

EN p. 2

ZH p. 3

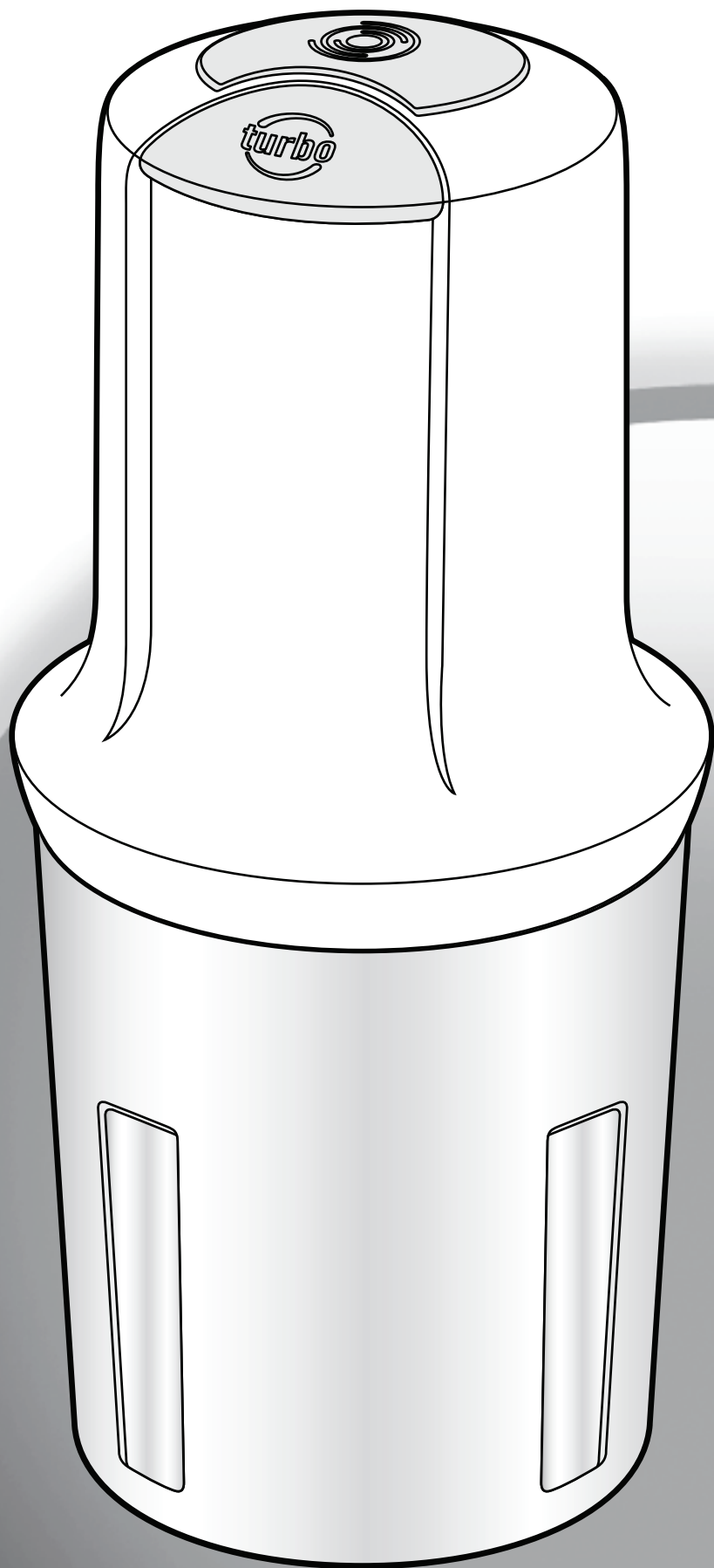
VI p. 4

MS p. 5

TH p. 6

KO p. 7

NL p. 8



EN

ZH

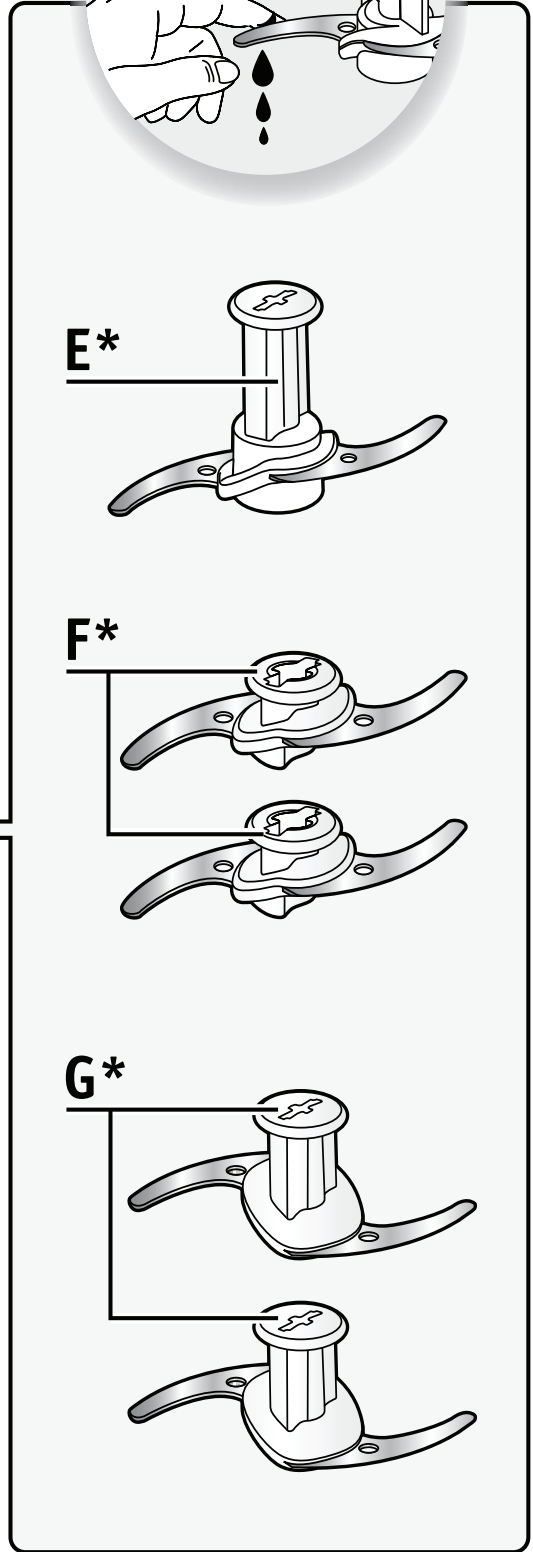
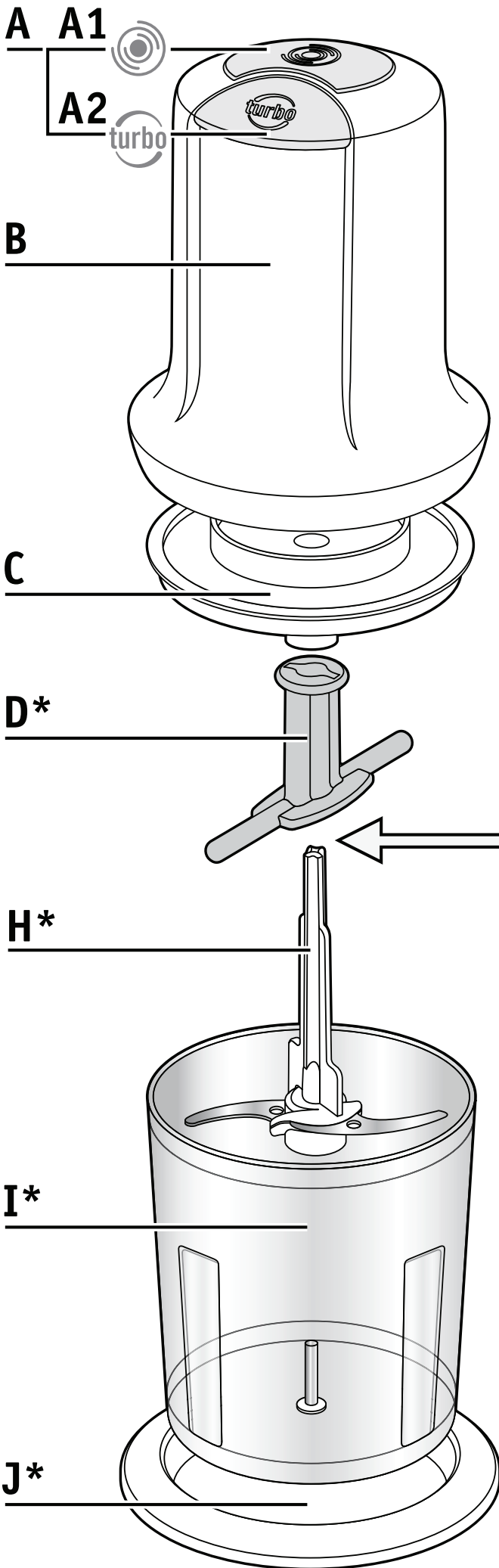
VI

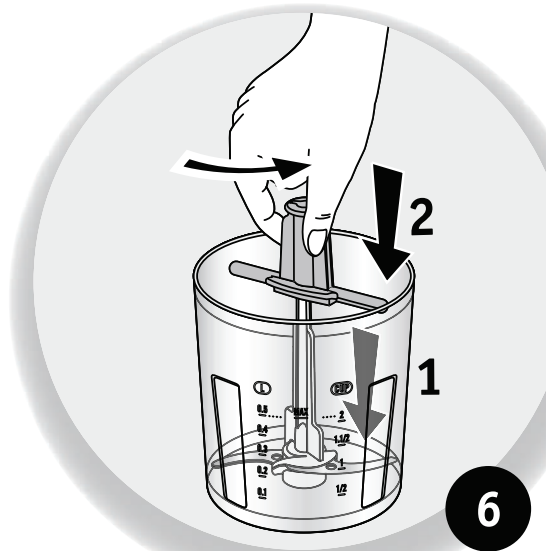
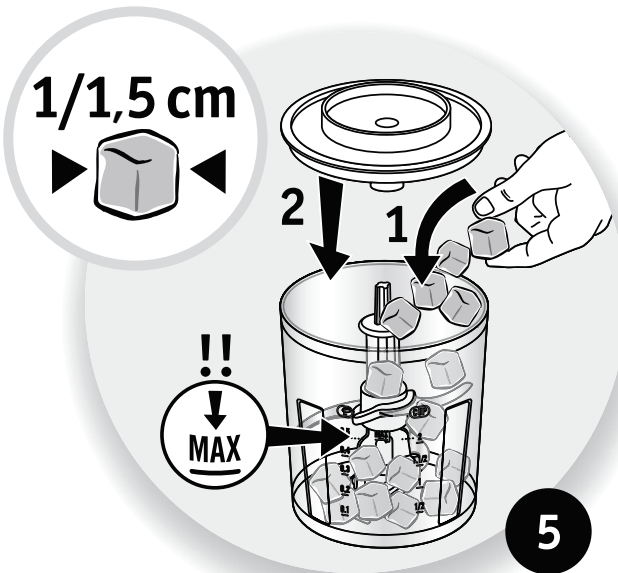
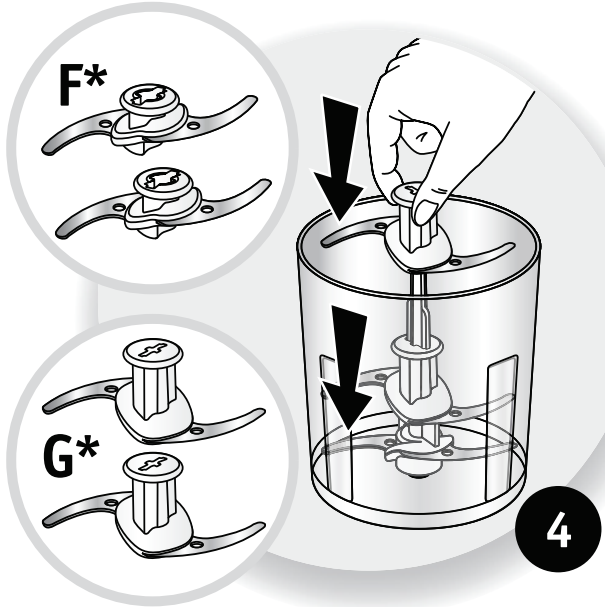
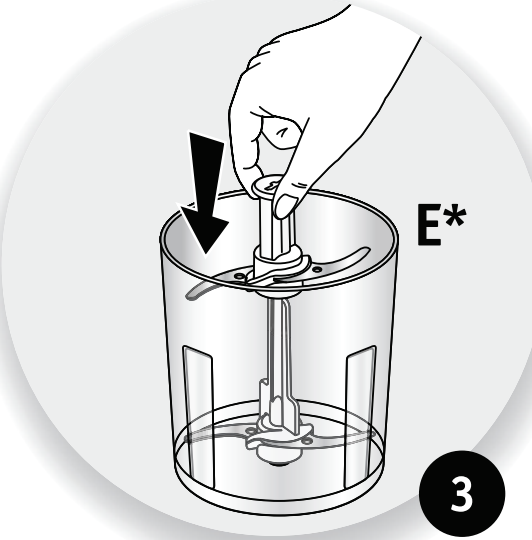
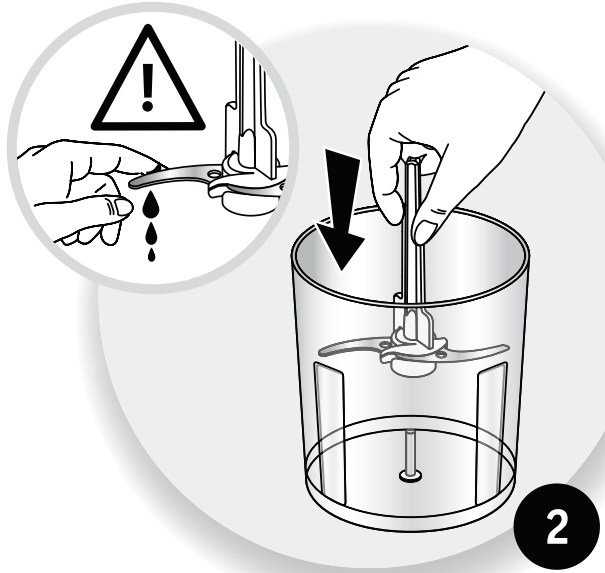
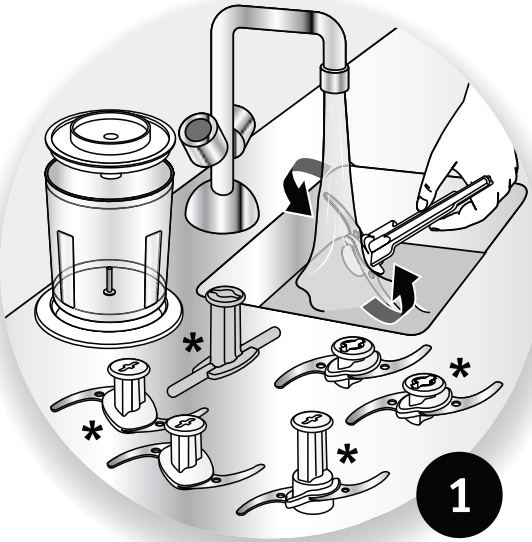
MS

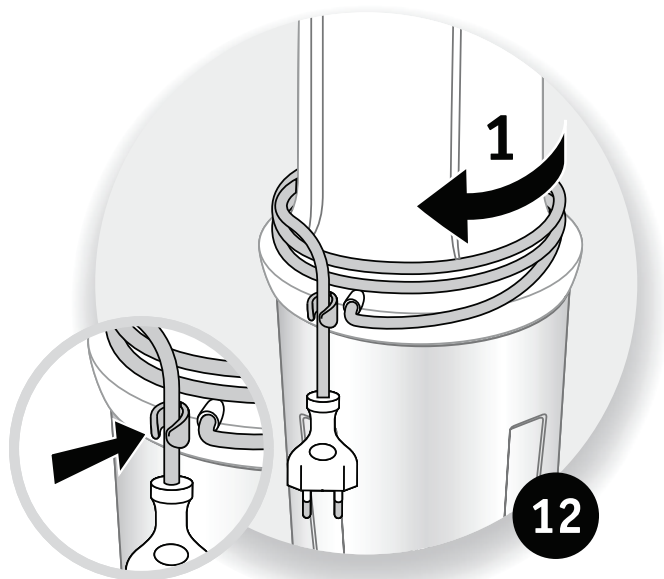
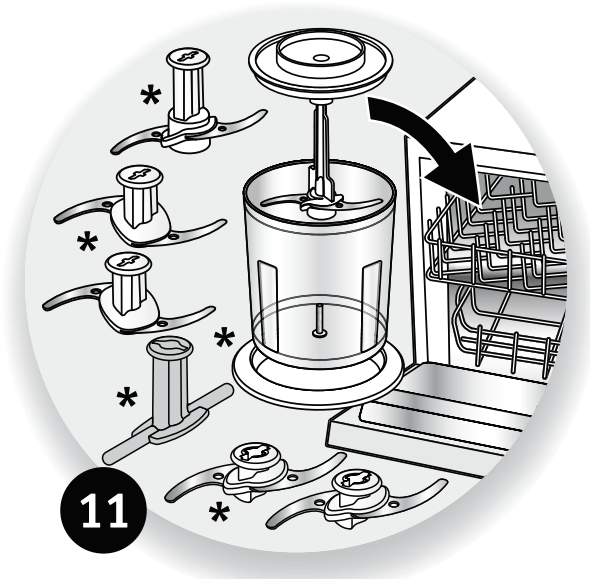
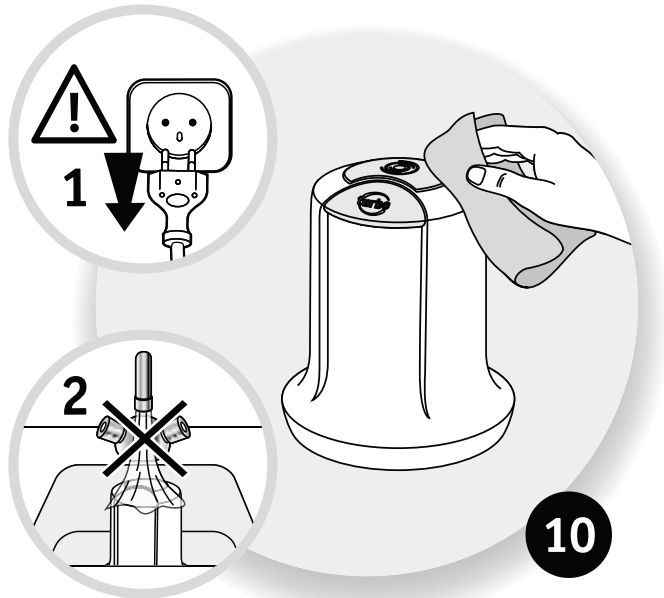
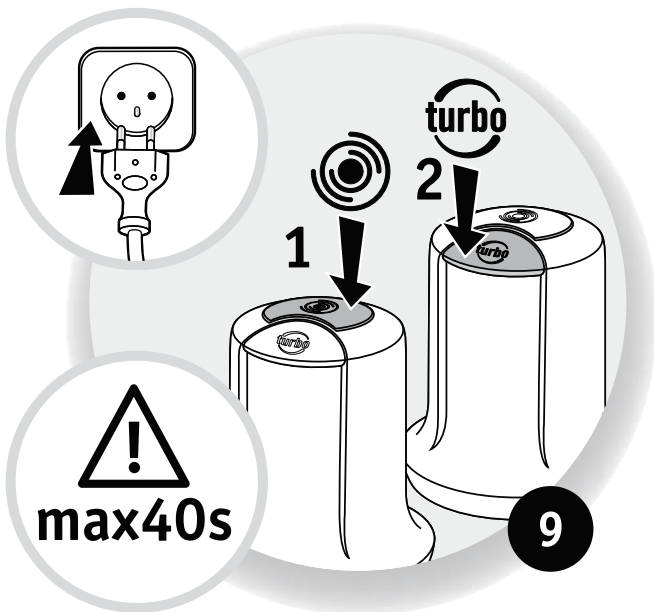
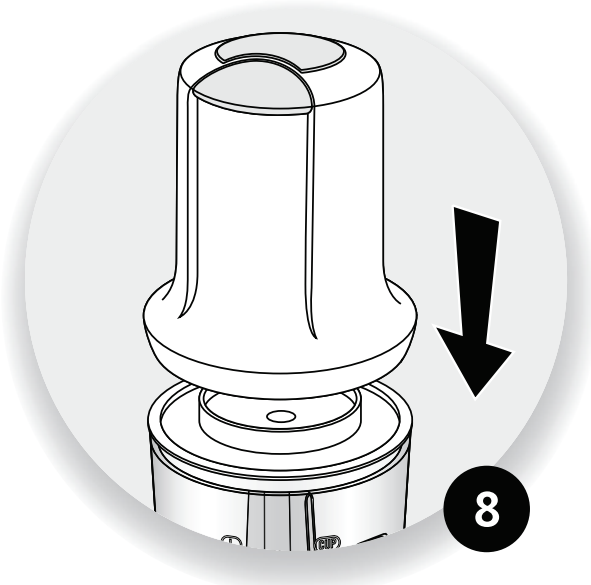
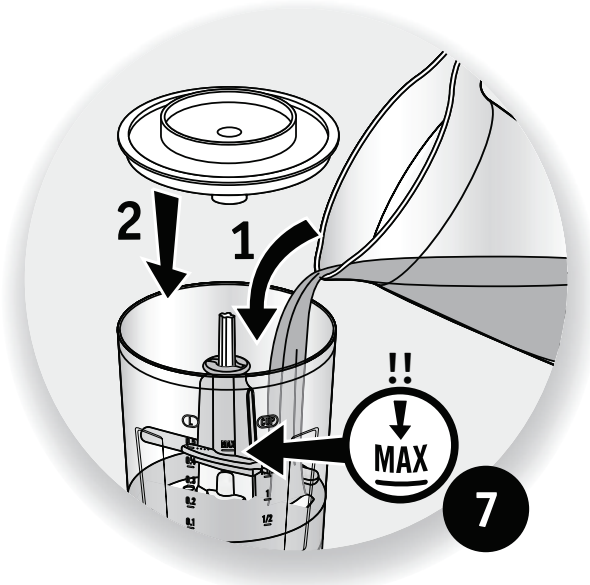
TH


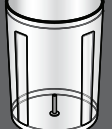


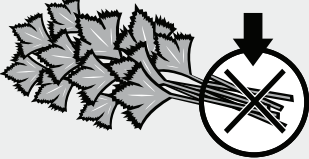


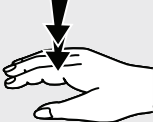


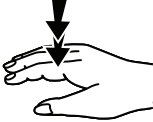







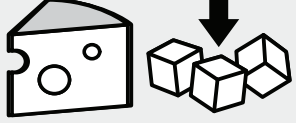













KO

NL







	 0,5L	 0,8L		   turbo
	30g	40g	10s	   turbo
	30g	40g		   turbo
	200g	200g		
	150g	150g	5s	
	20g	40g	15s	   turbo
	100g	100g	15s	
	100g	100g	15s	
	3	3	10s	
	200g	200g	10s	
	200g	200g	8s	
	0,5L	0,8L	40s	   turbo
	130g	130g	10s	
	300g	300g	15s	

**Caution : safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.**

**Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.**

## DESCRIPTION

**A** - On/Off buttons:

**A1** - Slow speed

**A2** - Turbo

**B** - Motor unit

**C** - Watertight seal

**D\*** - Milk-shake accessory **(depending on model)**

**E\*, F\* & G\*** - Upper chopping blade **(depending on model)**

**H** - Lower chopping blade

**I\*** - 0.5 l or 0.8 l bowl **(depending on model)**

**J\*** - Non-slip pad or lid **(depending on model)**

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

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

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

Do not run the appliance empty.

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

Hints to obtain best results:

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

## RECIPES

**With triple blade (depending on model)**

**Apricot marmalade with honey**

300 g of soft apricots (the recipe cannot be made with dried apricots)

70 g liquid honey

Place the apricots in the bowl. Pour the honey over the apricots and mix for 6 seconds maximum.

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

## STORAGE (SEE. FIG. 12)

注意: 隨機附有安全指引小冊子LS-123456。  
於首次使用此產品前, 請先留心閱讀本小冊子,  
並小心保存

## 描述

**A** - 開/關按鈕:

**A1** - 慢速

**A2** - 渦輪

**B** - 摩打

**C** - 防水密封

**D\*** - 奶昔配件 (視乎型號)

**E\*, F\* & G\*** - 上部刀片 (視乎型號)

**H** - 底部刀片

**I\*** - 0.5 升 or 0.8 升 碗 (視乎型號)

**J\*** - 防滑墊或蓋 (視乎型號)

## 使用前 (參照 圖 1)

## 使用條件 (參照 圖 2 - 9)

刀片非常鋒利, 使用刀片時請注意安全。

不要運行空的攪拌機。

半液體混合物: 食材切勿高於碗的最高水位線

最佳使用方法:

有節奏地使用。如果食物碎片 (火腿、洋蔥等) 粘在攪拌杯兩側, 可用刮刀撥出後平均分佈在攪拌杯, 然後再震動2至3次。

## 菜譜

利用三重刀片 (視乎型號)

蜂蜜水蜜桃果醬

300克水蜜桃 (不能使用乾水蜜桃)

70克蜂蜜

將水蜜桃放進碗內。倒入蜂蜜, 與水蜜桃混合

最多6秒。

## 清洗攪拌機 (參照 圖 10 & 11)

## 存放 (參照 圖 12)



**Chú ý : tập sách hướng dẫn an toàn LS-123456 được cung cấp kèm với sản phẩm. Trước khi sử dụng máy này lần đầu tiên, hãy đọc thật kỹ quyển hướng dẫn này và tuân thủ nghiêm ngặt theo các hướng dẫn trong đó.**

## MÔ TẢ

**A - Nút mở/tắt:**

**A1 - Tốc độ chậm**

**A2 - Tốc độ cực nhanh**

**B - Bộ phận máy**

**C - Không ngâm nước**

**D\* - linh kiện để làm kem sữa  
(tùy thuộc loại máy)**

**E\*, F\* & G\* - Lưỡi dao thớt trên  
(tùy thuộc loại máy)**

**H - Lưỡi dao thớt dưới**

**I\* - chậu 0.5 lít hoặc 0.8 lít  
(tùy thuộc loại máy)**

**J\* - Nắp hoặc tấm đệm chống trượt  
(tùy thuộc loại máy)**

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

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

Cầm lưỡi dao cẩn thận vì nó rất bén.

Không cho máy chạy trống không.

Hỗn hợp bán lỏng: Không vượt quá mức tối đa của chậu

Mẹo vặt để đạt kết quả tốt nhất:

Cho máy chạy ngắt quãng Nếu thức ăn bị dính vào thành của bình (đùi thịt muối, hành, v.v.), dùng cái muỗng dẹp để quét sạch và phân chúng đều quanh bình trước khi cho chạy lại 2 hoặc 3 lần với tốc độ ngắt quãng.

## CÔNG THỨC NẤU ĂN

**Với lưỡi dao 3 cánh (tùy thuộc loại máy)**

**Mức trái đào với mật ong**

300 g trái đào loại mềm (không thể dùng trái đào khô cho công thức gia chánh này)

70 g mật ong lỏng

Cho các trái đào vào bình. Ché mật ong lên trên các trái đào và cho máy chạy trộn đều tối đa 6 giây đồng hồ.

## LÀM SẠCH MÁY (XEM. ẢNH 10 & 11)

## CẤT GIỮ (XEM ẢNH 12)

**Awas: Buku petunjuk keselamatan LS-123456 adalah dibekalkan bersama dengan perkakas ini. Sebelum menggunakan perkakas anda untuk kali pertama, baca buku ini dengan teliti dan simpan di tempat yang selamat.**

## PENERANGAN

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> - Butang Hidup/Mati                               | <b>E*, F* &amp; G*</b> - Pisau pemotong atas<br>(bergantung pada model) |
| <b>A1</b> - Kelajuan perlahan                              | <b>H</b> - Pisau pemotong bawah   |
| <b>A2</b> - Turbo  | <b>I*</b> - mangkuk 0.5 l atau 0.8 l<br>(bergantung pada model)         |
| <b>B</b> - Unit motor                                      | <b>J*</b> - Penutup atau pelapik tidak licin<br>(bergantung pada model) |
| <b>C</b> - Penutup kedap air                               |   |
| <b>D*</b> - Aksesori kocak-susu<br>(bergantung pada model) |   |

## SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA (LIHAT. RAJAH 1)

## PERATURAN PENGGUNAAN (LIHAT RAJAH 2 À 9)

Kendalikan mata pisau logam dengan berhati-hati kerana mata pisau adalah sangat tajam. Jangan kendalikan peralatan semasa kosong.  
Campuran separa cecair: jangan isi melebihi tahap maksimum mangkuk.  
Cadangan untuk mendapatkan hasil yang baik:  
Bekerja secara henti-henti. Jika potongan makanan tetap melekat pada sisi jag (ham, bawang, dll), gunakan spatula untuk mengalihkannya dan sebakannya ke sekitar jag sebelum menjalankan 2 atau 3 pusingan tambahan.

## RESIPI

**Dengan tiga mata pisau (bergantung pada model)**

**Jeruk aprikot dengan madu**

300 g aprikot lembut (resipi tidak boleh dibuat menggunakan aprikot kering)

70 g madu cair

Letakkan aprikot di dalam mangkuk. Tuangkan madu ke atas aprikot dan gaulkan selama 6 saat maksimum.

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

## SIMPANAN (LIHAT. RAJAH. 12)

# คำเตือน: มีคู่มือการใช้งานเพื่อความปลอดภัย LS-123456 ให้มาพร้อมกับเครื่องใช้ไฟฟ้า ก่อนใช้ครั้งแรก อ่านคู่มือนี้ โดยละเอียดแล้วเก็บไว้ให้ดี

## คำอธิบาย

**A** - ปุ่มเปิด/ปิด:

**A1** - ความเร็วแบบช้า

**A2** - ความเร็วแบบเทอร์โบ

**B** - ชุดมอเตอร์

**C** - ฝาถังน้ำ

**D\*** - อุปกรณ์เสริมสำหรับการทำมิลค์เชค (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**E\*, F\* & G\*** - ใบมีดด้านบน

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**H** - ใบมีดด้านล่าง

**I\*** - โถขนาด 0.5 ลิตร หรือ 0.8 ลิตร

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

**J\*** - แผ่นรองหรือฝากล้น

(แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

## ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก (ดูรูป 1)

## เงื่อนไขในการใช้งาน (ดูรูป 2 ถึง 9)

หยิบจับใบมีดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากใบมีดคมมาก

ห้ามเปิดเครื่องป็นขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่

ส่วนผสมที่เป็นกิ่งของเหลว: อย่าเติมจนเลยขีดจำกัดสูงสุดของโถ

เคล็ดลับเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด:

ใช้ความเร็วแบบพัลส์ หากมีชิ้นส่วนของอาหารติดค้างอยู่ข้างโถ (แฮม หอมใหญ่ ฯลฯ) ให้ใช้ไม้พายเขี่ยออกและกระจายให้ทั่วโถก่อนที่จะใช้ความเร็วแบบพัลส์อีกครั้ง 2 หรือ 3 ครั้ง

## สูตรอาหาร

มาพร้อมกับมิดแบบสามใบมีด (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

แยมแอปริคอตผสมน้ำผึ้ง

แอปริคอตสด 300 กรัม (สูตรอาหารนี้จะไม่ใช้กับแอปริคอตแห้ง)

น้ำผึ้ง 70 กรัม

ใส่ส่วนผสมลงในโถ เทน้ำผึ้งให้ท่วมแอปริคอต แล้วปั่นเป็นเวลา

นานสูงสุดไม่เกิน 6 วินาที

## การทำความสะอาด (ดูรูป 10 และ 11)

## การจัดเก็บ (ดูรูป 12)

주의 : 주의사항 가이드 LS-123456은 기기와 함께 제공됩니다.  
기기를 처음 사용하기 전, 이 책자를 주의깊게 읽고 잘 보관하십시오

## 설명

A - On/Off 버튼:

A1 - 저속

A2 - 터보

B - 모터부

C - 방수 씰

D\* - 밀크 셰이크 액세서리  
(모델에 따라 다름)

E\*, F\* & G\* - 상단 초퍼 날  
(모델에 따라 다름)

H - 하단 초퍼 날

I\* - 0.5 리터 또는 0.8 리터 보울  
(모델에 따라 다름)

J\* - 미끄럼 방지 패드 또는 뚜껑  
(모델에 따라 다름)

## 최초 사용 전 (그림 1 참조)

## 사용 조건 (그림 2~9 참조)

금속 칼날은 매우 날카로우므로 주의해서 취급해 주십시오.

제품이 비어 있을 때 작동시키지 마십시오.

반액체 혼합물: 보울의 최대 표시(max)를 초과하여 채우지 마십시오.

최상의 결과를 위한 사용방법:

잠깐씩 작동하세요. 음식물(햄, 양파 등)이 용기의 측면에 붙은 경우 주걱을 이용하여 떼 후 용기에 고르게 놓이게 한 다음 2~3회 추가로 잠깐씩 작동하세요.

## 레시피

3중날 이용(모델에 따라 다름)

꿀을 곁들인 살구 마멀레이드

부드러운 살구 300 g (말린 살구로는 불가능)

액상 꿀 70g

보울에 살구를 넣습니다. 살구에 꿀을 붓고 최대 6초간 섞습니다.

## 제품 세척 (그림10과 11 참조)

## 보관 (그림 12 참조)

**Let op: bij dit apparaat wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd. Neem dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het nadien zorgvuldig.**

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

**A** - Aan/uit-knoppen:

**A1** - Lage snelheid

**A2** - Turbo

**B** - Motorblok

**C** - Afsluitdeksel

**D\*** - Milkshake accessoire **(afhankelijk van het model)**

**E\*, F\* & G\*** - Bovenste hakmessen **(afhankelijk van het model)**

**H** - Onderste hakmes

**I\*** - Mengkom 0,5 l of 0,8 l

**(afhankelijk van het model)**

**J\*** - Antislippad of deksel

**(afhankelijk van het model)**

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK (ZIE FIG. 1)

## GEBRUIK (ZIE FIG. 2 TOT 9)

Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn zeer scherp geslepen.

Zet het apparaat niet zonder ingrediënten in werking.

Halfvloeibare bereidingen: vul de kom niet tot boven het aangegeven maximale niveau. Advies voor het verkrijgen van goede resultaten: Ga te werk met de pulse-stand. Als er stukjes aan de wand van de kom blijven plakken (ham, ui, ...) dan kunt u die losmaken met een spatel, u voegt het weer toe aan de rest in de kom en drukt nog 2 of 3 keer extra op de pulse-knop.

## RECEPTEN

**Met driebladige messen (afhankelijk van het model)**

**Abrikozenmarmelade met honing**

300 g zachte abrikozen (het recept kan niet worden gemaakt met gedroogde abrikozen)

70 g romige honing.

Doe de abrikozen in de kom, schenk de honing over de abrikozen en mix deze maximaal 6 seconden.

## HET APPARAAT REINIGEN (ZIE FIG. 10 & 11)

## OPBERGEN (ZIE FIG. 12)