

EN

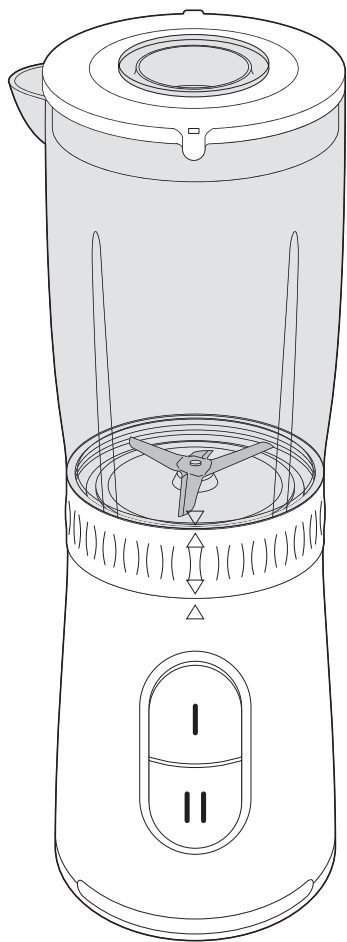
MS

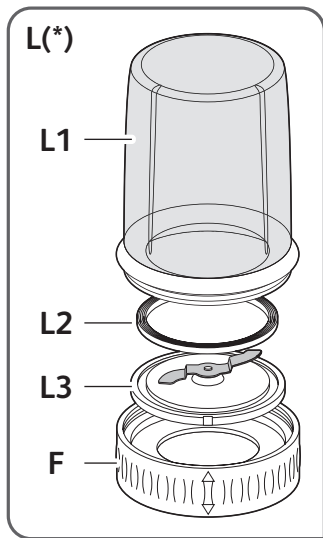
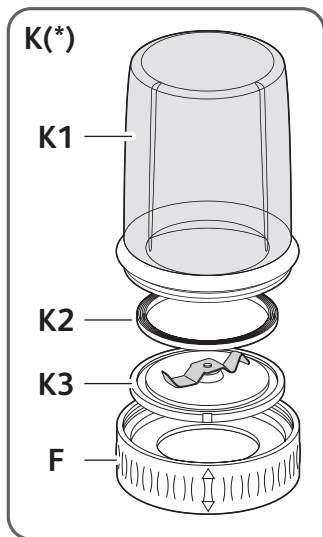
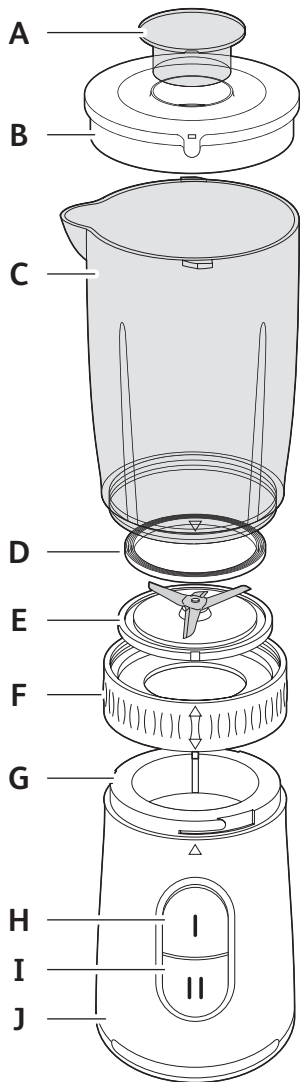
KO

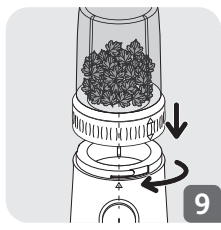
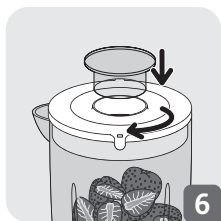
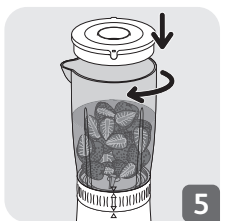
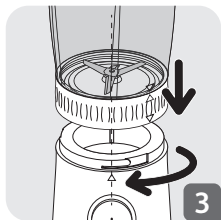
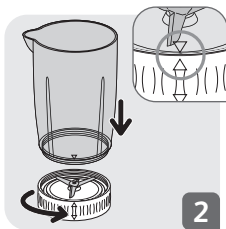
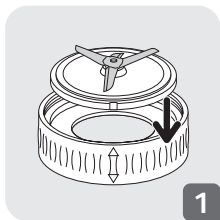
TH

VI

ZH







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.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility (Depending on model).

DESCRIPTION

- A Measuring cap
- B Lid
- C Blender jug
- D Gasket
- E Blade unit
- F Blade holder
- G Safety locking system
- H Low-speed button = Speed 1
- I High-speed button = Speed 2
- J Motor unit
- K Grinder accessory (depending on model)
 - K1 Cup
 - K2 Gasket
 - K3 Blade unit
 - F Blade holder
- L Chopper accessory (depending on model)
 - L1 Cup
 - L2 Gasket
 - L3 Blade unit
 - F Blade holder

SAFETY LOCKING SYSTEM (G)

The appliance cannot be started if the blender jug (C) or the accessories (K or L) have not been placed or fitted correctly onto the motor unit (J).

- Before using the blender for the first time, clean all the accessories (A, B, C, E, F, K, L) in warm water and washing up liquid (except for the motor unit (J)). See “Cleaning” §). Rinse and dry them carefully.
- **CAUTION: the blades are very sharp, handle them with care when cleaning or using your appliance.**
- Ensure that all packaging has been removed before using the blender.

USING THE BLENDER

The blender can only be used for preparations such as smoothies, milkshakes and sauces or blending ingredients (cooked vegetable soups, waffle and pancake batter). Do not use for processing coffee beans, hard spices or grinding sugar.

1. Drop blade with gasket (D+E) in the plastic blade holder (F) (Fig. 1).
2. Place the blender jug (C) on this assembly (D+E+F). Then Lock the blade unit by turning it clockwise (Fig. 2).
3. Place the blender jug assembly (C+D+E+F) onto the motor unit (J). Lock the blender jug assembly correctly (Fig. 3).
4. Place the ingredients in the blender jug (C) (Fig. 4). Never add or process liquids or ingredients whose temperature is higher than 70°C. Instead cool them slightly first. Do not blend only hot liquid above 60°C, as it can splash out of the appliance.

Refer to the table below for the maximum quantities to be used. Do not exceed the maximum quantities stated in the table below.

5. Lock the lid (B) onto the blender jug (C) (Fig. 5).
6. Fit the measuring cap (A) into the opening in the lid and turn it to lock it into place. (Fig. 6).
7. Plug in the appliance and switch it on by pressing the low-speed or high-speed button (H or I). The blender will not operate if the blender jug is not correctly fitted.
8. Hold the appliance firmly with both hands during operation. **Do not run for more than 60 seconds.**
9. Your appliance is equipped (according to model) with an thermal cut-out. In case of overheating your appliance will turn off automatically. Disconnect the appliance and let it cool down for about 30 minutes, then resume use.

Ingredients	Quantities (Max)	Recommended speeds
Vitality Cocktail	140 g carrots + 60 g celeriac + 60 g banana + 330 g orange juice + 2 ice cubes	60 s on Speed 2
Apple juice	150 g green apple + 250 g apple juice + 5 ice cubes	20 s on Speed 2
Carrot soup	240 g carrots + 360 g water	60 s on Speed 2

Recommendations :

- To add ingredients while the blender is in use, insert them through the feeder hole in the lid **(B)**.
- Cut the ingredients into small pieces (approx. 15mm x 15mm) before putting them in the blender jug **(C)**. Do not process a large quantity of ingredients at the same time.

CAUTION : If ingredients remain stuck to the blades, unplug the appliance and remove them with a spatula.

USING THE CHOPPER AND GRINDER ACCESSORIES (K OR L) (DEPENDING ON MODEL)

The chopper accessory **(L)** allows you to chop ingredients such as meat (up to 80g cut into pieces), onions, garlic, ginger...

The grinder accessory **(K)** allows you :

- to grind coffee beans (up to 80g)
- to grind or chop various spices (chilies), rice, dried fruits and nuts such as hazelnuts, almonds.

CAUTION: Do not handle the accessory blade **(K3 & L3)** as they are very sharp and may cause injury.

1. Cut the ingredients into small pieces (approx. 15mm x 15mm). Place them into the chopper or grinder cup **(K1 & L1)**. Refer to the table below for the maximum quantities to be used.

Ingredients	Quantities (Max)	Recommended speeds	Accessory
Meat (cut into pieces)	80 g	5 s on Speed 2	L
Spices (dried chillies, pepper...)	40 g	15 s on Speed 2	K
Coffee beans, rice	20-60 g	30 s on Speed 2	K
Peanut	80 g	10 s on Speed 2	K
Apricots	60 g	6 s on Speed 2	L

2. Fit the chopper or grinder blade unit with the gasket (**K2 + K3 or L2 + L3**) onto the chopper or grinder cup (**K1 or L1**) (Fig. 7). Fit the blade holder (**F**) onto this assembly and by turning it clockwise (Fig. 8).
3. Turn the assembled chopper or grinder accessory upward. Place the chopper or grinder accessory onto the motor unit (**J**) and lock it (Fig. 9).
4. Plug in the appliance and switch it on by pressing the low-speed or high-speed button (**H or I**). The chopper or grinder will not operate unless the blade unit has been correctly fitted.
5. Hold the accessory firmly with both hands during operation. Do not operate the accessory for more than 30 seconds continuously.

CLEANING

- Unplug the blender and remove all the accessories.
- Handle the blades (**E, K3, L**) with care as they are very sharp.
- Wipe the motor unit (**J**) down with a damp cloth. Dry carefully.
- Never plunge the motor unit (**J**) into water or under running water.
- To make cleaning easier, always wash the removable parts in warm water and washing up liquid immediately after use.
- The blender jug (**C**), the lid (**B**), measuring cap (**A**) and the accessories (**K, L**) may be cleaned in the dishwasher in the upper tray, only using the “ECO” or “SLIGHTLY SOILED” programme.

AMARAN: Arahan-arahan keselamatan adalah sebahagian daripada perkakas. Sila baca dengan teliti sebelum menggunakan perkakas baru anda. Simpan di tempat yang mudah ditemui dan senang dirujuk pada masa depan.

AWAS: Untuk mengelakkan bahaya yang disebabkan oleh penetapan semula pemutus terma yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti pensuisan luaran seperti pemasa atau disambungkan kepada litar yang kerap dihidupkan atau dimatikan oleh utiliti (bergantung pada model).

KETERANGAN

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A Cawan penyukat | K Aksesori pencincang (bergantung pada model) |
| B Penutup | K1 Cawan |
| C Balang pengisar | K2 Gasket |
| D Gasket | K3 Pisau pencincang |
| E Pisau pengisar | F Pemegang pisau |
| F Pemegang pisau | L Aksesori pengisar (bergantung pada model) |
| G Sistem kunci keselamatan | L1 Cawan |
| H Butang kelajuan rendah | L2 Gasket |
| I Butang kelajuan tinggi | L3 Pisau pengisar |
| J Unit motor | F Pemegang pisau |

SISTEM KUNCI KESELAMATAN (G)

Peralatan tidak boleh dimulakan jika balang pengisar (**C**) atau aksesori (**K** atau **L**) tidak ditempatkan atau dipasang dengan betul pada unit motor (**J**).

SEBELUM MENGGUNAKAN PENGISAR ANDA BUAT KALI PERTAMA

MS

- Sebelum menggunakan pengisar untuk kali pertama, bersihkan semua aksesori (**A, B, C, E, F, K, L**) dengan air suam yang bersabun (kecuali unit motor (**J**)). Lihat “Membersih” 5). Bilas dan keringkan dengan berhati-hati.
- **AWAS: mata pisau sangat tajam, kendalikannya dengan berhati-hati semasa membersihkan atau menggunakan perkakas anda.**
- Pastikan semua pembungkusan telah dikeluarkan sebelum menggunakan pengisar.

MENGGUNAKAN PENGISAR

Pengisar hanya boleh digunakan bagi membuat smoothie, susu kocak dan sos atau untuk mencampurkan bahan (sup sayuran campur, wafel dan adunan penkek).

1. Letakkan pisau dengan gasket (**D+E**) dalam pemegang pisau plastik (**F**) (Rajah 1).
2. Letak balang pengisar (**C**) di atas pemasangan ini (**D+E+F**). Kemudian Kunci unit pisau dengan memutarannya mengikut jam (Rajah 2).
3. Letak pemasangan (**C+D+E+F**) pada unit motor (**J**). Kunci pemasangan balang pengisar dengan betul (Rajah 3).
4. Masukkan bahan ke dalam balang pengisar (**C**) (Rajah 4). Jangan sekali-kali menambah atau memproses cecair atau bahan yang mempunyai suhu lebih tinggi daripada 70°C. Sebaliknya sejukkannya sedikit dahulu. Jangan kisar hanya cecair panas melebihi 60°C, kerana ia akan terpercik keluar daripada perkakas.
5. Kuncikan penutup (**B**) pada balang pengisar (**C**) (Rajah 5).
6. Tempatkan cawan penyukat (**A**) ke dalam bukaan di dalam penutup dan putarkannya untuk menguncikannya pada tempatnya. (Rajah 6).
7. Pasang plag peralatan dan hidupkannya dengan menekan butang kelajuan rendah atau butang kelajuan tinggi (**H atau I**).
8. Pegang perkakasan dengan teguh menggunakan kedua-dua tangan semasa pengendalian. **Jangan operasi lebih daripada 60 saat.**
9. Peralatan anda dilengkapi (**bergantung kepada model**) dengan termal pemutus. Sekiranya berlaku pemanasan terlampau peralatan anda akan dimatikan secara automatik. Putuskan sambungan

peralatan dan biarkannya sejuk selama kira-kira 30 minit, kemudian gunakan semula.

Bahan	Kuantiti (Maksimum)	Kelajuan yang disarankan
Koktel penuh tenaga	140 g lobak merah + 60 g akar saderi + 60 g pisang + 330 g jus oren + 2 kiub ais	60 s pada Kelajuan 2
Jus epal	150 g epal hijau + 250 g jus epal + 5 kiub ais	20 s pada Kelajuan 2
Sup lobak merah	240 g lobak merah + 360 g air	60 s pada Kelajuan 2

Cadangan :

- Untuk menambah bahan apabila pengisar sedang digunakan, masukkan bahan tersebut melalui lubang penyuar pada penutup (B).
- Potong bahan menjadi ketulan kecil (anggaran 15mm x 15mm) sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar (C). Jangan proses kuantiti bahan yang besar pada satu-satu masa.

AWAS: Jika bahan terlekat pada mata pisau, cabut plag perkakas dan keluarkannya dengan spatula.

MENGGUNAKAN AKSESORI PENCINCANG DAN PENGISAR (K ATAU L) (BERGANTUNG PADA MODEL)

Aksesori pengisar (L) membenarkan anda mencincang bahan seperti daging (sehingga 80g setelah dipotong menjadi ketulan), bawang, bawang putih, halia...

Aksesori pencincang (K) membolehkan anda:

- mengisar biji kopi (sehingga 80g)
- mengisar atau mencincang pelbagai rempah (cili), beras, buah-buahan kering dan kacang seperti kacang hazel, badam.

AWAS: Jangan kendalikan aksesori mata pisau (K3 atau L3) kerana ia sangat tajam dan boleh menyebabkan kecederaan.

1. Potong bahan menjadi ketulan kecil (anggaran 15mm x 15mm). Masukkan bahan tersebut ke dalam pencincang atau pengisar (K1 atau L1). Rujuk kepada jadual di bawah untuk mendapatkan kuantiti maksimum untuk digunakan.

Bahan	Kuantiti maksimum	Kelajuan yang disarankan	Aksesori
Daging (dipotong menjadi ketulan)	80 g	5s dengan V2	L
Rempah (cili kering, lada...)	40 g	15s dengan V2	K
Biji kopi, beras	20-60 g	30s dengan V2	K
Kacang tanah	80 g	10s dengan V2	K
Aprikot	60 g	6s dengan V2	L

2. Pasang unit pisau pencincang atau pengisar dengan gasket (**K2+K3** atau **L2+L3**) pada cawan pencincang atau pengisar (**K1** atau **L1**) (Rajah 7). Pasang pemegang pisau (**F**) pada pemasangan ini dengan memutarkannya mengikut jam (Rajah 8).
3. Putarkan aksesori pencincang atau pengisar yang telah dipasang ke atas. Letak aksesori pencincang atau pengisar pada unit motor (**J**) dan kuncikannya (Rajah 9).
4. Pasang plag peralatan dan hidupkannya dengan menekan butang kelajuan rendah atau butang kelajuan tinggi (**H** atau **I**).
5. Pegang peralatan dengan teguh menggunakan kedua-dua tangan semasa pengendalian. Jangan operasi aksesori lebih daripada 30 saat pada secara berterusan.

MEMBERSIH

- Cabut plag pengisar dan keluarkan semua aksesori.
- Kendalikan mata pisau (**E**, **K3**, **L**) dengan berhati-hati kerana ia sangat tajam.
- Lap unit motor (**J**) dengan kain lembap. Keringkan dengan teliti.
- Jangan letak unit motor (**J**) di bawah air paip. Untuk memudahkan pembersihan, sentiasa basuh bahagian boleh tanggal dengan air suam yang bersabun serta merta setelah digunakan.
- Balang pengisar (**C**), penutup (**B**), cawan penyukat (**A**) dan aksesori (**K**, **L**) boleh dibersihkan dalam mesin pencuci pinggan dalam dulang atas, menggunakan program "ECO" atau "KOTOR SEDIKIT".

주의: 이 안전지침서는 제품의 구성품입니다. 새 기기를 사용하기 전에 잘 숙지하시기 바랍니다. 이후 참고를 위해 찾기 쉬운 장소에 보관해 두십시오.

주의: 이 기기를 타이머처럼 외부 스위치 장치를 통해 전원을 공급하거나 정기적으로 전원이 켜지고 꺼지는 것을 반복하는 회로에 연결할 경우, 과열 방지 시스템이 초기화되어 안전사고가 발생할 수 있습니다. 이와 같은 사고를 방지하기 위해 개폐식 전원장치나 자동 온오프 회로에 연결하지 마십시오. (모델에 따라 다름)

부품 별 명칭

- | | | | |
|---|-----------|----|--------------------------|
| A | 계량컵 | K | 분쇄기 악세서리
(*모델에 따라 다름) |
| B | 뚜껑 | K1 | 분쇄기 용기 |
| C | 믹서용기 | K2 | 고무 패킹 |
| D | 안전 잠금 장치 | K3 | 분쇄기 칼날 |
| E | 분쇄기 칼날 | F | 칼날 지지대 |
| F | 칼날 지지대 | L | 다지기 악세서리
(*모델에 따라 다름) |
| G | 안전 잠금 시스템 | L1 | 다지기 용기 |
| H | 저속 버튼 | L2 | 고무 패킹 |
| I | 고속 버튼 | L3 | 다지기용 칼날 |
| J | 모터 본체 | F | 칼날 지지대 |

*구입하신 모델에 따라 액세서리들은 다를 수 있습니다.

안전 잠금 시스템(G)

믹서 용기(C) 악세서리 용기의 (K 또는 L) 몸체가 모터 본체(J)에 정확히 장착되지 않으면 안전장치에 의해 제품은 작동되지 않습니다.

제품을 처음 사용하기 전에

- 처음 제품을 사용하기 전에 용기와 용기 뚜껑, 뚜껑마개, 칼날(A, B, C, E, F, K, L)을 따뜻한 비눗물에 세척하십시오. (모터 본체(J)는 절대로 물에 담그지 마십시오.) 깨끗하게 헹군 후 잘 말려주십시오.
- 주의: 칼날이 매우 날카로우므로 세척 및 취급에 주의를 기울여 주십시오.
- 제품 사용 전 모든 포장재는 완벽히 제거해 주십시오.

믹서 사용하기

믹서는 과일주스, 스무디, 밀크 셰이크, 각종 소스 또는 각종 재료를 혼합할 때 사용합니다. (익힌 야채, 와플 또는 팬케익 믹스 등) 커피 원두나 단단한 물질, 또는 설탕 등은 믹서에 사용하지 마십시오.

1. 플라스틱 칼날 지지대 (F)에 칼날과 안전 잠금 장치 (D+E)를 (그림1)과 같이 밀어 넣으십시오.
2. 믹서용기 (C)를 조립한 부품 위 (D+E+F)에 올려 놓으십시오. 그런 다음 (그림2)와 같이 시계 방향으로 돌려 칼날을 고정하십시오.
3. 조립한 믹서용기 (C+D+E+F)를 모터 본체 (J) 위에 놓습니다. 믹서용기를 (그림3)과 같이 돌려 장착시키십시오.
4. 재료를 믹서용기(C)에 넣습니다 (그림4). 70°C 이상의 뜨거운 액체 또는 재료를 추가하거나 사용하지 마십시오. 먼저 재료를 식힌 다음 사용하십시오. 60°C 이상의 액체만 넣고 믹서기를 사용하지 마십시오. 물이 밖으로 튈 수 있습니다. 사용 가능한 재료의 최대 용량을 아래의 표를 참조하십시오. 아래 표시 이상으로 재료들을 넣지 마십시오.
5. 믹서용기(C)의 뚜껑(B)을 (그림5)과 같이 돌려 닫으십시오.
6. 계량컵(A)을 뚜껑에 (그림6)와 같이 끼워넣은 후, 돌려 닫으십시오.
7. 코드를 연결한 후, 저속 또는 고속 버튼 스위치를 눌러 속도를 조절하십시오. (H 또는 I) 믹서용기가 제대로 장착되지 않았을 경우, 믹서기는 작동하지 않습니다.
8. 제품이 작동 중일 때는 양손으로 제품을 잘 잡고 계십시오. 제품을 한번에 60초 이상 작동시키지 마십시오.
9. 제품에는 과열 방지 시스템이 장착되어 있습니다(모델에 따라 다름). 과온이 발생하는 경우 제품은 자동으로 작동 중지됩니다. 제품 전원을 분리하고 30분 정도 식힌 후 다시 사용하십시오.

재료	양(최대용량)	권장 속도
해독 주스	140g 당근 + 60g 샐러리 + 60g 바나나 + 330g 오렌지 주스 + 얼음 2조각	고속버튼(I)에서 60초
사과 주스	150g 초록색 사과 + 250g 사과 주스 + 얼음 5조각	고속버튼(I)에서 20초
당근 수프	240g 당근 + 360g 물	고속버튼(I)에서 60초

권고 사항:

- 제품 사용 중 재료를 추가하고 싶을 때에는 재료를 뚜껑(B)의 구멍을 통해 넣어주십시오.
- 믹서용기(C)에 재료를 넣기 전에 재료를 잘게 (약 15mm x 15mm) 썰어주십시오. 한번에 너무 많은 양의 재료를 넣지 마십시오.

주의: 재료가 칼날에 붙어서 떨어지지 않을 경우, 제품의 전원 코드를 뽑고 주격으로 붙은 재료를 떼어 주십시오.

분쇄기(K)와 다지기(L) 사용하기 (모델에 따라 다름)

다지기(L)는 고기(토막난 것으로 최대 80g 까지), 양파, 마늘, 생강 등의 재료를 다지는데 사용합니다.

분쇄기(K)는 아래의 마른 재료를 분쇄하는데 사용하십시오.

- 원두(80g 미만)

- 다양한 마른 양념(고추 등), 쌀 또는 땅콩, 아몬드 등의 견과류

주의: 칼날이 매우 날카로우므로 칼날(K3 또는 L3)을 사용하실 때에는 주의를 기울이십시오,

1. 재료를 (권장크기 15mm x 15mm) 분쇄기 또는 다지기 용기에 넣으십시오(K1 또는 L1). 사용 가능한 재료의 최대 용량은 아래의 표를 참조하십시오.

재료	최대용량	권장 속도	약세서리
고기	80 g	고속버튼(I)에서 5초	L
향신료(말린 고추, 후추...)	40 g	고속버튼(I)에서 15초	K
원두, 쌀	20-60 g	고속버튼(I)에서 30초	K
땅콩	80 g	고속버튼(I)에서 10초	K
살구	60 g	고속버튼(I)에서 6초	L

2. 분쇄기 또는 다지기 칼날과 고무패킹 (K2+K3 또는 L2+L3)을 분쇄기 또는 다지기 용기 (K1 또는 L1)에 (그림7)처럼 넣으십시오. 칼날 지지대에 얹은 후, 완전히 잠길 때까지 (그림8)과 같이 시계 방향으로 돌려 잠그십시오.
3. 분쇄기 또는 다지기 용기를 모터본체(J)에 놓고 (그림9)와 같이 돌려 장착하십시오. KO
4. 전원코드를 연결하십시오. 저속버튼(H) 또는 고속버튼(I) 스위치를 누르십시오. 믹서 부품이 제대로 장착되지 않았을 경우, 분쇄기 또는 다지기는 작동하지 않습니다.
5. 제품이 작동 중일 때에는 양손으로 제품을 잡고 계십시오. 제품을 한번에 30초 이상 작동시키지 마십시오.

세척하기

- 전원코드를 뺀 후, 부품을 모두 분리하십시오.
- 칼날(E, K3, L)이 매우 날카로우니 사용하실 때 특별히 주의하십시오.
- 모터본체(J)는 젖은 수건으로만 닦아 주십시오. 물기를 잘 건조시켜 주십시오.
- 모터본체(J)는 절대로 물이나 흐르는 물에 세척하지 마십시오.
- 사용 후에 바로 해체가 가능한 부품은 물로 세척하고 잘 건조시켜 주십시오.
- 믹서용기(C), 뚜껑(B), 계량컵(A)과 액세서리(K, L)는 식기세척기 윗칸에서 '약' 세기로 세척이 가능합니다.

คำเตือน: คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยมาพร้อมกับเครื่อง กรุณาอ่านรายละเอียดก่อนใช้กล้องถ่ายรูปเก็บไว้ในที่ที่ห่างสำหรับดูในคราวต่อไป

คำเตือน: เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่เกิดจากการรีเซ็ตเบรกเกอร์ตัดไฟเมื่อเครื่องร้อนโดยไม่ตั้งใจ ห้ามเสียบเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ผ่านอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา และห้ามเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้กับวงจรที่ถูกเปิดและปิดโดยยูทิลิตี้ยูเอสมอ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ส่วนประกอบ

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A ถ้วยตวงส่วนผสม | K อุปกรณ์บัดสับ (ขึ้นอยู่กับรุ่น) |
| B ฝาโถปั่นน้ำ | K1 ฝาโถบัดสับ |
| C โถปั่นน้ำ | K2 วงแหวน |
| D วงแหวน | K3 ชุดใบมีดบัดสับ |
| E ชุดใบมีดบัดสับ | F ตัวยึดใบมีด |
| F ตัวยึดใบมีด | L อุปกรณ์บัดสับ (ขึ้นอยู่กับรุ่น) |
| G ระบบลีด | L1 ฝาโถบัดสับ |
| H ปุ่มความเร็วต่ำ (Low-speed) | L2 วงแหวน |
| I ปุ่มความเร็วสูง (High-speed) | L3 ชุดใบมีดบัดสับ |
| J มอเตอร์ | F ตัวยึดใบมีด |

ระบบลีด (G)

เครื่องจะไม่ทำงาน หากโถปั่นน้ำ (C) หรืออุปกรณ์ (K หรือ L) วางไม่เข้า ล็อคมอเตอร์ (J)

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดทั้งหมด (A, B, C, E, F, K, L) ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน (ยกเว้นมอเตอร์ (J) ดูหัวข้อ "การทำความสะอาด") ล้างให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
- คำเตือน ใบมีดมีความแหลมคมมาก ควรถือด้วยความระมัดระวัง ขณะทำความสะอาดหรือใช้งาน
- แน่ใจว่า ถอดบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกก่อนใช้เครื่อง

วิธีการใช้งาน

เครื่องปั่นสามารถใช้สำหรับเตรียมอาหารเท่านั้น เช่น สมูทตี้ มิลค์-เชค และ น้ำซอส หรือผสมส่วนผสม (ซูปผัก วาฟเฟิล และแพนเค้ก)

1. วางใบมีดลงบนวงแหวน **(D+E)** ด้านในตัวยึดใบมีด **(F)** (ภาพ 1)
2. วางเหยือก **(C)** ลงบนชิ้นส่วนที่ประกอบกันข้างต้น **(D+E+F)** จากนั้นล็อคใบมีดโดยหมุนไปในทิศทางตามเข็มนาฬิกา (ภาพ 2)
3. วางส่วนของเหยือกที่ประกอบกันแล้ว **(C+D+E+F)** ลงบนมอเตอร์ **(J)** ล็อคส่วนประกอบเหยือกดังกล่าว ให้ถูกต้อง (ภาพ 3)
4. ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น **(C)** (ภาพ 4) ห้ามใส่ของเหลวหรือส่วนผสมใดๆ ที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 70°C ควรทิ้งไว้ให้เย็นลงเล็กน้อยก่อน ห้ามผสมเฉพาะของเหลวร้อนอย่างเดียวที่มีอุณหภูมิเกิน 60 °C เนื่องจากอาจกระเด็นออกจากเครื่องได้
5. ปิดฝาโถปั่นน้ำ **(B)** ให้เข้าล็อคบนโถปั่นน้ำ **(C)** (ภาพ 5)
6. วางถ้วยตวงส่วนผสม **(A)** ลงในฝาปิดโถปั่นน้ำ หมุนให้เข้าล็อค (ภาพ 6)
7. เสียบปลั๊กไฟ และกดปุ่มความเร็วต่ำหรือปุ่มความเร็วสูง **(H หรือ I)**
8. จับเครื่องผสมอาหารให้แน่นด้วยมือทั้งสองข้างในระหว่างการใช้งาน ห้ามใช้งานเครื่องนานกว่า 60 วินาที
9. เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณประกอบด้วย (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) เครื่องตัดไฟเมื่ออุณหภูมิสูงเกินไป ในกรณีที่เครื่องร้อนเกินไป เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณจะปิดโดยอัตโนมัติ ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วปล่อยให้เย็นลงประมาณ 30 นาที แล้วจึงใช้งานต่อ

ส่วนผสม	ปริมาณ (สูงสุด)	ความเร็วที่แนะนำ
ไวทาลิตี้ ค็อกเทล	แครอท 140 กรัม + ขึ้นฉ่าย 60 กรัม + กล้วย 60 กรัม + น้ำส้ม 330 กรัม + น้ำแข็ง 2 ก่อน	60 วินาที ที่ความเร็วระดับ 2
น้ำแอปเปิล	แอปเปิลเขียว 150 กรัม + น้ำแอปเปิล 250 กรัม + น้ำแข็ง 5 ก่อน	20 วินาที ที่ความเร็วระดับ 2
ซูปแครอท	แครอท 240 กรัม + น้ำ 360 กรัม	60 วินาที ที่ความเร็วระดับ 2

ข้อแนะนำ

- ขณะเครื่องกำลังทำงาน ควรเติมส่วนผสมโดยใช้ช่องเติมส่วนผสมบนฝาโถปั่นน้ำ **(B)**
 - หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 15 มม. * 15 มม.) ก่อนใส่ลงในโถปั่นน้ำ **(C)** ไม่ควรใส่ส่วนผสมจำนวนมากในคราวเดียวกัน
- คำเตือน หากส่วนผสมเหลือค้างติดใบมีด ให้ถอดปลั๊กไฟ และใช้ไม้พายเขี่ยส่วนผสมที่เหลือค้างออกจากใบมีด

TH

วิธีการใช้งานอุปกรณ์บัดสับและบัดแห้ง (K หรือ L) (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

อุปกรณ์บัดสับ (L) สำหรับบัดสับส่วนผสม เช่น เนื้อสัตว์ (ปริมาณสูงสุด 80 กรัม หั่นเป็นชิ้น) หัวหอมใหญ่ กระเทียม ขิง ฯลฯ อุปกรณ์บัดแห้ง (K) สำหรับ

- บัดเมล็ดกาแฟ (ปริมาณสูงสุด 80 กรัม)
- บัดแห้งหรือบัดสับ เครื่องเทศ ข้าว ผลไม้แห้ง และถั่ว เช่น สาเซลันท์ อัลมอนต์ เป็นต้น

คำเตือน ควรถือชุดใบมีด (K3 & L3) ด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีความแหลมคมมาก

1. หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 15 มม. * 15 มม.) ใส่ลงฝาโถบัดสับหรือฝาโถบัดแห้ง (**K1 หรือ L1**) ปริมาณสูงสุดกรุณาดูจากตารางด้านล่าง

ส่วนผสม	ปริมาณ (สูงสุด)	ความเร็วที่แนะนำ	อุปกรณ์
เนื้อสัตว์ (หั่นเป็นชิ้น)	80 กรัม	5 วิ ด้วยความเร็ว V2	L
เครื่องเทศ (พริกแห้ง, พริกไทย...)	40 กรัม	15 วิ ด้วยความเร็ว V2	K
เมล็ดกาแฟ ข้าว	20-60 กรัม	30 วิ ด้วยความเร็ว V2	K
ถั่วลิสง	80 กรัม	10 วิ ด้วยความเร็ว V2	K
แอปริคอต	60 กรัม	6 วิ ด้วยความเร็ว V2	L

2. ติดตั้งใบมีดเครื่องสับหรือใบมีดเครื่องบด เข้ากับวงแหวน (**K2+K3 หรือ L2+L3**) ลงบนโถเครื่องสับหรือโถเครื่องบด (**K1 หรือ L1**) (ภาพ 7) ติดตั้งตัวยึดใบมีด (**F**) ลงบนชิ้นส่วนที่ประกอปกันข้างต้น แล้วหมุนไปในทิศทางตามเข็มนาฬิกา (ภาพ 8)

3. จากนั้น วางอุปกรณ์บัดสับหรืออุปกรณ์บัดแห้งบนมอเตอร์ (**J**) และหมุนให้เข้าล็อค (ภาพ 9)

4. เสียบปลั๊กไฟ และกดปุ่มความเร็วต่ำหรือปุ่มความเร็วสูง (**H หรือ I**)

5. จับเครื่องอย่างมั่นคงด้วยมือทั้งสองขณะเครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรใช้เครื่องเกิน 30 วินาทีต่อครั้ง

การทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กไฟและอุปกรณ์ต่างๆ
- ควรถือชุดใบมีดบดสับหรือชุดใบมีดบดแห้ง (**E, K3, L**) ด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีความแหลมคมมาก
- เช็ดมอเตอร์ (**J**) ให้สะอาดด้วยผ้าเปียกหมาดๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มๆ
- ห้ามจุ่มมอเตอร์ (**J**) ลงในน้ำ
- เพื่อให้ทำความสะอาดง่ายขึ้น ควรล้างอุปกรณ์ที่สามารถถอดได้ในน้ำอุ่น ผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังการใช้งาน
- โถปั่นน้ำ (**C**) ฝาโถปั่นน้ำ (**B**) ถ้วยตวงส่วนผสม (**A**) และอุปกรณ์ (**K, L**) สามารถล้างโดยใช้เครื่องล้างจานได้ โดยวางในชั้นบน และใช้โปรแกรม "ECO" หรือ "SLIGHTLY DIRTY"

TH

QUẢNG CÁO: Hướng dẫn an toàn là một phần quan trọng trong tài liệu này. Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới của bạn. Hãy đặt ở vị trí mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy để tham khảo trong những lần sau.

LƯU Ý: Để tránh nguy hiểm có thể xảy ra do bất cẩn khi đặt lại cầu chì nhiệt, không được sử dụng ứng dụng này thông qua thiết bị công tắc ngoài, chẳng hạn như bộ đặt giờ, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên bật tắt khi sử dụng (tùy kiểu mẫu).

MÔ TẢ

- | | |
|--------------------------------|---|
| A Ly đo lường | K Phụ kiện âm (tùy model) |
| B Nắp | K1 Nắp |
| C Cối xay | K2 Vòng đệm |
| D Vòng đệm | K3 Khối lưỡi dao |
| E Lưỡi dao | F Giá dao |
| F Giá dao | L Phụ tùng nghiền (tùy kiểu mẫu) |
| G Hệ thống khóa an toàn | L1 Nắp |
| H Nút tốc độ thấp | L2 Vòng đệm |
| I Nút tốc độ cao | L3 Lưỡi dao |
| J Động cơ | F Giá dao |

HỆ THỐNG KHÓA AN TOÀN (G)

Thiết bị không thể được khởi động nếu cối xay (**C**) hoặc các phụ tùng (**K** hoặc **L**) không được lắp vào đúng vị trí trên động cơ (**J**).

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- Trước khi sử dụng máy xay lần đầu tiên, vệ sinh mọi phụ kiện (**A, B, C, D, E, F, K, L**) bằng nước xà phòng ấm (ngoại trừ động cơ **(J)**). Hãy xem S "Làm sạch"). Rửa lại với nước sạch và làm khô chúng thật kỹ.
- **CHÚ Ý: Các lưỡi dao rất sắc bén, nên cẩn thận khi vệ sinh.**
- Phải đảm bảo rằng bao bì đã được lấy ra trước khi sử dụng

SỬ DỤNG MÁY XAY

VI

Máy xay chỉ có thể được sử dụng cho các chế phẩm như sinh tố, sữa khuấy và nước sốt hoặc trộn các thành phần (súp rau cải đã nấu chín, bột bánh quế và bánh kếp).

1. Nắp lưỡi dao và vòng đệm (**D+E**) vào giá dao bằng nhựa (**F**) (Hình 1).
2. Đặt cối xay (**C**) lên trên khối này (**D+E+F**). Sau đó khóa lưỡi dao bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ (Hình 2).
3. Đặt cối xay (**C+D+E+F**) lên trên động cơ (**J**). Khóa cối xay cho đúng (Hình 3).
4. Cho các thành phần vào cối xay (**C**) (Hình 4). Không bao giờ được thêm chất lỏng hoặc các thành phần có nhiệt độ cao hơn 70°C. Thay vào đó, hãy làm nguội chúng trước tiên. Không được chỉ pha trộn chất lỏng nóng trên 60°C, vì nó có thể bắn ra khỏi máy.
5. Khóa nắp (**B**) vào cối xay (**C**) (Hình 5).
6. Đặt ly đo lường (**A**) trên phần mở trên nắp và xoay để khóa vào đúng vị trí (Hình 6).
7. Cắm điện và mở máy bằng cách ấn nút tốc độ thấp hoặc tốc độ cao (**H hoặc I**).
8. Giữ chặt máy bằng cả hai tay trong khi thao tác. **Không vận hành máy quá 60 giây.**
9. Thiết bị của bạn được trang bị (**tùy theo kiểu**) một cầu chì nhiệt. Khi xảy ra quá nhiệt, thiết bị sẽ tự động tắt. Ngắt kết nối thiết bị và để nguội trong khoảng 30 phút, sau đó có thể tiếp tục sử dụng.

Thành phần	Khối lượng (tối đa)	Tốc độ khuyến nghị
Cocktail phục hồi sinh lực	140 g cà rốt + 60 g cần tây + 60 g chuối + 330 g nước ép cam + 2 cục đá	60 s ở Tốc độ 2
Nước ép táo	150 g táo xanh + 250 g nước ép táo + 5 cục đá	20 s ở Tốc độ 2
Súp cà rốt	240 g cà rốt + 360 g nước	60 s ở Tốc độ 2

Khuyến cáo:

- Muốn cho thêm các thành phần trong khi đang sử dụng máy xay, hãy cho chúng vào qua lỗ tiếp liệu trong nắp **(B)**.
- Nên cắt thức ăn thành miếng nhỏ (khoảng 15mm x 15mm) trước khi cho chúng vào cối xay **(C)**. Đừng xử lý cùng một lúc một lượng lớn các thức ăn.

CHÚ Ý : Nếu thức ăn bị kẹt lại dưới lưỡi dao, hãy rút phích điện và dùng dao bay lấy chúng ra.

SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN BẮM VÀ NGHIỀN (K HOẶC L) (TÙY KIỂU MẪU)

Phụ kiện cối băm **(L)** cho phép bạn băm nhuyễn các thành phần như thịt (dưới 80g cắt thành miếng), hành, tỏi, gừng...

Phụ kiện cối nghiền **(K)** cho phép bạn :

- Nghiền hạt cà phê (dưới 80g)
- Nghiền hoặc băm các loại gia vị (ớt khô), gạo, trái cây khô và quả hạch như hạt phỉ, hạnh nhân.

CHÚ Ý : Không nên dùng tay cầm lưỡi dao (K3 hoặc L3) vì chúng rất sắc bén và có thể gây tổn thương.

1. Hãy cắt thành phần cần băm thành những miếng nhỏ (khoảng 15mm x 15mm). Cho chúng vào cối băm hoặc cối nghiền **(K1 hoặc L1)**. Hãy tham khảo bảng dưới đây về các khối lượng tối đa có thể sử dụng.

Thành phần	Khối lượng (Tối đa)	Tốc độ khuyến nghị	Phụ tùng
Thịt (cắt thành miếng...)	80 g	5s ở Tốc độ 2	L
Gia vị (Ốt khô, hạt tiêu...)	40 g	15s ở Tốc độ 2	K
Hạt cà phê, gạo	20-60 g	30s ở Tốc độ 2	K
Đậu phộng	80 g	10s ở Tốc độ 2	K
Quả mơ	60 g	6s ở Tốc độ 2	L

- Lắp lưỡi dao nghiêng hoặc băm kèm vòng đệm (**K2+K3 hoặc L2+L3**) lên trên nắp cối băm hoặc cối nghiêng (**K1 hoặc L1**) (Hình 7). Lắp giá dao (**F**) lên trên khối này bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ (Hình 8).
- Xoay cối băm hoặc cối nghiêng đã lắp ráp theo hướng đi lên. Đặt cối băm hoặc cối nghiêng lên động cơ (**J**) và khóa nó (Hình 9).
- Cắm phích điện và mở máy lên bằng cách ấn nút tốc độ thấp hoặc tốc độ cao (**H hoặc I**).
- Giữ chặt máy bằng cả hai tay trong khi thao tác. Đừng vận hành máy nhiều hơn 30 giây một lần.

VỆ SINH

- Rút phích điện và tháo tất cả các bộ phận ra.
- Cẩn thận với các lưỡi dao (**E, K3, L**) bởi vì chúng rất sắc bén.
- Lau động cơ (**J**) bằng khăn ẩm. Lau lại cho khô.
- Đừng bao giờ nhúng động cơ (**J**) vào dòng nước đang chảy.
- Để cho việc làm sạch dễ dàng hơn, hãy luôn rửa các bộ phận tháo lắp được trong nước xà phòng ấm ngay sau khi sử dụng.
- Cối xay (**C**), nắp (**B**), ly đo lường (**A**) và các phụ tùng (**K, L**) có thể được làm sạch trong máy rửa chén ở khay trên, dùng chương trình "TIẾT KIỆM" hoặc "HƠI BẮN".

注意： 安全注意事項是本裝置的一部分。首次使用本裝置前請細讀安全注意事項，並將其保存妥當，以便日後查閱。

注意： 為避免因熱斷路器意外重置而引起任何危險，本裝置不可以經外部電源開關裝置供電（例如計時器）或連接定期由功率開啟及關閉的電路（視型號而定）。

描述

- | | |
|---------------|----------------|
| A 量杯 | K 研磨配件（視型號而定） |
| B 蓋子 | K1 杯 |
| C 攪拌機壺 | K2 密封墊 |
| D 密封墊 | K3 刀片 |
| E 刀片 | F 刀片固定器 |
| F 刀片固定器 | L 切碎機配件（視型號而定） |
| G 安全鎖定系統 | L1 杯 |
| H 低速按鈕 = 速度 1 | L2 密封墊 |
| I 高速按鈕 = 速度 2 | L3 刀片 |
| J 摩打 | F 刀片固定器 |

安全鎖定系統 (G)

如攪拌機壺 (C) 或配件 (K 或 L) 未放置妥當在摩打上 (J)，請不要開啟本裝置。

首次使用本攪拌機前

- 首次使用本攪拌機前，先用暖水及洗潔精清洗所有配件 (A, B, C, E, F, K, L) (除摩打外 (J))。查閱「清潔」。小心地清洗及弄乾。
- **注意：** 刀片非常鋒利，在清洗或使用攪拌機請格外留神。
- 使用攪拌機前請確保所有包裝均已移除。

使用攪拌機

本攪拌機只可用作準備冰沙、奶昔、醬汁或攪拌食材（蔬菜湯、窩夫及班戟面糊）。**不要**用攪拌機處理咖啡豆、硬香料或用來研磨糖。

1. 將刀片及密封墊 (D+E) 放在塑膠刀片固定器 (F) 上 (圖 1)。
2. 將攪拌機壺 (C) 放在 (D+E+F) 上方。然後順時鐘轉動鎖定刀片組 (圖 2)。
3. 將攪拌機壺組合 (C+D+E+F) 放在摩打組 (J) 上方。正確地鎖上攪拌機壺組合 (圖 3)。
4. 將食材放進攪拌機壺 (C) (圖 4)。切勿將溫度超過 70 °C 的液體或食材放進攪拌機壺。

ZH

請將超過 70 °C 的液體或食材先稍為放涼。請勿只將超過 60°C 的高溫液體放入本裝置攪拌，因為操作時液體有可能濺出。

請參閱以下表格了解食材的攪拌數量上限。切勿放入多過以下表格列明的上限數量。

5. 將蓋子 (B) 放在攪拌機壺上 (C) 並鎖上 (圖 5)。
6. 將量杯 (A) 放在蓋口，然後扭動以鎖上。(圖 6)。
7. 將攪拌機插上電源後，按下低速或高速鍵 (H 或 I) 開啟電源。如攪拌機壺放置不正確，攪拌機便不會運作。
8. 操作時以雙手扶穩攪拌機。**不要操作超過 60 秒。**
9. 您的攪拌機具備 (視型號而定) 熱斷路器。裝置過熱時會自動關閉。請中斷裝置的電源連接，並讓它冷卻約 30 秒後再使用。

食材	數量 (上限)	建議速度
活力雞尾酒	140 g 紅蘿蔔 + 60 g 根芹 + 60 g 香蕉 + 330 g 橙汁 + 2 粒冰塊	在速度 2 下攪拌 60 秒
蘋果汁	150 g 青蘋果 + 250 g 蘋果汁 + 5 粒冰塊	在速度 2 下攪拌 20 秒
甘筍湯	240 g 甘筍 + 360 g 清水	在速度 2 下攪拌 60 秒

建議：

- 如想在攪拌操作時放入食材，請透過蓋子 (B) 中的食物孔放進材料。
- 將食材切成小塊 (約 15 毫米 x 15 毫米) 後才送進攪拌機壺 (C)。請勿同時處理大量食材。

注意：如食材卡在刀片，請拔下電源插頭後使用抹刀將其移除。

使用切碎器及研磨配件 (K 或 L) (視乎型號而定)

切碎器配件 (L) 讓您切碎食材，例如肉類 (將最多 80 克的肉類切成小塊)、洋蔥、蒜頭、薑...

研磨配件 (K) 讓您：

– 研磨咖啡豆 (最多 80 克)

– 研磨或切碎不同香料 (辣椒)、白米、乾果及堅果如榛子、杏仁。

注意：切勿以雙手接觸配件刀片 (K3 & L3)，刀片非常鋒利，可以引致受傷。

1. 將食材切成小塊 (約 15 毫米 x 15 毫米)。放進切碎器或研磨杯 (K1 & L1)。請參閱以下表格了解食材的攪拌數量上限。

食材	數量 (上限)	建議速度	配件
肉類 (切成小塊)	80 g	在速度 2 下攪拌 5 秒	L
香料 (乾香料、胡椒...)	40 g	在速度 2 下攪拌 15 秒	K
咖啡豆、白米	20-60 g	在速度 2 下攪拌 30 秒	K
花生	80 g	在速度 2 下攪拌 10 秒	K
杏仁	60 g	在速度 2 下攪拌 6 秒	L

2. 將切碎器或研磨刀片組與密封墊合併後(K2 + K3 或 L2 + L3)放在切碎器或研磨杯上 (K1 或 L1) (圖 7)。將刀片固定器 (F) 放在上述組合上，然後順時鐘扭緊 (圖 8)。

3. 將組裝完成的切碎器或研磨配件向上轉動。將切碎器或研磨配件放在摩打組 (J) 上然後鎖上 (圖 9)。

4. 將攪拌機插上電源後，按下低速或高速鍵 (H 或 I) 開啟電源。如刀片組並未正確組裝，切碎器或研磨器不會開始操作。

5. 操作時以雙手扶穩配件。不要連續操作配件超過 30 秒。

清洗

- 拔下電源插頭並移除所有配件。
- 小心處理非常鋒利的刀片**(E, K3, L)**。
- 以濕布抹拭摩打組**(J)**。小心弄乾。
- 切勿將摩打組**(J)**浸水或放到流水下。
- 為了令清洗過程更輕鬆，請在使用後立即以暖水及洗潔精清潔可拆卸的零件。
- 攪拌機壺**(C)**、蓋子**(B)**、量杯**(A)**及配件**(K、L)**需要放到洗碗機上層進行清潔，只可使用「ECO」或「SLIGHTLY SOILED」清潔程序。

ZH

EN	p. 4 – 7
MS	p. 8 – 11
KO	p. 12 – 15
TH	p. 16 – 19
VI	p. 20 – 23
ZH	p. 24 – 27