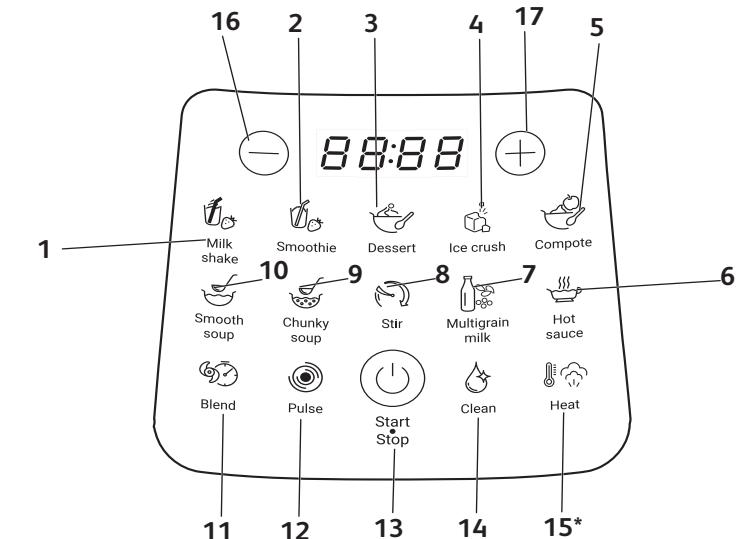
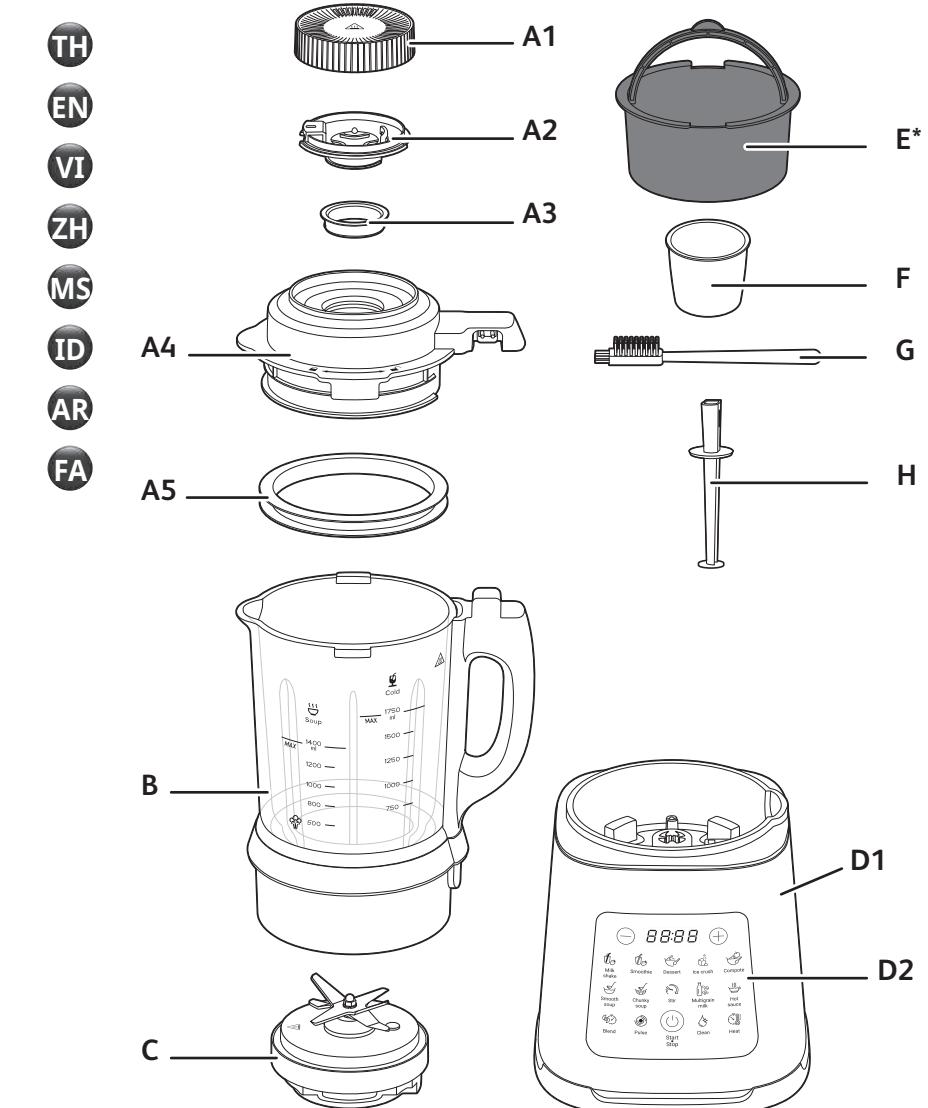
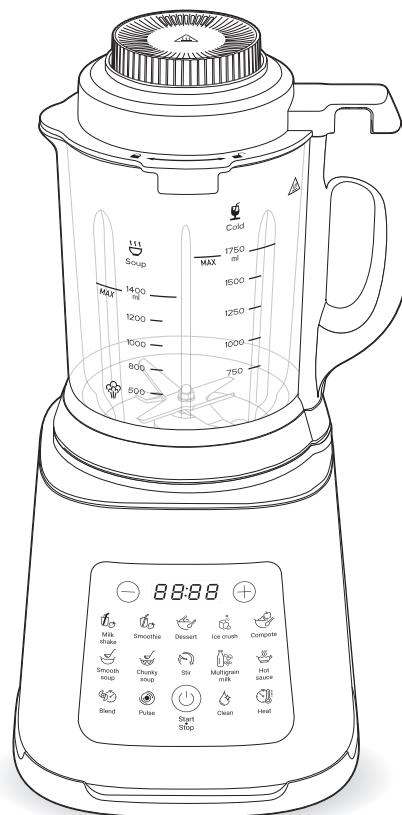
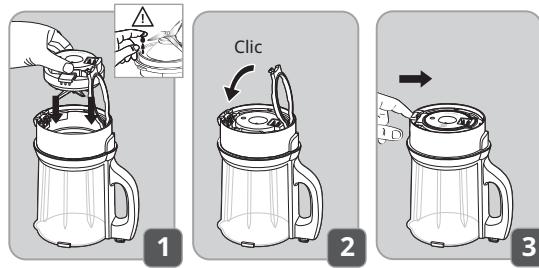


TH p. 1 - 6
EN p. 7 - 12
VI p. 13 - 18
ZH p. 19 - 24
MS p. 25 - 30
ID p. 31 - 36
AR p. 37 - 44
FA p. 45 - 52

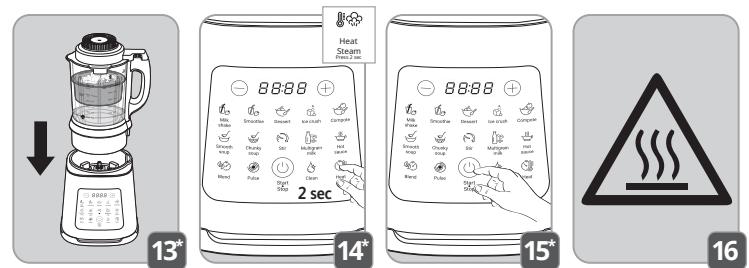
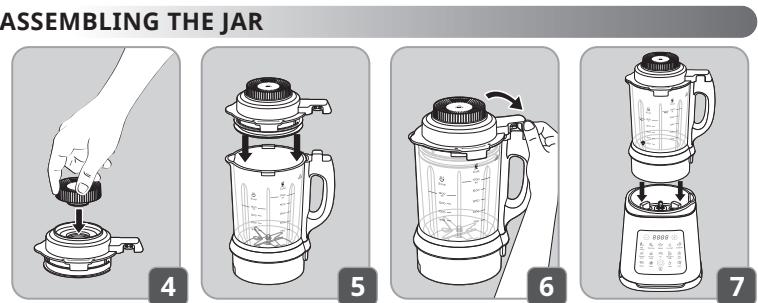


1. PROGRAM MILKSHAKE
2. PROGRAM SMOOTHIE
3. PROGRAM DESSERT
4. ICE CRUSH
5. PROGRAM COMPOTE
6. PROGRAM HOT SAUCE
7. PROGRAM MULTI GRAIN MILK
8. PROGRAM STIR
9. PROGRAM CHUNKY SOUP
10. PROGRAM SMOOTH SOUP
11. MANUAL BLEND
12. PULSE
13. START AND STOP
14. PROGRAM CLEAN
15. MANUAL HEATING / STEAM*
16. -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

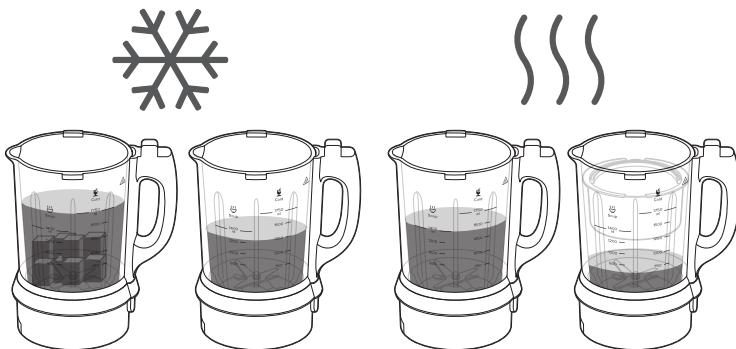
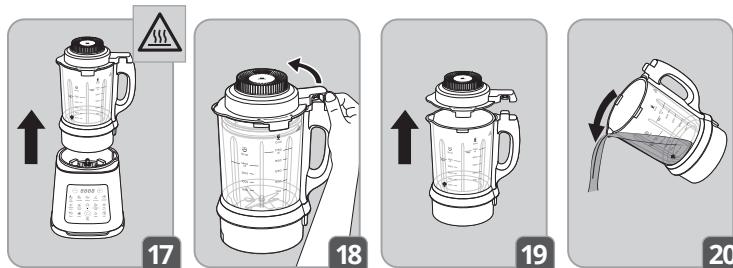
*depending on model



ASSEMBLING THE JAR



DISASSEMBLING THE JAR

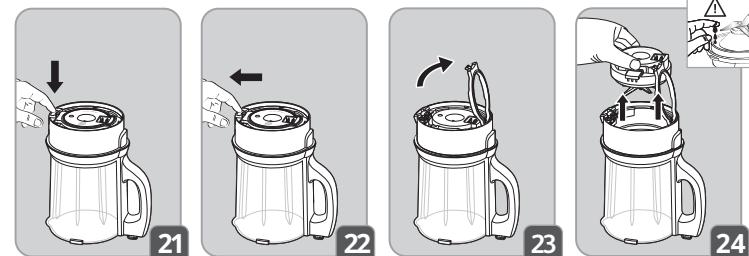
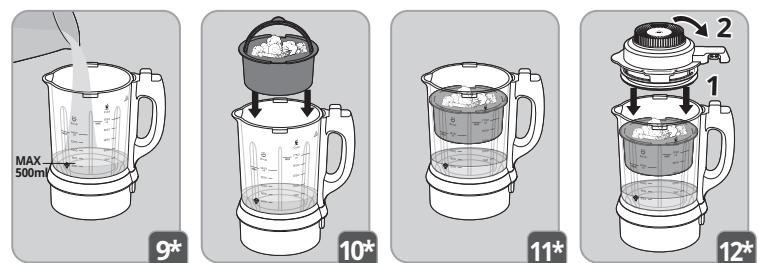


for cold preparation
1750ml for thick mixture
1250 for liquid mixture max

1400ml for
hot preparation
max

500ml
for steam
max

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



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

คำอธิบายของเครื่อง

- A1. ฝาส่วนบน
- A2. ฝาส่วนล่าง
- A3. กีป์ดฝา
- A4. ฝา
- A5. ยาง
- B. โถ
- C. กีร์ดใบมีด

- D1. ที่ครอบเมตอเรอร์
- D2. แพลง
- E. *ตะกร้ารีด
- F. ถ้วย
- G. แปรง
- H. ถ้วยคนส่วนผสม

* ขึ้นอยู่กับรุ่น

ข้อควรระวัง: คุณควรความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ กรณี อ่านรายละเอียดให้ครบถ้วนก่อนการใช้งานครั้งแรก เก็บคู่มือนี้ไว้ในจุดที่ สะดวกและนำมารอ่านได้ในภายหลัง
เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อโถปั้นอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (D) และฝาปิด ล็อกอยู่บนโถปั้นแล้วเท่านั้น

ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก

- ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก ล้างช้อนส่วนที่สัมผัส กับอาหาร (โถปั้น ฝาปิด และฝาตัว) ด้วยน้ำผสม บัวล่าダメจนา

ข้อควรระวัง : ห้ามแห่ตัวเครื่องในน้ำ (ไม่ว่าจะ เป็นชุดน้ำเตือหรือชุดน้ำรองโถปั้น) ห้ามล้างช้อน

มอเตอร์ (D) ผ่านน้ำໄให้ ทำความสะอาดด้วยผ้า ชุบน้ำอีกด้วยหากได้แห้งจะระเหยระงับ ไฟเบ็ดคนน้ำ และสามารถดูดซับได้

- ก่อนใช้งานเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ แกะห่อบรรจุภัณฑ์ที่หันหน้าออกแล้ว

การใช้งานเครื่อง

- วางแผนแบบพื้นที่ที่เรียบ นั่นคง และกันความ ร้อน โดยให้ห่างจากแหล่งความร้อนหรืออุปกรณ์ เดิน
- ใส่ส่วนผสมลงในโถปั้นที่ประกอบแล้วโดยไม่ให้ เกินระดับสูงสุดครึ่งบูรพา

- ส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เช่น โถสูงสุด 1,750 มล. และส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น โถสูงสุด 1,250 มล.

- การเตรียมอาหารแบบร้อนได้สูงสุด 1,400 มล.

- ใส่ไข้น้ำหรือน้ำมันได้สูงสุด 500 มล. โปรดทราบ

พึงดูแลในมือ:

- วิธีการใช้งาน :
- ล็อกฝาโถปั้นด้วยการหมุนฝาปิดและปิดฝา

ให้เข้าตำแหน่งบูรพาปิด เครื่องจะเริ่มทำงาน ต่อเมื่อใส่โถปั้นและฝาปิดเข้าที่เรียบร้อยแล้ว เท่านั้น

• เสียบปลั๊กเครื่องปั้น เครื่องจะส่องเสียงเตือน หนึ่งครั้งและหน้าจอจะสว่างขึ้น

• เครื่องจะเข้าสู่โหมดแสดงผลต่อไป ใบขั้นตอน นี้ คุณสามารถเลือกโปรแกรมโดยการกดปุ่ม กีโปรเกรนบูรพาอ่อน ไฟ LED จะติดตรง โปรแกรมที่เลือก ข้อมูลเวลาในการทำอาหาร จะแสดง

• กดปุ่มบูรพา/หยุด จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน โดยอัตโนมัติ

• เมื่อการทำอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะหยุดโดย อัตโนมัติ เครื่องจะ ส่องเสียงเป็น 5 ครั้ง

* ขึ้นอยู่กับรุ่น

- คุณสามารถหยุดการทำงานของเครื่องบีบ ระหว่างรอบการทำงานได้:
- กายใน 1 นาทีของการทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานหากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที
- หากต้องการเติมส่วนผสมบนบันสำหรับ การเติมเมเบูรี่ ให้กดต่อไป ออกจากฝาปิด แล้วใส่ส่วนผสมผ่านช่อง โปรดระวังส่วนผสม กระเด็นออกจากโถปั่น

ข้อควรระวัง : ไม่ควรเติมส่วนผสมบนบันเมบูร่อน (ความเสี่ยงจากการกระระเด็น) อ่อนแออ่อนฟ้าฝาปิด ระหว่างเติมเมเบูร่อน เพราะอาจมี อุณหภูมิสูงและทำให้เกิดแพลทิน

- ห้ามใช้ยาชุดน้ำเตือกหรือโถปั่นระหว่างที่ใช้งาน เครื่องบีบ

ข้อควรระวัง: หลังใช้งานแนะนำแล้วหัวหมีโปรดแกะ โดยเฉพาะกระวนการที่ใช้เวลานาน ให้พัก เครื่องเป็นเวลารอย่างน้อย 5 นาทีก่อนใช้งาน อีกครั้ง. ห้ามใส่ตัวอุปกรณ์เป็นโลหะลงในเครื่องบีบ ห้ามเป็นส่วนผสมแข็งที่มีขนาดใหญ่เกิน 25x25x25 มม.

โปรแกรมเย็น

 มิลค์เชค	บานาบีเชค ไอศกรีมบานิลลา 250 กรัม + กล้วย 1 ลูก (100 กร.) + นม 25 ซล.	เลือกโปรแกรมมิลค์เชค กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 สมูกซี่	ค็อกเทลเพื่อสุขภาพ แครอท 200 กรัม, หัวขึ้นฉ่าย ฝรั่ง 100 กรัม, กล้วย 100 กรัม, บ๊านี้ 500 กรัม	เลือกโปรแกรมสมูกซี่ กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 บดบ๊าน้ำแข็ง	บ๊าน้ำแข็ง 8 ก้อน 30x30x40 มม.	เลือกโปรแกรมบดบ๊าน้ำแข็ง กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ขนมหวาน	เต้ากอยย่างจ่าย: (เติมส่วนผสมตาม ลักษณะ) ไข่ 3 ฟอง, บ๊าน้ำตาล 100 กรัม, บ๊าน้ำตาล 210 กรัม, บ๊าน้ำตาลวานิลลา 7.5 กรัม, พงฟู 6 กรัม, แป้ง 125 กรัม อบเป็นเวลา 40 นาทีที่ 180°C	เลือกโปรแกรมเต้ยอบขนม กดปุ่มเริ่ม/หยุด

โปรแกรมเหล้าบีบถูกกำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นมาตรฐาน คุณสามารถเพิ่มความร้อน/การปั่นได้อย่าง อิสระด้วยการตั้งค่าด้วยตนเองตามความสะดวกของคุณ

โปรแกรมร้อน

 ซุป (ปั่นละเมียด)	ซุปพิกก่อง พิกก่อง 600 กรัม, มันฝรั่ง 120 กรัม, หัวหอม 80 กรัม, บ๊าน 600 กรัม	เลือกโปรแกรมซุป กดปุ่มเริ่ม/หยุด
---	--	-------------------------------------

 ซุป(แบบไม่ปั่น)	ชีป็อก, มันฝรั่ง 300 กรัม, แครอท 150 กรัม, ต้นหอมเล็ก 150 กรัม, หัวหอม 100 กรัม, บ๊าน 700 กรัม	เลือกโปรแกรมซุป (แบบไม่ปั่น) กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ผลไม้เชื่อม	แอปเปิลชิ้น แอปเปิล 700 กรัม, บ๊าน 50 กรัม	เลือกโปรแกรมผลไม้เชื่อม กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 คน	พืชผ้าต้มไก่ ข้าวเหนียวแรก บ๊านสต็อกไก่ 900 กรัม + ขิง ขันตตอนที่สอง พฟสต้า 80 กรัม + แครอท 100 กรัม + หัวขึ้นฉ่าย ผักร้อน 100 กรัม ขันตตอนที่สาม เบ้อไก่ 120 กรัม + ขันบัวยี่ห้อฟรัง 100 กรัม + ชีสสวีท เหอสิ่ง	เลือกโปรแกรมบันผสม กดปุ่มเริ่ม/หยุด เมืองน้ำสิงห์บีบ (ใส่ส่วนผสมจาก ขันตตอนที่ 2 เป็นเวลา 5 นาที เมืองน้ำสีเขียวบีบ) (ใส่ส่วนผสมจาก ขันตตอนที่ 3 เป็นเวลา 5 นาที)
 นมรังษฤษช	นมวัวเหลือง บ๊าน 1,000 กรัม, คั่วเหลือง 100 กรัม	เลือกโปรแกรม นมรังษฤษ กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ซอส	เบURRE解放思想 นม 500 กรัม, แมย 45 กรัม, แป้ง 45 กรัม, จันกนเนเกต (1 หยดบีบบีบ)	เลือกโปรแกรม ซอส กดปุ่มเริ่ม/หยุด
โปรแกรมนึ่ง	ส่วนผสมสูงสุด 400 กรัม	เลือกโปรแกรมบีบ กดปุ่มค้างไว้ (2 วินาที) กดปุ่มเริ่ม/หยุด

บดสับส่วนผสมในปริมาณน้อย

บดสับโดยการบีบแบบหยุดเป็นจังหวะ 2-3 วินาที: ถักวิสกี้ รุ่น 1400 วัตต์: ปริมาณ / เวลาสูงสุด: ถัก 300 กรัม / 15 วินาที

การทำอาหาร

เพื่อให้อาหารสุกอย่างต่อเนื่อง ก็ต้องและเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของแบคทีเรีย ควรคำนึงถึงอุณหภูมิและเวลาขึ้นต้นของอาหารแต่ละประเภท:

- เพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิและสัดปีร์กจะได้รับการบีบ: รอบกว่าอุณหภูมิบีตรองกลางจะถึง 75°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที
- เพื่อให้แน่ใจว่าไจซ์ได้รับการบีบ: รอบกว่าอุณหภูมิบีตรองกลางจะถึง 75°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้แน่ใจว่าพักจะได้รับการบีบ: รอบกว่าอุณหภูมิบีตรองกลางจะถึง 65°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้แน่ใจว่าปลาและอาหารทะเลจะได้รับการบีบ: รอบกว่าอุณหภูมิบีตรองกลางจะถึง 65°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

!! คำเตือน:

บุคคลที่มีความอ่อนไหวต่อสี เช่น สตีมีครรค์ เด็ก เด็ก ผู้สูงอายุและผู้ที่มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง ต้องคำนึงถึงสุตดราอาหารบางอย่างที่แพ้แพคเกจซึ่งก่อให้เกิดอาการเป็นพิษได้

พังค์ขันแบบปรับเทอง:

-  **หยุดเป็นจังหวะ:** กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะเพื่อให้เครื่องทำงานเพียงไปก่อน Pulse วินาทีในเต็มครึ่ง หากต้องการหยุดให้ปล่อยปุ่ม กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะได้บ่อยๆ กดต่อๆ กัน

ไม่ควรให้เครื่องทำงานนานเกิน 3 นาที

-  **การกำราบ:** เลือกโปรแกรมปั๊มน้ำหัวจ瓜 แล้วเลือกการตั้งค่าความเร็วตัวอย่างปุ่ม + และ - เปิดใช้งานตัวอย่างปุ่มเริ่ม/หยุด

จากนั้นเลือกตัวจับเวลา เวลาเริ่มต้นคือ 2 นาที และปรับตัวอย่างปุ่ม + และ - เปิดใช้งานตัวอย่างปุ่มเริ่ม/หยุด โปรแกรมจะเริ่มต้นที่ 2 นาที หลังจากนั้นจะต้องกดปุ่มเริ่ม/หยุด โปรแกรมจะเริ่มต้นที่ 1 นาที หลังจากนั้นจะต้องกดปุ่มเริ่ม/หยุด

-  **การทำความร้อน :** ให้คุณควบคุม ความร้อนได้อย่างอิสระ กดปุ่ม กำหนดตัวอย่างปุ่ม + และ - ตามหน้าจอ หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิ ความร้อนได้ตั้งแต่ 40° จนถึง 100° โดยกดปุ่ม + และ - จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด

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

จะแสดงตัวที่เหลือบนหน้าจอ หรือให้เครื่องรับปั๊มหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบีบี 5 ครั้ง คุณยังสามารถหยุดการทำงานได้ระหว่างการทำงาน ได้ :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดต่อ



นิส*: ให้ล่วงผ่านลงในตะกร้าบีบี เติบบ้ำ 500 มล. ลงในเหือก จากนั้นใส่ตะกร้าบีบีลงในเหือกและปิดฝา กดปุ่มบีบีร้อน /น้ำค้างไว้ 2 วินาที รูปสัญลักษณ์จะกล่าวเป็นสีเหลือง คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตัวอย่างปุ่ม + และ - ระหว่าง 15 นาทีถึง 60 นาที จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด จะแสดงเวลาต่อไปนี้ ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบีบี 5 ครั้ง เพื่อความประจุให้ก่อฟ้าผ่าและรอ 1 นาทีเพื่อบริโภคไฟฟ้าก่อนอีกไป

*ขึ้นอยู่กับรุ่น

พังค์ขันอื่นๆ

-  **เริ่ม/หยุด:** ทำให้สามารถหยุด โปรแกรมการทำงานหรือการทำงานที่ต้องการ กดปุ่มนี้ บอกว่าคุณต้องสามารถหยุดการทำงาน ระหว่างรอบการบีบ :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดต่อ

หากเครื่องหยุดการทำงานขณะที่ยังทำงานไม่เสร็จ ให้ปฏิบัติตามนี้ :

- กดปุ่มล็อกแล้วปล่อยกันไว้ให้เย็นประมาณ 15-20 นาที
- เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้ง แล้วเริ่มปั๊มต่อ
- เครื่องจะเก็บปั๊มไว้ในหน่วยความจำเป็นเวลา 3 นาทีหากหยุดทำงาน

การทำความสะอาด

- ทำความสะอาดโดยบีบกับหัวสiphon ให้ใช้งาน เพื่อทำความสะอาดได้ดีข่าย คุณสามารถใช้ การทำความสะอาดเครื่องหมายมากเป็นพิเศษ: เติบบ้ำ 800 มล. ลงในเหือก เลือกโปรแกรมทำความสะอาดหัวจ瓜 แล้วล็อกปั๊ม ให้ตั้งเวลาทำงานสูงสุด ก้าวตามด้านในและปั๊มต่อไป
- ล้างปุ่มด้านในและปั๊มต่อไปให้สะอาด
- ล้างหัวจ瓜โดยบีบกับหัวจ瓜 ให้เติบบ้ำเพียงบ้ำ บ้ำย่างหัวจ瓜ลงในบีบ กดปุ่มเริ่ม/หยุด ให้ล้างหัวจ瓜ลงในบีบ กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- ในกรณีที่บีบเป็นสีดำกรุณา ให้เติบบ้ำเพียงบ้ำ บ้ำย่างหัวจ瓜ลงในบีบ กดปุ่มเริ่ม/หยุด ให้ล้างหัวจ瓜ลงในบีบ กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- ใช้ผ้าบีบหัวใจเช็ดทำความสะอาดหัวบุดนอเตอร์ ก้าวตามด้านในและปั๊มต่อไป

ต้องทำอย่างไรหากเครื่องไม่ทำงาน

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เชื่อมต่อเครื่องกับไดร์ริงที่เดินไฟฟ้าเก่ากับบ้านที่จะให้ไว้เป็นป้ายแสดงของเครื่อง
	โลกบ้ำว่างอยู่ในตำแหน่งบีบกับหัวสiphon หรือปั๊มและฝาปิดเข้ากับหัวสiphon ต้องเปลี่ยนหัวสiphon ใหม่	ตรวจสอบว่าโลกบ้ำและฝาปิดว่างอยู่บนชุดบุดนอเตอร์ที่จะหมายเหตุบ้านที่จะให้ไว้เป็นป้ายแสดง
	เครื่อง ศีรษะบุดนอเตอร์หรือปั๊มไม่ติดสนับ	ให้กดปุ่มล็อกเครื่อง รอ 1 นาทีแล้วเสียบปลั๊กอีกครั้ง
ในกรณีที่เกิดความร้อนสูงเกินไป		กดปุ่มล็อกแล้วปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลาประมาณ 15-20 นาที
เครื่องหยุดขณะใช้งาน	ปรมาณกินจำากัดหรือความร้อนสูงเกินไป	กดปุ่มล็อกแล้วปล่อยให้เย็นลงประมาณ 15-20 นาที เชื่อมต่ออุ่นเครื่องทับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้งแล้วจึงปั๊มต่อ
การสั่นสะเทือนมากเกินไป	วงเครื่องอยู่บนพื้นผิวที่ไม่ราบรื่น	วงเครื่องบนพื้นผิวที่ร้าบเรียบ
	ปรมาณของล่วงผ่านสูงเกินไป	ลดปรมาณของล่วงผ่านที่ใช้
การร้าวไหลหรือการลับจากฝาปิด	ปรมาณของล่วงผ่านสูงเกินไป	ลดปรมาณของล่วงผ่านที่ใช้
	วงฝาปิดไม่ถูกต้อง	วงฝาปิดให้ถูกต้องบนโลกบ้ำ
	ยางฝาปิดอยู่ในตำแหน่งบีบกับหัวสiphon หรือหายไป	ใส่ยางในตำแหน่งบีบกับหัวสiphon
การร้าวไหลจากด้านล่างของโถ	การเสื่อมสภาพของการกันน้ำของเครื่อง	ตรวจสอบว่าได้รักษาอยู่ในบีบกับหัวสiphon ตู้ซึ่งและล่วงผ่านที่จะให้ไว้เป็นป้ายแสดง หากบังพับปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการผู้ใช้ไฟฟ้า (โปรดติดต่อบุคลากรติดต่อในแนบพัสดุการรับประกัน)

បញ្ជាក់	សាខេតុ	វិធីផែនា
បានដឹកអូបុណ្ណោះ	ភាសាខ្មែងខ្លួយអេរូខិំកើនបំ	គណបាត់អេរូបុណ្ណោះនូវស៊ុវិសំភ័យ
បញ្ជាក់នៃការការោអាហារ	ភាសាសុកបំពួលអេរូ / ភាសាសុកកើនបំ	ឱ្យដឹងកំចែនបេបប្រើបានខែងដោយប្រើបានគ្រាប់ការ ឱ្យចាប់នូវការការោអាហារ
	ភាសាផិតជាកំបែងគ្រែទំនួរ	ឱ្យដឹងកំចែនបេបប្រើបានខែងដោយប្រើបានគ្រាប់ការ ឱ្យចាប់នូវការការោអាហារ និង ការការោអាហារ

ហាកក្រឹងចងកំងារបានបើកបានសម្រាប់ប្រើបានក្នុងការការោអាហារ

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A1. Cap top
- A2. Cap bottom
- A3. Cap seal
- A4. Lid
- A5. Seal
- B. Jar
- C. Blade Holder

- D1. Motor block
- D2. Panel
- E. *STEAM BASKET
- F. Cup
- G. Brush
- H. Tamper

* 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 vegetables: wait until the temperature reaches 65° in the center and cook for at least 2 minute.

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

- 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.

!\\ 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 program 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 800ml¹ 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 not 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 positioned, 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 bít
- A4. Nắp
- A5. Vòng đệm
- B. Bình
- C. Bộ đỡ lưỡi dao

- D1. Khối môtơ
- D2. Bảng điều khiển
- E. *XƯNG HẤP
- F. Cốc đong
- G. Bàn chải
- H. Cái đầm

* 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. Cắt 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 môtơ (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 môtơ 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 bẩn.

- 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 khô
Cold 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 bíp 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 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

• Để thêm nguyên liệu trong khi xay, chỉ đổi với hỗn hợp lạnh, tháo nắp dây ra khỏi nắp và thêm nguyên liệu thông qua lỗ nạp. Cần thận nguy cơ bắn tóe.

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

xay các hỗn hợp nóng. (nguy cơ bắn tóe). Không được tháo nắp dây 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 môtơ 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 lắc 250g kem vani + 1 quả chuối (100g) + 25 cl sữa	Chọn chương trình Sữa lắc Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 Sinh tố	Cocktail bồ dường 200g cà rốt, 100g rẽ 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 rẽ 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 bíp, cho nguyên liệu vào từ bước thứ hai và để trong 5 phút Khi nghe tiếng bíp, 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

NGHIỀN THÔ LƯỢNG NHỎ

Nghiền trong vài giây bằng nút nhồi: đậu phộng Model1400 WATT: lượng / thời gian tối đa: 300g đậu phộng / 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 thịt trung bình: đợi cho đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 75°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.

- để đảm bảo thịt bò, thịt heo và thịt gia cầm: đợi cho đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 65°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.

- để đảm bảo 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 ngô 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 nhả 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 bip 5 lần.

-  **Hâm nóng:** cho phép tự do kiểm soát cách giữ 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 bip 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 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 bột xốp.
- Rửa bên trong bình và nắp dưới nước máy.
- Rửa bên trong bình và nắp dưới nước máy.
- Trong trường hợp bộ phận già nhiệt của bình bị bám bẩn nhiều, hãy đổ hỗn hợp nước pha với nước rửa chén vào bình và ngâm trong vài giờ để giúp bình sạch hơn.
- Dùng khăn ẩm để lau bộ phận mô-tơ. Để thật khô.



Hấp*: Cho nguyên liệu vào xung hấp. Cho 500ml nước vào bình. Sau đó, đặt xung 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 bip 5 lần. **Vì lý do an toàn, hãy tháo nắp và đợi 1 phút để xả 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 PHẢI LÀM GÌ NẾU THIẾT BỊ CỦA BẠN KHÔNG HOẠT ĐỘNG?

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 mô-tơ hoặc bình và nắp đã được đặt đúng nhưng chưa được khóa vào bộ phận mô-tơ.	Đảm bảo bình máy xay và nắp nằm đúng vị trí trên bộ phận mô-tơ 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.
Trong trường hợp quá nhiệt		Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút.
Thiết bị dừng khi đang sử dụng	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
- A2. 蓋底
- A3. 蓋密封部件
- A4. 杯蓋
- A5. 密封圈
- B. 攪拌杯
- C. 刀頭座盤
- D1. 摩打組
- D2. 面板
- E. *蒸盤
- F. 量杯
- G. 刷子
- H. 攪拌棒

* 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
- 热食最多 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

* 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

 Milk shake	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
 Smoothie	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
 Ice crush	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
 Dessert	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

 Smooth soup	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
---	---------------------------------------	-----------------------

 Chunky soup	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
 Compote	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
 Stir	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 + 醬油	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
 Multigrain milk	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
 Hot sauce	熱醬汁	白汁 500 克牛奶、45 克牛油、45 克麵粉、肉荳蔻 (1 摄)	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 65°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。等待攪伴機自動停止。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。等待攪伴機自動停止，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	過熱情況	拔除電源，並讓裝置冷卻約 15 至 20 分鐘。
	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
- A2. Bahagian bawah penutup
- A3. Pengedap penutup
- A4. Penutup
- A5. Pengedap
- B. Balang
- C. Pemegang Bilah

- D1. Blok motor
- D2. Panel
- E. *BAKUL STIM
- F. Cawan
- G. Berus
- H. Tamper

* 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 dikunci 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 maupun 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 bungkus 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

FUNGSI AUTOMATIK:
Cara penggunaan:

- Kunci penutup pada jag pengisar dengan memutarkan 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.

*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 tutup 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 penyua. Berhati-hati terhadap risiko percikan.

AWAS : Kami mengesyorkan agar anda tidak menambahkan bahan-bahan

sambil mengisar persediaan panas. (risiko percikan). Jangan tinggalkan tukup penutup (A) daripada penutup (B) semasa persediaan panas. Suhu boleh mencapai suhu tinggi dan menyebabkan kelecuran.

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

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

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 diperlakukan berdasarkan standard. Anda bebas menambahkan pemanasan/pengisaran tambahan dengan bantuan tetapan manual untuk kemudahan anda.

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 kucai, 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 Model1400 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 pempasteur daging lembu, daging khinzir dan ayam itik: tunggu sehingga suhu mencapai 75°C di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.
- untuk memastikan pempasteur telur: tunggu sehingga suhu mencapai 75°C di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.
- untuk memastikan pempasteur sayuran: tunggu sehingga suhu mencapai 65° di tengah dan masak selama sekurang-kurangnya 2 minit.
- untuk memastikan pempasteur 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 terimunokompreti mestilah mengambil kira bahawa sesetengah respi 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 sekera 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 pemasas, 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 butang + dan - antara 5 minit hingga 90 minit, skrin menunjukkan masa lalai: 10 minit. Kemudian, tekan butang Mula/Berhenti. Bak'i 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. Mengelakkan 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. Bak'i masa akan dipaparkan pada skrin. Tunggu sehingga pengisar berhenti secara automatik. Perkakas akan berbunyi bip 5 kali. **Atas sebab keselamatan, tanggalkan tutup 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 maupun pemegang bilah). Jangan sekali-kali 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.
	Sekiranya pemanasan melampau berlaku	Cabut palam dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 15-20 minit.
Perkakas berhenti semasa digunakan	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.	<p>pastikan bahawa pemegang bilah diletakkan dengan betul dan antara muka di antara pemegang bilah / jag pengisar adalah bersih sepenuhnya.</p> <p>Jika masalah berterusan, hubungi perkhidmatan pengguna (lihat maklumat hubungan dalam risalah jaminan)</p>
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 pemasan
	Makanan melekat di bahagian bawah	gunakan fungsi manual untuk menyesuaikan masa penggunaan dan suhu pemasan. 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
- Produk akan langsung masuk ke mode siaga. Pada tahap ini, Anda dapat memilih program dengan menekan program yang sesuai pada *bergantung pada model

FUNGSI OTOMATIS:

Cara menggunakan:

- Kunci penutup pada gelas blender dengan memutarnya 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 penggeraan resep akan ditampilkan.

- Tekan tombol mulai/stop. Setelah itu, alat akan mulai bekerja secara otomatis.
- Saat penggeraan 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

Program Dingin

 Milk shake	Milkshake pisang 250 g es krim vanila + 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 vanila, 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.

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 menggunakan kembali. Jangan memasukkan benda logam apa pun ke dalam blender. Jangan melumatkan potongan bahan makanan beku yang ukurannya melebihi 25x25x25 mm.

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 mematangkan bahan makanan secara menyeluruh untuk membunuh bakteri racun makanan.

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.**

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 pembledener 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 pembledeneran.
 - 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.
	Jika terjadi panas berlebih (overheating)	Cabut steker dan biarkan alat mendingin selama sekitar 15-20 menit.
Alat mati saat digunakan	Kelebihan beban atau panas berlebih	Cabut steker dan biarkan alat mendingin selama sekitar 15-20 menit. Sambungkan kembali alat ke catu daya dan lanjutkan pembledeneran.

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.	<p>Pastikan bahwa penahan pisau telah terpasang dengan benar pada tempatnya dan bagian pertemuan antara penahan dan gelas blender benar-benar bersih.</p> <p>Jika masalah berlanjut, hubungi layanan konsumen (lihat informasi kontak pada leaflet garansi)</p>
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.	ثبّت الغطاء على إبريق الخلط بشكل صحيح.
	لم يتم وضع مانع تسرب الغطاء بشكل صحيح، أو أنه مفقود.	ثبّت مانع التسرب في موضعه بشكل صحيح.
تسريب من الجزء السفلي من إبريق الخلط	تلف قدرة الجهاز على إحكام الماء.	تحقق من ثبيت حامل الشفرة في موضعه بشكل صحيح والنطافة التامة للواجهة التي بين حامل الشفرة/الإبريق، في حال استمرار المشكلة، اتصل بخدمة العملاء (راجع معلومات الاتصال في ورقة الضمان)
	قطع الطعام كبيرة للغاية أو سهلة 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 يتتصق 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.

المشكلات	الأسباب	الحلول
الجهاز لا يعمل	لم يتم توصيل المقابس بالتيار.	قم بتوصيل الجهاز بمقبس بمقدار الجهد نفسه على التحويل الموضح على لوحة تصنيف الجهاز.
	إبريق الخلط غير مثبت بشكل صحيح على وحدة المحرك، أو أن الإبريق والقطاء في مكانهما الصحيح ولكنهما غير مقولين على وحدة المحرك.	تحقق من أن إبريق الخلط والقطاء 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 المفروط	افصله عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريباً.
توقف الجهاز أثناء التشغيل	الحمل الزائد أو التسخين المفروط	افصله عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريباً. أعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي واستأنف الخلط.
اهتزازات زائدة	لم يتم وضع الجهاز على سطح مستوٍ.	ضع الجهاز على سطح مستوي.
	مقدار المكونات عالي للغاية.	قلل مقدار المكونات الجاري تحضيرها.

- نظف الإبريق بعد الاستخدام.
 - سهولة التنظيف، يمكنك استخدامه.
 - العميق: أضف 800 مل من الماء في المرطبات. حدد برنامج التنظيف على الشاشة واضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل وانتظر حتى ينتهي البرنامج. أضف اللمسات الأخيرة لعملية التنظيف باستخدام إسفنجه.
 - اشطف الجزء الداخلي من الإبريق والغطاء تحت الماء الجاري.
 - اشطف الجزء الداخلي من الإبريق والغطاء تحت الماء الجاري.
 - في حال الاتساح الشديد للجزء المسخن من الإبريق، املأ المرطبات بمزيج من الماء وسائل التنظيف واتركه لبعض ساعات للمساعدة على تنظيفه.
- نطبيه:**
- 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 تحت المياه الجارية.
 - راجع جدول التنظيف لمعرفة طريقة تنظيف كل جزء.

لا يمكن أن يزيد أطول وقت للتشغيل على 3 دقائق.

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

ثم اختر المؤقت، الوقت الافتراضي دقیقان 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 : يتيح لك التحكم بحرية في طريقة التسخين التي تريدها. 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 الزررين + و -. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

يمكنك ضبط وقت التشغيل بتحديد الزررين + و -. بين 5 دقائق و 90 دقيقة، سُوّيّح على الشاشة الوقت الافتراضي: 10 دقائق، ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

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

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

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 التسخين/الطهي بالبخار لمدة ثانية. سيصبح لون الجهاز أصفر يمكنك ضبط وقت التشغيل من خلال الزررين + و -. بين 5 دقائق و 90 دقيقة. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل. سيتم عرض الوقت المتبقى على الشاشة. انتظر حتى يتوقف الخلط عن التشغيل أوتوماتيكيًا سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية.

لأسابيع تتعلق بالسلامة، أزل الغطاء وانتظر دقيقة واحدة قبل إزالة البخار الرائب.



*حسب الطراز وظائف أخرى

- تشغيل/إيقاف التشغيل:** يسمح بإيقاف كل برنامج الخلط أو التسخين قبل انتهائهما بالضغط على هذا الزر. كما يمكنك أيضًا إيقاف الخلط أثناء الدورة.
- في غضون دقيقة واحدة من بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.
- خلال أكثر من دقيقة واحدة من 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 تترواح بين 15 و 20 دقيقة تقريبًا.
 - أعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة واستأنف الخلط.
 - سيرجّحظ الجهاز البرنامج في الذاكرة لمدة 3 ثوانٍ إذا تم إيقافه عن التشغيل.

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

الفرم الخشن للكميات الصغيرة

المجمعة

الفول السوداني واللوز وما إلى ذلك : يمكنك فرم المكونات لعدة ثوانٍ باستخدام الوضع النابض للطراز 1400 واحد الكمية/الحد الأقصى للوقت: 300 جم فول سوداني / 15 ثوانٍ

طهي الطعام

للتأكد من تعقيم شرائح السمك والمأكولات البحرية انتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 65 درجة مئوية التلوث البكتيري، تجب مراعاة الحد الأدنى من درجة الحرارة والזמן حسب نوع الطعام:

- للتأكد من تعقيم شرائح اللحم والدجاج: انتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 75 درجة مئوية لمدة دقيقةتين على الأقل في نقطة مركز الطعام.
- للتأكد من تعقيم البيض: انتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 75 درجة مئوية لمدة دقيقةتين على الأقل في نقطة مركز الطعام.

- للتأكد من تعقيم الخضروات: انتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 65 درجة مئوية لمدة دقيقةتين على الأقل في نقطة مركز الطعام.
- النبيذ:** اضغط على زر النبيذ حتى يعمل الجهاز بضع ثوانٍ في المرة الواحدة.



Pulse

لإيقاف تشغيله، حرج الزر. اضغط على زر النبيذ عدة مرات حسبما يلزم الأمر.

 الحلوي	<p>الكعكة السريعة: (أضف المكونات بالترتيب)</p> <p>3 بيضات، 100 جرام من زيت دوار الشمنس، 210 جرامات من السكر، 7.5 جرامات من سكر الفانيлиنا، 6 جرامات من مسحوق الخبر، 125 جراماً من الدقيق تُخبز لمدة 40 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.</p>	<p>حدد برنامج الحلوى</p> <p>اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
---	--	---

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

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

- وصل الخلط بالتيار الكهربائي. ستتصدر عن الجهاز إشارة صوتية وُضيء الشاشة.
- سيصبح الجهاز في وضع الاستعداد في الحال. في هذه المرحلة، يمكنك اختيار البرنامج بالضغط بإصبعك على البرنامج المناسب على الشاشة. سيضيئ المؤشر بإضاءة led على البرنامج المحدد. وسيتم عرض معلومات وقت الوصفة.
- اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل. حينئذ، سيبدأ تشغيل الجهاز أوتوماتيكياً.
- وسيتوقف الخلط عن التشغيل أوتوماتيكياً عند انتهاء تحضير الوصفة. سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية.
- يمكنك أيضًا إيقاف الخلط أثناء الدورة:

 - في غضون دقيقة واحدة من بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل
 - في غضون أكثر من دقيقة من بدء التشغيل، اضغط مع الاستمرار على زر تشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ لا تخلط قطع من المكونات المثلجة التي ينتحض حجمها 25x25 مم.

البرامج الباردة		
 مخفوق الحليب	<p>مخفوق الموز 250 جراماً من الآيس كريم بنكهة الفانيлиلا + موزة واحدة (100 جرام) + 25 سنتيلترًا من الحليب</p>	<p>حدد برنامج مخفوق الحليب</p> <p>اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 برنامج السموذي	<p>كوكتل النشاط والحيوية 200 جرام من الجزء، 100 جرام من حذور الكرفس، 100 جرام من الموز، 500 جرام من عصير البرتقال</p>	<p>حدد برنامج السموذى</p> <p>اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 سحق الثلج	<p>8 مكعبات من الثلج بحجم 30 × 30 × 40 ملم</p>	<p>حدد برنامج سحق الثلج</p> <p>اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>

وصف الجهاز

- .C. حامل الشفرة
- .D. وحدة المحرك
- .D. اللوحة
- .E. *وعاء البخار
- .F. الكوب
- .G. المرطبات
- .B. الفرشاة
- * حسب الطراز

تنبيه: تعد تدابير السلامة جزءاً 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 مغلق على الإبريق.

قبل استخدام جهازك للمرة الأولى

- قبل استخدام جهازك للمرة الأولى، اشطف المياه الجارية. تُنفَّف بقطعة قماش رطبة ثم تُجفَّف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل مباشر (الإبريق، والغطاء، وكوب القياس) بالماء والصابون.
- تُرجح الحرص على إزالة جميع مواد التغليف قبل تشغيل الجهاز.

استخدام الجهاز

- ضع الجهاز فوق سطح منبسط وثبت ومقاومة للحرارة، وعيديًا عن مصادر الحرارة أو رذاذ الماء.
- أضف المكونات في الإبريق المركب، دون تجاوز مستوى الحد الأقصى الموصّح:
- 1750 مل كحد أقصى للتحضيرات الباردة الكثيفة Cold و 1250 مل كحد أقصى للتحضيرات السائلة الباردة
- 1400 مل كحد أقصى للتحضيرات الساخنة Soups.

* حسب الطراز

مشكل	علت	راحل
	حجم مواد غذائي بيشه از حد است.	مقدار مواد را که در پارچ ریخته اید کاهش دهید.
	درپوش 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.
نشتی از زیر پارچ مخلوطکن	خراب شدن آبیندی دستگاه.	نمطم شوید که پایه تیغه‌ها درست در جای خود قرار داده اید و فاصله بین تیغه و پارچ تمیز است. اگر مشکل ادامه پیدا کرد، با خدمات مشتریان تماس بگیرید (اطلاعات تماس را در بروشور صمامت‌نامه مشاهده کنید)
تیغه‌ها به راحتی نمی‌چرخدند	قطعات غذا بیش از حد بزرگ یا بیش از حد سخت است.	اندازه يا مقدار مواد را که در پارچ ریخته اید کاهش دهید.
مشکل در پختن	غذا به حد کافی پخته نشده است یا / غذا بیش از حد پخته است	از عملکرد دستگاه برای تنظیم زمان استفاده و دمای گرم کردن استفاده کنید
	غذا به کف پارچ چسبیده است	از عملکرد دستگاه 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.

تمیز کردن

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

مشکل	علت	راه حل
دستگاه کار نمی‌کند	سیم برق وصل نیست.	دستگاه را به پریز برقی با همان ولتاژی که در بلاک روی دستگاه مشخص شده بزنید.
	پارچ محلوط کن درست در روی واحد موتور قرار نگرفته است یا پارچ دربوش آن به همان صورت که در دستورالعملها توضیح داده شده روی واحد موتور قفل نشده است.	بررسی کنید که پارچ محلوطکن و واحد موتور قرار نگرفته است یا پارچ دربوش آن به همان صورت 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.
	درصورت 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 محلوطکردن آدامه دهید.
لرزش بیش از حد	دستگاه روی سطح صاف قرار نگرفته است.	دستگاه را روی سطح صاف قرار دهید.
	حجم مواد غذایی بیش از حد است.	مقدار موادی را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دید.

- پارچ را بلافضله پس از استفاده تمیز کنید.
- برای سهولت تمیز کردن دستگاه، می‌توانید از این عملکرد استفاده کنید. **تمیزکردن عمق:** 800 میلی‌لتر آب در پارچ ببریزید. 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 دربوش را زیر آب شیر بشویید.
- داخل پارچ دربوش 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.
- می‌توانید از برس برای تمیز کردن پایه تیغه استفاده کنید. مراقب باشید، تیغه‌ها خیلی تیز است.
- **احتیاط:**
 - غذای تمیز 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 نمایید. هرگز واحد موتور (D) را زیر آب جاری قرار ندهید.
 - برای بررسی نحوه تمیز کردن هر قسمت به جدول تمیز کردن مراجعه کنید.

استفاده از دکمه‌های + - تنظیم کنید، با دکمه شروع/توقف سرعت را تأیید کنید.
سپس تایمر را انتخاب کنید، زمان پیش‌فرض 2 دقیقه است و با دکمه‌های + و - توایید آن را تنظیم کنید، با دکمه شروع/توقف این تنظیم را تأیید کنید و برنامه بلافلات 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.
زیر ادامه دهید:

- بیش از یک دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
- بیش از یک دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
بخارپز*: مواد غذایی را در داخل سبد بخارپز بزیزد. 500 میلی‌لیتر آب در پارچه قرار بزیزد. سپس سبد بخارپز را در پارچه قرار



دید و دریوش را بیندید. دکمه گرم کردن/بخارپز را به مدت 2 ثانية نشان می‌دهد. تصویرنگاشت به نگز زرد درمن آید 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 اینترنت خود، کلاهک را بدرارید 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 پرداختهای مخلوط کردن را به متوقف کنید. همچنین می‌توانید مخلوط کردن را به این صورت در طول چرخه متوقف کنید:
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 ثانية 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.

شیر غلات 	شیرسویا گرم آب، 100 دانه سویا	برنامه شیر غلات را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
سنس تند 	شامل گرم شیر، 45 گرم کره، 45 گرم آرد جوز (یک سراسراکش است)	برنامه سنس تند را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
برنامه پخت و پز بخار	حاکث 400 گرم مواد تشکیل دهنده	برنامه را برای مدت طولانی (2 ثانية) مکث کنید. دکمه شروع و توقف را فشار دهید.

خرد کردن مقادیر کم مواد سخت

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

// هشدار:

افراد حساس مانند زنان حامله، بچه‌های کوچک، افراد پیر و افرادی با نقص اینمنی باید در نظر داشته باشند که بدخی از این دستورات غذایی مواد غذایی را برعایت کرد:
- برای اطمینان از پاستوریزه شدن گوشت گاو، خوک و ماکیان: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 75 درجه سانتی‌گراد برسد.

- برای اطمینان از پاستوریزه شدن تخم مرغ: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 75 درجه سانتی‌گراد برسد.
- برای اطمینان از پاستوریزه شدن سبزیجات: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 65 درجه سانتی‌گراد برسد.

- برای اطمینان از پاستوریزه شدن ماهی و غذایی دریایی: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 65 درجه سانتی‌گراد برسد.
- 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



 خرده بخ Ice crush	8 قطعه بخ 30x30x40 میلیمتر	برنامه خرده بخ را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 دسر Dessert	کیک فوری: (مواد را به ترتیب اضافه کنید) 3 تخم مرغ، 100 گرم رونغن آفتابگردان، 210 گرم شکر، 7.5 گرم وانیل شکری، 6 گرم بیکینیگ پودر، 125 گرم آرد به مدت 40 دقیقه در فر با دمای 180 درجه سانتیگراد قرار دهید	برنامه دسر را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید

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

برنامه‌های داغ		
 سوب صاف Smooth soup	سوب کدو/لوبی 600 گرم کدو/لوبی، 120 گرم سبزی‌مینی، 80 گرم پیاز، 600 گرم آب.	برنامه سوب را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 سوب پر مواد Chunky soup	پنیر سبزیجات 300 گرم سبزی‌مینی، 150 گرم هویج، 150 گرم تره فرنگی، 100 گرم پیاز، 700 گرم آب.	برنامه سوب پر مواد را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 کمپوت Compote	کمپوت سبب 700 گرم سبب طابی، 50 گرم آب.	برنامه کمپوت را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 جوشاندن Stir	سوب مرغ با نوول مرحله اول 900 گرم آبگوشت مرغ + زنجبل مرحله دوم 80 گرم ماکارونی + گرم هویج + 100 گرم کرفس مرحله سوم 120 گرم مرغ + 100 گرم کرفس + سس سویا	برنامه جوشاندن را انتخاب کنید 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

- 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 دربوش را در جای خود قرار دهید. دستگاه تنها وقتی شروع به کار می‌کند که پارچ و دربوش به درستی در جای خود قرار گرفته باشند.
- * مخلوط کن را به پلاک برق بینی. وقتی نمایشگر روشن شد صدای بوق کوتاهی شنیده می‌شود.
- * سپس دستگاه بلا فاصله در حالت آماده به کار قرار می‌گیرد. در این مرحله می‌توانید با فشار انگشت روی نمایشگر برنامه موردنظرتان 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 به طور خودکار شروع به کار می‌کند.
- * در پایان زمان دستور غذا، مخلوط کن خود به خود متوقف می‌شود. دستگاه 5 بار بوق می‌زند.
- * همچنین می‌توانید در طول چرخه مخلوط کردن آن را متوقف کنید:

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

برنامه‌های سرد			
 میلک شیک Milk shake	شیک موز 250 گرم بستنی وانیلی + 1 عدد موز 250 گرم (100) + 250 میلی لیتر شیر	برنامه میلک شیک را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید	
 اسموتی Smoothie	کوکتل انرژی را 200 گرم هویج، 100 گرم کرفس، 100 گرم موز، 500 گرم آب پر تقال	برنامه اسموتی را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید	

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

*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.

- 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 برشید، 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 -

1400 میلی‌لیتر حداکثر برای تهیه مخلوط گرم - 500 میلی‌لیتر حداکثر آب برای برنامه بخاریز عملکرد خودکار: -

*بسته به مدل دستگاه