 100 กรัม + ซอสไก่เหลือ	เลือกโปรแกรมปั่นผสม กดปุ่มเริ่ม/หยุด เมื่อมีเสียงบี๊ป ใส่ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2, เป็นเวลา 5 นาที เมื่อมีเสียงบี๊ป ใส่ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 3 เป็นเวลา 5 นาที
นมธัญพืช	นมถั่วเหลือง น้ำ 1,000 กรัม, ถั่วเหลือง 100 กรัม	เลือกโปรแกรม นมธัญพืช กดปุ่มเริ่ม/หยุด
ซอส	เบซาเมลซอส นม 500 กรัม, เนย 45 กรัม, แป้ง 45 กรัม, จันทน์เทศ (1 หยิบมือ)	เลือกโปรแกรม ซอส กดปุ่มเริ่ม/หยุด
โปรแกรมนิ่ง	ส่วนผสมสูงสุด 400 กรัม	เลือกโปรแกรมนิ่ง กดปุ่มค้างไว้ (2 วินาที) กดปุ่มเริ่ม/หยุด

บดส่วนผสมในปริมาณน้อย

บดสับโดยการปั่นแบบหยุดเป็นจังหวะ 2-3 วินาที: ถั่วลิสง
รุ่น 1400 วัตต์: ปริมาณ / เวลาสูงสุด: ถั่ว 300 กรัม / 15 วินาที

การทำอาหาร

เพื่อให้อาหารสุกอย่างทั่วถึงและเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย ควรคำนึงถึงอุณหภูมิและเวลาขั้นต่ำของอาหารแต่ละประเภท:

- เพื่อให้เนื้อไก่เนื้อวัว เนื้อหมูและสัตว์ปีกจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 75°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้เนื้อไก่ย่างได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 75°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้เนื้อไก่ย่างผัดจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 65°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้เนื้อไก่ย่างปลาและอาหารทะเลจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 65°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

!/! คำเตือน:

บุคคลที่มีความอ่อนไหว เช่น สตรีมีครรภ์ เด็กเล็ก ผู้สูงอายุและผู้ที่มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง ต้องคำนึงถึงสูตรอาหารบางอย่างที่แนะนำไม่ได้ ปรุงอย่างทั่วถึงเพียงพอที่จะฆ่าแบคทีเรียซึ่งก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษได้

ฟังก์ชันแบบปรับเอง:

- หยุดเป็นจังหวะ:** กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะเพื่อให้เครื่องทำงานเพียงไม่กี่วินาทีในแต่ละครั้ง หากต้องการหยุดให้ปล่อยปุ่ม กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะได้บ่อยเท่าที่ต้องการ

ไม่ควรให้เครื่องทำงานนานเกิน 3 นาที

- การป้อน:** เลือกโปรแกรมปั่นบนหน้าจอแล้วเลือกการตั้งค่าความเร็วด้วยปุ่ม + และ - เปิดใช้งานด้วยปุ่มเริ่ม/หยุด

จากนั้นเลือกตัวจับเวลา เวลาเริ่มต้นคือ 2 นาที และปรับด้วยปุ่ม + และ - เปิดใช้งานด้วยปุ่มเริ่ม/หยุด โปรแกรมจะเริ่มต้นที่ 1 เมื่อจบโปรแกรมเครื่องจะส่งเสียงบี๊ป 5 ครั้ง

- การทำความร้อน :** ให้คุณควบคุมความร้อนได้อย่างอิสระ กดปุ่มทำความร้อน หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิ « 75° » แต่คุณสามารถเลือกอุณหภูมิความร้อนได้ตั้งแต่ 40° จนถึง 100° โดยกดปุ่ม + และ - จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด

คุณสามารถตั้งเวลาทำงานได้โดยเลือกปุ่ม + และ - ระหว่าง 5 นาทีถึง 90 นาที หน้าจอจะแสดงเวลาเริ่มต้น : 10 นาที จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด

จะแสดงเวลาที่เหลือบนหน้าจอ รอให้เครื่องปั่นหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบี๊ป 5 ครั้ง คุณยังสามารถหยุดการปั่นระหว่างช่วงการทำงานได้ :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที

การทำความสะอาด

- ทำความสะอาดโถปั่นทันทีหลังการใช้งาน
- เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย คุณสามารถใช้ **การทำความสะอาดเครื่องมากเป็นพิเศษ:** เต็มน้ำ 800 มล. ลงในเหยือก เลือกโปรแกรมทำความสะอาดบนหน้าจอแล้วกดปุ่มเริ่ม/หยุด แล้วรอจนโปรแกรมสิ้นสุดทำความสะอาดโถปั่นให้เรียบร้อยด้วยฟองน้ำ
- ล้างโถปั่นด้านในและฝาปิดผ่านน้ำไหล
- ล้างโถปั่นด้านในและฝาปิดผ่านน้ำไหล
- ในกรณีที่โถปั่นสกปรกมาก ให้เติมน้ำผสมกับน้ำยาทำความสะอาดในโถปั่น แช่ทิ้งไว้เป็นเวลาสองถึงสามชั่วโมงเพื่อช่วยให้สะอาด
- ใช้ผ้าปิดหมาดัดทำความสะอาดชุดมอเตอร์ ทำให้แห้งด้วยความระมัดระวัง



นิง*: ใช้ส่วนผสมลงในตะกร้านี้ถึง เต็ม น้ำ 500 มล. ลงในเหยือก จากนั้นใส่ ตะกร้าลงในเหยือกและปิดฝา กดปุ่มอุ่นร้อน / นิงค้างไว้ 2 วินาที รูปสัญลักษณ์จะกลายเป็นสีเหลือง คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานด้วยปุ่ม + และ - ระหว่าง 15 นาทีถึง 60 นาที จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด จะแสดงเวลาที่เหลือบนหน้าจอ รอให้เครื่องปั่นหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบี๊ป 5 ครั้ง **เพื่อความปลอดภัย ให้ถอดฝาออกและรอ 1 นาทีเพื่อขจัดไอน้ำที่เกินออกไป**

*ขึ้นอยู่กับรุ่น

ฟังก์ชันอื่นๆ

- เริ่ม/หยุด:** ทำให้สามารถหยุดโปรแกรมการปั่นหรือการทำความร้อนก่อนที่จจะจบการทำงานด้วยการกดปุ่มนี้ นอกจากนี้คุณยังสามารถหยุดการปั่นระหว่างรอบการปั่น :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กด ปุ่มเริ่ม/หยุด

- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กด ปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที

หากเครื่องหยุดทำงานขณะที่ยังทำงานไม่เสร็จ ให้ปฏิบัติดังนี้ :

- กด ปุ่ม ลีค แล้วปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-20 นาที
- เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้งแล้วเริ่มปั่นต่อ
- เครื่องจะเก็บโปรแกรมไว้ในหน่วยความจำเป็นเวลา 3 นาทีหากหยุดทำงาน

• คุณสามารถใช้แปรงเพื่อทำความสะอาดที่ยึดในมิด โปรดระมัดระวัง ในมิดคมบาท

ข้อควรระวัง:

- **เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ก่อนให้หมด โถปั่นไม่ได้ออกแบบมาให้เป็นภาชนะใส่อาหารในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง**
- **ในการทำความสะอาดด้านนอกของชุดมอเตอร์และผนังของโถปั่น ให้ใช้ผ้าปิดหมาดัด**
- **ห้ามแช่ตัวเครื่องลงในน้ำ (ไม่ว่าจะเป็นชุดมอเตอร์หรือที่ยึดในมิด) ห้ามล้างชุดมอเตอร์ (D) ผ่านน้ำไหล**
- **ดูตารางทำความสะอาดเพื่อตรวจสอบวิธีทำความสะอาดแต่ละส่วน**

ต้องทำอย่างไรหากเครื่องไม่ทำงาน

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบที่มีแรงดันไฟฟ้าเท่ากับตามที่ระบุไว้ในป้ายแสดงของเครื่อง
	โถปั่นวางอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องบนชุดมอเตอร์ หรือโถปั่นและฝาปิดเข้ากันอย่างถูกต้อง แต่ไม่ล็อกเข้ากับชุดมอเตอร์	ตรวจสอบว่าโถปั่นและฝาปิดวางอยู่บนชุดมอเตอร์อย่างเหมาะสมตามที่อธิบายไว้ในคำแนะนำ
	เครื่อง คีย์บอร์ดหรือโปรแกรมไม่ตอบสนอง	ให้ถอดปลั๊กเครื่อง รอ 1 นาทีแล้วเสียบปลั๊กอีกครั้ง
เครื่องหยุดขณะใช้งาน	ในกรณีที่เกิดความร้อนสูงเกินไป	ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลาประมาณ 15-20 นาที
	ปริมาณของส่วนผสมสูงเกินไป	ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เย็นลงประมาณ 15-20 นาที เชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้งแล้วจึงปั่นต่อ
การสั่นสะเทือนมากเกินไป	วางเครื่องอยู่บนพื้นผิวที่ไม่ราบเรียบ	วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ
	ปริมาณของส่วนผสมสูงเกินไป	ลดปริมาณของส่วนผสมที่ใช้
การรั่วไหลหรือการล้นจากฝาปิด	ปริมาณของส่วนผสมสูงเกินไป	ลดปริมาณของส่วนผสมที่ใช้
	วางฝาปิดไม่ถูกต้อง	วางฝาปิดให้ถูกต้องบนโถปั่น
	ยางฝาปิดอยู่ในตำแหน่งไม่ถูกต้องหรือหายไป	ใส่ยางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
การรั่วไหลจากด้านล่างของโถ	การเสื่อมสภาพของการกันน้ำของเครื่อง	ตรวจสอบว่าได้ใส่ที่ยึดในมิดอย่างถูกต้องและส่วนต่อระหว่างที่ยึดในมิด / โถปั่นสะอาดดีแล้ว หากยังพบปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการผู้บริโภค (โปรดดูข้อมูลการติดต่อในแผ่นพับการรับประกัน)

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ใบมีดหมุนได้ยาก	อาหารชิ้นใหญ่หรือแข็งเกินไป	ลดขนาดหรือปริมาณของส่วนผสมที่ใช้
ปัญหาในการทำอาหาร	อาหารสุกไม่พอหรือ / อาหารสุกเกินไป	ใช้ฟังก์ชันแบบปรับเองเพื่อปรับเวลาการใช้งานและอุณหภูมิการทำความร้อน
	อาหารติดก้นเครื่อง	ใช้ฟังก์ชันแบบปรับเองเพื่อปรับเวลาการใช้งานและอุณหภูมิการทำความร้อน และดูคำแนะนำในการทำความสะอาด

หากเครื่องยังคงทำงานไม่เหมาะสม โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในประเทศของคุณ

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|-----------------|----------------------|
| A1. Cap top | D1. Motor block |
| A2. Cap bottom | D2. Panel |
| A3. Cap seal | E. *STEAM BASKET |
| A4. Lid | F. Cup |
| A5. Seal | G. Brush |
| B. Jar | H. Tamper |
| C. Blade Holder | * Depending on model |

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.

The appliance will only start if the jug is correctly positioned on the motor unit (D) and the lid locked on the jug.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Before using your appliance for the first time, rinse the parts that come into contact with food (jug, lid and measuring cap) with soapy water




CAUTION : Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the jug base). Never put the motor unit (D) under running water.

Clean with a damp cloth and dry it carefully. **The blades are extremely sharp and removable.**

- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.

USING YOUR APPLIANCE

- Put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes.
- Add the ingredients into the assembled jug without exceeding the maximum level indicated:

-  1750 ml max for cold thick mixture and 1250ml max for cold liquid mixture
-  1400 ml max for hot preparation
-  500 ml max of water for steam program

AUTOMATIC FUNCTION:

How to use :

- Lock the lid on the jug by rotating it and place the lid cap in position on the lid. The appliance only starts up once the jug and lid are correctly in place.
- Plug in the blender. The product makes a beep and the screen lights up.
- The product will be immediately in standby mode. At this stage you can select a program by pressing the right program on the screen with your finger. The led will turn on on the selected program. The recipe time information will be displayed.
- Press the start/stop button. Then the appliance starts to work automatically.





*depending on model

- At the end of the recipe, the blender stops automatically. The appliance bips 5 times.
- You can also stop the blending during the cycle:
 - Within 1 minute of working, press the start/stop button
 - More than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds
- To add ingredients while blending for cold preparation only, remove the lid cap from the lid and add the ingredients through the feeder hole. Beware of the risk of spatter.


CAUTION : We recommend not to add ingredients while blending hot preparations. (risk of splashing). Do not remove the lid cap (A) from the lid (B) during hot preparations. It can reach high temperature and cause burns.






- Do not shake the motor unit or the jug when the blender is in use.

CAUTION: After running one program, especially long recipe, let the blender rest for minimum 5 minutes before operating it again. Do not insert any metallic object into the blender. Do not mix pieces of frozen ingredients larger than 25x25x25mm.

Cold Programs		
 Milk shake	Banana shake 250g vanilla ice cream + 1 banana (100g) + 25 cl milk	Select Milkshake program Press Start/Stop button
 Smoothie	Vitality cocktail 200g carrots, 100g celeriac, 100g banana, 500g orange juice	Select Smoothie program Press Start/Stop button
 Ice-crush	8 Ice cubes 30x30x40 mm	Select Ice crush program Press Start/Stop button
 Dessert	Quick cake: (Add ingredient in order) 3 eggs, 100g sunflower oil, 210g sugar, 7.5g vanilla sugar, 6g baking powder, 125g flour Bake for 40min to 180°C	Select Dessert program Press Start/Stop button

These programs are predefined on a standard basis. You can freely add extra heating/blending thanks to the manual settings at your convenience.

Hot Programs		
 Smooth soup	Pumpkin soup 600g pumpkin, 120g potato, 80g onion, 600g water.	Select Soup program Press Start/Stop button

 Chunky soup	Vegetables potage 300g potatoes, 150g carrots, 150g leek, 100g onion, 700g water.	Select Chunky soup program Press Start/Stop button
 Compote	Apple compote 700g golden apple, 50g water.	Select Compote program Press Start/Stop button
 Stir	Chicken noodle soup First step 900g chicken stock + ginger Second step 80g pasta + 100g carrot + 100g celeriac Third step 120g chicken + 100g celery + soya sauce	Select Stir program Press Start/Stop button When the beep sounds, add the ingredients from step 2 for 5 minutes When the beep sounds, add the ingredients from step 3 for 5 minutes
 Multigrain milk	Soya milk 1000g water, 100g soya beans	Select Multigrain milk program Press Start/Stop button
 Hot sauce	Béchamel 500g milk, 45g butter, 45g flour, nutmeg (1 pinch)	Select Hot sauce program Press Start/Stop button

Steam program	400 g max of ingredients	Select steam program long pause on the button (2s) Press Start/Stop button
----------------------	--------------------------	--

ROUGH CHOPPING SMALL QUANTITIES

Chop in a few seconds by pulsing: peanuts
Model 1400 WATT: quantity / max time :300g of peanuts / 15 seconds

COOKING FOOD

To ensure the food is cooked thoroughly and to avoid any type of bacteriological contamination a minimum temperature and time have to be respected depending on the type of food:

- To ensure the pasteurization of beef, pork and poultry: wait until temperature reaches 75°C in the center and cook for at least 2 minute.

- To ensure the pasteurization of eggs: wait until the temperature reaches 75°C in the center and cook for at least 2 minute.


- To ensure the pasteurization of vegetables: wait until the temperature reaches 65° in the center and cook for at least 2 minute.

- To ensure the pasteurization of fish and seafood wait until the temperature reaches 65° in the center and cook for at least 2 minute.


!/\ Warning:

Sensitive people like pregnant women, young children, elderly people and immunocompromised people must take into account that some of the recipes suggested don't cook the ingredient thoroughly enough to kill food poisoning bacteria.


MANUAL FUNCTIONS:

-  **Pulse:** Press the pulse button to let the appliance run for only a few seconds at a time. To stop it, release the button. Press the pulse button as often as it is necessary.

The longest working time can not be more than 3 minutes.

-  **Blend:** select blend program on screen then choose the speed setting with + and - buttons, validate with Start/Stop button.

Then choose timer, default time 2 min and adjust with + and - buttons, validate with Start/Stop button the programm will start immediately. At the end of the program, the appliance bips 5 times.

-  **Heat :** allows to freely control the way you want to heat. Press the heat button, the screen indicates « 75° » but you can choose the heating temperature from 40° up to 100° by selecting + and - buttons. Then press Start/Stop button.

You can set up the working time by selecting + and - buttons between 5 minutes and 90 minutes, the screen indicate default time : 10 minutes. Then, press Start/Stop button.


The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically. The appliance beeps 5 times. You can also stop the blending during the cycle :

- Within 1 minute of working, press the start/stop button

CLEANING


- Clean the jug immediately after use.
- For easy cleaning, you can use. **Deep clean:** Put 800ml of water in the jug. Select the cleaning program on the screen and press Start/Stop button Wait for the end of program. Finish cleaning the jug with the help of a sponge.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- In the event of the heated part of the jug getting extremely dirty, fill in the jar with a mix of water and washing up liquid and let it soaked for a few hours to help get it clean.
- Use a damp cloth to clean the motor Unit. Dry it carefully.

- More than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds.

-  **Steam*:** Add the ingredients in the steam basket. Add 500ml of water in the jar. Then add the steam basket in the jar and close the lid. Maintain heat /steam button for 2 seconds. The pictogram will become yellow You can set up the working time by + and -buttons, between 15 minutes and 60 minutes. Then press Start/Stop button. The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically. The appliance bips 5 times. **For safety reasons, remove the cap and wait 1 minute to remove excess steam.**

*Depending on model

OTHER FUNCTIONS

-  **Start/Stop :** allows to stop any blending or heating program before the end by pressing this button. You can also stop the

- blending during the cycle :
- within 1 minute of working, press the start/stop button
 - more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds
- If the appliance switches off during operation, proceed as follows :
- Unplug and leave it to cool down for approximately 15-20 minutes.
 - Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
 - The appliance will keep the program in memory for 3min if stopped.

- You can use the brush to clean the blade holder. Be careful, the blades are very sharpened.

- Caution:**
- **Empty the preparation, the jug is not meant for storing food in the refrigerator or freezer.**
 - **To clean the outside of the motor unit and the walls of the jug, use a damp cloth.**
 - **Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the blade holder). Never put the motor unit (D) under running water.**
 - **Refer to the cleaning table to check how to clean each part.**

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK ?

Problems	Causes	Solutions
Appliance does not work	The plug is not connected.	Connect the appliance to a socket with the same voltage as indicated on the rating plate of the appliance.
	The blender jug is not positioned correctly on the motor unit or the jug and lid are correctly in place and are not locked onto the motor unit.	Check that the blender jug and the lid are positioned properly on the motor unit as explained in the instructions.
	Appliance, keyboard or program not responding	Unplug the appliance, wait for 1 minute and plug in again.
	In case of overheating	Unplug and leave it to cool down for approx.15-20 minutes.
The appliance stopped while in use	Overload or overheating	Unplug and leave it to cool down for approx.15-20 minutes. Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
Excessive vibrations	The product is not placed on a flat surface.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Leak or overflow from the lid	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not correctly positioned.	Place the lid correctly on the blender jug.
	The seal of the lid is not correctly positionned, or is missed.	Put the seal in the correct position.
Leak from the bottom of the blender jug	Deterioration of the watertightness of the appliance.	verify the blade holder is correctly put in place and the interface between blade holder / jug is totally clean. If the problem persists, contact the consumer service (see contact information in the warranty leaflet)

Problems	Causes	Solutions
The blades do not turn easily	Pieces of food too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
Cooking problem	The food is not cooked enough or / The food is overcooked	use manual function to adapt time of use and heating temperature
	Food sticks to the bottom	use manual function to adapt time of use and heating temperature. And see cleaning instructions

If your appliance is still not running properly, please contact the customer service department for your country.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

- A1. Nắp đậy trên
A2. Nắp đậy dưới
A3. Nắp đệm bit
A4. Nắp
A5. Vòng đệm
B. Bình
C. Bộ đỡ lưỡi dao

- D1. Khối mô tơ
D2. Bảng điều khiển
E. *XỨNG HẤP
F. Cốc đong
G. Bàn chải
H. Cái đằm

* Tùy thuộc vào mẫu máy

THẬN TRỌNG: Các biện pháp đề phòng là một phần của thiết bị. Đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới lần đầu. Cát ở một nơi bạn có thể tìm thấy và tham khảo sau này. Thiết bị sẽ chỉ khởi động nếu bình được đặt chính xác lên bộ phận mô tơ (D) nắp khóa trên bình.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ CỦA BẠN LẦN ĐẦU

- Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu, hãy rửa các bộ phận có tiếp xúc với thức ăn (bình, nắp và cốc đong) bằng nước xà phòng

THẬN TRỌNG: Không được nhúng thiết bị vào nước (bộ phận mô tơ hoặc


để bình). Không được để cho bộ phận động cơ (E) dưới nước máy. Vệ sinh bằng vải ẩm và lau khô kỹ.


Lưỡi dao rất sắc và có thể tháo rời.


- Đảm bảo đã tháo tất cả bao bì đóng gói trước khi vận hành thiết bị.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ CỦA BẠN

- Đặt thiết bị lên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chống nhiệt, cách xa các nguồn nhiệt hoặc nước bắn.
- Cho nguyên liệu vào bình máy xay đã lắp mà không được vượt quá mức vạch tối đa theo quy định:

 Tối đa 1750 ml đối với đồ xay thô lạnh và tối đa 1250ml đối với hỗn hợp chất lỏng lạnh

 Tối đa 1400 ml đối với hỗn hợp nóng

 Tối đa 500 ml nước đối với chương trình hấp

CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG:

Cách sử dụng:

- Khóa nắp trên bình bằng cách xoay nắp và đặt nắp đậy lên nắp. Thiết bị chỉ khởi động một khi đã đặt bình và nắp chính xác.

- Cắm điện máy xay. Sản phẩm sẽ phát ra tiếng bip và màn hình sẽ sáng lên.

- Sản phẩm sẽ lập tức chuyển sang chế độ chờ. Ở giai đoạn này, bạn có thể chọn một chương trình bằng cách dùng tay nhấn vào chương trình phù hợp trên màn hình. Đèn led sẽ bật ở chương trình đã chọn. Thông tin thời gian công thức sẽ được hiển thị.

- Nhấn nút bắt đầu/dừng. Sau đó thiết bị sẽ tự động vận hành.

*tùy vào mẫu máy





- Khi kết thúc chương trình, máy xay sẽ tự động dừng. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bip 5 lần.
- Bạn cũng có thể dùng xay trong chu trình:
 - trong vòng 1 phút sau khi vận hành, nhấn nút bắt đầu/dừng
 - hơn 1 phút sau khi vận hành, nhấn và giữ nút bắt đầu/dừng trong 3 giây
- Để thêm nguyên liệu trong khi xay, chỉ đối với hỗn hợp lạnh, tháo nắp đậy ra khỏi nắp và thêm nguyên liệu thông qua lỗ nạp. Cần thận ngụy cơ bản tỏe.

THẬN TRỌNG: Chúng tôi khuyến cáo không nên thêm thành phần trong khi


xay các hỗn hợp nóng. (nguy cơ bắn tẻ). Không được tháo nắp đậy ra khỏi nắp trong khi xay các hỗn hợp nóng. Nguyên liệu có thể đạt đến nhiệt độ cao và gây bỏng.






- Không lắc bộ phận motor hoặc bình khi máy đang xay.

THẬN TRỌNG: Sau khi chạy một chương trình, nhất là công thức cần xử lý lâu, hãy để máy xay nghỉ trong tối thiểu 5 phút trước khi vận hành lại. Không cho bất kỳ vật kim loại nào vào máy xay. Không trộn các phần nguyên liệu đông lạnh có kích thước lớn hơn 25x25x25 mm.

Các chương trình chế biến món lạnh		
 SỮA lắc	Chuối lắ 250g kem vani + 1 quả chuối (100g) + 25 cl sữa	Chọn chương trình Sữa lắ Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 Sinh tố	Cocktail bổ dưỡng 200g cà rốt, 100g rễ cần tây, 100g chuối, 500g nước cam ép	Chọn chương trình Sinh tố Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 ĐÁ xay	8 viên đá 30x30x40 mm	Chọn chương trình Đá xay Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 TRÁNG miệng	Món bánh đơn giản: (Cho nguyên liệu vào theo thứ tự) 3 quả trứng, 100g dầu hướng dương, 210g đường, 7,5g đường vani, 6g bột nở, 125g bột mì Nướng trong 40 phút ở nhiệt độ 180°C	Chọn chương trình Tráng miệng Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng

Các chương trình này được cài đặt sẵn ở dạng tiêu chuẩn. Bạn có thể thoải mái gia nhiệt/xay thêm nhờ vào các thiết lập thủ công, một cách tiện lợi.

Các chương trình chế biến món nóng		
 SÚP nhuyễn	Súp bí ngô 600g bí ngô, 120g khoai tây, 80g hành, 600g nước.	Chọn chương trình Súp Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng

 SÚP nguyên miếng	Hầm rau củ 300g khoai tây, 150g cà rốt, 150g tỏi tây, 100g hành, 700g nước.	Chọn chương trình Súp nguyên miếng Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 MỨT	Mứt táo 700g táo vàng, 50g nước.	Chọn chương trình Mứt Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 TRỘN	Phở gà Bước đầu tiên 900g nước luộc gà + gừng Bước thứ hai 80g bánh phở + 100g cà rốt + 100g rễ cần tây Bước thứ ba 120g thịt gà + 100g cần tây + xì dầu	Chọn chương trình Trộn Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng Khi nghe tiếng bip, cho nguyên liệu vào từ bước thứ hai và để trong 5 phút Khi nghe tiếng bip, cho nguyên liệu vào từ bước thứ ba và để trong 5 phút
 SỮA hỗn hợp	Sữa đậu nành 1000g nước, 100g đậu nành	Chọn chương trình Sữa hỗn hợp Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 SỐT nóng	Sốt Béchamel 500g sữa, 45g bơ, 45g bột mì, nhục đậu khấu (1 nhúm)	Chọn chương trình Sốt nóng Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng

Chương trình Hấp	Tối đa 400g nguyên liệu	Chọn chương trình Hấp, nhấn giữ nút tạm dừng (2 giây) Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
-------------------------	-------------------------	--

NGHIÊN THỎ LƯỢNG NHỎ

Nghiên trong vài giây bằng nút nhồi: đập phồng
Model1400 WATT: lượng / thời gian tối đa: 300g đập phồng / 15 giây

NẤU THỨC ĂN

Để đảm bảo thức ăn được nấu chín kỹ và tránh vi khuẩn, nhiệt độ và thời gian tối thiểu phải được tuân thủ tùy theo loại thức ăn:

- để đảm bảo diệt trùng thịt bò, thịt heo và thịt gia cầm: đợi cho đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 75°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.

- để đảm bảo diệt trùng trứng: đợi cho đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 75°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.


- để đảm bảo diệt trùng rau: đợi đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 65°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.

- để đảm bảo diệt trùng cá và hải sản, đợi đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 65°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.


! \ Cảnh báo:

Những người nhạy cảm như phụ nữ có thai, trẻ nhỏ, người già và người suy giảm miễn dịch phải lưu ý rằng một số công thức nấu ăn gợi ý không chế biến nguyên liệu đủ chín kỹ để tiêu diệt vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.


CÁC CHỨC NĂNG THỦ CÔNG:

-  **Nhồi:** Nhấn nút nhồi để cài đặt thiết bị chỉ vận hành mỗi lần vài giây. Để dừng, hãy nhấn nút. Nhấn nút nhồi ở tần suất cần thiết.

Thời gian vận hành lâu nhất không được quá 3 phút.

-  **Xay:** chọn chương trình Xay trên màn hình rồi chọn cài đặt tốc độ bằng nút + và -, xác nhận bằng nút Bắt Đầu/Dừng.

Sau đó chọn hẹn giờ, thời gian mặc định là 2 phút và có thể điều chỉnh bằng nút + và -, xác nhận bằng nút Bắt Đầu/Dừng, chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức. Khi kết thúc chương trình, máy sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần.

-  **Hâm nóng:** cho phép tự do kiểm soát cách gia nhiệt. Nhấn nút hâm nóng, màn hình sẽ hiển thị « 75° » nhưng bạn có thể chọn nhiệt độ hâm nóng từ 40° lên đến 100° bằng cách chọn nút + và -. Sau đó nhấn nút Bắt Đầu/Dừng.

Bạn có thể cài đặt thời gian vận hành bằng cách nhấn nút + và - và điều chỉnh trong khoảng từ 5 phút đến 90 phút, màn hình hiển thị thời gian mặc định là: 10 phút. Sau đó, nhấn nút Bắt Đầu/Dừng. Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Chờ đến khi máy xay tự động dừng. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần. Bạn cũng có thể dừng xay trong chu trình:

- trong vòng 1 phút sau khi vận hành, nhấn nút bắt đầu/dừng
- hơn 1 phút sau khi vận hành, nhấn và giữ nút bắt đầu/dừng trong 3 giây.

VỆ SINH

- Vệ sinh bình ngay sau khi sử dụng.
- Để dễ vệ sinh, bạn có thể sử dụng **Vệ sinh kỹ:** Cho 800ml nước vào bình. Chọn chương trình vệ sinh trên màn hình và nhấn nút Bắt Đầu/Dừng rồi đợi đến khi kết thúc chương trình. Hoàn thành vệ sinh bình bằng miếng bọt xốp.
- Rửa bên trong bình và nắp dưới nước máy.
- Rửa bên trong bình và nắp dưới nước máy.
- Trong trường hợp bộ phận gia nhiệt của bình bị bám bẩn nhiều, hãy đổ hỗn hợp nước pha với nước rửa chén vào bình và ngâm trong vài giờ sẽ giúp bình sạch hơn.
- Dùng khăn ẩm để lau bộ phận motor. Để thật khô.




- Hấp*:** Cho nguyên liệu vào xúng hấp. Cho 500ml nước vào bình. Sau đó, đặt xúng hấp vào bình và đóng nắp lại. Nhấn giữ nút Hâm nóng/Hấp trong 2

giây. Biểu tượng sẽ chuyển sang màu vàng. Bạn có thể cài đặt thời gian vận hành bằng nút + và - và điều chỉnh trong khoảng từ 15 phút đến 60 phút. Sau đó nhấn nút Bắt Đầu/Dừng. Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Chờ đến khi máy xay tự động dừng, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần. **Vì lý do an toàn, hãy tháo nắp và đợi 1 phút để xả bớt hơi nước.**

*Tùy vào mẫu máy

CÁC CHỨC NĂNG KHÁC

-  **Bắt Đầu/Dừng:** cho phép dừng bất kỳ chương trình xay hoặc gia nhiệt nào trước khi kết thúc bằng cách nhấn nút này. Bạn cũng có thể dừng xay trong chu trình:

- trong vòng 1 phút sau khi vận hành, nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 - hơn 1 phút sau khi vận hành, nhấn và giữ nút Bắt Đầu/Dừng trong 3 giây
- Nếu thiết bị tắt trong quá trình vận hành, hãy tiến hành như sau:
- Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút.
 - Kết nối nguồn điện lại cho thiết bị và tiếp tục xay.
 - Thiết bị sẽ ghi nhớ chương trình trong 3 phút nếu bị tắt.

- Bạn có thể sử dụng bàn chải để vệ sinh bộ đỡ lưỡi dao. Phải thận trọng vì các lưỡi dao rất sắc.

Thận trọng:

- **Đồ cặn hỗn hợp, không được dùng bình để bảo quản thức ăn trong tủ lạnh hoặc tủ đông.**
- **Để vệ sinh bên ngoài bộ phận motor và thành bình, hãy sử dụng một tấm vải ẩm.**
- **Không được nhúng thiết bị vào nước (bộ phận motor hoặc bộ đỡ lưỡi dao). Không được để cho bộ phận motor (D) dưới nước máy.**
- **Tham khảo bảng hướng dẫn vệ sinh để biết cách vệ sinh từng bộ phận.**

BẠN PHẢI LÀM GÌ NẾU THIẾT BỊ CỦA BẠN KHÔNG HOẠT ĐỘNG?

VI

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm phích.	Kết nối thiết bị với ổ cắm có điện áp giống như trên biển thông số của thiết bị.
	Chưa đặt đúng bình máy xay lên bộ phận motor hoặc bình và nắp đã được đặt đúng nhưng chưa được khóa vào bộ phận motor.	Đảm bảo bình máy xay và nắp nằm đúng vị trí trên bộ phận motor như giải thích trong hướng dẫn.
	Thiết bị, phím bấm hoặc chương trình không đáp ứng	Rút phích cắm của thiết bị, chờ 1 phút và cắm lại.
Thiết bị dừng khi đang sử dụng	Trong trường hợp quá nhiệt	Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút.
	Quá tải hoặc quá nhiệt	Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút. Kết nối nguồn điện lại cho thiết bị và tiếp tục xay.
Rung quá mức	Sản phẩm không được đặt trên một bề mặt bằng phẳng.	Hãy đặt thiết bị lên một bề mặt bằng phẳng.
	Quá nhiều thành phần.	Giảm lượng thành phần được xử lý.
Rò rỉ hoặc tràn từ nắp	Quá nhiều thành phần.	Giảm lượng thành phần được xử lý.
	Nắp không được lắp đúng.	Đặt nắp chính xác lên bình máy xay.
	Vòng đệm nắp không được đặt đúng hoặc thiếu vòng đệm.	Đặt vòng đệm đúng vị trí.
Rò rỉ từ đáy bình máy xay	Độ kín nước của thiết bị bị giảm.	Kiểm tra xem bộ đỡ lưỡi dao đã được đặt đúng vị trí chưa và mặt tiếp xúc giữa bộ đỡ lưỡi dao và bình có thật sạch không. Nếu vẫn để còn tiếp diễn, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng (xem thông tin liên hệ trong phiếu bảo hành)

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Lưỡi dao không xoay dễ dàng	Miếng thức ăn quá lớn hoặc quá cứng.	Giảm kích thước hoặc lượng thành phần được xử lý.
Vấn đề khi nấu	Thực phẩm không được nấu chín kỹ hoặc thực phẩm quá nhừ	Sử dụng chức năng thủ công để điều chỉnh thời gian sử dụng và nhiệt độ gia nhiệt
	Thức ăn dính vào đáy	Sử dụng chức năng thủ công để điều chỉnh thời gian sử dụng và nhiệt độ gia nhiệt. Và xem hướng dẫn vệ sinh

Nếu thiết bị của bạn vẫn hoạt động không chính xác, vui lòng liên hệ với phòng dịch vụ khách hàng phụ trách quốc gia của bạn.

裝置圖示

- | | |
|-----------|---------|
| A1. 蓋頂 | D1. 摩打組 |
| A2. 蓋底 | D2. 面板 |
| A3. 蓋密封部件 | E. *蒸盤 |
| A4. 杯蓋 | F. 量杯 |
| A5. 密封圈 | G. 刷子 |
| B. 攪拌杯 | H. 攪拌棒 |
| C. 刀頭座盤 | |

* 視乎型號

注意：使用本裝置時請遵照安全指示。初次使用全新裝置前，請細閱有關指引。請妥善保存，以便日後參考。攪拌杯必須正確裝在摩打組 (D) 上，且攪拌杯蓋已鎖好，本裝置才會啟動。

首次使用前

- 初次使用本裝置前，請用肥皂水清潔所有與食物接觸的部件（攪拌杯、杯蓋、量杯）。




注意：請勿將本裝置浸在水裏（不論是摩打組或攪拌杯座）。切勿將摩打組 (D) 置於流動

的水之下。請用濕布清潔並且小心地弄乾。

刀片異常鋒利 兼可拆除。

- 在啟動本裝置前，請確認已移除所有包裝。

使用裝置

- 請將裝置放在平坦、穩定、抗熱表面，並遠離熱源或水花噴濺處。
- 將食材放入組裝好的攪拌杯內，而當中的食材不可超過標示的最大容量：
 -  冷食濃稠混合物最多 1750 毫升以及冷食較稀混合物最多 1250 毫升
 -  熱食最多 1400 毫升
 -  蒸汽程式最多 500 毫升水
- 插上電源。裝置會發出嗶一聲，螢幕會亮起。
- 產品會立即處於待機模式。在這個階段，您可以在螢幕上按下相應的程式來選擇程式。所選程式的 LED 燈會亮起，螢幕顯示程式的時間資訊。
- 按下啟動 / 停止按鈕。裝置開始自動運作。
- 程式結束時，攪拌器會自動停止。裝置會響五次。
- 您亦可透過以下方式，在程式運作時中途停止攪拌：
 - 在開始運作的 1 分鐘之內，按下啟動 / 停止按鈕

自動功能：

如何使用：

- 旋轉杯蓋以將之鎖緊在攪拌杯上，並將蓋帽放好在杯蓋上。攪拌杯及杯蓋必須裝好，本裝置才會啟動。

*視乎型號

- 請注意，加熱元件的表面在使用後可能尚有餘熱。

- 若已運作超過 1 分鐘，則按住啟動/停止按鈕 3 秒





• 若要在攪拌時添加食材（僅適用於準備冷食），請將蓋帽從杯蓋上取下，然後通過加料洞口添加食材。小心飛濺風險。

注意：攪拌熱食材期間，不建議添加材料（以防材料濺出）。在準備熱食期間，請


勿將蓋帽 (A) 從杯蓋 (B) 上取下。熱程式的高溫可能造成燙傷。

• 使用攪拌機時，請勿搖晃摩打組或攪拌杯。

注意：在執行完一個程式後，特別是在處理時間長的情況下，在重新操作前，請至少讓攪拌機休息 5 分鐘。請勿將任何金屬物件放進攪拌機。請勿攪拌尺寸大於 25 x 25 x 25 毫米的冷凍食材。

冷食程式		
 奶昔	香蕉奶昔 250 克雲呢拿雪糕 + 1 條香蕉 (100 克) + 250 毫升牛奶	選擇奶昔程式 按下啟動/停止按鈕
 冰沙	活力雞尾酒 200 克紅蘿蔔、100 克芹菜、100 克香蕉、500 克橙汁	選擇冰沙程式 按下啟動/停止按鈕
 碎冰	8 塊 30 x 30 x 40 毫米的冰塊	選擇碎冰程式 按下啟動/停止按鈕
 甜點	快速蛋糕食譜：(按順序添加食材) 3 隻雞蛋、100 克葵花籽油、210 克糖、7.5 克雲呢拿糖、6 克泡打粉、125 克麵粉 以 180°C 焗 40 分鐘	選擇甜點程式 按下啟動/停止按鈕

裝置中的程式乃根據標準預設。您可以按自己的需要以手動設定功能自由增加額外的加熱/攪拌操作。

熱食程式		
 幼滑濃湯	南瓜湯 600 克南瓜、120 克薯仔、80 克洋蔥、600 克水。	選擇幼滑濃湯程式 按下啟動/停止按鈕

 粗粒濃湯	蔬菜濃湯 300 克薯仔、150 克紅蘿蔔、150 克韭菜、100 克洋蔥、700 克水。	選擇粗粒濃湯程式 按下啟動/停止按鈕
 果泥	糖煮蘋果 700 克蘋果，50 克水。	選擇果泥程式 按下啟動/停止按鈕
 翻炒	雞肉湯麵 第一步 900 克雞湯 + 姜 第二步 80 克意大利粉 + 100 克紅蘿蔔 + 100 克芹菜 第三步 120 克雞肉 + 100 克芹菜 + 豉油	選擇翻炒程式 按下啟動/停止按鈕 當嗶聲響起時，添加第二步中的食材並操作 5 分鐘 當嗶聲響起時，添加第三步中的食材並操作 5 分鐘
 五穀牛奶	豆漿 1000 克水、100 克黃豆	選擇五穀牛奶 奶程式 按下啟動/停止按鈕
 熱醬汁	白汁 500 克牛奶、45 克牛油、45 克麵粉、肉豆蔻 (1 撮)	選擇熱醬汁程式 按下啟動/停止按鈕

蒸煮程式	最多加入 400 克食材	選擇蒸煮程式並長按按鈕 (2 秒) 按下啟動/停止按鈕
-------------	--------------	--------------------------------

粗磨小量食材

以脈動模式在數秒內切碎：花生
1400 瓦型號：分量/最長時間：300 克花生/15 秒

烹調食物

為確保食物有徹底煮熟並避免任何類型的細菌污染，您必須按照以下的食物類型遵守其最低烹調溫度及最短烹調時間要求：


- 確保牛肉、豬肉及家禽已經過巴士德殺菌消毒：待其中心溫度達到 75°C 並煮至少 2 分鐘。
- 確保雞蛋已經過巴士德殺菌消毒：待其中心溫度達到 75°C 並煮至少 2 分鐘。

- 確保蔬菜已經過巴士德殺菌消毒：待其中心溫度達到 65°C 並煮至少 2 分鐘。
- 確保魚類及海鮮已經過巴士德殺菌消毒：待其中心溫度達到 65°C 並煮至少 2 分鐘。


!/ 警告：

敏感人士（如孕婦、幼兒、老人及免疫力低下人士）必須考慮到，某些食譜的烹調時間及方式或不會將食材徹底煮熟以殺死當中的有毒細菌。


手動功能：

-  **脈動：**按下脈動按鈕，讓裝置每次只運作數秒。如要停止，可放開按鈕。您可以按自己的需要調整按下脈動按鈕的次數。

其最長運作時間不可超過 3 分鐘。

-  **攪拌：**在螢幕上選擇攪拌程式，以 + 和 - 鍵選擇攪拌速度，按下啟動/停止按鈕以作確認。

然後選擇計時器。預設時間為 2 分鐘，可使用 + 和 - 鍵調整。按下啟動/停止按鈕確認後，程式會立刻開始。程式結束時，裝置會發出 5 次嗶聲。

-  **加熱：**隨意控制加熱方式。按加熱鍵，螢幕顯示「75°」，然而此時可使用 + 和 - 鍵選擇 40° 至 100° 的加熱溫度。然後按下啟動/停止按鈕。

您可使用 + 和 - 鍵設定運作時間，可選時間為 5 至 90 分鐘，螢幕會顯示預設時間：10 分鐘。然後按下啟動/停止按鈕。

螢幕會顯示剩餘的時間。等待攪拌機自動停止。裝置會發出 5 次嗶聲。運作期間也可以用以下方法停止：

- 在開始運作的 1 分鐘之內，按下啟動/停止按鈕
- 若已運作超過 1 分鐘，則按住啟動/停止按鈕 3 秒。

清潔

- 使用完後請立刻清洗攪拌杯。
- 為了方便清潔，您可以使用**深層清潔**：在攪拌杯中加入 800 毫升水。在螢幕上選擇清潔程式，然後按下啟動/停止按鈕。

等待程式結束。使用海綿以助清潔攪拌杯。

- 在流動的水下沖洗攪拌杯的內部及杯蓋。
- 如果攪拌杯的加熱部分變得非常骯髒，請在攪拌杯中加入水及清潔劑，並讓它先浸泡幾個小時以助清潔。



- **蒸煮*：**將食材放在蒸盤上。在攪拌杯中加入 500 毫升水。再將蒸盤放入攪拌杯中，並關好杯蓋。按住加熱/蒸煮按鈕 2 秒。圖示會轉成黃色您可使用 + 和 - 鍵設定運作時間，可選時間為 15 至 60 分鐘。然後按下啟動/停止按鈕。螢幕會顯示剩餘的時間。等待攪拌機自動停止，裝置會發出 5 次嗶聲。**基於安全理由，取下杯蓋並等候 1 分鐘，以驅散多餘的蒸汽。**

*視乎型號其他功能



- **啟動/停止：**按下此按鈕即可在程式結束前停止任何攪拌或加熱操作。您亦可透過以下方式，在程式

運作時中途停止攪拌：

- 在開始運作的 1 分鐘之內，按下啟動/停止按鈕
 - 若已運作超過 1 分鐘，則按住啟動/停止按鈕 3 秒
- 如果裝置在運作期間關閉，請執行以下操作：
- 拔除電源，並讓裝置冷卻約 15 至 20 分鐘。
 - 重新插上電源，繼續攪拌。
 - 如暫停操作，裝置會保存程式 3 分鐘時間。

裝置不能運作時應該如何處理？

問題	原因	解決辦法
裝置無法運作	尚未接上電源。	將裝置接上與裝置功率標籤上指示的電壓相同的插座。
	攪拌杯未獲正確地放置在摩打組之上，或攪拌杯及杯蓋已放置正確但未有鎖緊在摩打組之上。	檢查攪拌杯及杯蓋有否按照指示正確固定在摩打組之上。
	裝置、按鍵或程式沒有反應	拔除電源，等 1 分鐘後再插上。
	過熱情況	拔除電源，並讓裝置冷卻約 15 至 20 分鐘。
裝置在使用中停止運作	過載或過熱	拔除電源，並讓裝置冷卻約 15 至 20 分鐘。重新插上電源，繼續攪拌。
振幅過大	放置裝置的表面不平坦	請將本裝置放在平坦表面。
	食材太滿。	減少所處理的食材分量。
食材從杯蓋漏出	食材太滿。	減少所處理的食材分量。
	杯蓋未正確擺放。	將杯蓋正確地安裝在攪拌杯上。
	杯蓋的密封圈位置不正確，或缺少了杯蓋的密封圈。	將密封圈放置在正確的位置。
食材從攪拌杯底部漏出	裝置的水密性效果變差。	檢查刀頭座盤有否正確固定，而刀頭座盤與攪拌杯之間的接口是否潔淨無阻。 如果問題持續，請聯絡消費者服務部門（請於保養單張中查看其聯絡方式）

問題	原因	解決辦法
刀頭難以轉動	食材尺寸太大或食材過硬。	減少所處理的食材大小或分量。
烹飪問題	食物煮得不夠熟或食物煮得太熟	使用手動功能去調整烹調時間及加熱溫度
	食物粘在底部	使用手動功能去調整烹調時間及加熱溫度。另外請查看清潔指引

如果您的裝置仍然無法正常運作，請聯絡您所在國家／地區的客戶服務部門。

KETERANGAN PERKAKAS

- | | |
|----------------------------|----------------|
| A1. Bahagian atas penutup | D1. Blok motor |
| A2. Bahagian bawah penutup | D2. Panel |
| A3. Pengehad penutup | E. *BAKUL STIM |
| A4. Penutup | F. Cawan |
| A5. Pengehad | G. Berus |
| B. Balang | H. Tamper |
| C. Pemegang Bilah | |

* Bergantung pada model

AWAS: Dokumen keselamatan ini adalah sebahagian daripada perkakas. Baca dokumen dengan teliti sebelum menggunakan perkakas baru anda buat kali pertama. Pastikan dokumen disimpan di tempat yang mudah dicari untuk tujuan masa hadapan.

Perkakas hanya akan bermula jika jag pengisar diletakkan dengan betul pada unit motor (E) dan jika penutup dikuncikan pada jag pengisar.

SEBELUM MENGGUNAKAN PERKAKAS ANDA BUAT KALI PERTAMA

- Sebelum menggunakan perkakas anda buat kali pertama, bilas bahagian yang bersentuhan dengan makanan (jag pengisar, penutup dan tukup penyukat) dengan air sabun




AWAS: Jangan rendam perkakas di dalam air (baik unit motor mahupun tapak jag pengisar). Jangan sesekali letakkan unit

motor (D) di bawah air yang mengalir. Bersihkan dengan kain lembap dan keringkan perkakas dengan teliti.

Bilah adalah sangat tajam dan boleh ditanggalkan.

- Pastikan semua bungkusan telah dikeluarkan sebelum mengendalikan perkakas.

MENGGUNAKAN PERKAKAS ANDA

- Letakkan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, tahan panas, jauh dari sumber haba atau percikan air.
- Tambahkan bahan-bahan ke dalam jag pengisar yang dipasang tanpa melebihi paras maksimum yang ditandakan:
 -  Maksimum 1750 ml untuk campuran pekat sejuk dan Maksimum 1250ml untuk campuran cecair sejuk
 -  Maksimum 1400 ml untuk persediaan panas
 -  Maksimum 500 ml air untuk program stim

- Kunci penutup pada jag pengisar dengan memutar penutup dan meletakkan tukup penutup pada kedudukan yang betul pada penutup. Perkakas hanya akan bermula sebaik sahaja jag pengisar dan penutup dipasang dengan betul.
- Pasangkan palam pengisar. Produk akan berbunyi bip dan skrin akan menyala.
- Produk akan berada dalam mod standby dengan serta-merta. Pada peringkat ini anda boleh memilih program dengan menekan program yang betul pada skrin dengan jari anda. LED akan dihidupkan pada program yang dipilih. Maklumat masa resipi akan dipaparkan.
- Tekan butang mula/berhenti. Kemudian perkakas akan mula berfungsi secara automatik.





FUNGSI AUTOMATIK:

Cara penggunaan:

*bergantung pada model

- Pada akhir resipi, pengisar akan berhenti secara automatik. Perkakas akan berbunyi bip 5 kali.
- Anda juga boleh menghentikan pengisaran semasa pusingan:
 - dalam masa 1 minit operasi, tekan butang mula/berhenti
 - lebih daripada 1 minit operasi, tekan dan tahan butang mula/berhenti selama 3 saat
- Untuk menambahkan bahan-bahan semasa mengisar untuk persediaan sejuk sahaja, keluarkan tutup penutup daripada penutup dan masukkan bahan-bahan melalui lubang penyuaap. Berhati-hati terhadap risiko percikan.

AWAS : Kami mengesyorkan agar anda tidak menambahkan bahan-bahan

Program Sejuk		
 Susu kocak	Pisang kocak 250g aiskrim vanila + 1 pisang (100g) + 25 cl susu	Pilih program Susu kocak Tekan butang Mula/Berhenti
 Smoothie	Koktel kecergasan 200g lobak merah, 100g akar saderi, 100g pisang, 500g jus oren	Pilih program Smoothie Tekan butang Mula/Berhenti
 Penghancur ais	8 Kiub ais 30x30x40 mm	Pilih program Penghancur ais Tekan butang Mula/Berhenti
 Pencuci mulut	Kek pantas: (Tambahkan bahan-bahan mengikut tertib) 3 biji telur, 100g minyak bunga matahari, 210g gula, 7.5g gula vanila, 6g serbuk penaik, 125g tepung Bakar selama 40min pada suhu 180°C	Pilih program Pencuci mulut Tekan butang Mula/Berhenti

Program ini telah dipratetap berdasarkan standard. Anda bebas menambahkan pemanasan/pengisaran tambahan dengan bantuan tetapan manual untuk kemudahan anda.

sambil mengisar persediaan panas. (risiko percikan). Jangan tanggalkan tutup penutup (A) daripada penutup (B) semasa persediaan panas. Suhu boleh mencapai suhu tinggi dan menyebabkan kelecuman.

- Jangan goncang unit motor atau jag pengisar semasa pengisar digunakan.

AWAS: Selepas menjalankan satu program, terutamanya resipi panjang, biarkan pengisar berhenti minimum selama 5 minit sebelum menggunakannya semula. Jangan masukkan sebarang objek logam ke dalam pengisar. Jangan campurkan kepingan bahan beku yang lebih besar daripada 25x25x25mm.

Program Panas		
 Sup halus	Sup labu 600g labu, 120g kentang, 80g bawang, 600g air.	Pilih program Sup Tekan butang Mula/ Berhenti
 Sup berketul	Sup sayuran 300g ubi kentang, 150g lobak merah, 150g daun bawang kucal, 100g bawang, 700g air.	Pilih program Sup berketul Tekan butang Mula/ Berhenti
 Manisan buah	Manisan buah epal 700g epal keemasan, 50g air.	Pilih program Manisan buah Tekan butang Mula/ Berhenti
 Kacau	Sup mi ayam Langkah pertama 900g air rebusan ayam + halia Langkah kedua 80g pasta + 100g lobak merah + 100g akar saderi Langkah ketiga 120g ayam + 100g saderi + sos soya	Pilih program Kacau Tekan butang Mula/ Berhenti Apabila bip berbunyi, tambahkan bahan-bahan daripada langkah 2 selama 5 minit Apabila bip berbunyi, tambahkan bahan-bahan daripada langkah 3 selama 5 minit
 Susu biji-bijian	Susu soya 1000g air, 100g kacang soya	Pilih program Susu biji-bijian Tekan butang Mula/ Berhenti
 Sos panas	Béchamel 500g susu, 45g mentega, 45g tepung, buah pala (1 cubit)	Pilih program Sos panas Tekan butang Mula/ Berhenti

Program stim	Maksimum 400 g bahan-bahan	Pilih program stim, jeda panjang pada butang (2 saat) Tekan butang Mula/Berhenti
---------------------	----------------------------	---

PENCINCANGAN KASAR UNTUK KUANTITI KECIL

Cincang selama beberapa saat dengan denyutan: kacang tanah
Model 1400 WATT: kuantiti / masa maksimum: 300 g kacang tanah / 15 saat

MEMASAK MAKANAN


Untuk memastikan makanan dimasak sepenuhnya dan untuk mengelakkan sebarang jenis pencemaran bakteriologi, suhu dan masa minimum perlu dipatuhi bergantung pada jenis makanan:

- untuk memastikan pempasteuran daging lembu, daging khinzir dan ayam itik: tunggu sehingga suhu mencapai 75°C di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.
- untuk memastikan pempasteuran telur: tunggu sehingga suhu mencapai 75°C di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.
- untuk memastikan pempasteuran sayuran: tunggu sehingga suhu mencapai 65° di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.
- untuk memastikan pempasteuran ikan dan makanan laut tunggu sehingga suhu mencapai 65° di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.


! \ Amaran:

Orang sensitif seperti wanita hamil, kanak-kanak, orang tua dan orang terimunokompromi mestilah mengambil kira bahawa sesetengah resipi yang dicadangkan tidak memasak bahan-bahan dengan sepenuhnya untuk membunuh bakteria keracunan makanan.


FUNGSI MANUAL:

-  **Denyutan:** Tekan butang denyutan untuk membolehkan perkakas beroperasi selama beberapa saat sahaja. Untuk menghentikan perkakas, lepaskan butang. Tekan butang denyutan sekerap yang diperlukan.

Masa operasi paling lama tidak boleh melebihi 3 minit.

-  **Kisar:** pilih program kisar pada skrin, kemudian pilih tetapan kelajuan dengan butang + dan -, sahkan dengan butang Mula/Berhenti.


Kemudian pilih pemasa, masa lalai 2 minit dan laraskan dengan butang + dan -, sahkan dengan butang Mula/Berhenti, program akan segera bermula. Pada akhir program, perkakas akan berbunyi bip 5 kali.

-  **Panaskan :** membolehkan kawalan bebas cara pemanasan yang anda kehendaki. Tekan butang panaskan,

skrin menunjukkan « 75° » tetapi anda boleh memilih suhu pemanasan dari 40° hingga 100° dengan memilih butang + dan -. Kemudian tekan butang Mula/Berhenti.


Anda boleh menetapkan masa operasi dengan memilih suhu + dan - antara 5 minit hingga 90 minit, skrin menunjukkan masa lalai: 10 minit. Kemudian, tekan butang Mula/Berhenti. Baki masa akan dipaparkan pada skrin. Tunggu sehingga pengisar berhenti secara automatik. Perkakas akan berbunyi bip 5 kali. Anda juga boleh menghentikan pengisaran semasa pusingan:

- dalam masa 1 minit operasi, tekan butang mula/berhenti
- lebih daripada 1 minit operasi, tekan dan tahan butang mula/berhenti selama 3 saat.

•  **Stim*:** Tambahkan bahan-bahan ke dalam bakul stim. Tambahkan 500ml air ke dalam balang. Kemudian masukkan bakul stim ke dalam balang dan tutup penutup. Mengekalkan butang panaskan / stim selama 2 saat. Piktogram akan menjadi kuning Anda boleh menetapkan masa operasi dengan butang + dan -, antara 15 minit hingga 60 minit. Kemudian tekan butang Mula/Berhenti. Baki masa akan dipaparkan pada skrin. Tunggu sehingga pengisar berhenti secara automatik, Perkakas akan berbunyi bip 5 kali. **Atas sebab keselamatan, tanggalkan tukup dan tunggu 1 minit untuk mengeluarkan lebihan stim.**

*Bergantung pada model

FUNGSI LAIN

-  **Mula/Berhenti :** membolehkan penghentian apa-apa program pengisaran atau pemanasan sebelum masa tamat dengan menekan butang ini. Anda juga boleh menghentikan pengisaran semasa pusingan :

- dalam masa 1 minit operasi, tekan butang mula/berhenti
- lebih daripada 1 minit operasi, tekan dan tahan butang mula/berhenti selama 3 saat

Jika perkakas terhenti semasa digunakan, lakukan perkara yang berikut :

- Cabut palam dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 15-20 minit.
- Sambungkan semula perkakas kepada sumber kuasa dan teruskan pengisaran.
- Perkakas akan menyimpan program dalam memori selama 3 minit jika berhenti.

PEMBERSIHAN

- Bersihkan jag pengisar sejurus selepas digunakan.
- Untuk memudahkan pembersihan, anda boleh menggunakan. **Pembersihan mendalam:** Masukkan 800ml air ke dalam jag pengisar. Pilih program pembersihan pada skrin dan tekan butang Mula/Berhenti. Tunggu sehingga program tamat. Selesaikan pembersihan jag pengisar dengan bantuan span.
- Bilas bahagian dalam jag pengisar dan penutup di bawah air yang mengalir.
- Bilas bahagian dalam jag pengisar dan penutup di bawah air yang mengalir.
- Jika bahagian yang panas pada jag pengisar menjadi amat kotor, isi balang dengan campuran air dan cecair membasuh dan biarkan direndam selama beberapa jam untuk membersihkan kotoran tersebut.

- Gunakan kain lembap untuk membersihkan Unit motor. Keringkan dengan teliti.
- Anda boleh menggunakan berus untuk membersihkan pemegang bilah. Berhati-hati, mata bilah sangat tajam.

Awas:

- **Kosongkan persediaan, jag pengisar tidak dimaksudkan untuk menyimpan makanan di dalam peti sejuk atau penyejuk beku.**
- **Untuk membersihkan bahagian luar unit motor dan dinding jag pengisar, gunakan kain lembap.**
- **Jangan rendam perkakas di dalam air (baik unit motor mahupun pemegang bilah). Jangan seekali letakkan unit motor (D) di bawah air yang mengalir.**
- **Rujuk jadual pembersihan untuk menyemak cara membersihkan setiap bahagian.**

APAKAH YANG PERLU DILAKUKAN JIKA PERKAKAS ANDA TIDAK BERFUNGSI ?

Masalah	Punca	Penyelesaian
Perkakas tidak berfungsi	Palam tidak bersambung.	Sambungkan perkakas kepada soket dengan voltan yang sama seperti yang dinyatakan pada plat penarafan perkakas.
	Jag pengisar tidak diletakkan dengan betul pada unit motor atau jag pengisar dan penutup dipasang dengan betul dan tidak dikunci pada unit motor.	Pastikan bahawa jag pengisar dan penutup diletakkan dengan betul pada unit motor seperti yang dijelaskan dalam arahan.
	Perkakas, papan kekunci atau program tidak memberikan respons	Cabut perkakas, tunggu 1 minit dan hidupkan perkakas sekali lagi.
Perkakas berhenti semasa digunakan	Sekiranya pemanasan melampau berlaku	Cabut palam dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 15-20 minit.
	Beban lebih atau pemanasan melampau	Cabut palam dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 15-20 minit. Sambungkan semula perkakas kepada sumber kuasa dan teruskan pengisaran.

Getaran melampau	Produk tidak diletakkan pada permukaan yang rata.	Letakkan perkakas pada permukaan yang rata.
	Jumlah bahan-bahan terlalu banyak.	Kurangkan kuantiti bahan-bahan yang diproses.
Kebocoran atau limpahan dari penutup	Jumlah bahan-bahan terlalu banyak.	Kurangkan kuantiti bahan-bahan yang diproses.
	Penutup tidak diletakkan dengan betul.	Letakkan penutup dengan betul pada jag pengisar.
	Pengedap penutup tidak diletakkan dengan betul atau terlepas.	Pastikan pengedap diletakkan dengan betul.
Kebocoran daripada bahagian bawah jag pengisar	Kerosakan kekalisan air perkakas.	pastikan bahawa pemegang bilah diletakkan dengan betul dan antara muka di antara pemegang bilah / jag pengisar adalah bersih sepenuhnya. Jika masalah berterusan, hubungi perkhidmatan pengguna (lihat maklumat hubungan dalam risalah jaminan)
Bilah tersebut tidak berputar dengan mudah	Cebisan makanan terlalu besar atau terlalu keras.	Kurangkan saiz atau kuantiti bahan-bahan yang diproses.
Masalah memasak	Makanan tidak cukup masak atau / Makanan terlampau masak	gunakan fungsi manual untuk menyesuaikan masa penggunaan dan suhu pemanasan
	Makanan melekat di bahagian bawah	gunakan fungsi manual untuk menyesuaikan masa penggunaan dan suhu pemanasan. Lihat arahan pembersihan

Jika perkakas anda masih tidak berfungsi dengan betul, sila hubungi jabatan perkhidmatan pelanggan untuk negara anda.

DESKRIPSI ALAT

- A1. Tutup atas
- A2. Tutup bawah
- A3. Segel tutup
- A4. Penutup
- A5. Segel
- B. Gelas Blender
- C. Penahan Pisau
- D1. Blok motor
- D2. Panel
- E. *KERANJANG KUKUSAN
- F. Gelas Ukur
- G. Sikat
- H. Tongkat Pengaduk

*Bergantung pada model

PERHATIAN: Petunjuk keselamatan ini merupakan bagian dari alat ini. Bacalah dengan saksama sebelum menggunakan mesin baru untuk pertama kali. Simpan di tempat yang mudah ditemukan sehingga dapat dibaca kembali di masa mendatang.

Alat hanya akan bekerja jika gelas blender telah dipasang dengan benar pada unit motor (D) dan penutupnya telah terkunci pada gelas blender.

SEBELUM MENGGUNAKAN ALAT UNTUK PERTAMA KALI

- Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali, bilas komponen-komponen yang akan bersentuhan dengan makanan (gelas blender, penutup, dan gelas ukur) dengan sabun dan air




PERHATIAN: Jangan merendam alat dalam air (baik unit motor maupun dasar gelas blender). Jangan pernah

membilas unit motor (D) dengan air mengalir. Bersihkan alat dengan kain yang dibasahkan dan keringkan dengan hati-hati.

Pisau blender sangat tajam dan dapat dilepas.

- Pastikan semua kemasan sudah dilepas sebelum alat dioperasikan.

MENGGUNAKAN ALAT

- Letakkan alat pada permukaan yang rata, stabil, tahan panas, dan jauh dari sumber panas atau percikan air.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam gelas blender yang telah terpasang dan jangan melebihi tanda batas maksimum:
 -  Maks 1750 ml untuk campuran padat dingin dan 1250 ml untuk campuran cair dingin
 -  Maks 1400 ml untuk campuran hidangan panas
 -  Maks 500 ml air untuk program kukusan

FUNGSI OTOMATIS:

Cara menggunakan:

- Kunci penutup pada gelas blender dengan memutarinya dan menempatkan tutup pada posisinya. Alat hanya dapat dinyalakan jika gelas blender dan penutupnya terpasang dengan benar.
- Colokkan steker blender. Produk akan mengeluarkan bunyi bip dan layar akan menyala.
- Produk akan langsung masuk ke mode siaga. Pada tahap ini, Anda dapat memilih program dengan menekan program yang sesuai pada *bergantung pada model

layar dengan jari. Lampu LED pada program yang dipilih akan menyala. Informasi waktu pengerjaan resep akan ditampilkan.

- Tekan tombol mulai/stop. Setelah itu, alat akan mulai bekerja secara otomatis.
- Saat pengerjaan resep selesai, blender akan berhenti secara otomatis. Alat akan mengeluarkan bunyi bip sebanyak 5 kali.
- Anda juga dapat menghentikan blender selagi alat beroperasi:

 - sebelum alat beroperasi selama 1 menit, tekan tombol mulai/stop
 - setelah alat beroperasi selama lebih dari 1 menit, tekan terus tombol mulai/stop selama 3 detik





- Untuk menambahkan bahan selama memblender (khusus untuk campuran hidangan dingin), lepaskan tutup penutup dari penutup (B), lalu tambahkan bahan

melalui lubang pengumpan. Hati-hati karena isinya bisa menciprat keluar.







PERHATIAN: Sebaiknya Anda tidak menambahkan bahan saat memblender campuran hidangan panas. (risiko percikan). Jangan lepaskan tutup penutup dari penutup selagi memblender campuran hidangan panas. Suhu campuran bisa jadi sangat panas dan menyebabkan luka bakar.

• Jangan goyangkan unit motor atau gelas blender saat blender sedang digunakan.

PERHATIAN: Setelah menjalankan satu program, khususnya untuk resep dengan waktu pengolahan yang panjang, diamkan blender selama minimal 5 menit sebelum menggunakannya kembali. Jangan memasukkan benda logam apa pun ke dalam blender. Jangan melumatkan potongan bahan makanan beku yang ukurannya melebihi 25x25x25 mm.

Program Dingin		
 Milk shake	Milkshake pisang 250 g es krim vanilla + 1 buah pisang (100 g) + 25 cl susu	Pilih Program milkshake Tekan tombol Mulai/Stop
 Smoothie	Koktail untuk Kebugaran Tubuh 200 g wortel, 100 g seledri akar, 100 g pisang, 500 g jus jeruk	Pilih Program smoothie Tekan tombol Mulai/Stop
 Pelumat es	8 bongkah es batu 30x30x40 mm	Pilih Program pelumat es Tekan tombol Mulai/Stop
 Hidangan penutup	Kue kilat: (Tambahkan bahan secara berurutan) 3 telur, 100 g minyak bunga matahari, 210 g gula, 7,5 g gula vanilla, 6 g baking powder, 125 g tepung Panggang hingga 180°C selama 40 menit	Pilih Program hidangan penutup Tekan tombol Mulai/Stop

Program ini sudah disetel berdasarkan standar. Anda bebas menggunakan fungsi memanaskan/blender sesuai kebutuhan berkat setelan manual.

Program Panas		
 Sup yang halus	Sup labu kuning 600 g labu kuning, 120 g kentang, 80 g bawang bombai, 600 g air.	Pilih Program sup Tekan tombol Mulai/Stop
 Sup dengan potongan makanan	Potage sayuran 300 g kentang, 150 g wortel, 150 g bawang prei, 100 g bawang bombai, 700 g air.	Pilih Program sup dengan potongan makanan Tekan tombol Mulai/Stop
 Compote	Compote apel 700 g apel golden, 50 g air.	Pilih Program compote Tekan tombol Mulai/Stop
 Aduk	Mi kuah ayam Langkah pertama 900 g kaldu ayam + jahe Langkah kedua 80 g pasta + 100 g wortel + 100 g seledri akar Langkah ketiga 120 g ayam + 100 g seledri + kecap asin	Pilih Program aduk Tekan tombol Mulai/Stop Saat bunyi bip terdengar, tambahkan bahan-bahan di langkah 2 selama 5 menit Saat bunyi bip terdengar, tambahkan bahan-bahan di langkah 3 selama 5 menit
 Susu multigrain	Susu kedelai 1000 g air, 100 g kacang kedelai	Pilih Program susu multigrain Tekan tombol Mulai/Stop
 Saus panas	Béchamel 500 g susu, 45 g mentega, 45 g tepung, pala (1 jumput)	Pilih Program saus panas Tekan tombol Mulai/Stop

Program kukusan	Berat bahan maks 400 g	Pilih program kukusan, tekan lama pada tombol (2 detik) Tekan tombol Mulai/ Stop
------------------------	------------------------	---

RAJANGAN KASAR DALAM TAKARAN KECIL

Merajang hanya dalam hitungan detik menggunakan fungsi pulse: kacang Model 1400 WATT: takaran/waktu maks: 300 g kacang tanah/15 dtk

MEMASAK


Untuk memastikan makanan benar-benar matang dan menghindari kontaminasi bakteri, suhu minimum dan waktu pengolahan harus diperhatikan, tergantung jenis makanan:

- untuk memastikan pasteurisasi pada daging dan unggas: tunggu sampai suhu bagian tengah mencapai 75°C dan masak selama minimal 2 menit.
- untuk memastikan pasteurisasi pada telur: tunggu sampai suhu bagian tengah mencapai 75°C dan masak selama minimal 2 menit.
- untuk memastikan pasteurisasi pada sayuran: tunggu sampai suhu bagian tengah mencapai 65°C dan masak selama minimal 2 menit.
- untuk memastikan pasteurisasi pada ikan dan hidangan laut: tunggu sampai suhu bagian tengah mencapai 65°C dan masak selama minimal 2 menit.

⚠ Peringatan:


Orang yang sensitif, seperti perempuan hamil, anak kecil, lansia, dan penderita gangguan imunodefisiensi harus memperhatikan bahwa beberapa resep yang disarankan tidak mematenkan bahan makanan secara menyeluruh untuk membunuh bakteri racun makanan.


FUNGSI MANUAL:

-  **Pulse:** Tekan tombol pulse agar alat hanya beroperasi selama beberapa detik setiap kalinya. Untuk menghentikannya, lepaskan tombol.

Tekan tombol pulse sebanyak yang dibutuhkan.

Waktu pengoperasian terlama tidak boleh lebih dari 3 menit.

-  **Blender:** Pilih program blender pada layar, kemudian pilih setelan kecepatan dengan tombol + dan -, konfirmasi dengan tombol Mulai/Stop. Kemudian pilih timer, waktu default adalah 2 menit dan sesuaikanlah dengan tombol + dan -. Konfirmasi dengan tombol Mulai/Stop dan program akan langsung dimulai. Setelah program berakhir, alat akan mengeluarkan bunyi bip sebanyak 5 kali.


-  **Memanaskan:** Memungkinkan Anda mengontrol suhu sesuai keinginan. Tekan tombol fungsi memanaskan, layar akan menunjukkan « 75° », tetapi

Anda dapat memilih suhu pemanasan dari 40° hingga 100° dengan memilih tombol + dan -. Lalu tekan tombol Mulai/Stop.

Anda dapat menyetel waktu operasi dengan menekan tombol + dan - antara 5 hingga 90 menit. Waktu default yang ditunjukkan pada layar: 10 menit. Lalu tekan tombol Mulai/Stop.

Sisa waktu akan muncul pada layar. Tunggu hingga blender berhenti secara otomatis. Alat akan mengeluarkan bunyi bip 5 kali. Anda juga dapat menghentikan blender selagi alat beroperasi:

- sebelum alat beroperasi selama 1 menit, tekan tombol mulai/stop
- setelah alat beroperasi selama lebih dari 1 menit, tekan terus tombol mulai /stop selama 3 detik.

-  **Kukusan*:** Masukkan bahan-bahan ke keranjang kukusan. Tambahkan 500 ml air ke dalam gelas blender. Kemudian, letakkan keranjang kukusan pada gelas blender dan pasang penutupnya. Tahan tombol memanaskan/kukusan selama 2 detik. Warna simbol akan berubah menjadi kuning Anda dapat menyetel waktu pengoperasian dengan tombol + dan -, antara 15 hingga 60 menit. Lalu tekan tombol Mulai/Stop. Sisa waktu akan muncul pada layar. Tunggu hingga blender berhenti secara otomatis. Alat akan mengeluarkan bunyi bip sebanyak 5 kali. **Demi alasan keamanan, lepaskan tutup lalu tunggu 1 menit untuk menghilangkan uap berlebih.**

*Bergantung pada model

FUNGSI LAIN

-  **Mulai/Stop:** memungkinkan Anda menghentikan program pemblerenderan atau memanaskan sebelum selesai dengan menekan tombol ini. Anda juga dapat menghentikan blender selagi alat beroperasi:

- sebelum alat bekerja selama 1 menit, tekan tombol mulai/stop
 - setelah alat bekerja selama lebih dari 1 menit, tekan terus tombol mulai/stop selama 3 detik
- Jika alat mati selama pengoperasian, lakukan langkah berikut:
- Cabut steker dan biarkan alat mendingin selama sekitar 15 hingga 20 menit.
 - Colokkan kembali steker alat ke catu daya dan lanjutkan proses pemblerenderan.
 - Jika dihentikan, alat akan menyimpan program dalam memori selama 3 menit.

PEMBERSIHAN

- Bersihkan gelas blender segera setelah digunakan.
- Agar mudah dibersihkan, Anda bisa menggunakan. **Pembersihan menyeluruh:** Masukkan 800 ml air ke gelas blender. Pilih program pembersihan pada layar dan tekan tombol Mulai/Stop. Tunggu hingga program selesai dijalankan. Gunakan spons untuk membersihkan gelas blender.
- Bilas bagian dalam gelas blender dan penutupnya dengan air mengalir.
- Bilas bagian dalam gelas blender dan penutupnya dengan air mengalir.
- Jika komponen pemanas dalam gelas blender sangat kotor, masukkan campuran air dan cairan pembersih ke dalam gelas blender dan biarkan terendam selama beberapa jam agar lebih mudah dibersihkan.
- Gunakan kain yang dibasahkan untuk

membersihkan unit motor. Keringkan dengan hati-hati.

- Anda dapat menggunakan sikat untuk membersihkan penahan pisau. Hati-hati karena pisau sangat tajam.

Perhatian:

- **Keluarkan campuran bahan makanan dari gelas blender karena gelas blender tidak dimaksudkan untuk menyimpan makanan di kulkas atau lemari pembeku.**
- **Gunakan kain yang dibasahkan untuk membersihkan bagian luar unit motor dan dinding gelas blender.**
- **Jangan merendam alat dalam air (baik unit motor maupun penahan pisau). Jangan pernah membilas unit motor (D) dengan air mengalir.**
- **Lihat cara membersihkan setiap komponen di tabel pembersihan.**

APA YANG HARUS DILAKUKAN JIKA ALAT TIDAK BEKERJA?

Masalah	Penyebab	Solusi
Alat tidak berfungsi	Steker tidak dicolokkan.	Colokkan steker alat ke stopkontak dengan voltase yang sesuai dengan yang tertera di pelat rating alat.
	Gelas blender tidak dipasang dengan benar pada unit motor, atau gelas blender dan penutupnya telah terpasang dengan benar, tetapi tidak terkunci pada unit motor.	Periksa apakah gelas blender dan penutupnya telah dipasang dengan benar pada unit motor sesuai penjelasan dalam instruksi.
	Alat, keyboard, atau program tidak merespons	Cabut steker, tunggu selama 1 menit, lalu colokkan kembali.
Alat mati saat digunakan	Jika terjadi panas berlebih (overheating)	Cabut steker dan biarkan alat mendingin selama sekitar 15-20 menit.
	Kelebihan beban atau panas berlebih	Cabut steker dan biarkan alat mendingin selama sekitar 15-20 menit. Sambungkan kembali alat ke catu daya dan lanjutkan pemblerenderan.

Alat bergetar sangat kencang	Alat tidak diletakkan di permukaan yang rata.	Letakkan alat di permukaan yang rata.
	Volume bahan yang dimasukkan terlalu banyak.	Kurangi jumlah bahan yang diolah.
Bahan makanan keluar atau tumpah dari penutup alat	Volume bahan yang dimasukkan terlalu banyak.	Kurangi jumlah bahan yang diolah.
	Penutup tidak terpasang dengan benar.	Pasang penutup dengan benar pada gelas blender.
	Segel pada tutup tidak dipasang dengan benar atau posisinya tidak benar.	Pasang segel pada posisi yang benar.
Bagian bawah gelas blender bocor	Kerapatan alat berkurang.	Pastikan bahwa penahan pisau telah terpasang dengan benar pada tempatnya dan bagian permukaan antara penahan dan gelas blender benar-benar bersih. Jika masalah berlanjut, hubungi layanan konsumen (lihat informasi kontak pada leaflet garansi)
Pisau macet-macet	Potongan makanan terlalu besar atau terlalu keras.	Potong bahan makanan menjadi ukuran yang lebih kecil atau kurangi jumlah bahan makanan yang diolah.
Masalah saat memasak	Makanan tidak matang menyeluruh atau terlalu matang	Gunakan fungsi manual untuk menyesuaikan waktu pengolahan dan suhunya
	Makanan lengket di dasar gelas blender	Gunakan fungsi manual untuk menyesuaikan waktu pengolahan dan suhunya. Dan baca petunjuk pembersihan

Jika masalah berlanjut, harap hubungi departemen layanan konsumen di negara Anda.

المشكلات	الأسباب	الحلول
تسرب أو طفو المكونات من الغطاء	مقدار المكونات عالٍ للغاية.	قلل مقدار المكونات الجاري تحضيرها.
	الغطاء غير مثبت في موضعه بشكل صحيح.	ثبت الغطاء على إبريق الخلاط بشكل صحيح.
	لم يتم وضع مانع تسرب الغطاء بشكل صحيح، أو أنه مفقود.	ثبت مانع التسرب في موضعه بشكل صحيح.
تسريب من الجزء السفلي من إبريق الخلاط	تلف قدرة الجهاز على إحكام الماء.	تحقق من تثبيت حامل الشفرة في موضعه بشكل صحيح والنظافة التامة للواجهة التي بين حامل الشفرة/الإبريق. في حال استمرار المشكلة، اتصل بخدمة العملاء (راجع معلومات الاتصال في ورقة الضمان)
الشفرة لا تدور بسهولة	قطع الطعام كبيرة للغاية أو صلبة للغاية.	قلل حجم أو مقدار المكونات الجاري تحضيرها.
مشكلة الطهي	لم يتم طهي الطعام بشكل جيد أو يُطهى أكثر من اللازم	استخدم وظيفة التشغيل اليدوي لتعديل وقت الاستخدام ودرجة حرارة التسخين
	الطعام يلتصق في القاع	استخدم وظيفة التشغيل اليدوي لتعديل وقت الاستخدام ودرجة حرارة التسخين. وراجع تعليمات التنظيف

في حال استمرار عمل الجهاز بشكل ملائم، يُرجى الاتصال بقسم خدمة العملاء المخصص لبلدك.

- استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك. وجففها بعناية.
 - يمكنك استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف حامل الشفرة. كن حذرًا، الشفرات حادة للغاية.
- تنبيه:**
- **أفرغ التحضير، لا يهدف استخدام الإبريق إلى تخزين الطعام في الثلاجة أو المجمد.**
 - **لتنظيف الجزء الخارجي من وحدة المحرك وجدران الإبريق، استخدم قطعة قماش مبللة.**
 - **لا تغمر الجهاز بالماء (وكذلك وحدة المحرك وحامل الشفرة). لا تضع وحدة المحرك (D) تحت المياه الجارية.**
 - **راجع جدول التنظيف لمعرفة طريقة تنظيف كل جزء.**

المشكلات	الأسباب	الحلول
الجهاز لا يعمل	لم يتم توصيل المقبس بالتيار.	قم بتوصيل الجهاز بمقبس بمقدار الجهد نفسه على النحو الموضح على لوحة تصنيف الجهاز.
	إبريق الخلاط غير مثبت بشكل صحيح على وحدة المحرك، أو أن الإبريق والغطاء في مكانهما الصحيح ولكنهما غير مقفلين على وحدة المحرك.	تحقق من أن إبريق الخلاط والغطاء مثبتان في موضعهما بشكل ملائم على وحدة المحرك كما هو موضح في التعليمات.
	الجهاز أو لوحة المفاتيح أو البرنامج لا يستجيب	افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لمدة دقيقة واحدة وأعد توصيله مرة أخرى.
	في حال التسخين المفرط	افصله عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريبًا.
توقف الجهاز أثناء التشغيل	الحمل الزائد أو التسخين المفرط	افصله عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريبًا. - أعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي واستأنف الخلط.
اهتزازات زائدة	لم يتم وضع الجهاز على سطح مستوٍ.	ضع الجهاز على سطح مستوٍ.
	مقدار المكونات عالٍ للغاية.	قلل مقدار المكونات الجاري تحضيرها.

حدد برنامج حليب مالتى جرين اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل	حليب الصويا 1000 جرام ماء، 100 جرام فول صويا	 حليب مالتى جرين
حدد برنامج الصلصة اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل	الباشاميل 500 جرام حليب، 45 جرام زبدة، 45 جرام دقيق، جوز الطيب (رشة واحدة)	 الصلصة الساخنة
حدد برنامج الطهي البخار ، وأوقف الزر مؤقتًا لفترة طويلة (ثانيتين). اضغط على زر البدء والإيقاف.	400 جرام كحد أقصى من المكونات	برنامج الطبخ البخار

الفرم الخشن للكميات الصغيرة

المجمعة

الفول السوداني واللوز وما إلى ذلك. : يمكنك فرم المكونات لعدة ثوانٍ باستخدام الوضع الناضج

الطراز 1400 واط: الكمية/الحد الأقصى للوقت: 300 جم فول سوداني/ 15 ثوانٍ

- للتأكد من تعقيم شرائح السمك والمأكولات البحرية انتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 65 درجة مئوية لمدة دقيقتين على الأقل في نقطة مركز الطعام.

تقديم:

يجب أن يضع الأشخاص الحساسون مثل الحوامل والأطفال الصغار وكبار السن والأشخاص الذين يعانون من نقص المناعة في الحسبان أن بعض الوصفات المقترحة لا يتم طهي المكونات فيها جيدًا بدرجة كافية لقتل البكتيريا السامة الموجودة في الطعام.

التشغيل اليدوي:

النبض: اضغط على زر النبض حتى يعمل الجهاز بضع ثوانٍ في المرة الواحدة. لإيقاف تشغيله، حر الزر. اضغط على زر النبض عدة مرات حسبما يلزم الأمر.



الطهي بالبخار*: أضف المكونات في وعاء الطهي بالبخار. أضف 500 مل من الماء في المرطبان. ثم ضع وعاء الطهي بالبخار في المرطبان وأغلق الغطاء. استمر في الضغط على زر التشغيل/الطهي بالبخار لمدة ثانيتين. سيصبح لون الجهاز أصفر يمكنك ضبط وقت التشغيل من خلال الزرين + و- بين 5 دقائق و90 دقيقة. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل. سيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة. انتظر حتى يتوقف الخلاط عن التشغيل أوتوماتيكيًا سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية.

لأسباب تتعلق بالسلامة، أزل الغطاء وانتظر دقيقة واحدة قبل إزالة البخار الزائد.

*حسب الطراز

وظائف أخرى

تشغيل/إيقاف التشغيل: يسمح بإيقاف كل برامج الخلط أو التسخين قبل انتهائها بالضغط على هذا الزر. كما يمكنك أيضًا



إيقاف الخلط أثناء الدورة:

- في غضون دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل

- خلال أكثر من دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط مع الاستمرار على زر تشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ إذا انطفأ الجهاز أثناء التشغيل، فيمكنك اتباع ما يلي:

- افصله عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريبًا.

- أعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة واستأنف الخلط.

- سيحتفظ الجهاز بالبرنامج في الذاكرة لمدة 3 ثوانٍ إذا تم إيقافه عن التشغيل.

لا يمكن أن يزيد أطول وقت للتشغيل على 3 دقائق.

الخلط: حدد برنامج الخلط على الشاشة ثم اختر إعداد السرعة الزرين + و-، وقم بتفعيل الخيار بالضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

ثم اختر المؤقت، الوقت الافتراضي دقيقتان واضبط الإعداد بالزر + و-، وقم بتفعيل الخيار بالضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل، وسوف يبدأ البرنامج على الفور. سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية في نهاية البرنامج.

التسخين: يُتيح لك التحكم بحرية في طريقة التسخين التي تتردها. اضغط على زر التسخين. حيث يظهر على شاشة


العرض "75 درجة مئوية" ولكن يمكنك اختيار درجة حرارة التسخين بداية من 40 وحتى 100 درجة باستخدام الزرين + و-. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

يمكنك ضبط وقت التشغيل بتحديد الزرين + و- بين 5 دقائق و90 دقيقة، سيوضح على الشاشة الوقت الافتراضي: 10 دقائق. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

سيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة. انتظر حتى يتوقف الخلاط عن التشغيل أوتوماتيكيًا. سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية. يمكنك أيضًا إيقاف الخلط أثناء الدورة:

- في غضون دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل

- في غضون أكثر من دقيقة منذ بدء التشغيل، اضغط مع الاستمرار على زر تشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ .

 <p>الحلوى Dessert</p>	<p>العككة السريعة: (أضف المكونات بالترتيب) 3 بيضات، 100 جرام من زيت دوار الشمس، 210 جرامات من السكر، 7.5 جرامات من سكر الفانيليا، 6 جرامات من مسحوق الخبز، 125 جرامًا من الدقيق تُخبز لمدة 40 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية</p>	<p>حدد برنامج الحلوى اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
---	---	--

تم تعريف هذه البرامج وفق أسس قياسية. يمكنك إضافة المزيد من التسخين/الخلط بفضل الإعدادات اليدوية المتاحة حسبما يلائمك.

البرامج الساخنة		
 <p>شوربة كريمة القوام</p>	<p>شوربة القرع 600 جرام من القرع، 120 جرامًا من البطاطس، 80 جرامًا من البصل، 600 جرام من الماء.</p>	<p>حدد برنامج الشوربة اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>شوربة تشونكي</p>	<p>عصيدة الخضراوات 300 جرام بطاطس، 150 جرام جزر، 150 جرام كرات 100 جرام بصل، 700 جرام ماء.</p>	<p>حدد برنامج شوربة تشونكي اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>الخشاف</p>	<p>خشاف التفاح 700 جرام تفاح أصفر، 50 جرام ماء.</p>	<p>حدد برنامج الخشاف اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>التقليب</p>	<p>برنامج شوربة الدجاج مع المعكرونة الخطوة الأولى 900 جرام مرق دجاج + زنجبيل الخطوة الثانية 80 جرام معكرونة + 100 جرام جزر + 100 جرام جذور كرفس الخطوة الثالثة 120 جرام دجاج + 100 جرام كرفس + صلصة الصويا</p>	<p>حدد برنامج التقليب اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل عندما تصدر الإشارة الصوتية، أضف المكونات من الخطوة 2 لمدة 5 دقائق عندما تصدر الإشارة الصوتية، أضف المكونات من الخطوة 3 لمدة 5 دقائق</p>

- إضافة المكونات أثناء عملية الخلط للمكونات الباردة فقط، ارفع الجزء العلوي من الغطاء وأضف المكونات من خلال فتحة التلقيم. يُرجى الحذر من تطاير المكونات.
- **تنبيه: نصح بعدم إضافة المكونات أثناء عملية خلط التحضيرات الساخنة. (خطر تطاير المكونات). تجنب رفع الجزء العلوي من الغطاء أثناء إعداد التحضيرات الساخنة. يمكن أن تصل إلى درجة حرارة عالية وقد تُسبب حروقًا.**
- تجنب هز وحدة المحرك أو الإبريق حالما يكون الخلط قيد الاستخدام.
- **تنبيه: عقب تشغيل أحد البرامج، لا سيما برامج الوصفات التي تستغرق وقتًا طويلاً، اترك الخلط ليرتاح لمدة 5 دقائق كحد أدنى قبل إعادة تشغيله مرة أخرى. لا تضع أي جسم حديدي في الخلط. لا تخلط قطع من المكونات المتلجة التي يتخطى حجمها 25x25x25 مم.**

البرامج الباردة		
 <p>مخفوق الحليب</p>	<p>مخفوق الموز 250 جرامًا من الآيس كريم بنكهة الفانيليا + موزة واحدة (100 جرام) + 25 سنتيلترًا من الحليب</p>	<p>حدد برنامج مخفوق الحليب اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>برنامج السمودي</p>	<p>كوكتيل النشاط والحيوية 200 جرام من الجزر، 100 جرام من جذور الكرفس، 100 جرام من الموز، 500 جرام من عصير البرتقال</p>	<p>حدد برنامج السمودي اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>سحق الثلج</p>	<p>8 مكعبات من الثلج بحجم 30 × 30 × 40 ملم</p>	<p>حدد برنامج سحق الثلج اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>

مشکل	علت	راه حل
	حجم مواد غذایی بیش از حد است.	مقدار موادی را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دهید.
	درپوش را درست جا نیفتاده است.	درپوش را درست روی پارچ جا بزنید.
	واشر درب درست در جای خود قرار نگرفته است یا در درپوش نیست.	واشر را در جای خود قرار دهید.
نشستی از زیر پارچ مخلوطکن	خراب شدن آببندی دستگاه.	مطمئن شوید که پایه تیغه‌ها را درست در جای خود قرار داده‌اید و فاصله بین تیغه و پارچ تمیز است. اگر مشکل ادامه پیدا کرد، با خدمات مشتریان تماس بگیرید (اطلاعات تماس را در بروشور ضمانت‌نامه مشاهده کنید)
	تیغه‌ها به راحتی نمی‌چرخند	اندازه یا مقدار موادی را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دهید.
	غذا به حد کافی پخته نشده است یا / غذا بیش از حد پخته است	از عملکرد دستی برای تنظیم زمان استفاده و دمای گرم کردن استفاده کنید
مشکل در پختن	غذا به کف پارچ چسبیده است	از عملکرد دستی برای تنظیم زمان استفاده و دمای گرم کردن استفاده کنید. و به دستورالعمل‌های تمیز کردن مراجعه کنید

اگر دستگاه هنوز درست کار نمی‌کند، با بخش خدمات مشتریان کشورتان تماس بگیرید.

وصف الجهاز

1. جزء الغطاء العلوي
2. جزء الغطاء السفلي
3. سدادة الغطاء
4. الغطاء
5. السدادة
- B. المرطبان
- * حسب الطراز
- C. حامل الشفرة
- د. 1. وحدة المحرك
- د. 2. اللوحة
- E. *وعاء البخار
- F. الكوب
- G. الفرشاة

تنبیه: تعد تدابير السلامة جزءًا لا يتجزأ من الجهاز. يُرجى قراءتها بعناية قبل استخدام الجهاز الجديد للمرة الأولى. مع الاحتفاظ بها في متناول اليد والرجوع إليها في وقت لاحق. لن يبدأ الجهاز بالعمل إلا إذا تم وضع الإبريق بشكل صحيح على وحدة المحرك (D) والغطاء مقفل على الإبريق.

قبل استخدام جهازك للمرة الأولى

- المياه الجارية. تُنظف بقطعة قماش رطبة ثم تُجفف بعناية.
- الشفرة حادة جدًا ويمكن فصلها.
- يُرجى الحرص على إزالة جميع مواد التغليف قبل تشغيل الجهاز.
- قبل استخدام جهازك للمرة الأولى، اشطف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل مباشر (الإبريق، والغطاء، وكوب القياس) بالماء والصابون
- تنبيه: لا تقمّر الجهاز بالماء (وكذلك وحدة المحرك وقاعدة الإبريق). لا تضع وحدة المحرك (D) تحت**

استخدام الجهاز

- 500 مل من الماء كحد أقصى لبرنامج البخار
- الوظيفة الأوتوماتيكية:**
- كيفية الاستخدام:
- اقل الغطاء على الإبريق من خلال تدويره وضع الجزء العلوي من الغطاء في موضعه المحدد واقفله. سيبدأ تشغيل الجهاز فقط عند تثبيت الإبريق والغطاء في موضعهما الصحيحين.

- 1750 مل كحد أقصى للتحضيرات الباردة الكثيفة و 1250 مل كحد أقصى للتحضيرات السائلة الباردة

- 1400 مل كحد أقصى للتحضيرات الساخنة

* حسب الطراز

• می‌توانید از برس برای تمیز کردن پایه تیغه استفاده کنید. مراقب باشید، تیغه‌ها خیلی تیز است.

احتیاط:

• غذای تهیه شده را خالی کنید، پارچ برای نگهداری غذا در یخچال یا فریزر طراحی نشده است.

• برای تمیز کردن سطوح خارجی واحد موتور و دیواره پارچ از یک پارچه مرطوب استفاده کنید.

• دستگاه (همچنین واحد موتور و قسمت پایین پارچ) را در آب فرو نبرید. هرگز واحد موتور (D) را زیر آب جاری قرار ندهید.

• برای بررسی نحوه تمیز کردن هر قسمت به جدول تمیز کردن مراجعه کنید.

- پارچ را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.
- برای سهولت تمیز کردن دستگاه، می‌توانید از این عملکرد استفاده کنید. **تمیز کردن عمقی:** 800 میلی‌لیتر آب در پارچ بریزید. برنامه تمیز کردن روی نمایشگر را انتخاب کنید و دکمه شروع/توقف را فشار دهید، صبر کنید تا برنامه پایان یابد. با استفاده از یک اسفنج پارچ را تمیز کنید.
- داخل پارچ و درپوش را زیر آب شیر بشویید.
- داخل پارچ و درپوش را زیر آب شیر بشویید.
- اگر قطعات داغ دستگاه خیلی کثیف است، پارچ را با محلولی از آب و مایع ظرفشویی پر کنید و چند ساعت صبر کنید تا خیس بخورد تا تمیز کردن آن آسان شود.
- از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید. آن را با دقت خشک کنید.

مشکل	علت	راه‌حل
دستگاه کار نمی‌کند	سیم برق وصل نیست.	دستگاه را به پریز برقی با همان ولتاژی که در پلاک روی دستگاه مشخص شده بزنید.
	پارچ مخلوط کن درست در روی واحد موتور قرار نگرفته است یا پارچ و درپوش درست جا نیفتاده و در واحد موتور قفل نشده است.	بررسی کنید که پارچ مخلوط کن و درپوش آن به همان صورتی که در دستورالعمل‌ها توضیح داده شده روی واحد موتور قرار گرفته باشد.
	دستگاه، صفحه کلید یا برنامه پاسخگو نیست	دستگاه را از برق بکشید، 1 دقیقه صبر کنید و دوباره آن را به برق بزنید.
	در صورت داغ شدن بیش از حد	دستگاه را از برق بکشید و به مدت 15 تا 20 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
دستگاه هنگام کار متوقف شد	بار بیش از حد یا داغ شدن بیش از حد	دستگاه را از برق بکشید و به مدت 15 تا 20 دقیقه صبر کنید تا خنک شود. دستگاه را دوباره به منبع نیرو متصل کنید و به مخلوط کردن ادامه دهید.
لرزش بیش از حد	دستگاه روی سطح صاف قرار نگرفته است.	دستگاه را روی سطح صافی قرار دهید.
	حجم مواد غذایی بیش از حد است.	مقدار موادی را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دهید.

برنامه شیر غلات را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید	شیر سویا 1000 گرم آب، 100 دانه سویا	 شیر غلات
برنامه سس تند را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید	بشامل 500 گرم شیر، 45 گرم کره، 45 گرم آرد، جوز (یک سرازنگشت)	 سس تند
برنامه پخت بخار را انتخاب کنید، دکمه را برای مدت طولانی (2 ثانیه) مکث کنید. دکمه شروع و توقف را فشار دهید.	حد اکثر 400 گرم مواد تشکیل دهنده	برنامه پخت و پز بخار

خرد کردن مقادیر کم مواد سخت

در چند ثانیه قطعات را خرد کنید: بادام زمینی، بادام و غیره. با فشارهای متناوب پالس مدل 1400 وات: مقدار/حد اکثر زمان: 300 گرم بادام زمینی/ 15

1/ هشدار:

افراد حساسی مانند زنان حامله، بچه‌های کوچک، افراد پیر و افرادی با نقص ایمنی باید در نظر داشته باشند که برخی از این دستورات غذایی مواد غذایی را به حد کافی نمی‌پزند که سموم باکتریایی را از بین ببرند.

عملکرد دستی:

پالس: دکمه پالس را فشار دهید تا دستگاه هر بار به مدت فقط چند ثانیه کار کند. برای توقف دستگاه، دکمه را رها کنید. دکمه پالس را هر چند بار که لازم است فشار دهید.



Pulse

طولانی‌ترین مدت زمان کار کردن دستگاه در این حالت نباید از 3 دقیقه بیشتر شود.

مخلوط کردن: برنامه مخلوط کردن را روی نمایشگر انتخاب کنید سپس سرعت را با



دهید و درپوش را ببندید. دکمه گرم کردن/بخارپز را به مدت 2 ثانیه نشان می‌دهد. تصویرنگاشت به رنگ زرد درمی‌آید می‌توانید زمان کارکرد را با استفاده از دکمه‌های + و - بین 5 دقیقه و 90 دقیقه تنظیم کنید. سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید. زمان باقی‌مانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. صبر کنید تا مخلوط‌کن به طور خودکار متوقف شود، دستگاه 5 بار بوق می‌زند.

برای ایمنی خود، کلاهک را بردارید و 1 دقیقه صبر کنید تا بخار اضافی خارج شود.

* بسته به مدل دستگاه

عملکردهای دیگر

شروع/توقف: با فشار این دکمه می‌توانید هر کدام از برنامه‌های مخلوط کردن یا گرم کردن را قبل از پایان برنامه متوقف کنید. همچنین می‌توانید مخلوط کردن را به این صورت در طول چرخه متوقف کنید:



Start Stop

- در طول 1 دقیقه کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید
- بیش از 1 دقیقه کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید و به مدت 3 ثانیه فشار دهید
اگر دستگاه در طول عملیات خاموش شد، به صورت زیر ادامه دهید:

- آن را از برق بکشید و به مدت 15 تا 20 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.

- دستگاه را دوباره به برق وصل کنید و مخلوط کردن را ادامه دهید.

- دستگاه برنامه را در صورت توقف به مدت 3 دقیقه در حافظه نگه می‌دارد.

استفاده از دکمه‌های + و - تنظیم کنید، با دکمه شروع/توقف سرعت را تأیید کنید.

سپس تایمر را انتخاب کنید، زمان پیش‌فرض 2 دقیقه است و با دکمه‌های + و - می‌توانید آن را تنظیم کنید، با دکمه شروع/توقف این تنظیم را تأیید کنید و برنامه بلافاصله شروع می‌شود. در پایان برنامه، دستگاه 5 بار بوق می‌زند.

گرم کردن: به شما امکان می‌دهد به راحتی روش گرم کردن را کنترل کنید. دکمه گرم کردن را فشار دهید، نمایشگر



« 75° » را نشان می‌دهد اما می‌توانید با دکمه‌های + و - دمای گرم کردن را از 40 درجه تا 100 درجه سانتیگراد تنظیم کنید. سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

می‌توانید زمان کارکرد را با استفاده از دکمه‌های + و - بین 5 دقیقه تا 90 دقیقه تنظیم کنید، نمایشگر زمان پیش‌فرض را نشان می‌دهد: 10 دقیقه سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

زمان باقی‌مانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. صبر کنید تا مخلوط‌کن به طور خودکار متوقف شود. دستگاه 5 بار بوق می‌زند. همچنین می‌توانید در طول چرخه مخلوط کردن دستگاه را متوقف کنید:

- در عرض 1 دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

- بیش از یک دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را به مدت 3 ثانیه فشار دهید و نگهدارید.

بخارپز*: مواد غذایی را در داخل سبد بخارپز بریزید. 500 میلی‌لیتر آب در پارچ بریزید. سپس سبد بخارپز را در پارچ قرار



- بیش از یک دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را به مدت 3 ثانیه فشار دهید و نگهدارید

• برای افزودن مواد در هنگام مخلوط کردن هنگام تهیه مخلوط سرد، کلاهک درپوش را از روی درپوش بردارید و مواد را از دریچه تغذیه به داخل پارچ بریزید. مراقب باشید احتمال دارد مواد به اطراف پاشیده شود.

احتیاط: توصیه می‌کنیم هنگام تهیه مخلوط داغ موادی از این طریق به مخلوط اضافه نکنید. (احتمال پاشیده شدن مواد وجود دارد). هنگام تهیه مخلوط داغ، کلاهک درپوش را از روی درپوش بردارید. ممکن است به دمای بالای برسد و موجب سوختگی شود.

• وقتی مخلوط کن در حال کار کردن است واحد موتور یا پارچ را تکان ندهید.

احتیاط: پس از اجرای یک برنامه، مخصوصاً در دستوره‌های غذایی با زمان طولانی، قبل از اینکه دوباره با مخلوطکن کار کنید 5 دقیقه صبر کنید تا استراحت کند. از وارد کردن اشیای فلزی به داخل مخلوطکن خودداری کنید. از مخلوط کردن مواد غذایی منجمد بزرگتر از ۲۵×۲۵×۲۵ میلی‌متر خودداری کنید.

روش استفاده:

• درپوش روی پارچ را با چرخاندن آن قفل کنید و کلاهک درپوش را در جای خود قرار دهید. دستگاه تنها وقتی شروع به کار می‌کند که پارچ و درپوش به درستی در جای خود قرار گرفته باشند.

• مخلوط کن را به پلاک برق بزنید. وقتی نمایشگر روشن شد صدای بوق کوتاهی شنیده می‌شود.

• سپس دستگاه بلافاصله در حالت آماده به‌کار قرار می‌گیرد. در این مرحله می‌توانید با فشار انگشت روی نمایشگر برنامه موردنظران را انتخاب کنید. لامپ ال ای دی برنامه منتخب روشن می‌شود. اطلاعات مدت زمان دستور غذا نمایش داده می‌شود.

• دکمه شروع/توقف را فشار دهید. دستگاه به‌طور خودکار شروع به کار می‌کند.

• در پایان زمان دستور غذا، مخلوطکن خودبه‌خود متوقف می‌شود. دستگاه 5 بار بوق می‌زند.

• همچنین می‌توانید در طول چرخه مخلوط کردن آن را متوقف کنید:

- درعرض 1 دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

 <p>خرده یخ</p>	<p>8 قطعه یخ 30x30x40 میلی‌متر</p>	<p>برنامه خرده یخ را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>
 <p>دسر</p>	<p>یک کیک فوری: (مواد را به‌ترتیب اضافه کنید) 3 تخم‌مرغ، 100 گرم روغن آفتابگردان، 210 گرم شکر، 7.5 گرم وانیل شکری، 6 گرم بیکنینگ پودر، 125 گرم آرد به مدت 40 دقیقه در فر با دمای 180 درجه سانتیگراد قرار دهید</p>	<p>برنامه دسر را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>

این برنامه‌ها براساس استاندارد تعریف شده‌اند. درصورت تمایل می‌توانید با استفاده از تنظیمات دستی مدت زمان بیشتری برای مخلوط کردن/گرم کردن به آن اضافه کنید.

برنامه‌های داغ		
 <p>سوپ صاف</p>	<p>سوپ کدوخلوایی 600 گرم کدوخلوایی، 120 گرم سیب‌زمینی، 80 گرم پیاز، 600 گرم آب.</p>	<p>برنامه سوپ را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>
 <p>سوپ پر مواد</p>	<p>پنار سبزیجات 300 گرم سیب‌زمینی، 150 گرم هویج، 150 گرم تره فرنگی، 100 گرم پیاز، 700 گرم آب.</p>	<p>برنامه سوپ پر مواد را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>
 <p>کمپوت</p>	<p>کمپوت سیب 700 گرم سیب طلایی، 50 گرم آب.</p>	<p>برنامه کمپوت را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>
 <p>جوشاندن</p>	<p>برنامه جوشاندن را انتخاب کنید سوپ مرغ با نودل مرحله اول 900 گرم آبگوشت مرغ + زنجبیل مرحله دوم 80 گرم ماکارونی + 100 گرم هویج + 100 گرم کرفس مرحله سوم 120 گرم مرغ + 100 گرم کرفس + سس سویا</p>	<p>دکمه شروع/توقف را فشار دهید وقتی صدای بوق کوتاهی شنیده شد، مواد مرحله 2 را اضافه کنید و 5 دقیقه صبر کنید وقتی صدای بوق کوتاهی شنیده شد، مواد مرحله 3 را اضافه کنید و 5 دقیقه صبر کنید</p>

برنامه‌های سرد		
 <p>میلک شیک</p>	<p>شیک موز 250 گرم بستنی وانیلی + 1 عدد موز (100 گرم) + 250 میلی‌لیتر شیر</p>	<p>برنامه میلک شیک را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>
 <p>اسموتی</p>	<p>کوکتل انرژیزا 200 گرم هویج، 100 گرم کرفس، 100 گرم موز، 500 گرم آب پرتقال</p>	<p>برنامه اسموتی را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید</p>

توضیح دستگاه

- A1. بالای درپوش
A2. پایین درپوش
A3. واشر درپوش
A4. درپوش
A5. واشر
B. پارچ
C. نگهدارنده تیغه
D1. قطعه موتور
D1. پنل
E. *سبید بخارپز
F. فنجان
G. برس

* بسته به مدل دستگاه

احتیاط: اقدامات احتیاطی حفظ ایمنی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، این نکات را با دقت بخوانید. آنها را در مکانی نگهداری کنید که بعداً بتوانید به آنها مراجعه کنید.

دستگاه تنها زمانی شروع به کار می‌کند که پارچ به درستی روی واحد موتور (D) قرار بگیرد و درب روی پارچ قفل شود.

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

• قبل از اولین استفاده از دستگاه قطعاتی را که با غذا تماس پیدا می‌کند (پارچ، درب و کلاهک میانی) با محلول آب و صابون بشویید.

احتیاط: دستگاه (همچنین واحد موتور و قسمت پایین پارچ) را در آب فرو نبرید. هرگز واحد موتور (D) را زیر آب جاری قرار ندهید. آن را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و با دقت خشک کنید.

تیغه‌ها بسیار تیز و قابل جدا شدن است.

• قبل از کار با دستگاه، مطمئن شوید که همه اجزای بسته‌بندی را جدا کرده‌اید.

استفاده از دستگاه

• دستگاه را روی سطحی صاف، پایدار، مقاوم در برابر گرما و به دور از منابع گرمایی یا پاشش آب قرار دهید.

• مواد غذایی را پس از نصب پارچ در داخل آن بریزید، دقت کنید که سطح مواد از حداکثر مشخص شده بالاتر نرود:

☞ 1750 میلی‌متر حداکثر برای مخلوط‌های سرد و غلیظ و 1250 میلی‌متر برای مخلوط‌های سرد Cold

☞ 1400 میلی‌لیتر حداکثر برای تهیه مخلوط گرم Soup

☞ 500 میلی‌لیتر حداکثر برای برنامه بخارپز عملکرد خودکار: ☞

* بسته به مدل دستگاه