



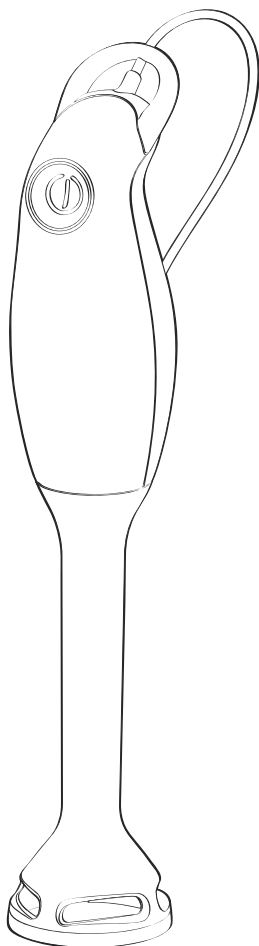
p. 2 - 8



p. 9 - 15



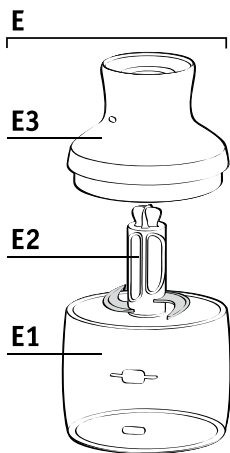
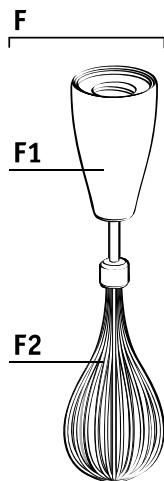
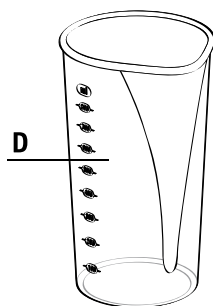
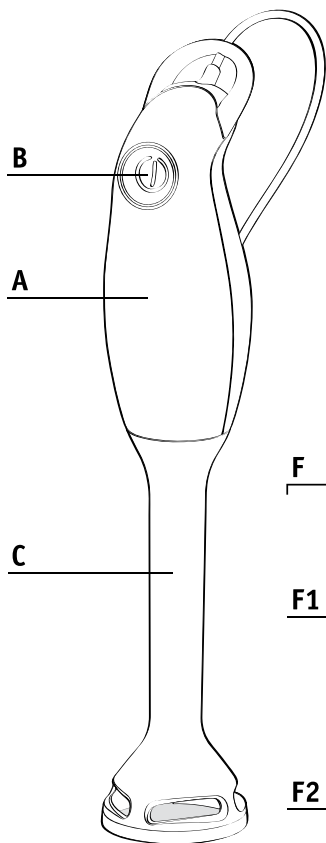
p. 16 - 22

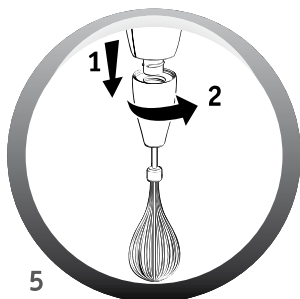
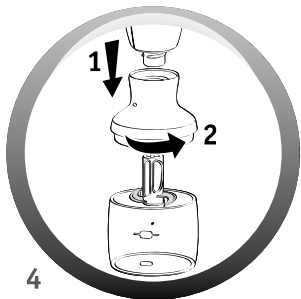
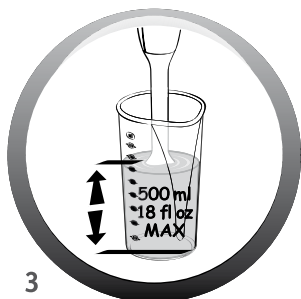
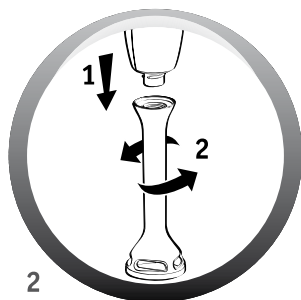


EN

KO

TH





Thank you for choosing an appliance from the range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

DESCRIPTION

- A Motor unit
- B Speed start button
- C Mixer foot (plastic or metal depending on model)
- D 800ml jug
- E Mini chopper 150ml (depending on model)
 - E1 Bowl
 - E2 Blades
 - E3 Lid
- F Multi-wire whisk (depending on model)
 - F1 Reducer
 - F2 Whisk

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use and retain them for future reference: the manufacturer shall not accept liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

- Make sure that the voltage that your appliance uses matches that of your electrical supply system.

Any error in connection will negate the guarantee.

- This product has been designed for indoor and domestic use only, and at an altitude below 2000m. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before

assembling, dismantling or cleaning it.

- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- All maintenance other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items. Never run empty.
- Do not use the jug or bowls as containers for freezing, cooking or sterilization.
- Do not shake your appliance harshly during use.
- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source.
- In order to prevent overflow, do not fill the bowl or jug over the maximum level (if indicated).
- Do not touch any moving parts (blades, etc.).
- Blades are very sharp: to prevent injuries, handle them with care when emptying the bowls (according to model), cleaning, assembling and dismantling the mixer foot, the mayonnaise foot (according to model) and the choppers (according to model).
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not leave the power cord close to or in contact

with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.

- Maintain moving parts (blades) away from the cord during use.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to hang over the appliance or attachment when either is in use.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) in the bowl or jug (according to model).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance without surveillance.

- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If your appliance "jams" during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Refer to the instructions to obtain the operating time and speed settings for your appliance.
- Refer to the instructions for correct fitting and assembly of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.

USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug **(D)** to more than 500 ml **(18 fl oz)** to avoid splashing.
- Do not operate the mixer foot **(C)** for more than 20 seconds.

- **Mixer foot: FIG 2 & 3**

- Screw the mixer foot **(C)** onto the motor unit **(A)**, and ensure that the foot is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 2.**
- Insert the mixer foot **(C)** halfway down into the jug **FIG 3** and press the speed start button **(B)**. The preparation must at least cover the mixer foot to ensure efficient operation of the appliance.

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

- Before mixing hot preparations, remove the jug from the heat source. For best results, there is no need to move the mixer foot around in the preparation. Instead insert the mixer foot in the centre of the jug with the mixer foot submerged halfway down in the food.
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).

- **Mini chopper 150ml (depending on model): FIG E & 4**

- Fit the blades **(E2)** onto the drive pin of the bowl **(E1)**.
- Place the ingredients in the bowl **(E1)** then fit the lid **(E3)**.
- Fit the motor unit **(A)** onto the lid **(E4)**.
- Plug in the motor unit **(A)** and press the speed start button **(B)** and process food.
- Remove the motor unit **(A)** then the lid **(E3)**.
- Remove the blades **(E2)**, holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty.**

- **Multi-wire whisk (depending on model): Fig F & 5**

- Fit the multi-wire whisk **(F2)** onto the reducer **(F1)**.
- Fit the reducer **(F1)** onto the motor unit **(A)**.
- Turn until it is locked in place.
- After use, unscrew the reducer **(F1)** and remove the whisk **(F2)**.
- Do not operate the multi-wire whisk for more than 3 minutes.

CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher or with warm water and a few drops of washing-up liquid, **except for the motor unit (A) , the lid (E3) and the reducer (F1)**, they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.

- Do not immerse the motor unit **(A)** in water or any other liquid. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth dipped in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Mixer foot (parts A, B, C, D)

• Mayonnaise:

Place 1 whole egg, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon white wine vinegar, salt, pepper, 250 ml olive or sunflower oil in a 800 ml jug.

Mix for 15 seconds.

Tip: All the ingredients should be at room temperature.

• Carrot soup with cumin:

- 200 g carrots, cut into cubes of 15 mm x 15 mm, 300 ml of water, 1 teaspoon of cumin, salt and pepper.

Put the carrot pieces in the jug and add the water. Mix in max speed for 20 seconds.

Turn off the appliance. Pour the mixture into a saucepan, add the cumin and cook for about 30 min. You can add water during cooking for a thinner soup.

Add salt and pepper according to your taste.

Mini chopper 150 ml (depending on model) FIG E:

• With this accessory, you can mince or chop:

- Garlic, Fresh Herbs, Onions (5 g in 10 seconds maximum).

- Raw meat: 70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1 cm cubes processed in 3 seconds

Multi-wire whisk (depending on model) Fig. F:

Whisked egg whites.

4 egg whites in 3 minutes.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

• Check:

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance will still not work?

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):
 - Mini chopper 150 ml.
 - Potato Purée Foot, for making vegetable purées.
 - Multi-wire whisk.

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DD10xxxx or HB10xxxx.

Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➞ Leave it at a local civic waste collection point.

가정 식재료 준비용으로 설계된 본 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

명칭

KO

- A 모터 본체
- B 속도/시작 버튼
- C 칼날봉 (모델에 따라 플라스틱 또는 금속 재질)
- D 800ml 용기
- E 미니 다지기 150ml (모델에 따라 다름)
 - E1 용기
 - E2 칼날
 - E3 뚜껑
- F 거품기 장치(모델에 따라 다름)
 - F1 거품기 결합부
 - F2 거품기

안전 주의사항

제품의 최초 사용 전에 사용 주의사항을 주의 깊게 읽으신 후 잘 보관하셔서 향후 참고하십시오. 주의사항에 따르지 않은 사용에 대해서는 제조사가 책임을 지지 않습니다.

- 제품이 사용하는 전압이 가정의 전압과 맞는지 확인하여 주십시오.

전압을 확인하지 않아 발생한 문제에 대해서는 품질보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

- 이 제품은 가정에서 실내용으로만, 2000m 미만의 고도에서 사용하도록 설계되었습니다.

상업적 사용, 부적절한 사용 또는 주의사항을 지키지 않은 사용의 경우, 제조사가 책임지지 않으며 보증이 적용되지 않습니다.

- 제품을 방치한 상태에서 자리를 비우지 마시고 제품의 조립과 분해 또는 세척 전에는 항상 전원플러그를 콘센트에서 분리 해 주십시오.

- 제품을 올바르게 않게 사용하는 경우 부상을

입을 수 있습니다.

- 제품이 적정하게 작동하지 않거나 손상된 경우, 사용하지 마십시오. 이러한 경우 당사 서비스 센터에 문의하십시오

(서비스 책자 참조).

- 고객이 실시하는 청소와 일상적인 관리를 제외한 모든 유지관리는 당사 서비스 센터에서 실시해야 합니다.

- 이 제품을 사용하여, 음식이 아닌 물체를 섞지 마십시오. 절대로 혼합할 재료 없이 용기가 빈 상태에서 본 제품을 작동시키지 마십시오.

- 용기를 냉동, 조리 또는 살균용으로 사용하지 마십시오.

- 사용 중에는 용기를 거칠게 흔들지 마십시오.

- 뜨거운 음식 재료를 조리 용기에서 바로 혼합할 경우, 조리 용기를 먼저 열원에서 내려놓은 후 혼합하십시오.

- 내용물이 넘칠 우려가 있으니 최대 용량선이 넘지 않게 음식물을 채우십시오.

- 작동 중인 제품을 만지지 마십시오. (칼날 등)

- 칼날이 매우 날카롭습니다. 부상을 방지하려면 용기를 비울 때(모델에 따라 다름) 또는 블렌더 받침대, 마요네즈 풋(모델에 따라 다름) 및 다지기 (모델에 따라 다름) 청소, 조립 및 분해 시 주의를 기울이십시오.

- 제품, 전원선, 플러그를 절대로 액체에 담그지 마십시오.

- 전원선이 어린이의 손에 닿는 곳에 걸쳐 있도록 하지 마십시오.

- 전원코드선이 화기나 발열 장치에 접촉하지

않도록 주의 하시고 날카로운 모서리 가까이 있지 않도록 주의 하십시오.

- 사용 중 움직이는 부분(칼날)은 전원선에서 떨어져 있도록 하십시오.

- 제품 플러그를 뽑을 때 전원선을 잡고 당기지 마십시오.

- 긴 머리카락, 스카프, 넥타이 등이 사용 중인 제품 또는 부착물 위에 드리워지지 않도록 하십시오.

- 전원선 또는 플러그가 손상된 경우 제품을 사용하지 마십시오. 모든 위험을 방지할 수 있도록 공인 서비스 센터(서비스 책자의 목록 참조)를 통해 부품을 교환하십시오.

- 안전을 위해 제품용으로 승인된 예비 부품 및 액세서리만 사용하십시오.

- 블렌더에 뜨거운 액체를 부을 때에는 조심하십시오.

갑작스러운 증기 발생으로 인해 액체가 제품에서 튈 수 있습니다.

- 용기(모델에 따라 다름)에 끓는 액체(80° C/176° F 이상)를 붓지 마십시오.

- 이 제품은 물리적, 감각적 또는 정신적 기능이 미약한 사람, 또는 경험이나 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 안전에 책임이 있는 사람의 제품 사용 관련 감독이나 지시 없이 사용할 수 없습니다.

- 어린이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.

- 감독하지 않는 상태에서는 어린이가 제품을 사용하지 않도록 하십시오.

• 아래에 명시된 장소에서는 사용할 수 없으며 제품 보증이 적용되지 않습니다.

- 가게, 사무실 및 기타 근무지의 주방

- 농가

- 호텔, 모텔 및 기타 숙박 환경의 고객용

- 숙박과 조식이 제공되는 환경

• 작동 중 제품이 중지되는 경우, 전원을 끄고 플러그를 분리 한 후 식재료로 인해 사용된 액세서리에 과부하가 걸리지 않았는지 확인하십시오.

• 액세서리를 교체 하거나 부품 교체 시 전원을 끄고 전원 콘센트에서 플러그를 분리 하십시오.

• 제품의 작동 시간 및 속도 설정에 대한 사항은 설명서를 참조하십시오.

• 액세서리의 올바른 장착 및 조립은 설명서를 참조하십시오.

• 제품 사용 전 세척과 사용 후 세척 및 유지 관리는 설명서를 참조 하십시오.

제품 사용하기

• 처음 제품을 사용하기 전에 따뜻한 물과 세제를 이용해서 본체(A), 미니 다지기 뚜껑(E3), 거품기 결합부(F1)를 제외한 액세서리들을 세척해 주십시오. 주의하여 행구어 건조시킵니다.

• 이 제품을 사용할 작업대는 안정적이고 건조해야 합니다.

• 넘침을 방지하기 위해서 용기 내 적정한 수준까지 내용물을 넣어 주십시오.

• 넘침을 방지하기 위해서 용기(D)에 내용물을 500 ml (18 fl oz) 이상 넣지 마십시오.

• 20초 이상 연속 사용 하지 마십시오.

• 블렌더 받침대: 그림 2 및 3

- 제품에 연결하기 전에 블렌더 받침대(C)를 모터 본체(A)에 돌려서 끼우고 받침대가 완전하게 고정되었는지 확인해 주십시오. 그림 2.

- 블렌더 받침대(C)를 절반 정도 용기에 넣은 상태로(그림 3) 속도/시작 버튼(B)를 눌러 주십시오. 제품이 효율적으로 작동하려면 준비할

내용물의 양이 최소한 블렌더 받침대를 덮는 정도이어야 합니다.

중요사항: 제품이 비어 있을 때 작동시키지 마십시오.

- 뜨거운 내용물을 섞기 전에 용기를 열기구에서 이동 시키십시오.

내용물이 잘 섞이도록 하기 위해 준비할 내용물에서 블렌더 받침대를 움직일 필요가 없습니다. 대신 블렌더 받침대가 용기 중앙으로 가도록 하고 음식물에 블렌더 받침대가 절반 정도 잠기도록 해 주십시오.

- 질긴 재료(리크, 셀러리 등)를 준비할 경우 작동 중에 주기적으로 칼날봉을 세척해 주십시오. 이 경우 제품 분해 및 세척과 관련한 안전 주의사항을 따라 주시기 바랍니다.

- 과일을 주로 투입할 경우 과일을 잘라서 씨 부분과 딱딱한 부분을 미리 제거해 주십시오.

- 딱딱한 내용물(설탕, 초콜릿, 커피, 얼음조각)을 제품에 넣고 작동시키지 마십시오.

• 미니 다지기 150ml(모델에 따라 다름): 그림 E 및 4

- 칼날(E2)을 용기(E1)의 구동핀에 조립해 주십시오.

- 용기(E1)에 내용물을 넣은 후 뚜껑(E3)을 닫으십시오.

- 모터 본체(A)를 뚜껑(E3)에 장착합니다.

- 모터 본체(A)의 전원을 연결한 후 속도/시작 버튼(B)을 누르면 음식 준비가 시작됩니다.

- 모터 본체(A)를 제거한 후 뚜껑(E3)을 제거합니다.

- 플라스틱 부분을 잡고 칼날(E2)을 분리합니다.

- 사용 후에는 내용물을 제거합니다.

- 혼합할 재료 없이 용기가 빈 상태로 이 액세서리를 작동하지 마십시오.

• 거품기 장치(모델에 따라 다름): 그림 F 및 5

- 거품기 장치(F2)를 감속기(F1)에 설치합니다.

- 거품기 결합부(F1)를 모터 본체(A)에 조립합니다.

- 올바른 위치에서 잠길 때까지 돌려 주십시오.

- 사용 후에는 감속기(F1)를 돌려서 고정을 풀고 거품기 장치(F2)를 분리해 주십시오.

- 3분 이상 거품기 장치를 작동하지 마십시오.

세척하기

• 블렌더의 모든 부품과 액세서리는 식기세척기에 넣거나 따뜻한 물과 약간의

액체 세제를 이용하여 세척할 수 있습니다. 단 모터 본체(A)와 뚜껑(E3 및 F1)은 젖은 천으로 세척해야 합니다.

• 세척하기 전에 반드시 전원 콘센트에서 제품의 플러그를 뽑아 주십시오.

• 철수세미나 금속이 포함된 물체로 제품을 닦지 마십시오.

• 모터 본체(A), 다지기 뚜껑(E3), 거품기 결합부(F1)를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오. 마르거나 약간 젖은 헝겊으로 닦아서 청소해

주십시오.

- 당근, 오렌지 등에 의해서 액세서리가 변색되면 식용유에 담갔던 천으로 해당 부분을 문지르고 그 후에 일반적인 방식으로 세척합니다. 시간이 지나면서 얼룩이 생길 수도 있지만 제품 성능에는 영향이 없습니다.
- 칼날은 매우 날카롭기 때문에 주의해서 다뤄야 합니다.

레시피

블렌더 받침대(부품 A, B, C, D)

- 마요네즈:

달걀 노른자 하나, 마일드 머스타드 1 테이블 스푼, 화이트 와인 식초 1 테이블 스푼, 소금, 후추, 올리브 오일 또는 해바라기씨 오일 250ml를 800ml 용기에 넣습니다.

15초간 섞습니다.

유용한 정보: 모든 재료는 실온이어야 합니다.

- 쿠민 당근 수프:

- 15 mm x 15 mm 크기로 자른 당근 200 g, 물 300 ml, 쿠민 1 테이블 스푼, 소금, 후추.

당근 조각을 용기에 담고 물을 붓습니다. 20초 동안 최고 속도로 섞습니다. 제품을 끕니다. 혼합물을 냄비에 붓고 쿠민을 넣은 후 약 30분 동안 KO 조리합니다. 조리 중 물을 추가하면 수프를 묽게 할 수 있습니다. 취향에 따라 소금과 후추를 더할 수 있습니다.

미니 다짐기 150ml(모델에 따라 다름) (그림 E):

- 이 액세서리로 분쇄 또는 다질 수 있는 재료:
 - 마늘, 신선한 허브, 양파 (5 g, 최대 10초).
 - 생고기: 힘줄과 연골을 제거하고 1cm 깍둑썰기로 준비한 쇠고기 70 g, 3초.

거품기 장치(모델에 따라 다름) (그림 F):

거품을 낸 달걀 흰자.

달걀 흰자 4개, 3분.

제품이 작동하지 않을 경우의 조치

- 점검 사항:

제품이 전원 콘센트에 올바르게 연결되었는지 확인하십시오. 전원선에 이상이 없는지 확인하십시오.

제품이 여전히 작동하지 않는 경우

지원 센터:

제품 관련 문제가 발생하거나 질문이 있으시면 고객 지원 센터로 연락하십시오

전문가의 지원과 조언을 받으시기 바랍니다. 첨부된 연락처 목록을 참고해 주십시오.

액세서리

KO

- 판매처나 공인 서비스 센터(서비스 책자의 목록 참조)를 통해 다음과 같은 액세서리를 구입하실 수 있습니다. 미니 다짐기 150 ml. 감자 튀레 받침대(야채 튀레 준비용). 거품기 장치.

제품을 폐기하실 경우에는 먼저 책자의 안내를 읽어 보신 후에 당사 서비스 센터(책자 끝부분 목록 참조)로 문의하십시오. 이 때 제품 코드(DD10xxxx 또는 HB10xxxx)를 알려 주시기 바랍니다.

환경을 먼저 생각해 주세요!



① 이 제품에는 재활용이나 재회수 가능한 소중한 자원이 포함되어 있습니다.

➡ 지역 내 폐기물 수집 장소에서 폐기해 주십시오.

ขอขอบคุณสำหรับการเลือกเครื่องใช้ไฟฟ้าจากผลิตภัณฑ์ของเรา ซึ่งได้รับการออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับการเตรียมอาหาร และการใช้งานภายในครัวเรือน

คำอธิบาย

- A ชุดมอเตอร์
- B ปุ่มปรับความเร็ว
- C ที่ตี (พลาสติกหรือโลหะซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)
- D โถปั่นขนาด 800 มล.
- E ชุดที่สับขนาดเล็ก 150 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)
 - E1 โถบดสับ
 - E2 ใบมีด
 - E3 ฝาครอบ
- F ชุดที่ตีแบบตะกร้อ (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)
 - F1 รีดิวเซอร์
 - F2 หัวตีแบบตะกร้อ

คู่มือการใช้งานเพื่อ

ความปลอดภัย

ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเป็นครั้งแรก อ่านคู่มือการใช้งานนี้ให้ละเอียดเสียก่อน และเก็บเอาไว้สำหรับการอ้างอิงในอนาคต: ผู้ผลิตจะไม่แสดงความรับผิดชอบใด ๆ หากมีการใช้งานใด ๆ ที่ไม่สอดคล้องกับคู่มือนี้

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณใช้แรงดันไฟฟ้าตรงกับแรงดันไฟฟ้าภายในบ้านของคุณ

ข้อผิดพลาดที่เกิดจากการเสียบสายไฟฟ้าไม่ถูกต้องจะมีผลให้การรับประกันเป็นโมฆะ

- ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในที่ร่ม และภายในครัวเรือนเท่านั้น โดยต้องใช้ที่ระดับความสูงต่ำกว่า 2,000 ม.

หากมีการใช้งานเพื่อการค้า การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือการไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งาน ผู้ผลิต

ไม่รับผิดชอบใด ๆ ทั้งสิ้น และการรับประกันจะเป็นโมฆะ

- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งเมื่อไม่มีการใช้งานและก่อนที่จะ

ทำการประกอบ ถอด หรือทำความสะอาด

- กรุณาย่ำลิม: คุณอาจได้รับบาดเจ็บหากคุณใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างไม่ถูกต้อง

- อย่าใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าหากเครื่องทำงาน

ผิดปกติหรือเมื่อเครื่องได้รับความเสียหาย ในกรณีเช่นนี้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ดูรายชื่อศูนย์บริการได้จากคู่มือการบริการ)

- การบำรุงรักษาอื่นใดนอกเหนือจากการทำความสะอาดและการดูแลรักษาตามปกติของลูกค้ำ ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เพื่อปั่นหรือผสมสิ่งอื่น ๆ นอกเหนือจากส่วนผสม

จำพวกอาหาร ห้ามใช้เครื่องปั่นขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่

- ห้ามใช้โถปั่นหรือโถบดสับเป็นภาชนะสำหรับการแช่แข็ง การทำอาหาร หรือการฆ่าเชื้อโรค

- อย่าเขย่าเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณอย่างรุนแรงระหว่างใช้งาน

- ก่อนที่จะตีส่วนผสมที่กำลังร้อนอยู่ ให้ย้าย

ภาชนะออกจากแหล่งความร้อนเสียก่อน

- เพื่อป้องกันการลื่น อย่าเติมโถบดสับหรือ

โถปั่นให้เหนือกว่าระดับสูงสุด (หากแสดงไว้)

- ห้ามจับชิ้นส่วนที่กำลังหมุนอยู่ (เช่น ใบมีด เป็นต้น)

- ใบมีดมีความคมมาก: เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ จัดการ

ด้วยความระมัดระวังเมื่อเอาส่วนผสมออกจากโถปั่น (แตกต่างกันไป

ในแต่ละรุ่น) การทำความสะอาด การทำการประกอบ หรือการถอดชิ้นส่วน

ที่ตี ที่ตีมายองเนส (แตกต่างกันไป

ในแต่ละรุ่น) และชุดที่สับ (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)

- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟ หรือปลั๊กไฟ ลงในของเหลว

- ห้ามแขวนสายไฟในที่ที่

เด็กเอื้อมถึง

- อย่าปล่อยให้สายไฟอยู่ใกล้หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า ใกล้กับแหล่งความร้อน หรือมุมแหลมคม
- รักษาส่วนที่หุ้ม (ใบมีด) ให้ห่างจากสายไฟระหว่างใช้งาน
- ห้ามดึงที่สายไฟเพื่อถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- อย่าปล่อยให้ผมยาว ผ้าพันคอ เนคไท ฯลฯ ห้อยเหนือเครื่องใช้ไฟฟ้าหรืออุปกรณ์เสริมเมื่อใช้งานอยู่
- อย่าใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ถ้าสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุดเสียหาย เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โปรดให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเปลี่ยนสายไฟหรือปลั๊กไฟให้กับคุณ (ดูรายชื่อศูนย์บริการได้จากคู่มือการบริการ)
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ใช้อะไหล่หรืออุปกรณ์เสริมที่ได้รับอนุญาตสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเท่านั้น
- ใช้ความระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในเครื่องปั่น เพราะของเหลวนั้นอาจกระเด็นออกมาจากเครื่องเนื่องจากการเกิดไอน้ำเจียบบลัน
- อย่าเทของเหลวร้อนที่กำลังเดือด (อุณหภูมิสูงกว่า 80°C/176°F) ในโถบดสับหรือโถปั่น (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น)
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถด้านร่างกาย ด้านประสาทการรับรู้ หรือด้านจิตใจที่จำกัด หรือโดยบุคคลที่ขาดประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้างดงามไว้ เว้นแต่พวกเขาจะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ใหญ่ที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา
- ควรควบคุมดูแลเด็กอย่างใกล้ชิดเพื่อให้แน่ใจว่าเด็กจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้

• อย่าปล่อยให้เด็กใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้โดยปราศจากการเฝ้าระวัง

• เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการใช้งานดังต่อไปนี้ และการรับประกันจะไม่สามารถใช้ได้กับ:

- บริเวณครัวของพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานแบบอื่น ๆ;
- บ้านที่อยู่ในไร่นา;
- โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และ

สภาพแวดล้อมอื่น ๆ สำหรับการพักอาศัย;

- สภาพแวดล้อมประเภทที่มีบริการที่พักร่วมอาหารเช้า

• หากเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ "ติดขัด" ระหว่างการใช้งาน ให้ปิดเครื่องและตรวจสอบว่าอุปกรณ์เสริมที่ใช้

ไม่มีส่วนผสมอยู่มากเกินไป เอาส่วนผสมที่

ขวางใบมีดอยู่ออกอย่างระมัดระวัง

- ปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและถอดปลั๊กออกจาก

แหล่งจ่ายไฟก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม

หรือเข้าใกล้ส่วนที่หมุนเมื่อใช้งาน

- ดูแลมือการใช้งานเพื่อดูการตั้งค่า

เวลาและความเร็วในการใช้งานสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

- ดูแลมือการใช้งานเพื่อศึกษาการติดตั้งและ

การประกอบอุปกรณ์เสริมที่ถูกต้อง

- ดูแลมือการใช้งานเพื่อศึกษาการทำความสะอาด

พื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารเบื้องต้นและสม่ำเสมอ และ

สำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า

- ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเป็นครั้งแรก ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วย

น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน ล้างและเช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นที่ทำงานของคุณมั่นคงและแห้ง

- ใส่ส่วนผสมในภาชนะที่สูงพอเพื่อป้องกันการกระเด็น

- อย่าใส่ส่วนผสมในโถปั่น (D) เกิน 500 มล. (18 ออนซ์) เพื่อป้องกันการกระเด็น

- ห้ามใช้งานที่ติ (C) ต่อเนื่องกันนานเกิน 20 วินาที

• ที่ตี: รูปที่ 2 และ 3

- หมุนเกลียวที่ตี (C) เข้ากับชุดมอเตอร์ (A) แล้วตรวจสอบว่าได้หมุนที่ตีเข้าที่แน่นหนาแล้วก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า รูปที่ 2

- ใส่ที่ตี (C) ลงครึ่งหนึ่งในโถปั่น รูปที่ 3 แล้วกดปุ่มปรับความเร็ว (B) ส่วนผสมจะต้องสูงอย่างน้อยคลุมที่ตี เพื่อให้แน่ใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานได้เต็มประสิทธิภาพ

สำคัญ: ห้ามเปิดทำงานเครื่องปั่นขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่

- ย้ายโถปั่นออกจากแหล่งความร้อนเมื่อจะตีส่วนผสมที่กำลังร้อนอยู่ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ไม่จำเป็นต้องเคลื่อนที่ตีไปรอบ ๆ ในการเตรียมอาหาร แต่ให้ใส่ที่ตีลงตรงกลางของโถปั่น โดยให้ที่ตีจุ่มอยู่ครึ่งหนึ่งในอาหาร

- สำหรับส่วนผสมที่เป็นเส้น (เช่น ต้นหอม ผักชีฝรั่ง ฯลฯ) ให้ทำความสะอาดที่ตีอย่างสม่ำเสมอระหว่างการเตรียมอาหาร โปรดทำตามคู่มือการใช้งานเพื่อความปลอดภัยสำหรับการถอดและทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า

- เมื่อเตรียมส่วนผสมที่มีผลไม้มิเป็นส่วนประกอบ ให้หันผลไม้และเอาแกนและเมล็ดออกก่อน

- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อเตรียมส่วนผสมที่แข็ง (เช่น น้ำตาล ซอซโกเลต กาแฟ และก้อนน้ำแข็ง เป็นต้น)

• ชุดที่สับขนาดเล็ก 150 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น): รูป E และรูปที่ 4

- ประกอบใบมีด (E2) เข้ากับแกนหมุนของโถดลัป (E1)

- ใส่ส่วนผสมในโถดลัป (E1) แล้วประกอบฝาปิด (E3)

- ประกอบชุดมอเตอร์ (A) บนฝาปิด (E4)

- เสียบปลั๊กชุดมอเตอร์ (A) แล้วกดปุ่มปรับความเร็ว (B) แล้วเตรียมอาหาร

- ถอดชุดมอเตอร์ (A) ออก แล้วถอดฝาปิด (E3)

- ถอดใบมีด (E2) ออก โดยให้จับใบมีดตรงส่วนที่เป็นพลาสติก

- หลังการใช้งาน ให้ทำความสะอาดให้หมด

- ห้ามเปิดทำงานอุปกรณ์เสริมนี้ขณะที่ไม่มีส่วนผสมอยู่

• ชุดที่ตีแบบตะกร้อ (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น): รูป F และรูปที่ 5

- ประกอบที่ตีแบบตะกร้อ (F2) เข้ากับรีดิวเซอร์ (F1)

- ประกอบรีดิวเซอร์ (F1) เข้ากับชุดมอเตอร์ (A)

- หมุนจนกระทั่งล็อกให้เข้าที่แน่นหนาแล้ว

- หลังใช้งานเสร็จแล้ว ให้หมุนเกลียวของรีดิวเซอร์ (F1) แล้วถอดหัวตีแบบตะกร้อ (F2) ออก

- ห้ามใช้งานที่ตีแบบตะกร้อต่อเนื่องกันนานเกิน 3 นาที

การทำความสะอาด

• สามารถล้างส่วนของเครื่องปั่นของคุณ รวมทั้งอุปกรณ์เสริมทั้งหมดในเครื่องล้างจานได้

หรือโดยใช้น้ำอุ่นกับน้ำยาล้างจานสองสามหยด ยกเว้นชุดมอเตอร์ (A) และฝาปิด (E3 และ F1) ซึ่งต้องทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดเท่านั้น

• ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งก่อนที่จะทำความสะอาด

• ห้ามใช้แผ่นขัดหรือวัตถุที่มีส่วนประกอบของโลหะ

• ห้ามจุ่มชุดมอเตอร์ (A) ลงในน้ำหรือในของเหลวอื่น ๆ เช็ดให้สะอาดด้วยผ้าแห้งหรือผ้าชุบน้ำบิดหมาด

• ถ้าอุปกรณ์เสริมของคุณเปลี่ยนสีจากคราบของอาหาร (เช่น แครอท ส้ม ฯลฯ) ให้ขัดถูด้วยผ้าชุบน้ำมันปรุงอาหาร หลังจากนั้น ให้ทำความสะอาดตามปกติ คราบบางอย่างอาจเกิดขึ้นหลังจากใช้งานไปนาน ๆ แต่จะไม่มีผลต่อประสิทธิภาพในการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า

• จับใบมีดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากใบมีดคมมาก

สูตรอาหาร

ที่ดี (ส่วน A, B, C, D)

• มายองเนส:

ใส่ไข่แดง 1 ฟอง มัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันสายชูหมักจากไวน์ขาว 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย น้ำมันมะกอกหรือน้ำมันดอกทานตะวัน 250 มล. ลงในโถปั่นขนาด 800 มล.

ปั่นนาน 15 วินาที

เคล็ดลับ: ควรเตรียมส่วนผสมทั้งหมดขณะที่ส่วนผสมมีอุณหภูมิประมาณอุณหภูมิห้อง

• ซุปแครอทกับยี่หระ:

- แครอท 200 ก. หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋ารูปร่าง 15 มม. x 15 มม. น้ำ 300 มล. ยี่หระ 1 ช้อนชา เกลือ และ พริกไทย

ใส่แครอทที่หั่นแล้วลงในโถปั่นแล้วเติมน้ำ ปั่นด้วยความเร็วสูงสุดเป็นเวลา 20 วินาที

ปิดเครื่องปั่น เทส่วนผสมลงในกระทะ เติมน้ำและทำให้สุกเป็นเวลา ประมาณ 30 นาที คุณสามารถเติมน้ำระหว่างการทำสุก เพื่อให้ได้ซุปที่เหลวขึ้น เติมน้ำและพริกไทยตามชอบ

ชุดที่สับขนาดเล็ก 150 มล. (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) รูป E:

• อุปกรณ์เสริมนี้ช่วยให้คุณหั่นหรือสับ:

- กระเทียม สมุนไพรสด หอมใหญ่ (5 ก. เป็นเวลาสูงสุด 10 วินาที)

- เนื้อดิบ: เนื้อวัว 70 กรัม โดยเอาเส้นเอ็นออกแล้วหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่าง 1 ซม. ได้ภายใน 3 วินาที

ชุดที่ดีแบบตะกร้อ (แตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น) รูป F:

ไข่ขาวดี

ดีไข่ขาว 4 ฟองได้ภายใน 3 นาที

วิธีการแก้ปัญหาเมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ทำงาน

• ตรวจสอบ:

ว่าคุณได้เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องแล้ว ว่าสายไฟอยู่ในสภาพดี เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณยังคงไม่ทำงานหรือทำงานผิดปกติอยู่หรือไม่

สายด่วน:

หากคุณมีปัญหาหรือข้อสงสัยใด ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ของเรา

เสียก่อน เพื่อรับความช่วยเหลือและคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ: โปรดดูรายชื่อผู้ติดต่อได้จากเอกสารแนบ

อุปกรณ์เสริม

• คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมต่อไปนี้ได้จากตัวแทนจำหน่ายของคุณ หรือจาก

ศูนย์จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต (ดูรายชื่อศูนย์บริการได้จากคู่มือการบริการ): ชุดที่สับขนาดเล็ก 150 มล.

ที่ทำมันฝรั่งบด สำหรับการตำผักของคุณ ชุดที่ดีแบบตะกร้อ

ข้อสำคัญ หากคุณต้องการที่อุปกรณ์เสริมหรือส่วนประกอบใด โปรดดูที่แผ่นพับคู่มือการใช้งานก่อน และติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ดูรายชื่อได้จากตอนท้ายของเอกสาร) โดยแจ้งรหัส DD10xxxx หรือ HB10xxxx ของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

ห่วงใยในสิ่งแวดล้อม!



- ① เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณประกอบด้วยวัสดุที่สามารถแปรสภาพหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- ➡ ให้นำส่งที่ศูนย์จัดเก็บขยะเทศบาลในท้องถิ่นของคุณ

