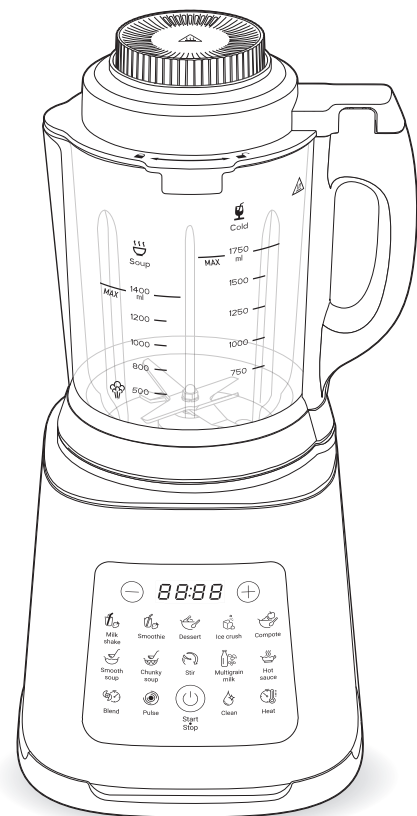
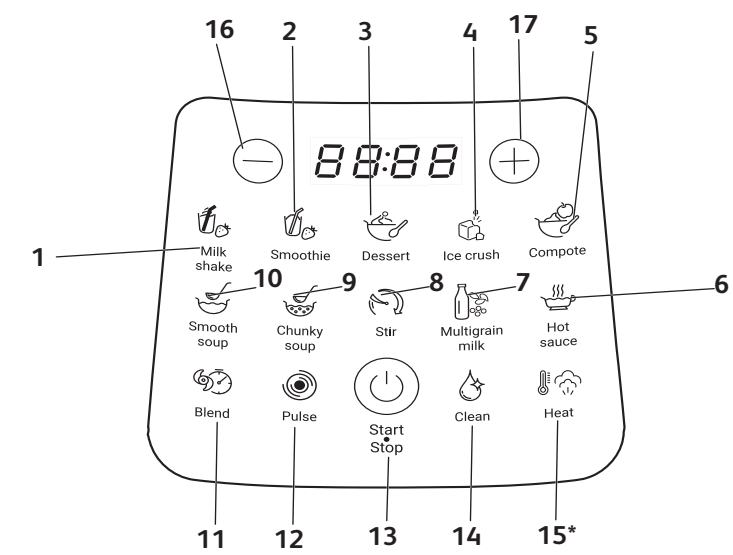
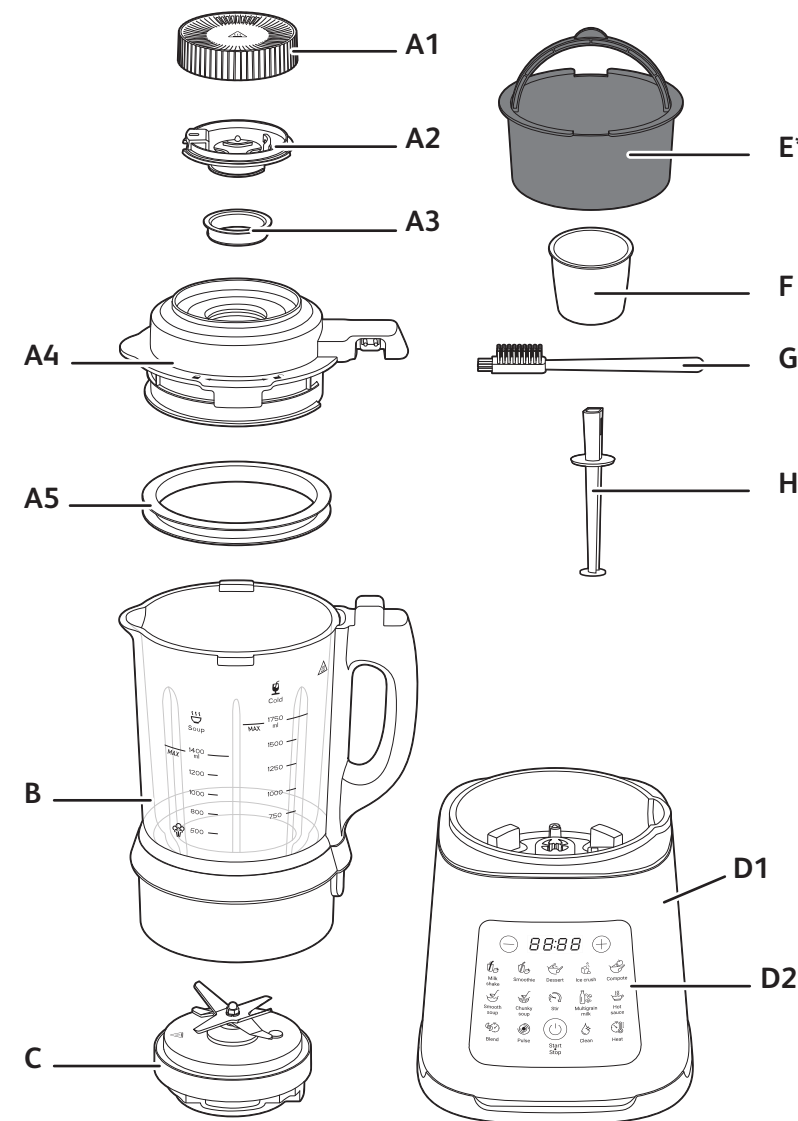


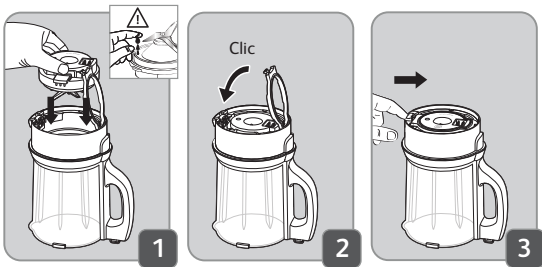
- TH p. 1 - 6
- EN p. 7 - 12
- VI p. 13 - 18
- ZH p. 19 - 24
- MS p. 25 - 30
- ID p. 31 - 36



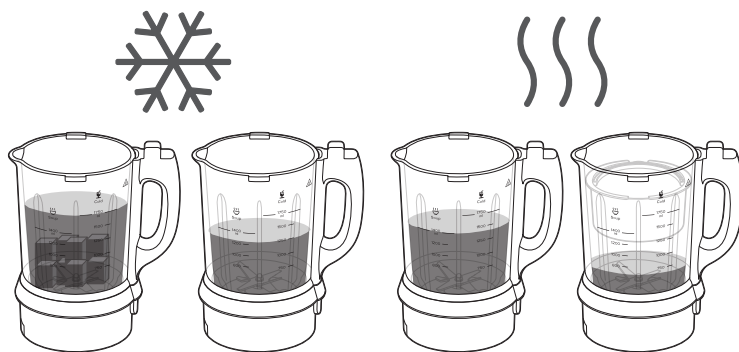
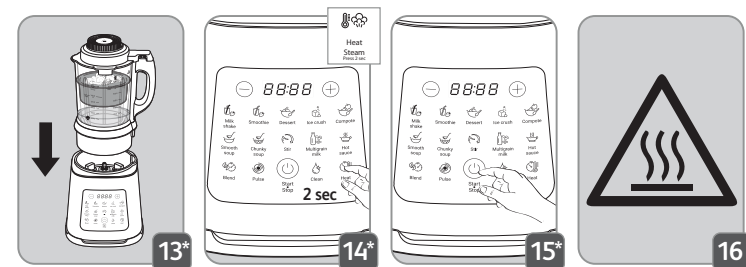
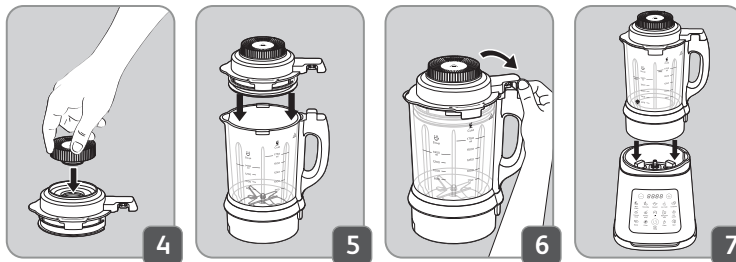
- TH
- EN
- VI
- ZH
- MS
- ID



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



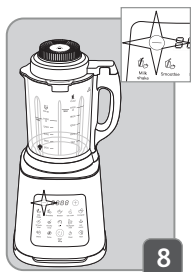
ASSEMBLING THE JAR



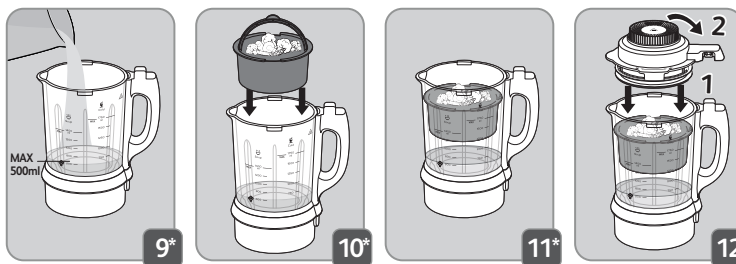
for cold preparation
1750ml for thick mixture
1250 for liquide mixture
max

1400ml for
hot preparation
max

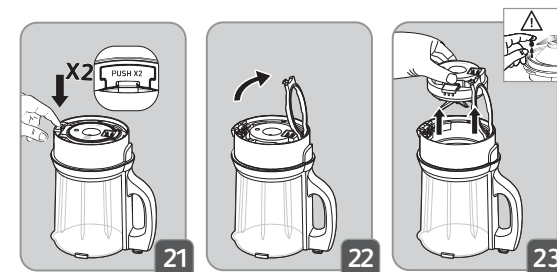
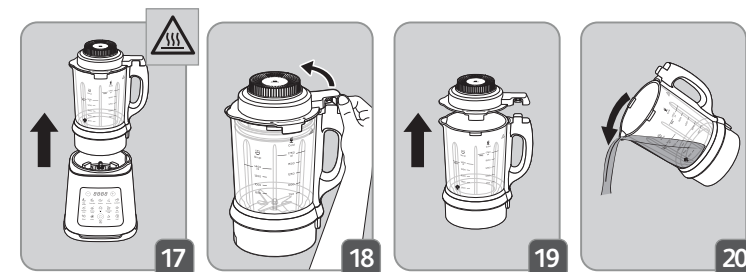
500ml
for steam
max



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. แผง
- E. *ตะแกรา
- F. ถ้วย
- G. แปรง
- H. ก้านคนส่วนผสม

* ขึ้นอยู่กับรุ่น

ข้อควรระวัง: คู่มือความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ กรุณาอ่านรายละเอียดใ้ครบถ้วนก่อนการใช้งานครั้งแรก เก็บคู่มือนี้ไว้ในจุดที่สะดวกและนำมาอ่านได้ในภายหลัง เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อโถปั่นอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (D) และฝาปิดล็อกอยู่บนโถปั่นแล้วเท่านั้น

ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก




- ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก ล้างชิ้นส่วนที่สัมผัสสัมผัสกับอาหาร (โถปั่น ฝาปิด และฝาตวง) ด้วยน้ำผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ
- ข้อควรระวัง :** ห้ามแช่ตัวเครื่องในน้ำ (ไม่ว่าจะเป็นชุดมอเตอร์หรือฐานรองโถปั่น) ห้ามล้างชุดมอเตอร์ (D) ผ่านน้ำไหล ทำความ

สะอาดด้วยผ้าขนานที่บิดพอหมาด และเช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวัง

ใบมีดคมมาก และสามารถถลอกคอได้

- ก่อนใช้งานเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้แกะหีบบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกแล้ว

การใช้งานเครื่อง

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

ฟังก์ชันอัตโนมัติ:
วิธีการใช้งาน :

- ล็อคฝาโถปั่นด้วยการหมุนฝาปิดและเปิดฝาให้เข้าตำแหน่งบนฝาปิด เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อใส่โถปั่นและฝาปิดเข้าที่เรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- เสียบปลั๊กเครื่องปั่น เครื่องจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้งและหน้าต่างจะสว่างขึ้น
- เครื่องจะเข้าสู่โหมดแอสแตนด์บาย ในขั้นตอนนี้ คุณสามารถเลือกโปรแกรมโดยการกดปุ่มที่โปรแกรมบนหน้าจอย ไอพ LED จะติดตรงโปรแกรมที่เลือก ข้อมูลเวลาในการทำอาหารจะแสดง
- กดปุ่มเริ่ม/หยุด จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ





* ขึ้นอยู่กับรุ่น

- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เครื่องปั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะ ส่งเสียงบี๊บ 5 ครั้ง
- คุณสามารถหยุดการทำงานของเครื่องปั้นระหว่างรอบการทำงานได้:
- ภายใน 1 นาทีของการทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที
- หากต้องการเติมส่วนผสมปั่นสำหรับการเตรียมเมนูอื่น ให้ถอดฝา ออกจากฝาปิด แล้วใส่ส่วนผสมผ่านช่อง โปรตระวังส่วนผสมกระเด็นออกจากโถปั่น


ข้อควรระวัง : **ไม่ควรเติมส่วนผสมปั่นเมนูร้อน (ความเสี่ยงจากการกระเด็น) อย่าถอดฝา จากฝาปิด ระหว่างเตรียมเมนูร้อน เพราะอาจมีอุณหภูมิสูงและทำให้เกิดแผลไหม้**






- ห้ามเขย่าชุดมอเตอร์หรือโถปั่นระหว่างที่ใช้งานเครื่องปั้น

ข้อควรระวัง: **หลังใช้งานมาแล้วหนึ่งโปรแกรม โดยเฉพาะกระบวนการที่ใช้เวลานาน ให้พักเครื่องเป็นเวลาอย่างน้อย 5 นาทีก่อนใช้งานอีกครั้ง**

โปรแกรมเย็น		
 มิลค์เชค	บานาน่าเชค ไอศกรีมวานิลลา 250 กรัม + กลวย 1 ลูก (100 g.) + นม 25 ชล.	เลือกโปรแกรมมิลค์เชค กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 สมูทตี้	ค็อกเทลเพื่อสุขภาพ แครอท 200 กรัม, หัวขิ้นน่าย ฝรั่ง 100 กรัม, กลวย 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, แอปเปิ้ล 125 กรัม อบเป็นเวลา 40 นาทีที่ 180°C	เลือกโปรแกรมเตรียมขนม กดปุ่มเริ่ม/หยุด

โปรแกรมเหล่านี้ถูกกำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นมาตรฐาน คุณสามารถเพิ่มความร้อน/การปั่นได้อย่างอิสระด้วยการตั้งค่าด้วยตนเองตามความสะดวกของคุณ

โปรแกรมร้อน		
 ซุ๊ป (ปั่นละเอียด)	ซุ๊ปฟักทอง ฟักทอง 600 กรัม, มันฝรั่ง 120 กรัม, หัวหอม 80 กรัม, น้ำ 600 กรัม	เลือกโปรแกรมซุ๊ป กดปุ่มเริ่ม/หยุด

 ซุ๊ป (แบบไม่ปั่น)	ซุ๊ปฟัก มันฝรั่ง 300, กรัม, แครอท 150 กรัม, ต้นหอมเล็ก 150 กรัม, หัวหอม 100 กรัม, น้ำ 700 กรัม	เลือกโปรแกรมซุ๊ป (แบบไม่ปั่น), กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ผลไม้เชื่อม	แอปเปิ้ลเชื่อม แอปเปิ้ล 700 กรัม, น้ำ 50 กรัม	เลือกโปรแกรมผลไม้เชื่อม กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 คน	พาสต้าซุ๊ปไก่ ขั้นตอนแรก น้ำสต็อกไก่ 900 กรัม + ไข่ ขั้นตอนที่สอง พาสต้า 80 กรัม + แครอท 100 กรัม + หัวขิ้นน่ายฝรั่ง 100 กรัม ขั้นตอนที่สาม เนื้อไก่ 120 กรัม + ขิงน่ายฝรั่ง 100 กรัม + ชอสถั่วเหลือง	เลือกโปรแกรมปั่นผสม กดปุ่มเริ่ม/หยุด เมื่อมีเสียงบี๊บ 1 ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2 เป็นเวลา 5 นาที เมื่อมีเสียงบี๊บ 1 ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 3 เป็นเวลา 5 นาที
 นมธัญพืช	นมถั่วเหลือง น้ำ 1,000 กรัม, ถั่วเหลือง 100 กรัม	เลือกโปรแกรม นมธัญพืช กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ซอส	เบซามิลซอส 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:

- เพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อวัว เนื้อหมูและสัตว์ปีก จะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 75°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้แน่ใจว่าจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 75°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที


- เพื่อให้แน่ใจว่าผักจะได้รับ การฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 65°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

- เพื่อให้แน่ใจว่าปลาและอาหารทะเลจะได้รับ การฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิตรงกลางจะถึง 65°C และปรุงอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที


!! คำเตือน:

บุคคลที่มีความอ่อนไหว เช่น สตรีมีครรภ์ เด็กเล็ก ผู้สูงอายุและผู้ที่มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง ต้องคำนึงถึงสูตรอาหารบางอย่างที่แนะนำไม่ได้ปรุงอย่างทั่วถึงเพียงพอที่จะฆ่าแบคทีเรียซึ่งก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษได้


ฟังก์ชันแบบปรับเอง:

-  **หยุดเป็นจังหวะ:** กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะเพื่อให้เครื่องทำงานเพียงไม่กี่วินาทีในแต่ละครั้ง หากต้องการหยุด ให้ปล่อยปุ่ม กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะได้บ่อยเท่าที่ต้องการ

ไม่ควรให้เครื่องทำงานนานเกิน 3 นาที

-  **การป้อน:** เลือกโปรแกรมปั่นบนหน้าจอ แล้วเลือกการตั้งความเร็วด้วยปุ่ม + และ - เปิดใช้งานด้วยปุ่มเริ่ม/หยุด

จากนั้นเลือกตัวจับเวลา เวลาเริ่มต้นคือ 2 นาทีและปรับด้วยปุ่ม + และ - เปิดใช้งานด้วยปุ่มเริ่ม/หยุด โปรแกรมจะเริ่มต้นที่ เมื่อจบโปรแกรม เครื่องจะส่งเสียงบี๊ป 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 คุณสามารถเลือกใช้ **การทำความสะอาดเครื่องมากเป็นพิเศษ:** เติมน้ำ 800 มล. ลงในเหยือก เลือกโปรแกรมทำความสะอาดบนหน้าจอแล้วกดปุ่มเริ่ม/หยุด แล้วรอจนโปรแกรมสิ้นสุดทำความสะอาดโถปั่นให้เรียบร้อยด้วยฟองน้ำ ล้างโถปั่นด้านในและฝาปิดผาน้ำไหล ล้างโถปั่นด้านในและฝาปิดผาน้ำไหล
- ในกรณีที่โถปั่นสกปรกมาก ให้เติมน้ำผสมกับน้ำยาล้างจานลงในโถปั่น แช่ทิ้งไว้เป็นเวลาสองถึงสามชั่วโมงเพื่อช่วยให้อาต
- ใช้ฟองน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดชุดมอเตอร์ทำให้แห้งด้วยความระมัดระวัง




- นึ่ง***: ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้าหนึ่ง เติมน้ำ 500 มล. ลงในเหยือก จากนั้นใส่ตะกร้าหนึ่งลงในเหยือกและปิดฝา กดปุ่มอุ่นร้อน /นึ่งค้างไว้ 2 วินาที รูปสัญลักษณ์จะกลายเป็นสีเหลือง คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานด้วยปุ่ม + และ - ระหว่าง 5 นาทีถึง 90 นาที จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด จะแสดงเวลาที่เหลือบนหน้าจอ รอให้เครื่องปั่นหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบี๊ป 5 ครั้ง

เพื่อความปลอดภัย ให้ถอดฝาออกและรอ 1 นาทีเพื่อขจัดไอน้ำที่เกินออกไป

*ขึ้นอยู่กับรุ่น

ฟังก์ชันอื่นๆ

-  **เริ่ม/หยุด:** ทำให้สามารถหยุดโปรแกรมการปั่นหรือการทำความร้อนก่อนที่จะจบการทำงานด้วยการกดปุ่มนี้ นอกจากนี้คุณยังสามารถหยุดการปั่นระหว่างรอบการปั่น :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กด ปุ่มเริ่ม/หยุด

- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กด ปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที

หากเครื่องหยุดทำงานขณะที่ยังทำงานไม่เสร็จ ให้ปฏิบัติดังนี้ :

- กดปุ่มแล้วปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-20 นาที
- เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้งแล้วเริ่มปั่นต่อ
- เครื่องจะเก็บโปรแกรมไว้ในหน่วยความจำเป็นเวลา 3 นาทีหากหยุดทำงาน

- คุณสามารถใช้แปรงเพื่อทำความสะอาดที่ยึดไม้มัด โปรแกรมอัตโนมัติ ไม้ตัดคมมาก
- ข้อควรระวัง:**
- **เทส่วนผสมที่เตรียมไว้่ออกให้หมด โถปั่นไม่ได้ออกแบบมาให้เป็นภาชนะใส่อหารในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง.**
- **ในการทำความสะอาดคานนอภของชุดมอเตอร์และผนังของโถปั่น ให้ใช้ฟองน้ำหมาดเช็ด**
- **ห้ามแช่ตัวเครื่องลงในน้ำ (ไม่ว่าจะเป็นชุดมอเตอร์หรือที่ยึดไม้มัด) ห้ามล้างมอเตอร์ (D) ผาน้ำไหล**
- **ดูตารางทำความสะอาดเพื่อตรวจสอบวิธีทำความสะอาดแต่ละส่วน**

ต้องทำอย่างไรหากเครื่องไม่ทำงาน

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

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ใบมีดหมุนได้ยาก	อาหารชิ้นใหญ่หรือแข็งเกินไป	ลดขนาดหรือปริมาณของส่วนผสมที่ใส่
ปัญหาในการทำอาหาร	อาหารสุกไม่พอหรือ / อาหารสุกเกินไป	ใช้ฟังก์ชันแบบปรับเองเพื่อปรับเวลาถารใช้งานและอุณหภูมิการทำความร้อน
	อาหารติดก้นเครื่อง	ใช้ฟังก์ชันแบบปรับเองเพื่อปรับเวลาถารใช้งานและอุณหภูมิการทำความร้อน 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

- 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.

AUTOMATIC FUNCTION:

How to use :





*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.

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.
- 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.

Maintains heat /steam button for 2 seconds. The pictogram will become yellow You can set up the working time by + and -buttons, between 5 minutes and 90 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 ?

EN

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 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 đẩy trên
- A2. Nắp đẩy dưới
- A3. Nắp đệm bít
- 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 đũa

* 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. Cài 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 đế 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 đẩy 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 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
- Để thêm nguyên liệu trong khi xay, chỉ đổi với hỗn hợp lạnh, tháo nắp đậy 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 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.

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 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 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
-------------------------	-------------------------	--

NGHIÊN THÔ LƯỢNG NHỎ

Nghiên trong vài giây bằng nút nhồi: đậu phộng
Model 1400 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 tiết 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 tiết 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 tiết trùng rau: đợi đến khi nhiệt độ ở giữa đạt 65°C và tiếp tục nấu trong ít nhất 2 phút.

- để đảm bảo tiết 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 lần 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 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 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

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.


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



- **Hấp*:** Cho nguyên liệu vào xồng hấp. Cho 500ml nước vào bình. Sau đó, đặt xồng 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 5 phút đến 90 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. **Vi 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 đồ 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.**
- **Đề 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 đồ 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.
	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 đồ lưỡi dao đã được đặt đúng vị trí chưa và mặt tiếp xúc giữa bộ đồ lưỡi dao và bình có thật sạch không. Nếu vấn đề 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.

电器描述

- A1. 顶盖
- A2. 底盖
- A3. 盖封
- A4. 盖子
- A5. 密封圈
- B. 搅拌杯
- C. 刀片架

- D1. 电动机座
- D2. 控制板
- E. *蒸汽篮
- F. 杯
- G. 刷子
- H. 搅拌棒

*视型号而定

警告：安全预防措施是本电器的组成部分。在第一次使用新电器之前，请仔细阅读。将其存放在您之后可以找到并参考的位置。罐体必须以正确方式放置在电机组 (D) 上，且盖子锁定在罐体上，才能启动电器。




首次使用本电器之前

- 第一次使用电器之前，请用洗涤剂漂洗与食物接触的各个部件（罐体、盖子和测量帽）
- 警告：**请勿将电器（电机组或罐体底座）浸入水中。请勿将电机组 (E) 放在自来水下冲洗。

请用湿布清洁并仔细擦干。
刀片极其锋利，可拆卸。

- 操作电器前，请检查是否已拆除所有包装。

使用电器

- 将电器放在平坦、稳定、隔热的台面上，远离热源或溅水。
- 将原料放入装配好的罐体内，注意不要超过标示的最大量：
 -  冷稠性混合物不可超过 1750 毫升及冷液体混合物不可超过 1250 毫升
 -  热制作料理不可超过 1400 毫升
 -  蒸气程序用水量不可超过 500 毫升

- 通过盖子旋转锁定在罐体上，并将盖帽装在盖子的适当位置。罐体和盖子安装正确之后才能启动电器。
- 将搅拌机插电。产品发出“哔哔”音，屏幕指示灯亮起。
- 产品将立即处于待机模式。此时您可用手指按下屏幕上的适当程序，选择一个程序。选定程序的 LED 灯将亮起。屏幕将显示食谱时间信息。
- 按下开始/停止按钮。电器开始自动运行。
- 在食谱制作结束后，搅拌机自动停止。电器会发出五次“哔”声。

自动功能：





如何使用：

*视型号而定


- 您也可以在周期内停止搅拌：
- 在运行 1 分钟内，按下开始/停止按钮
- 运行超过 1 分钟，请长按开始/停止按钮 3 秒钟
- 仅可在冷制作程序搅拌过程中添加原料，方法是从盖子 (B) 上取下盖帽，并通过进料孔添加原料。小心飞溅危险。

警告：在热制作程序搅拌过程中，我们建议不要另外添加料理。（溅出危险）。在热制作程序过程中，请勿拆下盖帽及盖子。它可能温度较高，导致烫伤。

- 使用搅拌机时，请勿摇晃电机组或罐体。
- 警告：**在运行一个程序之后，尤其是食谱所需加工时间较长时，请至少间隔 5 分钟再重新操作搅拌机。

冷制作程序		
 奶昔	香蕉奶昔 250 克香草冰淇淋 + 1 个香蕉 (100 克) + 25 厘升牛奶	选择奶昔程序 按下开始/停止按钮
 冰沙	活力鸡尾酒 200 克胡萝卜、100 克芹菜、100 克香蕉、500 克橙汁	选择冰沙程序 按下开始/停止按钮
 碎冰	8 个冰块 30x30x40 毫米	选择碎冰程序 按下开始/停止按钮
 甜点	速食蛋糕：（按顺序添加原料） 3 个鸡蛋、100 克葵花籽油、210 克糖、7.5 克香草糖、6 克泡打粉、125 克面粉 烘焙 40 分钟，温度调至 180°C	选择甜点程序 按下开始/停止按钮

这些程序按标准预先设定。您可以在方便时通过手动设置自由添加额外的加热/搅拌。

热制作程序		
 细腻浓汤	南瓜汤 600 克南瓜、120 克土豆、80 克洋葱、600 克水。	选择细腻浓汤程序 按下开始/停止按钮

 块状浓汤	蔬菜浓汤 300 克土豆、150 克胡萝卜、150 克韭菜、100 克洋葱、700 克水。	选择块状浓汤程序 按下开始/停止按钮
 果泥	苹果泥 700 克金苹果、50 克水。	选择果泥程序 按下开始/停止按钮
 翻炒	鸡汤面 第一步 900 克鸡汤 + 姜 第二步 80 克意大利面 + 100 克胡萝卜 + 100 克芹菜 第三步 120 克鸡肉 + 100 克芹菜 + 酱油	选择翻炒程序 按下开始/停止按钮 发出“哗哗”声后，用 5 分钟添加步骤 2 中的原料 发出“哗哗”声后，用 5 分钟添加步骤 3 中的原料
 杂粮牛奶	豆奶 1000 克水、100 克大豆	选择杂粮 牛奶程序 按下开始/停止按钮
 热酱汁	白酱 500 克牛奶、45 克牛油、45 克面粉、肉豆蔻（一小撮）	选择热酱汁程序 按下开始/停止按钮

蒸程序	最多 400 克原料	选择蒸程序，长按按钮（2 秒） 按下开始/停止按钮
------------	------------	------------------------------

少量，粗切碎

通过以几秒钟就暂停一次的方式切碎：花生
型号 1400 瓦：数量/最长时：300 克花生/15 秒

烹饪食物

为确保食物彻底煮熟，并避免任何类型的细菌污染，必须根据食物的类型，遵守最低温度和时间：

- 为确保对牛肉、猪肉和家禽进行巴氏杀菌：等待中心温度达到 75°C，再至少煮 2 分钟。
- 为确保对鸡蛋进行巴氏杀菌：等待中心温度达到 75°C，再至少煮 2 分钟。


- 为确保对蔬菜进行巴氏杀菌：等待中心温度达到 65°C，再至少煮 2 分钟。

- 为确保对鱼类和海鲜进行巴氏杀菌，请等待中心温度达到 65°C，再至少煮 2 分钟。


⚠警告：

敏感群体，如孕妇、幼儿、老年人和免疫力低下的人，必须考虑到有些建议食谱对原料的蒸煮不够彻底，无法杀死全部食物中毒菌。


手动功能：

-  **暂停：**按下暂停按钮，使电器一次仅运行几秒钟。欲将其停止，请松开按钮。必要时可按下暂停按钮。

最长运行时间不得超过 3 分钟。

-  **搅拌：**在屏幕上选择搅拌程序，然后使用 + 和 - 按钮设置速度，使用开始/停止按钮进行确认。

然后选择计时器，默认时间 2 分钟并使用 + 和 - 按钮进行调整，使用开始/停止按钮进行确认，程序将立即启动。程序结束后，电器会发出五次“哔”声。

-  **加热：**您可自由控制您想要的加热方式。按下加热按钮，屏幕将默认显示 « 75°C »，您可选择 + 和 - 按钮，选择 40°C 至 100°C 的加热温度。然后按下开始/停止按钮。


您可以选择 + 和 - 按钮来设置 5 分钟到 90 分钟的运行时间，屏幕将显示默认时间：10 分钟。然后，按下开始/停止按钮。

剩余时间显示在屏幕中。等待搅拌机自动停止。电器会发出五次“哔”声。您也可以周期内停止搅拌：

- 运行 1 分钟内，按下开始/停止按钮
- 如运行 1 分钟以上，请长按开始/停止按钮 3 秒钟。


清洗

- 使用后请立即清洗罐体。
- 为方便完成清洗，您可以使用。深度清洗：在罐体中加入 800 毫升水。在屏幕上选择清洗程序，然后按下开始/停止按钮，等待程序结束。使用海绵再次清洗罐体。
- 在自来水下冲洗罐体内部和盖子。
- 在自来水下冲洗罐体内部和盖子。
- 如果罐体的加热部件变得非常脏，请在搅拌杯中加入水和洗涤剂，浸泡几个小时后更方便清理。

-  **蒸*：**将原料添加到蒸汽篮。在搅拌杯中加入 500 毫升水。然后在搅拌杯中添加蒸汽篮，关上盖子。长按 2 秒加热/蒸按钮。图标将变为黄色，您可以通过 + 和 - 按钮来设置 5 分钟到 90 分钟的运行时间。然后按下开始/停止按钮。剩余时间将显示在屏幕中。等待搅拌机自动停止，电器会发出五次“哔”声。出于安全原因，拆下盖子后请静候 1 分钟，以释放过量蒸汽。

*视型号而定

其他功能

-  **开始/停止：**允许在结束之前通过按下此按钮停止任何搅拌或加热程序。您也可以在周期内停止搅拌：

- 运行 1 分钟内，按下开始/停止按钮
 - 如运行 1 分钟以上，请长按开始/停止按钮 3 秒钟
- 如果电器在操作过程中关闭，请执行以下操作：
- 拔下电源插头并让其冷却大约 15-20 分钟。
 - 将电器重新接入电源供电并恢复搅拌。
 - 如若停止，电器将保留程序记忆 3 分钟。

- 用湿毛巾清洁电机组。仔细擦干。
- 您可以使用刷子清洗刀片架。小心，刀片非常锋利。

警告：

- 不使用时请清空罐体，罐体不适用于储存食物，亦不得放置在冰箱或冰柜中。
- 用湿毛巾擦拭电机组外壳和罐体外壁。
- 请勿将电器（电机组或刀片架）浸入水中。请勿将电机组 (D) 放在自来水下冲洗。
- 请参阅清洁列表，查看如何清洁每个部件。

电器无法正常运行怎么办？

问题	原因	解决方案
电器不操作	插头未接好。	将电器链接到与电器铭牌上所显示电压相同的插座上。
	搅拌器罐体未正确放置在电机组上，或罐体和盖子放置到位但未锁定在电机组上。	检查搅拌器罐体和盖子是否按使用说明所示正确安装在电机组上。
	电器、键盘或程序无回应	切断电器电源，等待 1 分钟并重新插好。
	如出现过热反应	拔下电源插头并让其冷却大约 15-20 分钟。
电器在使用过程中停止	过载或溢流	拔下电源插头并让其冷却大约 15-20 分钟。 将电器重新接入电源并恢复搅拌。
过度振动	产品未放置在平坦台面上。	将电器放置在平坦台面上。
	原料量过高。	减少加工的原料量。
盖子漏液或溢出	原料量过高。	减少加工的原料量。
	盖子未以正确方式放置。	将盖子正确盖在搅拌器罐体上。
	盖子的密封圈未正确放置或缺失。	将密封圈正确放置。
搅拌器罐体底部漏液	电器水密封性老化。	检查刀片架是否正确安装到位，刀片架/罐体之间的接口是否彻底清洁干净。 如果问题仍然存在，请联系客户服务（请参阅保修手册中的联系信息）

问题	原因	解决方案
刀片转动不畅	食物块太大或太硬。	减少加工原料的大小或数量。
烹饪问题	食物制作不充分/过度	通过手动功能调整使用时间和加热温度
	食物粘在底部	通过手动功能调整使用时间和加热温度。并查看清洗说明

如电器仍无法正常工作，请联系您所在国家/地区的客户服务。

KETERANGAN PERKAKAS

- A1. Bahagian atas penutup
- A2. Bahagian bawah penutup
- A3. Penedap penutup
- A4. Penutup
- A5. Penedap
- 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 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 Soup panas
 -  Maksimum 500 ml air untuk program stim

FUNGSI AUTOMATIK:

Cara penggunaan:

- 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.





*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 penyuaip. Berhati-hati terhadap risiko percikan.


AWAS : Kami mengesyorkan agar anda tidak menambahkan bahan-bahan 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.

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.

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 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 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 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 butang + 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

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.

- 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. Piktoqram akan menjadi kuning. Anda boleh menetapkan masa operasi dengan butang + dan -, antara 5 minit hingga 90 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.

• 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 sesekali 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.
Kebocoran daripada bahagian bawah jag pengisar	Pengedap penutup tidak diletakkan dengan betul atau terlepas.	Pastikan pengedap diletakkan dengan betul.
	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)

Masalah	Punca	Penyelesaian
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 Soup panas
 -  Maks 500 ml air untuk program kukusan

FUNGSI OTOMATIS:

Cara menggunakan:

- Kunci penutup pada gelas blender dengan memutarkannya 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 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.





*bergantung pada model

- 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.

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.

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.

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.

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.



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 5 hingga 90 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 menghirup uap berlebih.**

*Bergantung pada model

FUNGSI LAIN

Mulai/Stop: memungkinkan Anda menghentikan program pemblederan 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 pemblederan.
 - Jika dihentikan, alat akan menyimpan program dalam memori selama 3 menit.

- 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.

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 pemblederan.
	Alat bergetar sangat kencang	Alat tidak diletakkan di permukaan yang rata.
Bahan makanan keluar atau tumpah dari penutup alat		Volume bahan yang dimasukkan terlalu banyak.
	Volume bahan yang dimasukkan terlalu banyak.	Kurangi jumlah bahan yang diolah.
	Penutup tidak terpasang dengan benar.	Pasang penutup dengan benar pada gelas blender.
Bagian bawah gelas blender bocor	Segel pada tutup tidak dipasang dengan benar atau posisinya tidak benar.	Pasang segel pada posisi yang benar.
	Kerapatan alat berkurang.	Pastikan bahwa penahan pisau telah terpasang dengan benar pada tempatnya dan bagian pertemuan antara penahan dan gelas blender benar-benar bersih. Jika masalah berlanjut, hubungi layanan konsumen (lihat informasi kontak pada leaflet garansi)

Masalah	Penyebab	Solusi
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.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

ARGENTINA 0800-122-2732	مصر EGYPT 16622	SLOVENIJA SLOVENIA 02 234 94 90	MALAYSIA 603 7802 3000	MEXICO (01800) 112 8325	MOLDOVA 22 224035
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA 010 55-76-07	EESTI ESTONIA 668 1286	ELLADA GREECE 2106371251	MEXICO (01800) 112 8325	MOLDOVA 22 224035	NEDERLAND The Netherlands 0318 58 24 24
AUSTRALIA 1300307824	SUOMI FINLAND 9 8946 150	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin 09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY 06 1 801 8434	INDONESIA +62 21 5793 7007	NEW ZEALAND 0800 700 711
البحرين BAHRAIN 17716666	DEUTSCHLAND GERMANY 0212 387 400	ITALIA ITALY 1 99 207 354	日本 JAPAN 0570-077772	SOUTH AFRICA www.tefal.co.za	NORGE NORWAY 22 96 39 30
БЕЛАРУСЬ BELARUS 017 2239290	عمان سلطنة OMAN 24703471	POLSKA POLAND 801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	الأردن JORDAN 5665505	ESPAÑA SPAIN 933 06 37 65	SVERIGE SWEDEN 08 629 25 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM 070 23 31 59	PORTUGAL 808 284 735	قطر QATAR 44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN 727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND 044 837 18 40	ประเทศไทย THAILAND 02 765 6565
BOSNA I HERCEGOVINA Info-linija za potrošače 033 551 220	REPUBLIC OF IRELAND 01 677 4003	ROMANIA 0 21 316 87 84	한국어 KOREA 080-733-7878	الكويت KUWAIT 1807777 Ext :2104	TÜRKIYE TURKEY 444 40 50
BRASIL BRAZIL 11 2915-4400	РОССИЯ RUSSIA 495 213 32 30	السعودية العربية المملكتة SAUDI ARABIA 920023701	LATVIJA LATVIA 6 616 3403	لبنان LEBANON 4414727	المتحدة العربية الامارات UAE 8002272
БЪЛГАРИЯ BULGARIA 0700 10 330	SRBIJA SERBIA 060 0 732 000	SINGAPORE 6550 8900	LIEUVIA LITHUANIA 5 214 0057	LUXEMBOURG 0032 70 23 31 59	Україна UKRAINE 044 300 13 04
CANADA 1-800-418-3325	ROMANIA 0 21 316 87 84	ROMANIA 0 21 316 87 84	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA (02) 20 50 319	U.S.A. 800-395-8325	U.S.A. 800-395-8325
CHILE 02 2 884 46 06	CHILE 02 2 884 46 06	CHILE 02 2 884 46 06	CHILE 02 2 884 46 06	CHILE 02 2 884 46 06	CHILE 02 2 884 46 06
COLOMBIA 018000520022	COLOMBIA 018000520022	COLOMBIA 018000520022	COLOMBIA 018000520022	COLOMBIA 018000520022	COLOMBIA 018000520022
HRVATSKA CROATIA 01 30 15 294	HRVATSKA CROATIA 01 30 15 294	HRVATSKA CROATIA 01 30 15 294	HRVATSKA CROATIA 01 30 15 294	HRVATSKA CROATIA 01 30 15 294	HRVATSKA CROATIA 01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC 731 010 111	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC 731 010 111	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC 731 010 111	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC 731 010 111	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC 731 010 111	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC 731 010 111
DANMARK DENMARK 44 66 31 55	DANMARK DENMARK 44 66 31 55	DANMARK DENMARK 44 66 31 55	DANMARK DENMARK 44 66 31 55	DANMARK DENMARK 44 66 31 55	DANMARK DENMARK 44 66 31 55
20/10/2017	VIETNAM 1800-555521	VIETNAM 1800-555521	VIETNAM 1800-555521	VIETNAM 1800-555521	VIETNAM 1800-555521

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чықаруғын ор. / Дата продажы / Сатылған күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Упатка / Модел / Υλικά / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производител :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чықаруғын берүүчүсү / 販賣店名 / 販賣店住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыңр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

