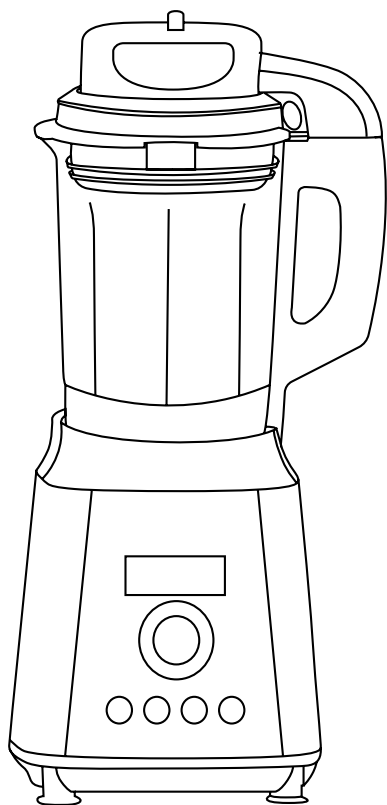


CREATE

CHEF VACUUM



HEATING AND VACUUM BLENDER
BATIDORA CALENTADORA AL VACÍO

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
List of parts and functions	8
Main features	8
Function description of the operating panel	9
Instructions for use	10
Cleaning and maintenance	12
Troubleshooting	13

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	24
Lista de peças e funções	26
Principais características	26
Descrição da função do painel de operação	27
Instruções de uso	28
Limpeza e manutenção	30
Solução de problemas	31

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	15
Lista de partes y funciones	17
Principales características	17
Descripción de la función del panel de control	18
Instrucciones de uso	19
Limpieza y mantenimiento	21
Solución de problemas	22

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	33
Liste des pièces et fonctions	35
Caractéristiques principales	35
Description des fonctions du panneau de commande	36
Mode d'emploi	37
Nettoyage et entretien	39
Dépannage	40

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	42
Elenco delle parti e delle funzioni	44
Caratteristiche principali	44
Descrizione delle funzioni del pannello operativo	45
Istruzioni per l'uso	46
Pulizia e manutenzione	48
Risoluzione dei problemi	49

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	60
Lijst met onderdelen en functies	62
Belangrijkste kenmerken	62
Functiebeschrijving van het bedieningspaneel	63
Gebruiksaanwijzing	64
Reiniging en onderhoud	66
Probleemoplossen	67

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	51
Liste der teile und funktionen	53
Haupteigenschaften	53
Funktionsbeschreibung des bedienpanels	54
Gebrauchsanweisung	55
Reinigung und instandhaltung	57
Fehlerbehebung	58

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	69
Wykaz części i funkcji	71
Główne cechy	71
Opis funkcji panelu operacyjnego	72
Instrukcja użycia	73
Czyszczenie i konserwacja	75
Rozwiązywanie problemów	76

ENGLISH

Thank you for choosing our heating and vacuum blender. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

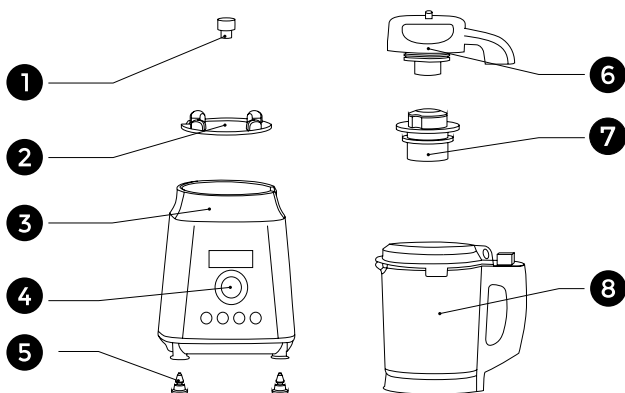
SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Please make sure the ground connection is working before using it. At the same time, please make sure that the voltage is 220V-50HZ.
- In case of the power flexible line is damaged, replacement must be conducted by professionals assigned by manufacturer, maintenance department or similar departments to avoid risk.
- Please don't use an extension socket of poor quality and don't share the socket with other electric appliances in case of fire or personal injury.
- Please check the power line, the parts and components or the product structure for any damage before usage. If any damages are found, please stop using the product and contact with the after-sales service department of the company or go directly to the repair point designated by the company for maintenance. Do not disassemble or repair the product by yourself in case of danger.
- The machine shall be put on a stable and solid table when used. It's forbidden to use the product on an inclining or unstable table.
- Please make sure dismountable parts are perfectly installed before powering on, such as the stirring container and the covers.
- Please make sure the power is off before carrying, dismantling or debugging any part of the product.
- Please cover the steam cover to prevent spraying of the liquid
- Running with no water in the machine is forbidden in case that the partial high temperature caused by the high rotating speed of spinning burns the water-proof seal ring.
- Placing the product too close to the stove or surfaces with high temperature is forbidden in case the product is damaged or causes fire or personal injury.
- When the machine is working, please don't open the container cover and grab the food inside. Then the product shall not be moved and any moving parts shall not be touched to prevent accidental injury.
- The temperature on the surface of the stirring container will rise when the machine is working, so please don't touch it with your hand to avoid burns.

- It's forbidden to put hand, metal, wood stick or any other foreign matters in the stirring container when the power is on. And please don't use any parts or components that don't belong to this product to avoid fire or personal injury.
- This product has an overheating protection device. In abnormal use or in serious overload operation of the motor, the product will automatically stop for protection. After 30 minutes, if it still cannot start, please contact with the after-sales service department of the company or go directly to the repair point designated by the company for maintenance. Do not lay-up by yourself to avoid danger.
- The continuous working time of the product shall not exceed 6min. And if the machine is overheated during operation, please turn it off for about 20 min and continue operation only after it cools down.
- Please clean out the parts in direct contact with food after usage to avoid smells from the rusted residues after long time of no using.
- If the product is shut down during usage, please turn off the power immediately, take off the power plug, the vessel, and the food that causes the shutdown of the blade, and continue operation only after the motor fully cools down.
- This product should be stored in places out of reach of children and do not let persons with physical impairment, feeling or mental abnormalities or persons lacking related experience or knowledge (including children) to use or play with this product.
- Please don't use the product with nobody's supervision
- Please keep the product at least 30cm away from other electric appliances in the kitchen.
- After usage, please wait for the motor and blades to stop moving, make sure the power is off and then take off the dismountable parts.
- To realize a long life cycle of the product, please set the working time at the highest gear under 3min manually.
- Never immerse the machine body or the stirring container into the water or any other liquid, or wash them with water or other liquids.
- In case of long idle time of the machine, please take off the plug and store it at cool and dry places after cleaning it off.
- The blades of the machine are very sharp, so please be careful when taking out the blades, emptying or cleaning the vessel to avoid cuts.
- The product is only for domestic use. When blending soft foods, operate the blender in one minute intervals. For hard foods, operate in 15 second intervals. After 3 cycles, please allow for the blender to cool down to avoid burning the motor.
- To reduce the risk of injury, never place the cutting blade on the base without first putting the bowl properly in place.
- Please, make sure the lid is securely locked into place before operating the appliance.
- Use a damp cloth to clean the motor body.

LIST OF PARTS AND FUNCTIONS



Number and name	Function
1. Linkage head	It is used for connecting the connecting head of the stirring glass, so that the upper and the lower connecting heads are automatically aligned for the convenience of fetching.
2. Antivibration pad	It has the function of absorbing shock and reducing noise, so that the main body of the machine and the blender work more smoothly.
3. Main body of enclosure	It is the main component of this machine, including motor inside. It is the power source of this machine.
4. Rotary knob	Main component of the machine: menu functions and selection.
5. Rubber feet	Shock absorption and skid resistance.
6. Little glass lid	Used on the top of the lid to vacuum the container and keep the inside of the container fresh, so that the food does not oxidize.
7. Container cover	It is covered on the blending glass, playing the role of safety protection and cleaning protection, especially for preventing the liquid overflow when the appliance is working.
8. Stirring container	It is used for storing and processing food with stirring knife and heating plate inside. It can be used to make Soybean Milk, fruit juice, soup, rice paste etc.

MAIN FEATURES

- Large touchscreen, allowing one-key operation to make delicious food.
- Over-thick high borosilicate glass that is transparent and heat-resistant.
- High-power motor, offering stronger blending power.
- Triple safety design, ensuring high safety.
- 8 blades for dimensional blending, making the stirring more delicate.
- Combination of intelligent procedures and manual mode, easily handling with any kind of ingredients.
- 800W high-power heating tube with an intelligent heating program to make the ingredients fully cooked.
- Stainless blades with high hardness and corrosion resistance, making a longer life cycle.

CONTROL PANEL FUNCTION DESCRIPTION

Button	Function
	Start/Stop button: In standby state, choose the menu function before pressing Start/Stop, and then the machine begins to work. When the menu function is not chosen, pressing the Start/Stop button is invalid. In standby state, any button except Start/Stop is invalid. After pressing Start/Stop, the machine will stop working and return to the ready mode. After the programme runs for 1 minute, keep pressing for 3 seconds to cancel the programme.
	Reheat button: In the standby state, press this button, the buzzer will sound, the rewarm indicator will remain on, the digital tube will display the corresponding set temperature value, and the knob can be turned cyclically (40° C-100° C)
	Blend/Clean button: For automatic cleaning mode press the Blend/Clean button in the standby state and press the Start/Stop button to start.
	In the standby state, turn the knob, select the desired function menu, and press Start/Stop to start. The programme runs automatically, and after the end, the buzzer stops after six times beeping.
	Fruit and vegetable juice button: Put the chopped fruit into the mixing container, add the appropriate amount of water (cannot exceed the maximum scale line of 1750 ml), cover the container lid tightly and turn the knob to the juice function. At this time, the button lights up, press Start, the juice programme runs automatically. First vacuum for 20 seconds, then stir, and finally vacuum for 40 more seconds. Do this about 3 minutes and you will enjoy a delicious juice.
	Milkshake and smoothie button: Pour 500 ml of milk and 20 ml of honey. Add about 250 g of frozen fruit (cut into 20 mm chunks first) and select the Milkshake function. The button lights up. Press Start, the programme runs automatically. First, pump vacuum for 20 seconds, stir and finally vacuum for 40 more seconds. After about 3 minutes the milkshake is finished.
	Slush button: Put a proper amount of ice cubes (about 250 g) in the ice tray of the refrigerator, put it into the mixing container, cover the container with the lid and tighten it, and select the slush function. The button lights up, press Start and the slush programme runs automatically. 1 minute and 20 seconds or so after, your slush is finished.
	Mashed potatoes button: Put boiled and peeled potatoes (not over 400 grams) into the mixing container, add about 250 ml of water or milk and 50 g of butter or 50 ml of oil. Cover the container lid tightly and select the mashed potatoes function. At this moment, the button lights up. Press Start, the programme runs automatically and about 1 min later, the delicious mashed potatoes is finished. You can add salt and spices to your taste.
	Soymilk function: Put a small quantity of cleaned soybeans (about 100 grams) into the mixing container, add about 1000 ml of water, cover the container and tighten it. Select the soymilk function. At this moment, the soy milk button lights up. Press Start, the soymilk programme runs automatically and about 36 minutes later, a delicious soy milk is finished.
	Almond milk button: Put a small quantity of almonds (100 g) previously washed and soaked for around 12 hours into the mixing container, add about 500 ml of water, cover the container and tighten it. Select the function, then the button lights up. Press Start, the programme runs automatically and about 5 minutes later, a delicious almond milk is finished.

	Soup button: Put 250 g of ingredients as you prefer, add 1150 g of water. Cover the lid, turn the knob to select the soup function, then press the Start button to start the programme until the programme ends automatically. Pour it out, then a delicious soup is finished.
	Vegetable cream and fruit compote button: Put 800 g of boiled vegetable or fruit (carrot, pumpkin and leek; or apple, pear and banana, for instance) and around 400 ml of water or orange juice, in the case of making compote. Add salt or sugar to your taste. Cover the container and tighten it. Select the cream function, then the button lights up. Press the Start button and the programme will run automatically, between 5 or 10 minutes later you will enjoy a delicious cream or compote.

Tips: If you open the container lid during its proceeding, the function will be stopped immediately. It will continue within 3 minutes. If you need it, you can open the feeding cover to add ingredients.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before using it

- Please thoroughly clean the part in direct contact with the food (refer to "Cleaning and Maintenance").
- The product shall only be used at places with altitude below 1500 m, otherwise the food may be raw or overflow, and you can even suffer scorchers.
- The exterior surface of the machine and the stirring container can be wiped with a dry cloth. Never immerse the machine body or the stirring container into water or any other liquid, or wash them with water or other liquids in case of electric leakage or damages to the components.
- Please wash the inside of the stirring container and the components with clean water and wipe it dry when cleaning. The blades are very sharp, so please be careful when cleaning to avoid cuts.
- Do not use abrasive cleaners or corrosive liquids (such as petrol or acetone) to clean this product.
- The volume shall not be higher than 1400 ml when you make hot drinks.
- Please clean the ingredients and cut them into cubes no larger than 5 cm.
- Never stir or grind any dry products and hard herbs.

How to use it

1. Cut the ingredients into pieces of about 5 cm in size. (If meat, cut them into strips.)
2. Use the measuring container to introduce the appropriate quantity of ingredients according to the recipe and personal taste.
3. Put the measured ingredients in the stirring container, and fill with the appropriate water quantity. (Add appropriately with reference to the recipe. The stirring container shall be kept clean without any impurities.)
4. Align the flaps on the two sides of the container cover with the container's convex rib, and gently press the cover into the glass container. Rotate the container cover clockwise to fasten it with the stirring container and finally screw the feeding cap securely onto the container cover. (The stirring container has a protective switch to prevent the cover from opening. If the container cover is not rotated in place, the startup of the equipment will be impossible.)
5. Place the stirring container onto the main body of the equipment correctly.
6. Insert the power plug, power on and the display screen will light up with a buzz.

7. Press the function key and switch between functions as desired.
8. Press the Start/Stop button, the equipment starts. (During operation, the motor runs intermittently with variable speed, which is normal.)
9. Upon completion of the operation, a buzz rings as a reminder, and the equipment returns to the standby status. Unplug the power line and remove the stirring container. Then open the container cover. (Please mind the steam upon opening the container cover, to avoid scald.)
10. Pour out the cooked food, and add seasonings according to personal taste. (Pay attention when pouring out, to avoid scald due to splashing of the high-temperature fluid.)
11. Clean the stirring container timely, and clean the housing with a wet cloth. After the surface water is wiped, air dry the main equipment and the stirring container to prevent peculiar smell. (Do not rinse the main equipment and the stirring container directly.)

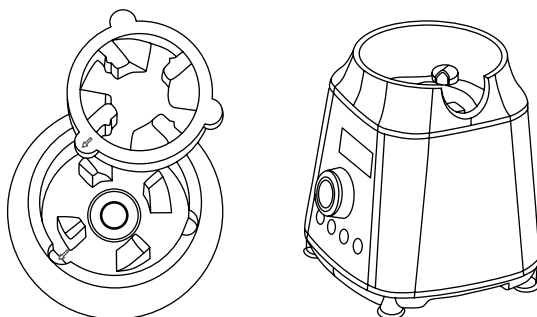
Quick warm

- When cooking porridge, paste, soup, etc., please make sure to select the correct function programme, otherwise, the food delivered after cooking will be in poor taste and may not be thoroughly cooked. In severe cases, the ingredients may be pasted to the bottom or overflowed.
- If Soybean Milk, Porridge, Corn Juice or Rice Paste function is not correctly selected, please switch the function, and please press the Start/Stop key to cancel the current operation. Before countdown, you can directly select the corresponding function, and then simply press the Start/Stop key to start. If the countdown is activated, it's recommended to replace the ingredients and then select the correct function to start.
- Ingredient volumes as described in the recipes are to be mixed with standard water levels. When in use, the user shall adjust the water level according to the ingredients and the required water volume. For heating functions, the water volume shall not exceed 1400 ml, and for cooling functions, the water volume shall not exceed 1750 ml.
- In cooking fruits and vegetables, please first remove the kernels before putting them into the stirring container, and then fill in appropriate water or milk.
- Please do not directly heat soybean milk, cold porridge, milk and other sticky food, otherwise it may lead to pasting, creating strange smell and wastes.
- Do not add sugar in hot drinks before programme completion, otherwise, it may lead to pasting.
- When heating, put non-sticky ingredients underneath (such as soybean, black bean, etc.) and sticky ingredients on the top (such as sweet potato, pumpkin, etc.).
- When the equipment is operating, please mind the steam from the container and boiled liquid splashing after the liquid in the stirring container is boiled, and do not open the container cover to avoid scald.
- Before powering on, please make sure that all removable parts of the equipment have been installed in place.
- Do not introduce your hands or fingers, metals, wood sticks and other hard objects into the stirring container. If stir is needed, please make sure to use the stirring rod accompanied with the equipment, and do not use other accessories and fittings not accompanied with the equipment, so as to avoid personal injury or product damage.

Assembly and disassembly of clutch anti-vibration pad

- The clutch anti-vibration pad is a fragile accessory. If the clutch anti-vibration pad is damaged and needs to be replaced, use a flat-blade screwdriver to pick it up and remove it.
- Then align the new clutch in the direction of the arrow below and follow the clutch.

Note: When replacing the clutch, please be careful to avoid accidental injury. If necessary, you can look for a professional to replace it.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Upon completion of the cooking process, pour the cooked food out of the stirring container, and then immediately fill it with clear water and use the Blend/Clean mode multiple times to better clean the stirring container. Do not put the stirring container into water or other liquids, nor rinse it in water or other liquids, so as to avoid electric leakage or mechanical damage.
- Before cleaning the main equipment, make sure to power it off. Use a wet cloth to scrub the exterior of the main equipment, and do not put the main equipment into water or other liquids, nor rinse it in water or other liquids, so as to avoid electric leakage or mechanical damage.
- When cleaning, please use clean water to rinse interior of the stirring container and its fittings, and then wipe it dry. When cleaning the interior of the stirring container, please pay attention to the blades and avoid injury.
- Do not use lacquer thinner, gasoline, cleanser, hard brush or stainless steel wool to rub, so as to avoid scratching the stirring container's surface and leading to strange smell or allowing regeneration of bacteria.
- Fruits and vegetables release pigments during breakage, which may lead to colorization of the product's plastic parts, but it's normal, though it's difficult to clean.
- Do not clean the stirring container until it's cooled down, so as to avoid scald due to residual heat.
- When the residues in the stirring container are hardened and difficult to remove, please first fill with appropriate water to soak it for at least 30 min, and then clean and wipe it.
- If the heating pan's bottom is not cleaned appropriately after multiple cleaning, a light brown attachment layer will emerge from the bottom. For that, please use detergent for long-time soaking, and then use a cleaning cloth dipped with vinegar and scrub the bottom along the pattern.
- Do not soak any power consumption part of the main equipment, stirring container, power line, etc.
- Do not directly rinse the exteriors of the main equipment and the stirring container.
- Do not directly expose the product, power line and packing and accessory to sunlight.
- The product is adaptable to frequent use, so as to keep the motor and the interior of the main equipment dry.
- If the product is to stay vacant for a long period, please keep proper custody of the product, ensure all parts are cleaned and dry, and store it in a dry and well-ventilated place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED SOLUTION
Indicator off.	Whether the power plug is plugged appropriately.	Insert the power plug well.
	Container cover not mounted in place.	Remount the container cover in place (a buzz will ring upon mounting).
Indicator on, but equipment malfunction.	After selection of the function, press the Start/Stop key.	After selection of the function, press the "Start/Stop" key
	No water in the container, temperature controller protection.	Please fill with appropriate water.
	Buzzer alarming during operation.	Unplug the power cord, and then plug it again and operate as per normal procedures.
Heating can't be stopped.	Product failure.	Please contact our service point or dealer.
No response of the key.	Short power-off interval, and the product is reset.	Power-off for at least 3 min, and then power on.
	Product is operating.	Normal phenomenon.
Ingredients can't be crushed.	Excessive or inadequate water.	Please fill water to the appropriate water level or according to the recipe.
	Too low voltage.	Operate after voltage stabilization, or use a voltage stabilizer.
	Excessive or inadequate ingredients.	Please add food materials appropriately or according to the recipe.
	Product failure.	Please contact our service point or dealer.
Bottom pasting.	The container interior is not clean.	Thoroughly clean the container before reuse.
	Excessive ingredients.	Please proceed as per the recipe.
	Incorrect function menu is selected.	Select the correct function menu.
Error code E1.	Temperature sensing probe short-circuited.	Contact with dealers.
Error code E2.	Temperature sensing probe open-circuited.	Whether the glass container is positioned correctly.
Error code E3.	Over-temperature of the heating pan as detected by the temperature sensing probe.	Clean bottom after the product is cooled.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED SOLUTION
Shut down during operation.	Motor over-temperature, overheat protector activated. Automatic power cut-off is to protect the motor, which is normal.	Let it cool down to normal temperature naturally before automatic startup.
	Operating power exceeds the motor's maximum load power due to excessive or pasty ingredients, and the overload protector automatically disconnects, which is normal.	Reduce the ingredient volume or fill in water for dilution, and reduce the viscosity or re-energize to power on after the overload protector automatically connects.
Abnormal noise.	Severe wear of the transmission.	Please contact our service point or dealer.
	Blade unit's bearing damaged.	
	Severe wear of the blade unit's stainless steel spline.	
	Severe wear of the blade unit's anti-wear waterproof gasket.	
Intermittent motor operation.	Motor carbon brush may be worn.	Please contact our service point or dealer.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestra licuadora de calor y vacío. Antes de utilizar el aparato, y para asegurar el mejor uso, lea atentamente estas instrucciones.

Las precauciones de seguridad incluidas en este documento reducen el riesgo de muerte, lesiones y descargas eléctricas cuando se cumplen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para referencia futura, junto con la tarjeta de garantía completa, el recibo de compra y el paquete. Si procede, transmita estas instrucciones al próximo propietario del aparato. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de accidentes cuando utilice un aparato eléctrico. No asumimos ninguna responsabilidad por el incumplimiento de estos requisitos por parte del cliente.

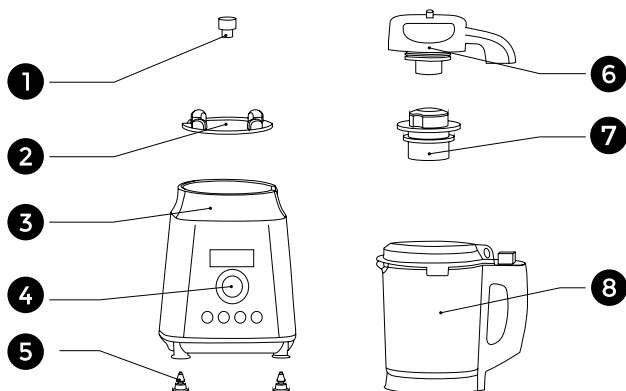
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad.

- Asegúrese de que la conexión a tierra funcione antes de usarla. Al mismo tiempo, asegúrese de que el voltaje sea de 220V-50HZ.
- En caso de que la línea flexible de alimentación esté dañada, el reemplazo debe ser realizado por profesionales asignados por el fabricante, el departamento de mantenimiento o departamentos similares para evitar riesgos.
- No utilice un enchufe de extensión de mala calidad y no comparta el enchufe con otros aparatos eléctricos en caso de incendio o lesiones personales.
- Compruebe la línea de alimentación, las piezas y los componentes o la estructura del producto en busca de daños antes del uso. Si encuentra algún desperfecto, deje de utilizar el producto y póngase en contacto con el departamento de servicio postventa de la empresa o diríjase directamente al punto de reparación designado por la empresa para su mantenimiento. No desmonte ni repare el producto usted mismo en caso de peligro.
- La máquina debe colocarse sobre una mesa estable y sólida cuando se utilice. Está prohibido utilizar el producto sobre una mesa inclinada o inestable.
- Asegúrese de que las piezas desmontables estén perfectamente instaladas antes de encender, como el recipiente de agitación y las cubiertas.
- Asegúrese de que la alimentación esté apagada antes de transportar, desmontar o depurar cualquier parte del producto.
- Cubra la cubierta de vapor para evitar rociar el líquido.
- Se prohíbe el funcionamiento sin agua en la máquina en caso de que la alta temperatura parcial causada por la alta velocidad de rotación del centrifugado queme el anillo de sello a prueba de agua.
- Está prohibido colocar el producto demasiado cerca de la estufa o superficies con alta temperatura en caso de que el producto se dañe o provoque un incendio o lesiones personales.
- Cuando la máquina esté funcionando, no abra la tapa del recipiente y tome la comida del interior. Entonces, el producto no debe moverse y ninguna pieza móvil debe tocarse para evitar lesiones accidentales.
- La temperatura en la superficie del recipiente de agitación aumentará cuando la máquina esté funcionando, así que no lo toque con la mano para evitar quemaduras.

- Está prohibido poner mano, metal, palo de madera o cualquier otro objeto extraño en el recipiente de agitación cuando está encendido. Y no utilice ninguna pieza o componente que no pertenezca a este producto para evitar incendios o lesiones personales.
- Este producto tiene un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento. En uso anormal o en operación de sobrecarga grave del motor, el producto se detendrá automáticamente para protección. Transcurridos 30 minutos, si sigue sin poder arrancar, por favor contacte con el departamento de servicio postventa de la empresa o diríjase directamente al punto de reparación designado por la empresa para su mantenimiento. No se acueste solo para evitar el peligro.
- El tiempo de trabajo continuo del producto no debe exceder los 6 minutos. Y si la máquina se sobrecalienta durante el funcionamiento, apáguela durante unos 20 minutos y continúe funcionando solo después de que se enfríe.
- Limpie las piezas en contacto directo con los alimentos después del uso para evitar olores de los residuos oxidados después de mucho tiempo sin usar.
- Si el producto se apaga durante el uso, desconecte la alimentación inmediatamente, desconecte el enchufe, el recipiente y los alimentos que causan el apagado de la cuchilla, y continúe la operación solo después de que el motor se haya enfriado por completo.
- Este producto debe almacenarse en lugares fuera del alcance de los niños y no permita que personas con discapacidades físicas, anímicas o anormales mentales o personas sin experiencia o conocimientos relacionados (incluidos los niños) usen o jueguen con este producto.
- No utilice el producto sin la supervisión de nadie.
- Mantenga el producto a una distancia mínima de 30 cm de otros aparatos eléctricos en la cocina.
- Después del uso, espere a que el motor y las cuchillas dejen de moverse, asegúrese de que la alimentación esté apagada y luego retire las piezas desmontables.
- Para realizar un ciclo de vida prolongado del producto, configure el tiempo de trabajo en la marcha más alta por debajo de 3 minutos manualmente.
- Nunca sumerja el cuerpo de la máquina o el recipiente de agitación en agua o cualquier otro líquido, ni los lave con agua u otros líquidos.
- En caso de un largo tiempo de inactividad de la máquina, retire el enchufe y guárdelo en lugares frescos y secos después de limpiarlo.
- Las cuchillas de la máquina están muy afiladas, así que tenga cuidado al sacar las cuchillas, vaciar o limpiar el recipiente para evitar cortes.
- El producto es solo para uso doméstico. Cuando mezcle alimentos blandos, opere la licuadora en intervalos de un minuto. Para alimentos duros, opere en intervalos de 15 segundos. Después de 3 ciclos, permita que la licuadora se enfríe para evitar quemar el motor.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin colocar primero el recipiente correctamente en su lugar.
- Por favor, asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar antes de operar el aparato.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor.

LISTA DE PARTES Y FUNCIONES



Número y nombre	Función
1. Cabeza de enlace	Se utiliza para conectar el cabezal de conexión del vaso agitador, de modo que los cabezales de conexión superior e inferior se alineen automáticamente para facilitar la búsqueda.
2. Almohadilla antivibración	Tiene la función de absorber los golpes y reducir el ruido, de modo que el cuerpo principal de la máquina y la licuadora funcionen mejor.
3. Cuerpo principal del recinto	Es el componente principal de esta máquina, incluido el motor en su interior. Es la fuente de energía de esta máquina.
4. Botón giratorio	Componente principal de la máquina: menú de funciones y selección.
5. Patas de goma	Absorción de impactos y resistencia al deslizamiento.
6. Pequeña tapa de cristal	Se utiliza en la parte superior de la tapa para aspirar el recipiente y mantener fresco el interior del recipiente, para que la comida no se oxide.
7. Tapa contenedor	Está cubierto en el vaso mezclador, desempeñando el papel de protección de seguridad y protección de limpieza, especialmente para evitar el desbordamiento de líquido cuando el aparato está funcionando.
8. Recipiente de agitación	Se utiliza para almacenar y procesar alimentos con un cuchillo para revolver y una placa calefactora en el interior. Se puede usar para hacer leche de soya, jugo de frutas, sopa, pasta de arroz, etc.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- Pantalla táctil grande, que permite la operación con una sola tecla para preparar comidas deliciosas.
- Vidrio de alto borosilicato de espesor excesivo que es transparente y resistente al calor.
- Motor de alta potencia, que ofrece una mayor potencia de mezcla.
- Diseño de triple seguridad, lo que garantiza una alta seguridad.
- 8 cuchillas para batir dimensionalmente, haciendo que la agitación sea más delicada.
- Combinación de procedimientos inteligentes y modo manual, de fácil manejo con cualquier tipo de ingredientes.
- Tubo calefactor de alta potencia de 800 W con un programa de calentamiento inteligente para que los ingredientes estén completamente cocidos.
- Cuchillas inoxidables de alta dureza y resistencia a la corrosión, logrando un ciclo de vida más largo.

DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

Botón	Función
	Botón de inicio/parada: En estado de espera, elija la función del menú antes de presionar Iniciar/Parar, y luego la máquina comenzará a funcionar. Cuando no se elige la función del menú, no es válido presionar el botón Iniciar/Parar. En estado de espera, cualquier botón, excepto Iniciar/Parar, no es válido. Después de presionar Start/Stop, la máquina dejará de funcionar y volverá al modo listo. Después de que el programa se ejecuta durante 1 minuto, mantenga presionado durante 3 segundos para cancelar el programa.
	Botón de recalentamiento: En el estado de espera, presione este botón, el zumbador sonará, el indicador de recalentamiento permanecerá encendido, el tubo digital mostrará el valor de temperatura establecido correspondiente y la perilla se puede girar cíclicamente (40° C-100° C)
	Botón Mezclar/Limpiar: Para el modo de limpieza automática, presione el botón Blend/Clean en el estado de espera y presione el botón Start/Stop para comenzar.
	En el estado de espera, gire la perilla, seleccione el menú de función deseado y presione Iniciar/Detener para comenzar. El programa se ejecuta automáticamente y, una vez finalizado, el zumbador se detiene después de seis pitidos.
	Botón de jugo de frutas y verduras: Coloque la fruta picada en el recipiente para mezclar, agregue la cantidad adecuada de agua (no puede exceder la línea de escala máxima de 1750 ml), cubra bien la tapa del recipiente y gire la perilla a la función de jugo. En este momento, el botón se ilumina, presione Inicio, el programa de jugo se ejecuta automáticamente. Primero aspire durante 20 segundos, luego revuelva y finalmente aspire durante 40 segundos más. Haz esto unos 3 minutos y disfrutarás de un delicioso jugo.
	Botón de batido y batido: Vierta 500 ml de leche y 20 ml de miel. Añade unos 250 g de fruta congelada (primero cortada en trozos de 20 mm) y selecciona la función Milkshake. El botón se ilumina. Pulse Inicio, el programa se ejecuta automáticamente. Primero, bombee vacío durante 20 segundos, revuelva y finalmente aspire durante 40 segundos más. Después de unos 3 minutos, el batido está terminado.
	Botón de aguanieve: Coloque una cantidad adecuada de cubitos de hielo (alrededor de 250 g) en la bandeja de hielo del refrigerador, colóquela en el recipiente para mezclar, cubra el recipiente con la tapa y aprétela, y seleccione la función de aguanieve. El botón se ilumina, pulsa Start y el programa de granizado se ejecuta automáticamente. 1 minuto y 20 segundos más o menos después, tu granizado está terminado.
	Botón de puré de patatas: Poner patatas hervidas y peladas (no más de 400 gramos) en el vaso mezclador, añadir unos 250 ml de agua o leche y 50 g de mantequilla o 50 ml de aceite. Cubra bien la tapa del recipiente y seleccione la función de puré de patatas. En este momento, el botón se enciende. Presione Iniciar, el programa se ejecuta automáticamente y aproximadamente 1 minuto después, el delicioso puré de papas está terminado. Puedes agregar sal y especias a tu gusto.
	Función de leche de soja: Poner una pequeña cantidad de soja limpia (unos 100 gramos) en el recipiente de mezcla, añadir unos 1000 ml de agua, tapar el recipiente y apretarlo. Seleccione la función de leche de soja. En este momento se enciende el botón de leche de soja. Presione Iniciar, el programa de leche de soja se ejecuta automáticamente y unos 36 minutos más tarde, se termina una deliciosa leche de soja.

	Botón de leche de almendras: Poner en el vaso mezclador una pequeña cantidad de almendras (100 g) previamente lavadas y remojadas durante unas 12 horas, añadir unos 500 ml de agua, tapar el vaso y apretarlo. Seleccione la función, luego el botón se ilumina. Presiona Start, el programa se ejecuta automáticamente y unos 5 minutos después, una deliciosa leche de almendras está terminada..
	Botón de sopa: Ponga 250 g de ingredientes como prefiera, agregue 1150 g de agua. Cubra la tapa, gire la perilla para seleccionar la función de sopa, luego presione el botón Inicio para iniciar el programa hasta que el programa finalice automáticamente. Viértalo, luego se termina una deliciosa sopa..
	Botón de crema de verduras y compota de frutas: Poner 800 g de verdura o fruta hervida (zanahoria, calabaza y puerro; o manzana, pera y plátano, por ejemplo) y unos 400 ml de agua o zumo de naranja, en el caso de hacer compota. Añade sal o azúcar a tu gusto. Cubra el recipiente y apriételo. Seleccione la función de crema, luego el botón se ilumina. Pulsa el botón Inicio y el programa se ejecutará automáticamente, entre 5 o 10 minutos después disfrutarás de una deliciosa crema o compota.

Consejos: Si abre la tapa del contenedor durante su proceso, la función se detendrá inmediatamente. Continuará dentro de 3 minutos. Si lo necesita, puede abrir la cubierta de alimentación para agregar ingredientes.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usarlo

- Limpie a fondo la parte en contacto directo con los alimentos (consulte "Limpieza y mantenimiento").
- El producto sólo debe utilizarse en lugares con altitud inferior a 1500 m, de lo contrario la comida puede quedar cruda o desbordarse, e incluso puede sufrir quemaduras.
- La superficie exterior de la máquina y el recipiente de agitación se pueden limpiar con un paño seco. Nunca sumerja el cuerpo de la máquina o el recipiente de agitación en agua o cualquier otro líquido, ni los lave con agua u otros líquidos en caso de fuga eléctrica o daños a los componentes.
- Lave el interior del recipiente de agitación y los componentes con agua limpia y séquelos cuando los limpie. Las cuchillas están muy afiladas, así que tenga cuidado al limpiarlas para evitar cortes.
- No utilice limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (como gasolina o acetona) para limpiar este producto.
- El volumen no debe ser superior a 1400 ml cuando prepare bebidas calientes.
- Limpie los ingredientes y córtelos en cubos de no más de 5 cm.
- Nunca revuelva ni triture ningún producto seco ni hierbas duras.

Cómo usarlo

1. Cortar los ingredientes en trozos de unos 5 cm de tamaño. (Si es carne, córtelas en tiras).
2. Utilice el recipiente dosificador para introducir la cantidad adecuada de ingredientes según la receta y el gusto personal.
3. Coloque los ingredientes medidos en el recipiente de agitación y llénelo con la cantidad de agua adecuada. (Agregue apropiadamente con referencia a la receta. El recipiente de agitación debe mantenerse limpio y sin impurezas.)
4. Alinee las aletas de los dos lados de la tapa del recipiente con la nervadura convexa del recipiente y presione suavemente la tapa contra el recipiente de vidrio. Gire la tapa del recipiente en el sentido de las agujas del reloj para sujetarla con el recipiente de agitación y, finalmente, atornille la tapa de alimentación de forma segura en la tapa del recipiente. (El recipiente de agitación tiene un interruptor de protección para evitar que la tapa se abra. Si la tapa del contenedor no se gira en su lugar, la puesta en marcha del equipo será imposible).
5. Coloque correctamente el recipiente de agitación en el cuerpo principal del equipo.

1. Inserte el enchufe de alimentación, enciéndalo y la pantalla se iluminará con un zumbido.
2. Presione la tecla de función y cambie entre las funciones según lo desee.
3. Pulse el botón Start/Stop, el equipo arranca. (Durante el funcionamiento, el motor funciona de forma intermitente con velocidad variable, lo cual es normal).
4. Al finalizar la operación, suena un zumbido como recordatorio y el equipo vuelve al estado de espera. Desconecte la línea eléctrica y retire el recipiente de agitación. Luego abra la tapa del contenedor. (Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa del recipiente para evitar quemaduras).
5. Vierta la comida cocinada y agregue condimentos según el gusto personal. (Preste atención al verter, para evitar quemaduras por salpicaduras del fluido a alta temperatura).
6. Limpie el recipiente de agitación a tiempo y limpie la carcasa con un paño húmedo. Después de limpiar el agua de la superficie, seque al aire el equipo principal y el recipiente de agitación para evitar olores extraños. (No enjuague el equipo principal y el recipiente de agitación directamente).

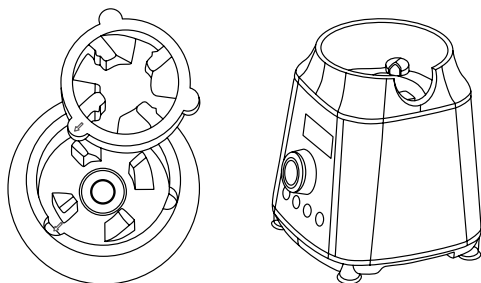
Calentamiento rápido

- Cuando cocine papillas, pastas, sopas, etc., asegúrese de seleccionar el programa de función correcto, de lo contrario, los alimentos entregados después de la cocción tendrán mal sabor y es posible que no estén completamente cocidos. En casos severos, los ingredientes pueden pegarse al fondo o desbordarse.
- Si la función de leche de soja, avena, jugo de maíz o pasta de arroz no se selecciona correctamente, cambie la función y presione la tecla Iniciar/Parar para cancelar la operación actual. Antes de la cuenta regresiva, puede seleccionar directamente la función correspondiente y luego simplemente presionar la tecla Iniciar/Detener para comenzar. Si la cuenta regresiva está activada, se recomienda reemplazar los ingredientes y luego seleccionar la función correcta para comenzar.
- Los volúmenes de ingredientes descritos en las recetas deben mezclarse con niveles de agua estándar. Cuando esté en uso, el usuario deberá ajustar el nivel de agua de acuerdo con los ingredientes y el volumen de agua requerido. Para las funciones de calefacción, el volumen de agua no debe exceder los 1400 ml y para las funciones de enfriamiento, el volumen de agua no debe exceder los 1750 ml.
- Al cocinar frutas y verduras, primero retire los granos antes de colocarlos en el recipiente para revolver y luego llene con agua o leche adecuada.
- Por favor, no caliente directamente la leche de soja, las gachas de avena frías, la leche y otros alimentos pegajosos, de lo contrario, puede provocar que se peguen, creando olores extraños y desechos.
- No agregue azúcar a las bebidas calientes antes de completar el programa, de lo contrario, puede que se peguen.
- Al calentar, coloque ingredientes no pegajosos debajo (como soja, frijol negro, etc.) y ingredientes pegajosos en la parte superior (como camote, calabaza, etc.).
- Cuando el equipo esté en funcionamiento, tenga cuidado con el vapor del recipiente y las salpicaduras de líquido hervido después de hervir el líquido en el recipiente de agitación, y no abra la tapa del recipiente para evitar quemaduras.
- Antes de encender, asegúrese de que todas las piezas extraíbles del equipo se hayan instalado en su lugar.
- No introduzca sus manos o dedos, metales, palos de madera y otros objetos duros en el recipiente de agitación. Si es necesario remover, asegúrese de usar la varilla de agitación que viene con el equipo y no use otros accesorios y conexiones que no vengan con el equipo, para evitar lesiones personales o daños al producto.

Montaje y desmontaje pastilla antivibración embrague

- La almohadilla antivibración del embrague es un accesorio frágil. Si la almohadilla antivibración del embrague está dañada y necesita ser reemplazada, use un destornillador de punta plana para levantarla y quitarla.
- Luego alinee el nuevo embrague en la dirección de la flecha a continuación y siga el embrague.

Nota: Al reemplazar el embrague, tenga cuidado para evitar lesiones accidentales. Si es necesario, puede buscar un profesional para reemplazarlo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Al finalizar el proceso de cocción, vierta los alimentos cocidos fuera del recipiente para revolver y luego llénelo inmediatamente con agua limpia y use el modo Mezclar/Limpiar varias veces para limpiar mejor el recipiente para revolver. No coloque el recipiente de agitación en agua u otros líquidos, ni lo enjuague con agua u otros líquidos, para evitar fugas eléctricas o daños mecánicos.
- Antes de limpiar el equipo principal, asegúrese de apagarlo. Use un paño húmedo para fregar el exterior del equipo principal y no ponga el equipo principal en agua u otros líquidos, ni lo enjuague con agua u otros líquidos, para evitar fugas eléctricas o daños mecánicos.
- Al limpiar, use agua limpia para enjuagar el interior del recipiente de agitación y sus accesorios, y luego séquelo. Cuando limpie el interior del recipiente de agitación, preste atención a las cuchillas y evite lesiones.
- No use diluyente de laca, gasolina, limpiador, cepillo duro o lana de acero inoxidable para frotar, a fin de evitar rayar la superficie del recipiente de agitación y provocar un olor extraño o permitir la regeneración de bacterias.
- Las frutas y verduras liberan pigmentos al romperse, lo que puede llevar a la coloración de las partes plásticas del producto, pero es normal, aunque es difícil de limpiar.
- No limpie el recipiente de agitación hasta que se haya enfriado, para evitar quemaduras por el calor residual.
- Cuando los residuos en el recipiente de agitación estén endurecidos y sean difíciles de eliminar, primero llénelo con agua adecuada para remojarlo durante al menos 30 minutos y luego límpielo y séquelo.
- Si el fondo de la bandeja de calentamiento no se limpia adecuadamente después de varias limpiezas, aparecerá una capa de unión de color marrón claro en el fondo. Para eso, use detergente para un remojo prolongado y luego use un paño de limpieza humedecido con vinagre y frote el fondo a lo largo del patrón.
- No sumerja ninguna parte de consumo de energía del equipo principal, el recipiente de agitación, la línea eléctrica, etc.
- No enjuague directamente los exteriores del equipo principal y el recipiente de agitación.
- No exponga directamente el producto, la línea eléctrica, el embalaje y los accesorios a la luz solar.
- El producto es adaptable al uso frecuente, para mantener seco el motor y el interior del equipo principal.
- Si el producto va a permanecer vacío durante un período prolongado, mantenga la custodia adecuada del producto, asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas, y guárdelo en un lugar seco y bien ventilado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN SUGERIDA
Indicador apagado.	Si el enchufe de alimentación está enchufado correctamente.	Inserte bien el enchufe de alimentación.
	La cubierta del contenedor no está montada en su lugar.	Vuelva a montar la tapa del contenedor en su lugar (sonará un zumbido al montar).
Indicador encendido, pero mal funcionamiento del equipo.	Después de seleccionar la función, presione la tecla Start/Stop.	Después de seleccionar la función, presione la tecla "Start/Stop"
	Sin agua en el contenedor, protección del controlador de temperatura.	Por favor, llénelo con el agua adecuada.
	Zumbador alarmante durante la operación.	Desenchufe el cable de alimentación y luego vuelva a enchufarlo y opere según los procedimientos normales.
No se puede parar el calentamiento.	Fallo del producto.	Póngase en contacto con nuestro punto de servicio o distribuidor.
No hay respuesta de la tecla.	Breve intervalo de apagado y el producto se reinicia.	Apague durante al menos 3 minutos y luego encienda.
	El producto está funcionando.	Fenómeno normal.
Los ingredientes no se pueden triturar.	Agua excesiva o inadecuada.	Llene el agua hasta el nivel de agua apropiado o de acuerdo con la receta.
	Voltaje demasiado bajo.	Opere después de la estabilización de voltaje, o use un estabilizador de voltaje.
	Ingredientes excesivos o inadecuados.	Agregue materiales alimenticios de manera adecuada o de acuerdo con la receta.
	Fallo del producto.	Póngase en contacto con nuestro punto de servicio o distribuidor.
Pegado inferior.	El interior del contenedor no está limpio.	Limpie a fondo el recipiente antes de volver a utilizarlo.
	Ingredientes excesivos.	Proceda según la receta.
	Se ha seleccionado un menú de función incorrecto.	Seleccione el menú de función correcto.
Código de error E1.	Sonda sensora de temperatura en cortocircuito.	Contacto con distribuidores.
Código de error E2.	Sonda sensora de temperatura en circuito abierto.	Si el recipiente de vidrio está colocado correctamente.
Código de error E3.	Exceso de temperatura de la bandeja de calentamiento detectada por la sonda de detección de temperatura.	Limpie el fondo después de que el producto se haya enfriado.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN SUGERIDA
Apagado durante el funcionamiento.	Sobret temperatura del motor, protector de sobrecalentamiento activado. El corte automático de energía es para proteger el motor, lo cual es normal.	Deje que se enfríe a la temperatura normal de forma natural antes de la puesta en marcha automática.
	La potencia de funcionamiento excede la potencia de carga máxima del motor debido a ingredientes pastosos o excesivos, y el protector de sobrecarga se desconecta automáticamente, lo cual es normal.	Reduzca el volumen del ingrediente o llene con agua para la dilución, y reduzca la viscosidad o vuelva a energizar para encender después de que el protector de sobrecarga se conecte automáticamente.
Ruido anormal.	Desgaste severo de la transmisión.	Póngase en contacto con nuestro punto de servicio o distribuidor.
	Cojinete de la unidad de cuchillas dañado.	
	Desgaste severo de la ranura de acero inoxidable de la unidad de cuchillas.	
Funcionamiento intermitente del motor.	Desgaste severo de la junta impermeable antidesgaste de la unidad de cuchillas.	Póngase en contacto con nuestro punto de servicio o distribuidor.
	La escobilla de carbón del motor puede estar desgastada.	



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher nosso liquidificador de aquecimento e vácuo. Antes de usar o aparelho, e para garantir o melhor uso, leia atentamente estas instruções.

As precauções de segurança aqui incluídas reduzem o risco de morte, ferimentos e choque elétrico quando observadas corretamente. Guarde o manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia preenchido, o recibo de compra e a embalagem. Se aplicável, transmita estas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Sempre siga as precauções básicas de segurança e as medidas de prevenção de acidentes ao usar um aparelho elétrico. Não assumimos qualquer responsabilidade pelo cliente que não cumpra estes requisitos.

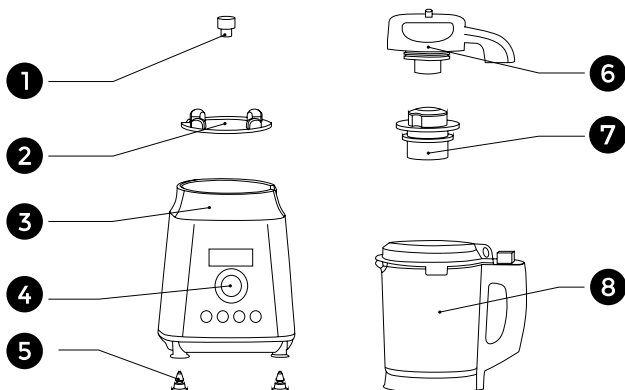
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser observadas.

- Certifique-se de que a conexão de aterramento esteja funcionando antes de usá-lo. Ao mesmo tempo, certifique-se de que a tensão é 220V-50HZ.
- Caso o cabo flexível de energia esteja danificado, a substituição deve ser realizada por profissionais designados pelo fabricante, departamento de manutenção ou departamentos similares para evitar riscos.
- Por favor, não use uma tomada de extensão de má qualidade e não compartilhe a tomada com outros aparelhos elétricos em caso de incêndio ou ferimentos pessoais.
- Verifique a linha de energia, as peças e componentes ou a estrutura do produto quanto a danos antes do uso. Se algum dano for encontrado, pare de usar o produto e entre em contato com o departamento de serviço pós-venda da empresa ou dirija-se diretamente ao ponto de reparo designado pela empresa para manutenção. Não desmonte ou repare o produto sozinho em caso de perigo.
- A máquina deve ser colocada em uma mesa estável e sólida quando usada. É proibido usar o produto em mesa inclinada ou instável.
- Certifique-se de que as peças desmontáveis estejam perfeitamente instaladas antes de ligar, como o recipiente de agitação e as tampas.
- Certifique-se de que a energia esteja desligada antes de transportar, desmontar ou depurar qualquer parte do produto.
- Por favor, cubra a tampa do vapor para evitar a pulverização do líquido
- Funcionar sem água na máquina é proibido caso a alta temperatura parcial causada pela alta velocidade de rotação da fiação queime o anel de vedação à prova d'água.
- É proibido colocar o produto muito próximo ao fogão ou superfícies com alta temperatura, caso o produto seja danificado ou provoque incêndio ou ferimentos pessoais.
- Quando a máquina estiver funcionando, não abra a tampa do recipiente e pegue a comida dentro. Em seguida, o produto não deve ser movido e nenhuma peça móvel deve ser tocada para evitar lesões acidentais.
- A temperatura na superfície do recipiente de agitação aumentará quando a máquina estiver funcionando, portanto, não toque com a mão para evitar queimaduras.

- É proibido colocar a mão, metal, pau de madeira ou qualquer outro objeto estranho no recipiente de agitação quando o aparelho estiver ligado. E não use nenhuma peça ou componente que não pertença a este produto para evitar incêndio ou ferimentos pessoais.
- Este produto possui um dispositivo de proteção contra superaquecimento. Em uso anormal ou em operação de sobrecarga grave do motor, o produto irá parar automaticamente para proteção. Após 30 minutos, se ainda não conseguir iniciar, entre em contato com o departamento de serviço pós-venda da empresa ou dirija-se diretamente ao ponto de reparo designado pela empresa para manutenção. Não se deite sozinho para evitar o perigo.
- O tempo de trabalho contínuo do produto não deve exceder 6min. E se a máquina estiver superaquecida durante a operação, desligue-a por cerca de 20 minutos e continue a operação somente após esfriar.
- Por favor, limpe as partes em contato direto com alimentos após o uso para evitar cheiros de resíduos enferrujados após muito tempo sem uso.
- Se o produto for desligado durante o uso, desligue a energia imediatamente, retire o plugue, o recipiente e os alimentos que causam o desligamento da lâmina e continue a operação somente depois que o motor esfriar completamente.
- Este produto deve ser armazenado em locais fora do alcance de crianças e não permitir que pessoas com deficiência física, sensação ou anormalidades mentais ou pessoas sem experiência ou conhecimento relacionado (incluindo crianças) usem ou brinquem com este produto.
- Por favor, não use o produto sem a supervisão de ninguém
- Por favor, mantenha o produto a pelo menos 30 cm de distância de outros aparelhos elétricos na cozinha.
- Após o uso, aguarde que o motor e as lâminas parem de se mover, certifique-se de que a energia esteja desligada e retire as peças desmontáveis.
- Para obter um longo ciclo de vida do produto, defina manualmente o tempo de trabalho na marcha mais alta abaixo de 3 minutos.
- Nunca mergulhe o corpo da máquina ou o recipiente de agitação em água ou qualquer outro líquido, nem os lave com água ou outros líquidos.
- Em caso de longo tempo ocioso da máquina, retire o plugue e guarde-o em locais frescos e secos após limpá-lo.
- As lâminas da máquina são muito afiadas, por isso tenha cuidado ao retirar as lâminas, esvaziar ou limpar o recipiente para evitar cortes.
- O produto é apenas para uso doméstico. Ao misturar alimentos macios, opere o liquidificador em intervalos de um minuto. Para alimentos duros, opere em intervalos de 15 segundos. Após 3 ciclos, deixe o liquidificador esfriar para evitar a queima do motor.
- Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte na base sem primeiro colocar a tigela corretamente no lugar.
- Por favor, certifique-se de que a tampa está firmemente travada antes de operar o aparelho.

LISTA DE PEÇAS E FUNÇÕES



Número e nome	Função
1. cabeça de ligação	É usado para conectar a cabeça de conexão do copo agitador, de modo que as cabeças de conexão superior e inferior sejam alinhadas automaticamente para a conveniência de buscar.
2. Almofada antivibração	Tem a função de absorver o choque e reduzir o ruído, para que o corpo principal da máquina e o liquidificador funcionem com mais suavidade.
3. Corpo principal do invólucro	É o principal componente desta máquina, incluindo o motor interno. É a fonte de alimentação desta máquina.
4. botão rotativo	Componente principal da máquina: funções de menu e seleção.
5. Pés de borracha	Absorção de choque e resistência à derrapagem.
6. tampa de vidro	Usado na parte superior da tampa para aspirar o recipiente e manter o interior do recipiente fresco, para que os alimentos não se oxidem.
7. tampa do recipiente	É coberto no copo de mistura, desempenhando o papel de proteção de segurança e proteção de limpeza, especialmente para evitar que o líquido transborde quando o aparelho estiver funcionando.
8. Recipiente de agitação	É usado para armazenar e processar alimentos com faca de mexer e placa de aquecimento no interior. Pode ser usado para fazer leite de soja, suco de frutas, sopa, pasta de arroz etc.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Grande tela sensível ao toque, permitindo a operação de uma tecla para fazer comida deliciosa.
- Vidro de borosilicato de alta espessura, transparente e resistente ao calor.
- Motor de alta potência, oferecendo maior poder de mistura.
- Projeto de segurança tripla, garantindo alta segurança.
- 8 lâminas para mistura dimensional, tornando a mistura mais delicada.
- Combinação de procedimentos inteligentes e modo manual, fácil manuseio com qualquer tipo de ingrediente.
- Tubo de aquecimento de alta potência de 800 W com um programa de aquecimento inteligente para deixar os ingredientes totalmente cozidos.
- Lâminas de inox com alta dureza e resistência à corrosão, proporcionando maior vida útil.

DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO DO PAINEL DE OPERAÇÃO

Botão	Função
	Botão Iniciar/Parar: No estado de espera, escolha a função do menu antes de pressionar Iniciar/Parar e a máquina começa a funcionar. Quando a função do menu não é escolhida, pressionar o botão Start/Stop é inválido. No estado de espera, qualquer botão, exceto Iniciar/Parar, é inválido. Depois de pressionar Iniciar/Parar, a máquina parará de funcionar e retornará ao modo pronto. Depois que o programa for executado por 1 minuto, continue pressionando por 3 segundos para cancelar o programa.
	Botão Reaquecer: No estado de espera, pressione este botão, a campainha soará, o indicador de reaquecimento permanecerá ligado, o tubo digital exibirá o valor de temperatura definido correspondente e o botão pode ser girado ciclicamente (40° C -100° C)
	Botão Misturar/Limpar: Para o modo de limpeza automática, pressione o botão Blend/Clean no estado de espera e pressione o botão Start/Stop para iniciar.
	No estado de espera, gire o botão, selecione o menu de função desejado e pressione Iniciar/Parar para iniciar. O programa é executado automaticamente e, após o término, a campainha para após seis bipes.
	Botão de suco de frutas e vegetais: Coloque as frutas picadas no recipiente de mistura, adicione a quantidade adequada de água (não pode exceder a escala máxima de 1750 ml), tampe bem a tampa do recipiente e gire o botão para a função suco. Neste momento, o botão acende, pressione Iniciar, o programa de suco é executado automaticamente. Primeiro aspire por 20 segundos, depois mexa e, finalmente, aspire por mais 40 segundos. Faça isso por cerca de 3 minutos e você desfrutará de um delicioso suco.
	Botão de batido e smoothie: Despeje 500 ml de leite e 20 ml de mel. Adicione cerca de 250 g de fruta congelada (corte primeiro em pedaços de 20 mm) e selecione a função Milkshake. O botão acende. Pressione Iniciar, o programa é executado automaticamente. Primeiro, bombeie o vácuo por 20 segundos, mexa e, finalmente, aspire por mais 40 segundos. Após cerca de 3 minutos, o milk-shake está pronto.
	Botão de lama: Coloque uma quantidade adequada de cubos de gelo (cerca de 250 g) na bandeja de gelo da geladeira, coloque-a no recipiente de mistura, cubra o recipiente com a tampa e aperte-a e selecione a função slush. O botão acende, pressione Iniciar e o programa slush é executado automaticamente. 1 minuto e 20 segundos ou mais depois, sua lama está pronta.
	Botão de purê de batatas: Coloque as batatas cozidas e descascadas (não mais de 400 gramas) no recipiente de mistura, adicione cerca de 250 ml de água ou leite e 50 g de manteiga ou 50 ml de óleo. Cubra bem a tampa do recipiente e selecione a função purê de batatas. Neste momento, o botão acende. Pressione Iniciar, o programa é executado automaticamente e cerca de 1 minuto depois, o delicioso purê de batatas está pronto. Você pode adicionar sal e especiarias ao seu gosto.
	Função do leite de soja: Coloque uma pequena quantidade de grãos de soja limpos (cerca de 100 gramas) no recipiente de mistura, adicione cerca de 1000 ml de água, tampe o recipiente e aperte-o. Selecione a função de leite de soja. Neste momento, o botão de leite de soja acende. Pressione Iniciar, o programa de leite de soja é executado automaticamente e cerca de 36 minutos depois, um delicioso leite de soja está pronto.
	Touche Lait d'amande : Mettre une petite quantité d'amandes (100 g) préalablement lavées et trempées environ 12 heures dans le récipient de mixage, ajouter environ 500 ml d'eau, couvrir le récipient et le serrer. Sélectionnez la fonction, puis la touche s'allume. Appuyez sur Start, le programme se lance automatiquement et environ 5 minutes plus tard, un délicieux lait d'amande est terminé.



Botão de sopa: Coloque 250 g de ingredientes como preferir, acrescente 1150 g de água. Cubra a tampa, gire o botão para selecionar a função sopa e pressione o botão Iniciar para iniciar o programa até que ele termine automaticamente. Despeje, então uma deliciosa sopa está pronta.



Creme de legumes e botão de compota de fruta: Colocar 800 g de legume ou fruta cozida (cenoura, abóbora e alho francês; ou maçã, pêra e banana, por exemplo) e cerca de 400 ml de água ou sumo de laranja, no caso de fazer compota. Adicione sal ou açúcar a seu gosto. Cubra o recipiente e aperte-o. Selecione a função de creme, então o botão acende. Pressione o botão Iniciar e o programa será executado automaticamente, entre 5 ou 10 minutos depois você poderá desfrutar de um delicioso creme ou compota.

Pontas: Se você abrir a tampa do recipiente durante o processo, a função será interrompida imediatamente. Ele continuará dentro de 3 minutos. Se precisar, você pode abrir a tampa de alimentação para adicionar ingredientes.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de usar

- Limpe bem a parte em contato direto com os alimentos (consulte "Limpeza e manutenção").
- O produto só deve ser utilizado em locais com altitude inferior a 1500 m, caso contrário a comida pode ficar crua ou transbordar, podendo até sofrer queimaduras.
- A superfície externa da máquina e o recipiente de agitação podem ser limpos com um pano seco. Nunca mergulhe o corpo da máquina ou o recipiente de agitação em água ou qualquer outro líquido, ou lave-os com água ou outros líquidos em caso de vazamento elétrico ou danos aos componentes.
- Por favor, lave o interior do recipiente de agitação e os componentes com água limpa e seque-o durante a limpeza. As lâminas são muito afiadas, portanto, tenha cuidado ao limpar para evitar cortes.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou líquidos corrosivos (como gasolina ou acetona) para limpar este produto.
- O volume não deve ser superior a 1400 ml ao preparar bebidas quentes.
- Por favor, limpe os ingredientes e corte-os em cubos não maiores que 5 cm.
- Nunca mexa ou moa quaisquer produtos secos e ervas duras.

Como usá-lo

1. Corte os ingredientes em pedaços de cerca de 5 cm de tamanho. (Se for carne, corte-as em tiras.)
2. Use o recipiente medidor para introduzir a quantidade adequada de ingredientes de acordo com a receita e gosto pessoal.
3. Coloque os ingredientes medidos no recipiente de agitação e encha com a quantidade de água apropriada. (Adicione apropriadamente com referência à receita. O recipiente de agitação deve ser mantido limpo, sem quaisquer impurezas.)
4. Alinhe as abas nos dois lados da tampa do recipiente com a nervura convexa do recipiente e pressione suavemente a tampa no recipiente de vidro. Gire a tampa do recipiente no sentido horário para prendê-la com o recipiente de agitação e, finalmente, rosqueie a tampa de alimentação firmemente na tampa do recipiente. (O recipiente de agitação tem um interruptor de proteção para evitar que a tampa se abra. Se a tampa do recipiente não for girada no lugar, a inicialização do equipamento será impossível.)
5. Coloque o recipiente de agitação no corpo principal do equipamento corretamente.

6. Insira o plugue de alimentação, ligue e a tela do visor acenderá com um zumbido.
7. Pressione a tecla de função e alterne entre as funções conforme desejado.
8. Pressione o botão Start/Stop, o equipamento inicia. (Durante a operação, o motor funciona intermitentemente com velocidade variável, o que é normal.)
9. Ao término da operação, um sinal sonoro soa como lembrete e o equipamento retorna ao estado de espera. Desconecte a linha de energia e remova o recipiente de agitação. Em seguida, abra a tampa do recipiente. (Atenção ao vapor ao abrir a tampa do recipiente, para evitar queimaduras.)
10. Despeje a comida cozida e adicione temperos de acordo com o gosto pessoal. (Preste atenção ao despejar, para evitar queimaduras devido ao respingo do fluido em alta temperatura.)
11. Limpe o recipiente de agitação em tempo hábil e limpe o invólucro com um pano úmido. Depois que a água da superfície for limpa, seque ao ar o equipamento principal e o recipiente de agitação para evitar cheiros peculiares. (Não enxágue o equipamento principal e o recipiente de agitação diretamente.)

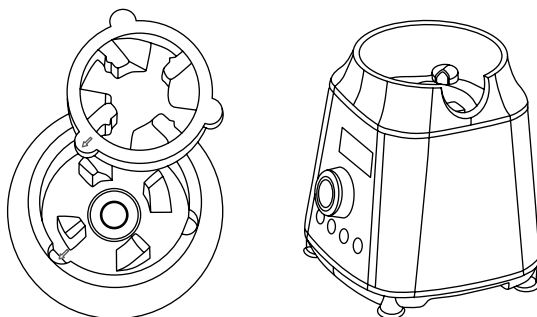
Quente rápido

- Ao cozinhar mingau, pasta, sopa, etc., certifique-se de selecionar o programa de função correto, caso contrário, a comida entregue após o cozimento será de mau gosto e pode não ser bem cozida. Em casos graves, os ingredientes podem ser colados no fundo ou transbordados.
- Se a função Leite de Soja, Mingau, Suco de Milho ou Pasta de Arroz não estiver selecionada corretamente, alterne a função e pressione a tecla Iniciar/Parar para cancelar a operação atual. Antes da contagem regressiva, você pode selecionar diretamente a função correspondente e, em seguida, simplesmente pressionar a tecla Iniciar/Parar para iniciar. Se a contagem regressiva estiver ativada, é recomendável substituir os ingredientes e, em seguida, selecionar a função correta para iniciar.
- Os volumes de ingredientes descritos nas receitas devem ser misturados com níveis de água padrão. Quando em uso, o usuário deve ajustar o nível de água de acordo com os ingredientes e o volume de água necessário. Para funções de aquecimento, o volume de água não deve exceder 1400 ml, e para funções de resfriamento, o volume de água não deve exceder 1750 ml.
- Ao cozinhar frutas e vegetais, remova primeiro os grãos antes de colocá-los no recipiente para mexer e, em seguida, encha com água ou leite apropriado.
- Por favor, não aqueça diretamente o leite de soja, mingau frio, leite e outros alimentos pegajosos, caso contrário, pode levar a pasta, criando cheiro estranho e resíduos.
- Não adicione açúcar em bebidas quentes antes de terminar o programa, caso contrário, pode levar à colagem.
- Ao aquecer, coloque os ingredientes não pegajosos por baixo (como soja, feijão preto, etc.) e os ingredientes pegajosos por cima (como batata-doce, abóbora, etc.).
- Quando o equipamento estiver operando, tenha cuidado com o vapor do recipiente e o líquido fervido espirrando após o líquido no recipiente de agitação ser fervido e não abra a tampa do recipiente para evitar queimaduras.
- Antes de ligar, certifique-se de que todas as partes removíveis do equipamento foram instaladas no lugar.
- Não introduza as mãos ou dedos, metais, paus de madeira e outros objetos duros no recipiente de agitação. Se for necessário mexer, certifique-se de usar a haste de agitação que acompanha o equipamento e não use outros acessórios e acessórios que não acompanham o equipamento, para evitar ferimentos ou danos ao produto.

Montagem e desmontagem da pastilha antivibração da embreagem

- A almofada antivibração da embreagem é um acessório frágil. Se a almofada antivibração da embreagem estiver danificada e precisar ser substituída, use uma chave de fenda para pegá-la e removê-la.
- Em seguida, alinhe a nova embreagem na direção da seta abaixo e siga a embreagem.

Observação: Ao substituir a embreagem, tenha cuidado para evitar lesões acidentais. Se necessário, você pode procurar um profissional para substituí-lo.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Após a conclusão do processo de cozimento, despeje o alimento cozido fora do recipiente para mexer e, em seguida, encha-o imediatamente com água limpa e use o modo Blend/Clean várias vezes para limpar melhor o recipiente para mexer. Não coloque o recipiente de agitação em água ou outros líquidos, nem o enxágue em água ou outros líquidos, para evitar vazamento elétrico ou danos mecânicos.
- Antes de limpar o equipamento principal, certifique-se de desligá-lo. Use um pano úmido para esfregar o exterior do equipamento principal e não coloque o equipamento principal em água ou outros líquidos, nem enxágue em água ou outros líquidos, para evitar vazamento elétrico ou danos mecânicos.
- Ao limpar, use água limpa para enxaguar o interior do recipiente de agitação e seus acessórios e, em seguida, seque-o. Ao limpar o interior do recipiente de agitação, preste atenção às lâminas e evite ferimentos.
- Não use diluente, gasolina, limpador, escova dura ou lã de aço inoxidável para esfregar, para evitar arranhar a superfície do recipiente de agitação e causar cheiro estranho ou permitir a regeneração de bactérias.
- Frutas e legumes liberam pigmentos durante a quebra, o que pode levar à coloração das partes plásticas do produto, mas é normal, embora seja difícil de limpar.
- Não limpe o recipiente de agitação até que esfrie, para evitar queimaduras devido ao calor residual.
- Quando os resíduos no recipiente de agitação estiverem endurecidos e difíceis de remover, primeiro encha com água apropriada para mergulhá-lo por pelo menos 30 minutos e, em seguida, limpe e seque-o.
- Se o fundo da panela de aquecimento não for limpo adequadamente após várias limpezas, uma camada marrom clara surgirá do fundo. Para isso, use detergente para imersão prolongada e, em seguida, use um pano de limpeza embebido em vinagre e esfregue o fundo ao longo do padrão.
- Não mergulhe nenhuma peça de consumo de energia do equipamento principal, recipiente de agitação, linha de energia, etc.
- Não enxágue diretamente a parte externa do equipamento principal e o recipiente de agitação.
- Não exponha diretamente o produto, a linha de alimentação, a embalagem e o acessório à luz solar.
- O produto é adaptável ao uso frequente, de forma a manter o motor e o interior do equipamento principal secos.
- Se o produto permanecer vazio por um longo período, mantenha a custódia adequada do produto, certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas e armazene-o em local seco e bem ventilado.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO SUGERIDA
Indicador desligado.	Se o plugue de alimentação está conectado corretamente.	Insira bem o plugue de alimentação.
	A tampa do recipiente não está montada no lugar.	Monte novamente a tampa do recipiente no lugar (um zumbido soará durante a montagem).
Indicador ligado, mas mau funcionamento do equipamento.	Após a seleção da função, pressione a tecla Start/Stop.	Após a seleção da função, pressione a tecla "Iniciar/Parar"
	Sem água no recipiente, proteção do controlador de temperatura.	Por favor, encha com água apropriada.
	Alarme sonoro durante a operação.	Desconecte o cabo de alimentação e, em seguida, conecte-o novamente e opere conforme os procedimentos normais.
O aquecimento não pode ser interrompido.	Falha do produto.	Entre em contato com nosso ponto de serviço ou revendedor.
Nenhuma resposta da chave.	Intervalo de desligamento curto e o produto é redefinido.	Desligue por pelo menos 3 minutos e, em seguida, ligue.
	O produto está funcionando.	Fenômeno normal.
Os ingredientes não podem ser esmagados.	Água em excesso ou inadequada.	Por favor, encha a água até o nível de água apropriado ou de acordo com a receita.
	Tensão muito baixa.	Opere após a estabilização da tensão ou use um estabilizador de tensão.
	Ingredientes excessivos ou inadequados.	Por favor, adicione materiais alimentares de forma adequada ou de acordo com a receita.
	Falha do produto.	Entre em contato com nosso ponto de serviço ou revendedor.
Colagem inferior.	O interior do recipiente não está limpo.	Limpe bem o recipiente antes de reutilizá-lo.
	Excesso de ingredientes.	Por favor, proceda conforme a receita.
	O menu de funções incorretas foi selecionado.	Selecione o menu de função correto.
Código de erro E1.	Sonda de detecção de temperatura em curto-circuito.	Contato com revendedores.
Código de erro E2.	Sonda de detecção de temperatura em circuito aberto.	Se o recipiente de vidro está posicionado corretamente.
Código de erro E3.	Superaquecimento da panela de aquecimento, conforme detectado pela sonda de detecção de temperatura.	Limpe o fundo depois que o produto esfriar.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO SUGERIDA
Desligue durante a operação.	Superaquecimento do motor, protetor de superaquecimento ativado. O corte automático de energia é para proteger o motor, o que é normal.	Deixe esfriar até a temperatura normal naturalmente antes da inicialização automática.
	A potência de operação excede a potência máxima de carga do motor devido ao excesso de ingredientes ou pastosos, e o protetor de sobrecarga desliga automaticamente, o que é normal.	Reduza o volume do ingrediente ou encha com água para diluição e reduza a viscosidade ou reenergize para ligar depois que o protetor de sobrecarga se conectar automaticamente.
Barulho fora do normal.	Desgaste severo da transmissão.	Entre em contato com nosso ponto de serviço ou revendedor.
	Rolamento da unidade da lâmina danificado.	
	Desgaste acentuado do estriado de aço inoxidável da unidade da lâmina. Desgaste acentuado da junta impermeável antidesgaste da unidade da lâmina.	
Funcionamento do motor intermitente.	A escova de carbono do motor pode estar gasta.	Entre em contato com nosso ponto de serviço ou revendedor.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre mélangeur chauffant et sous vide. Avant d'utiliser l'appareil, et pour garantir une utilisation optimale, lisez attentivement ces instructions.

Les consignes de sécurité ci-jointes réduisent le risque de mort, de blessure et de choc électrique lorsqu'elles sont correctement respectées. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la carte de garantie dûment remplie, le reçu d'achat et l'emballage. Le cas échéant, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les mesures de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Nous déclinons toute responsabilité si le client ne respecte pas ces exigences.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

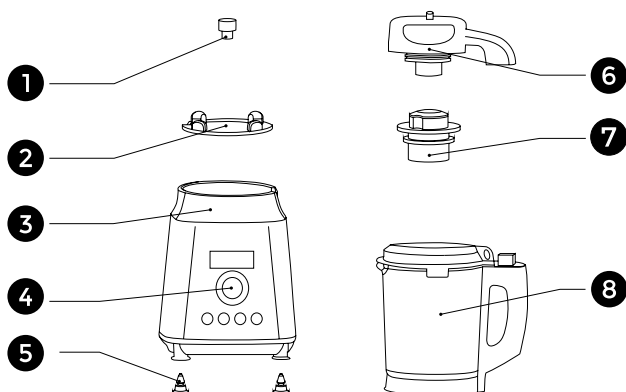
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- Veuillez vous assurer que la connexion au sol fonctionne avant de l'utiliser. En même temps, assurez-vous que la tension est de 220V-50HZ.
- Si la ligne flexible d'alimentation est endommagée, le remplacement doit être effectué par des professionnels désignés par le fabricant, le service de maintenance ou des services similaires pour éviter tout risque.
- Veuillez ne pas utiliser une rallonge de mauvaise qualité et ne pas partager la prise avec d'autres appareils électriques en cas d'incendie ou de blessure.
- Veuillez vérifier la ligne électrique, les pièces et composants ou la structure du produit pour tout dommage avant utilisation. Si des dommages sont constatés, veuillez cesser d'utiliser le produit et contacter le service après-vente de l'entreprise ou vous rendre directement au point de réparation désigné par l'entreprise pour l'entretien. Ne démontez pas ou ne réparez pas le produit par vous-même en cas de danger.
- La machine doit être posée sur une table stable et solide lors de son utilisation. Il est interdit d'utiliser le produit sur une table inclinée ou instable.
- Veuillez vous assurer que les pièces démontables sont parfaitement installées avant la mise sous tension, telles que le récipient d'agitation et les couvercles.
- Veuillez vous assurer que l'alimentation est coupée avant de transporter, de démonter ou de déboguer toute partie du produit.
- Veuillez couvrir le couvercle de la vapeur pour éviter la pulvérisation du liquide
- Il est interdit de faire fonctionner la machine sans eau dans le cas où la température élevée partielle causée par la vitesse de rotation élevée de la rotation brûle la bague d'étanchéité étanche.
- Il est interdit de placer le produit trop près du poêle ou de surfaces à haute température au cas où le produit serait endommagé ou provoquerait un incendie ou des blessures.
- Lorsque la machine fonctionne, veuillez ne pas ouvrir le couvercle du récipient et saisir les aliments à l'intérieur. Ensuite, le produit ne doit pas être déplacé et les pièces mobiles ne doivent pas être touchées pour éviter les blessures accidentelles.
- La température à la surface du récipient d'agitation augmentera lorsque la

machine fonctionne, veuillez donc ne pas la toucher avec votre main pour éviter les brûlures.

- Il est interdit de mettre la main, le métal, le bâton de bois ou tout autre corps étranger dans le récipient d'agitation lorsque l'appareil est sous tension. Et veuillez ne pas utiliser de pièces ou de composants qui n'appartiennent pas à ce produit pour éviter un incendie ou des blessures.
- Ce produit est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. En cas d'utilisation anormale ou de surcharge grave du moteur, le produit s'arrêtera automatiquement pour se protéger. Après 30 minutes, s'il ne peut toujours pas démarrer, veuillez contacter le service après-vente de l'entreprise ou vous rendre directement au point de réparation désigné par l'entreprise pour l'entretien. Ne vous allongez pas seul pour éviter tout danger.
- Le temps de travail continu du produit ne doit pas dépasser 6 min. Et si la machine surchauffe pendant le fonctionnement, veuillez l'éteindre pendant environ 20 minutes et continuer à fonctionner uniquement après qu'elle ait refroidi.
- Veuillez nettoyer les pièces en contact direct avec les aliments après utilisation pour éviter les odeurs des résidus de rouille après une longue période d'inutilisation.
- Si le produit est éteint pendant l'utilisation, veuillez éteindre immédiatement l'alimentation, débrancher la prise d'alimentation, le récipient et les aliments qui provoquent l'arrêt de la lame, et continuer à fonctionner uniquement après que le moteur ait complètement refroidi.
-
- Veuillez ne pas utiliser le produit sans la supervision de personne
- Veuillez garder le produit à au moins 30 cm des autres appareils électriques de la cuisine.
- Après utilisation, veuillez attendre que le moteur et les lames s'arrêtent de bouger, assurez-vous que l'alimentation est coupée, puis retirez les pièces démontables.
- Pour réaliser un long cycle de vie du produit, veuillez régler manuellement le temps de travail à la vitesse la plus élevée sous 3 minutes.
- Ne jamais immerger le corps de la machine ou le récipient agitateur dans l'eau ou tout autre liquide, ni les laver avec de l'eau ou d'autres liquides.
- En cas de longue période d'inactivité de la machine, veuillez retirer la fiche et la ranger dans des endroits frais et secs après l'avoir nettoyée.
- Les lames de la machine sont très tranchantes, soyez donc prudent lorsque vous retirez les lames, videz ou nettoyez le récipient pour éviter les coupures.
- Le produit est uniquement destiné à un usage domestique. Lorsque vous mélangez des aliments mous, faites fonctionner le mélangeur à intervalles d'une minute. Pour les aliments durs, faites fonctionner toutes les 15 secondes. Après 3 cycles, veuillez laisser le mélangeur refroidir pour éviter de brûler le moteur.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans d'abord mettre correctement le bol en place.
- Veuillez vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.

LISTE DES PIÈCES ET FONCTIONS



	Fonction
1. Tête de liaison	Il est utilisé pour connecter la tête de connexion du verre à agitation, de sorte que les têtes de connexion supérieure et inférieure soient automatiquement alignées pour faciliter la récupération.
2. Patin anti-vibration	Il a pour fonction d'absorber les chocs et de réduire le bruit, de sorte que le corps principal de la machine et le mélangeur fonctionnent plus en douceur.
3. Corps principal de l'enceinte	C'est le composant principal de cette machine, y compris le moteur à l'intérieur. C'est la source d'alimentation de cette machine.
4. bouton rotatif	Composant principal de la machine : fonctions de menu et sélection.
5. Pieds en caoutchouc	Absorption des chocs et résistance au dérapage.
6. Petit couvercle en verre	Utilisé sur le dessus du couvercle pour aspirer le récipient et garder l'intérieur du récipient frais, afin que les aliments ne s'oxydent pas.
7. Couvercle de conteneur	Il est recouvert sur le verre mélangeur, jouant le rôle de protection de sécurité et de protection de nettoyage, en particulier pour empêcher le débordement de liquide lorsque l'appareil fonctionne.
8. Récipient d'agitation	Il est utilisé pour stocker et traiter les aliments avec un couteau mélangeur et une plaque chauffante à l'intérieur. Il peut être utilisé pour faire du lait de soja, du jus de fruits, de la soupe, de la pâte de riz, etc.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Grand écran tactile, permettant une utilisation à une touche pour préparer de délicieux plats.
- Verre borosilicaté trop épais, transparent et résistant à la chaleur.
- Moteur haute puissance, offrant une plus grande puissance de mélange.
- Conception à triple sécurité, assurant une sécurité élevée.
- 8 lames pour un mélange dimensionnel, rendant le brassage plus délicat.
- Combinaison de procédures intelligentes et de mode manuel, manipulation facile avec tout type d'ingrédients.
- Tube chauffant haute puissance de 800 W avec un programme de chauffage intelligent pour une cuisson complète des ingrédients.
- Lames en acier inoxydable à haute dureté et résistance à la corrosion, pour un cycle de vie plus long.

DESCRIPTION DES FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

Bouton	Fonction
	Bouton Démarrer/Arrêter : En mode veille, choisissez la fonction de menu avant d'appuyer sur Start/Stop, puis la machine commence à fonctionner. En état de veille, tout bouton à l'exception de Start/Stop est invalide. Après avoir appuyé sur Start/Stop, la machine s'arrêtera de fonctionner et retournera en mode prêt. Une fois le programme exécuté pendant 1 minute, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour annuler le programme.
	Bouton Réchauffer : En mode veille, appuyez sur ce bouton, le buzzer retentira, l'indicateur de réchauffement restera allumé, le tube numérique affichera la valeur de température définie correspondante et le bouton peut être tourné de manière cyclique (40° C-100° C)
	Bouton Mélanger/Nettoyer : Pour le mode de nettoyage automatique, appuyez sur le bouton Blend/Clean en mode veille et appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer.
	En mode veille, tournez le bouton, sélectionnez le menu de fonction souhaité et appuyez sur Start/Stop pour démarrer. Le programme s'exécute automatiquement et après la fin, le buzzer s'arrête après six bips.
	Touche jus de fruits et légumes : Mettez les fruits hachés dans le récipient mélangeur, ajoutez la quantité d'eau appropriée (ne peut pas dépasser la ligne d'échelle maximale de 1750 ml), couvrez hermétiquement le couvercle du récipient et tournez le bouton sur la fonction jus. A ce moment, le bouton s'allume, appuyez sur Start, le programme de jus se lance automatiquement. Commencez par passer l'aspirateur pendant 20 secondes, puis remuez et enfin passez l'aspirateur pendant 40 secondes de plus. Faites cela environ 3 minutes et vous profiterez d'un délicieux jus.
	Bouton milkshake et smoothie : Verser 500 ml de lait et 20 ml de miel. Ajoutez environ 250 g de fruits surgelés (coupés en morceaux de 20 mm au préalable) et sélectionnez la fonction Milkshake. Le bouton s'allume. Appuyez sur Démarrer, le programme s'exécute automatiquement. Tout d'abord, pompez le vide pendant 20 secondes, remuez et enfin passez l'aspirateur pendant 40 secondes de plus. Après environ 3 minutes, le milkshake est terminé.
	Bouton Slush : Mettez une quantité appropriée de glaçons (environ 250 g) dans le bac à glaçons du réfrigérateur, placez-le dans le récipient mélangeur, couvrez le récipient avec le couvercle et serrez-le, puis sélectionnez la fonction granitée. Le bouton s'allume, appuyez sur Start et le programme de granité s'exécute automatiquement. 1 minute et 20 secondes environ après, votre granité est terminé.
	Bouton Purée de pommes de terre : Mettez les pommes de terre bouillies et épluchées (pas plus de 400 grammes) dans le récipient de mixage, ajoutez environ 250 ml d'eau ou de lait et 50 g de beurre ou 50 ml d'huile. Fermez hermétiquement le couvercle du récipient et sélectionnez la fonction purée de pommes de terre. A ce moment, le bouton s'allume. Appuyez sur Start, le programme se lance automatiquement et environ 1 min plus tard, la délicieuse purée de pommes de terre est terminée. Vous pouvez ajouter du sel et des épices à votre goût.
	Fonction lait de soja : Mettez une petite quantité de graines de soja nettoyées (environ 100 grammes) dans le récipient de mélange, ajoutez environ 1000 ml d'eau, couvrez le récipient et serrez-le. Sélectionnez la fonction lait de soja. A ce moment, le bouton lait de soja s'allume. Appuyez sur Start, le programme lait de soja se lance automatiquement et environ 36 minutes plus tard, un délicieux lait de soja est prêt.

	Touche Lait d'amande : Mettre une petite quantité d'amandes (100 g) préalablement lavées et trempées environ 12 heures dans le récipient de mixage, ajouter environ 500 ml d'eau, couvrir le récipient et le serrer. Sélectionnez la fonction, puis la touche s'allume. Appuyez sur Start, le programme se lance automatiquement et environ 5 minutes plus tard, un délicieux lait d'amande est terminé.
	Bouton Soupe : Mettez 250 g d'ingrédients selon votre préférence, ajoutez 1150 g d'eau. Couvrez le couvercle, tournez le bouton pour sélectionner la fonction soupe, puis appuyez sur le bouton Start pour démarrer le programme jusqu'à ce que le programme se termine automatiquement. Versez-le, puis une délicieuse soupe est terminée.
	Bouton crème de légumes et compote de fruits : Mettez 800 g de légumes ou de fruits bouillis (carotte, potiron et poireau ; ou pomme, poire et banane, par exemple) et environ 400 ml d'eau ou de jus d'orange, dans le cas d'une compote. Ajoutez du sel ou du sucre selon votre goût. Couvrez le récipient et serrez-le. Sélectionnez la fonction crème, puis la touche s'allume. Appuyez sur le bouton Start et le programme se lancera automatiquement, entre 5 et 10 minutes plus tard vous dégusterez une délicieuse crème ou compote.

Conseils: Si vous ouvrez le couvercle du récipient pendant son déroulement, la fonction s'arrêtera immédiatement. Il continuera dans 3 minutes. Si vous en avez besoin, vous pouvez ouvrir le couvercle d'alimentation pour ajouter des ingrédients.

MODE D'EMPLOI

Avant de l'utiliser

- Veuillez nettoyer soigneusement la partie en contact direct avec les aliments (voir "Nettoyage et entretien").
- Le produit ne doit être utilisé qu'à des endroits dont l'altitude est inférieure à 1500 m, sinon les aliments peuvent être crus ou déborder, et vous pouvez même subir des brûlures.
- La surface extérieure de la machine et le récipient d'agitation peuvent être essuyés avec un chiffon sec. Ne plongez jamais le corps de la machine ou le récipient agitateur dans l'eau ou tout autre liquide, ou ne les lavez pas avec de l'eau ou d'autres liquides en cas de fuite électrique ou de dommages aux composants.
- Veuillez laver l'intérieur du récipient d'agitation et les composants avec de l'eau propre et essuyez-le lors du nettoyage. Les lames sont très tranchantes, soyez donc prudent lors du nettoyage pour éviter les coupures.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de liquides corrosifs (comme l'essence ou l'acétone) pour nettoyer ce produit.
- Le volume ne doit pas dépasser 1400 ml lorsque vous préparez des boissons chaudes.
- Veuillez nettoyer les ingrédients et les couper en cubes ne dépassant pas 5 cm.
- Ne remuez ou ne broyez jamais les produits secs et les herbes dures.

Comment l'utiliser

1. Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 5 cm. (Si la viande, coupez-les en lanières.)
2. Utilisez le récipient doseur pour introduire la quantité appropriée d'ingrédients selon la recette et le goût personnel.
3. Mettez les ingrédients mesurés dans le récipient à agitation et remplissez avec la quantité d'eau appropriée. (Ajouter de manière appropriée en référence à la recette. Le récipient d'agitation doit être maintenu propre sans aucune impureté.)
4. Alignez les rabats des deux côtés du couvercle du récipient avec la nervure convexe du récipient et appuyez doucement sur le couvercle dans le récipient en verre. Tournez le couvercle du récipient dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer avec le récipient d'agitation et enfin vissez fermement le bouchon d'alimentation sur le couvercle du récipient. (Le récipient d'agitation a un interrupteur de protection pour empêcher le couvercle de s'ouvrir. Si le couvercle du conteneur n'est pas tourné en place, le démarrage de l'équipement sera impossible.)
5. Placez correctement le récipient d'agitation sur le corps principal de l'équipement.

1. Insérez la fiche d'alimentation, allumez et l'écran d'affichage s'allumera avec un bourdonnement.
2. Appuyez sur la touche de fonction et passez d'une fonction à l'autre comme vous le souhaitez.
3. Appuyez sur le bouton Start/Stop, l'équipement démarre. (Pendant le fonctionnement, le moteur tourne par intermittence à vitesse variable, ce qui est normal.)
4. Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit en guise de rappel et l'équipement revient à l'état de veille. Débranchez la ligne électrique et retirez le récipient d'agitation. Ouvrez ensuite le couvercle du récipient. (Veuillez faire attention à la vapeur lors de l'ouverture du couvercle du récipient, pour éviter les brûlures.)
5. Versez les aliments cuits et ajoutez des assaisonnements selon vos goûts personnels. (Faites attention lorsque vous versez, pour éviter les brûlures dues aux éclaboussures de liquide à haute température.)
6. Nettoyez le récipient d'agitation en temps opportun et nettoyez le boîtier avec un chiffon humide. Une fois l'eau de surface essuyée, séchez à l'air l'équipement principal et le récipient d'agitation pour éviter toute odeur particulière. (Ne rincez pas directement l'équipement principal et le récipient d'agitation.)

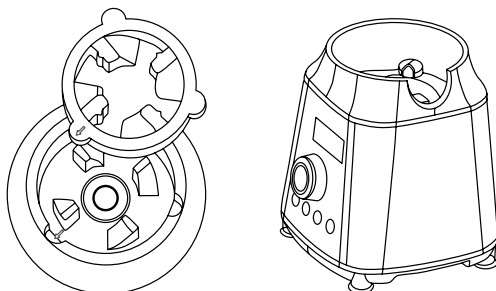
Réchauffement rapide

- Lorsque vous cuisinez du porridge, de la pâte, de la soupe, etc., assurez-vous de sélectionner le bon programme de fonction, sinon, les aliments livrés après la cuisson seront de mauvais goût et risquent de ne pas être bien cuits. Dans les cas graves, les ingrédients peuvent être collés au fond ou débordés.
- Si la fonction Lait de soja, Bouillie, Jus de maïs ou Pâte de riz n'est pas correctement sélectionnée, veuillez changer de fonction et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour annuler l'opération en cours. Avant le compte à rebours, vous pouvez sélectionner directement la fonction correspondante, puis appuyez simplement sur la touche Start/Stop pour démarrer. Si le compte à rebours est activé, il est recommandé de remplacer les ingrédients, puis de sélectionner la bonne fonction pour démarrer.
- Les volumes d'ingrédients tels que décrits dans les recettes doivent être mélangés avec des niveaux d'eau standard. Lors de l'utilisation, l'utilisateur doit ajuster le niveau d'eau en fonction des ingrédients et du volume d'eau requis. Pour les fonctions de chauffage, le volume d'eau ne doit pas dépasser 1400 ml, et pour les fonctions de refroidissement, le volume d'eau ne doit pas dépasser 1750 ml.
- Lors de la cuisson des fruits et légumes, veuillez d'abord retirer les noyaux avant de les mettre dans le récipient mélangeur, puis remplir d'eau ou de lait approprié.
- Veuillez ne pas chauffer directement le lait de soja, la bouillie froide, le lait et d'autres aliments collants, sinon cela pourrait entraîner un collage, créant une odeur étrange et des déchets.
- N'ajoutez pas de sucre dans les boissons chaudes avant la fin du programme, sinon cela pourrait entraîner un collage.
- Lors du chauffage, placez les ingrédients non collants en dessous (comme le soja, les haricots noirs, etc.) et les ingrédients collants sur le dessus (comme la patate douce, la citrouille, etc.).
- Lorsque l'équipement fonctionne, veuillez faire attention à la vapeur du récipient et aux éclaboussures de liquide bouilli après l'ébullition du liquide dans le récipient d'agitation, et n'ouvrez pas le couvercle du récipient pour éviter les brûlures.
- Avant de mettre sous tension, assurez-vous que toutes les pièces amovibles de l'équipement ont été installées en place.
- N'introduisez pas vos mains ou vos doigts, des métaux, des bâtons de bois et d'autres objets durs dans le récipient agitateur. Si une agitation est nécessaire, assurez-vous d'utiliser la tige d'agitation fournie avec l'équipement et de ne pas utiliser d'autres accessoires et raccords non fournis avec l'équipement, afin d'éviter des blessures ou des dommages au produit.

Montage et démontage de la plaquette anti-vibration d'embrayage

- La plaquette anti-vibration d'embrayage est un accessoire fragile. Si la plaquette anti-vibration de l'embrayage est endommagée et doit être remplacée, utilisez un tournevis plat pour la saisir et la retirer.
- Alignez ensuite le nouvel embrayage dans le sens de la flèche ci-dessous et suivez l'embrayage.

Note: Lors du remplacement de l'embrayage, veillez à éviter toute blessure accidentelle. Si nécessaire, vous pouvez rechercher un professionnel pour le remplacer.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- À la fin du processus de cuisson, versez les aliments cuits hors du récipient agitateur, puis remplissez-le immédiatement d'eau claire et utilisez le mode Blend/Clean plusieurs fois pour mieux nettoyer le récipient agitateur. Ne mettez pas le récipient d'agitation dans l'eau ou d'autres liquides, ne le rincez pas dans l'eau ou d'autres liquides, afin d'éviter les fuites électriques ou les dommages mécaniques.
- Avant de nettoyer l'équipement principal, assurez-vous de l'éteindre. Utilisez un chiffon humide pour frotter l'extérieur de l'équipement principal, et ne mettez pas l'équipement principal dans l'eau ou d'autres liquides, ne le rincez pas dans l'eau ou d'autres liquides, afin d'éviter les fuites électriques ou les dommages mécaniques.
- Lors du nettoyage, veuillez utiliser de l'eau propre pour rincer l'intérieur du récipient d'agitation et ses raccords, puis essuyez-le. Lors du nettoyage de l'intérieur du récipient d'agitation, veuillez faire attention aux lames et éviter les blessures.
- N'utilisez pas de diluant à laque, d'essence, de nettoyant, de brosse dure ou de laine d'acier inoxydable pour frotter, afin d'éviter de rayer la surface du récipient d'agitation et de provoquer une odeur étrange ou de permettre la régénération des bactéries.
- Les fruits et légumes libèrent des pigments lors de la casse, ce qui peut entraîner une coloration des parties en plastique du produit, mais c'est normal, même s'il est difficile à nettoyer.
- Ne nettoyez pas le récipient de l'agitateur tant qu'il n'est pas refroidi, afin d'éviter les brûlures dues à la chaleur résiduelle.
- Lorsque les résidus dans le récipient d'agitation sont durcis et difficiles à enlever, veuillez d'abord le remplir avec de l'eau appropriée pour le faire tremper pendant au moins 30 minutes, puis le nettoyer et l'essuyer.
- Si le fond de la casserole chauffante n'est pas nettoyé correctement après plusieurs nettoyages, une couche de fixation marron clair émergera du fond. Pour cela, veuillez utiliser un détergent pour un trempage prolongé, puis utilisez un chiffon de nettoyage imbibé de vinaigre et frottez le fond le long du motif.
- Ne trempez aucune partie consommatrice d'énergie de l'équipement principal, du récipient d'agitation, de la ligne électrique, etc.
- Ne rincez pas directement l'extérieur de l'équipement principal et du récipient d'agitation.
- N'exposez pas directement le produit, la ligne électrique, l'emballage et l'accessoire à la lumière du soleil.
- Le produit est adaptable à une utilisation fréquente, afin de garder au sec le moteur et l'intérieur de l'équipement principal.
- Si le produit doit rester inoccupé pendant une longue période, veuillez garder le produit en bon état, assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches, et rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION SUGGÉRÉE
Voyant éteint.	Si la fiche d'alimentation est correctement branchée.	Insérez bien la fiche d'alimentation.
	Le couvercle du conteneur n'est pas monté en place.	Remontez le couvercle du conteneur en place (un bourdonnement retentira lors du montage).
Voyant allumé, mais dysfonctionnement de l'équipement.	Après sélection de la fonction, appuyez sur la touche Start/Stop.	Après sélection de la fonction, appuyez sur la touche "Start/Stop"
	Pas d'eau dans le récipient, protection du régulateur de température.	Veuillez remplir avec de l'eau appropriée.
	Buzzer alarmant pendant le fonctionnement.	Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le et procédez selon les procédures normales.
Le chauffage ne peut pas être arrêté.	Défaillance du produit.	Veuillez contacter notre point de service ou votre revendeur.
Pas de réponse de la clé.	Intervalle de mise hors tension court et le produit est réinitialisé.	Éteignez pendant au moins 3 minutes, puis rallumez.
	Le produit fonctionne.	Phénomène normal.
Les ingrédients ne peuvent pas être écrasés.	Eau excessive ou insuffisante.	Veuillez remplir d'eau jusqu'au niveau d'eau approprié ou selon la recette.
	Tension trop basse.	Faites fonctionner après la stabilisation de la tension ou utilisez un stabilisateur de tension.
	Ingrédients excessifs ou inadéquats.	Veuillez ajouter les aliments de manière appropriée ou selon la recette.
	Défaillance du produit.	Veuillez contacter notre point de service ou votre revendeur.
Collage du bas.	L'intérieur du conteneur n'est pas propre.	Nettoyez soigneusement le récipient avant de le réutiliser.
	Ingrédients excessifs.	Veuillez procéder selon la recette.
	Un menu de fonctions incorrect est sélectionné.	Sélectionnez le bon menu de fonctions.
Code d'erreur E1.	Sonde de détection de température en court-circuit.	Contact avec les revendeurs.
Code d'erreur E2.	Sonde de détection de température en circuit ouvert.	Si le récipient en verre est correctement positionné.
Code d'erreur E3.	Surchauffe du plateau chauffant détectée par la sonde de détection de température.	Nettoyez le fond une fois le produit refroidi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION SUGGÉRÉE
Arrêt pendant le fonctionnement.	Surchauffe du moteur, protection contre la surchauffe activée. La coupure automatique de l'alimentation sert à protéger le moteur, ce qui est normal.	Laissez-le refroidir à température normale naturellement avant le démarrage automatique.
	La puissance de fonctionnement dépasse la puissance de charge maximale du moteur en raison d'ingrédients excessifs ou pâteux, et la protection contre les surcharges se déconnecte automatiquement, ce qui est normal.	Réduisez le volume d'ingrédients ou remplissez d'eau pour la dilution, et réduisez la viscosité ou remettez sous tension après la connexion automatique de la protection contre les surcharges.
Bruit anormal.	Forte usure de la transmission.	Veuillez contacter notre point de service ou votre revendeur.
	Roulement de l'unité de lame endommagé.	
	Usure importante de la cannelure en acier inoxydable de l'unité de lames.	
Fonctionnement intermittent du moteur.	Forte usure du joint d'étanchéité anti-usure de l'unité de lames.	Veuillez contacter notre point de service ou votre revendeur.
	Le balai de charbon du moteur est peut-être usé.	



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto il nostro frullatore riscaldante e sottovuoto. Prima di utilizzare l'apparecchio, e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente queste istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza qui incluse riducono il rischio di morte, lesioni e scosse elettriche se rispettate correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia compilata, alla ricevuta di acquisto e alla confezione. Se applicabile, trasmettere queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione degli incidenti quando si utilizza un apparecchio elettrico. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per il mancato rispetto da parte del cliente di tali requisiti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

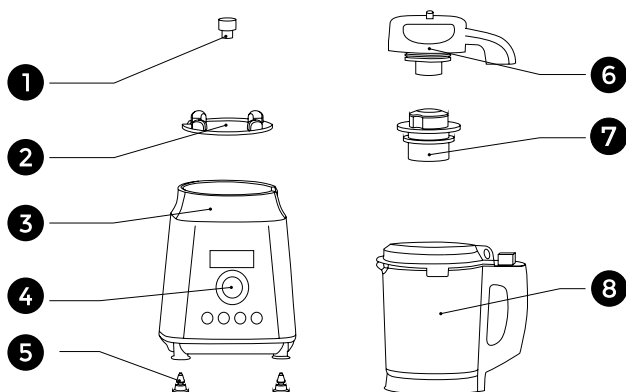
Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Si prega di assicurarsi che la connessione a terra funzioni prima di utilizzarla. Allo stesso tempo, assicurati che la tensione sia 220V-50HZ.
- Nel caso in cui la linea elettrica flessibile sia danneggiata, la sostituzione deve essere effettuata da professionisti incaricati dal produttore, dal reparto di manutenzione o da reparti simili per evitare rischi.
- Si prega di non utilizzare una presa di prolunga di scarsa qualità e di non condividere la presa con altri apparecchi elettrici in caso di incendio o lesioni personali.
- Si prega di controllare la linea elettrica, le parti e i componenti o la struttura del prodotto per eventuali danni prima dell'uso. Se si riscontrano danni, interrompere l'utilizzo del prodotto e contattare il servizio di assistenza post-vendita dell'azienda o recarsi direttamente al punto di riparazione designato dall'azienda per la manutenzione. Non smontare o riparare il prodotto da soli in caso di pericolo.
- La macchina deve essere posizionata su un tavolo stabile e solido quando viene utilizzata. È vietato utilizzare il prodotto su un tavolo inclinato o instabile.
- Assicurarsi che le parti smontabili siano perfettamente installate prima dell'accensione, come il contenitore di agitazione e i coperchi.
- Assicurarsi che l'alimentazione sia spenta prima di trasportare, smontare o eseguire il debug di qualsiasi parte del prodotto.
- Si prega di coprire il coperchio del vapore per evitare la spruzzatura del liquido.
- Il funzionamento senza acqua nella macchina è vietato nel caso in cui la temperatura elevata parziale causata dall'elevata velocità di rotazione della rotazione bruci l'anello di tenuta impermeabile.
- È vietato posizionare il prodotto troppo vicino alla stufa o a superfici ad alta temperatura nel caso in cui il prodotto sia danneggiato o provochi incendi o lesioni personali.
- Quando la macchina è in funzione, non aprire il coperchio del contenitore e afferrare il cibo all'interno. Quindi il prodotto non deve essere spostato e nessuna parte in movimento deve essere toccata per evitare lesioni accidentali.
- La temperatura sulla superficie del contenitore di agitazione aumen-

terà quando la macchina è in funzione, quindi non toccarla con la mano per evitare scottature.

- È vietato mettere mano, metallo, bastoncini di legno o altri corpi estranei nel contenitore di agitazione quando l'alimentazione è accesa. E si prega di non utilizzare parti o componenti che non appartengono a questo prodotto per evitare incendi o lesioni personali.
- Questo prodotto è dotato di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. In caso di uso anomalo o in caso di grave sovraccarico del motore, il prodotto si arresterà automaticamente per protezione. Dopo 30 minuti, se non riesce ancora ad avviarsi, contattare il servizio post-vendita dell'azienda o recarsi direttamente al punto di riparazione designato dall'azienda per la manutenzione. Non sdraiarti da solo per evitare pericoli.
- Il tempo di lavoro continuo del prodotto non deve superare i 6 minuti. E se la macchina si surriscalda durante il funzionamento, spegnerla per circa 20 minuti e continuare il funzionamento solo dopo che si è raffreddata.
- Si prega di pulire le parti a diretto contatto con il cibo dopo l'uso per evitare gli odori dei residui arrugginiti dopo un lungo periodo di inutilizzo.
- Se il prodotto viene spento durante l'uso, spegnere immediatamente l'alimentazione, staccare la spina di alimentazione, il recipiente e il cibo che provoca l'arresto della lama e continuare il funzionamento solo dopo che il motore si è completamente raffreddato.
- Questo prodotto deve essere conservato in luoghi fuori dalla portata dei bambini e non consentire a persone con disabilità fisiche, disturbi sensoriali o mentali o persone prive di esperienza o conoscenza (compresi i bambini) di utilizzare o giocare con questo prodotto.
- Si prega di non utilizzare il prodotto senza la supervisione di nessuno.
- Si prega di tenere il prodotto ad almeno 30 cm di distanza da altri apparecchi elettrici in cucina.
- Dopo l'uso, attendere che il motore e le lame smettano di muoversi, assicurarsi che l'alimentazione sia spenta e rimuovere le parti smontabili.
- Per realizzare un lungo ciclo di vita del prodotto, si prega di impostare manualmente il tempo di lavoro alla marcia più alta sotto i 3 minuti.
- Non immergere mai il corpo macchina o il recipiente di agitazione in acqua o altro liquido, né lavarli con acqua o altri liquidi.
- In caso di lungo periodo di inattività della macchina, togliere la spina e conservarla in luoghi freschi e asciutti dopo averla pulita.
- Le lame della macchina sono molto affilate, quindi prestare attenzione quando si estraiono le lame, si svuota o si pulisce il recipiente per evitare tagli.
- Il prodotto è solo per uso domestico. Quando si frullano cibi morbidi, azionare il frullatore a intervalli di un minuto. Per cibi duri, operare a intervalli di 15 secondi. Dopo 3 cicli, attendere che il frullatore si raffreddi per evitare di bruciare il motore.
- Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare mai la lama di taglio sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
- Si prega di assicurarsi che il coperchio sia bloccato saldamente in posizione prima di utilizzare l'apparecchio.
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo motore.

ELENCO DELLE PARTI E DELLE FUNZIONI



Numero e nome	Funzione
1. Testa di collegamento	Viene utilizzato per collegare la testa di collegamento del bicchiere agitatore, in modo che le teste di collegamento superiore e inferiore siano allineate automaticamente per comodità di recupero.
2. Tampone antivibrante	Ha la funzione di assorbire gli urti e ridurre il rumore, in modo che il corpo principale della macchina e il frullatore funzionino in modo più fluido.
3. Corpo principale del recinto	È il componente principale di questa macchina, incluso il motore all'interno. È la fonte di alimentazione di questa macchina.
4. Manopola rotante	Componente principale della macchina: funzioni del menu e selezione.
5. Piedini in gomma	Assorbimento degli urti e resistenza allo scivolamento.
6. Piccolo coperchio in vetro	Utilizzato sulla parte superiore del coperchio per mettere sottovuoto il contenitore e mantenere fresco l'interno del contenitore, in modo che il cibo non si ossidi.
7. Coperchio del contenitore	È coperto sul vetro di miscelazione, svolgendo il ruolo di protezione di sicurezza e protezione per la pulizia, in particolare per evitare il trabocco del liquido quando l'apparecchio è in funzione.
8. Contenitore di agitazione	Viene utilizzato per la conservazione e la lavorazione degli alimenti con coltello per mescolare e piastra riscaldante all'interno. Può essere utilizzato per preparare latte di soia, succhi di frutta, zuppe, pasta di riso, ecc.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Ampio touchscreen, che consente il funzionamento con un solo tasto per preparare cibi deliziosi.
- Vetro borosilicato ad alto spessore, trasparente e resistente al calore.
- Motore ad alta potenza, che offre una maggiore potenza di miscelazione.
- Design a tripla sicurezza, che garantisce un'elevata sicurezza.
- 8 lame per la miscelazione dimensionale, rendendo l'agitazione più delicata.
- Combinazione di procedure intelligenti e modalità manuale, facile da maneggiare con qualsiasi tipo di ingrediente.
- Tubo di riscaldamento ad alta potenza da 800 W con un programma di riscaldamento intelligente per rendere gli ingredienti completamente cotti.
- Lame in acciaio inossidabile con elevata durezza e resistenza alla corrosione, per un ciclo di vita più lungo.

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI DEL PANNELLO OPERATIVO

Pulsante	Funzione
	Pulsante di avvio/arresto: Nello stato di standby, scegliere la funzione del menu prima di premere Start/Stop, quindi la macchina inizierà a funzionare. Quando la funzione del menu non è selezionata, la pressione del pulsante Start/Stop non è valida. Nello stato di standby, qualsiasi pulsante tranne Start/Stop non è valido. Dopo aver premuto Start/Stop, la macchina smetterà di funzionare e tornerà alla modalità pronta. Dopo che il programma è stato eseguito per 1 minuto, tenere premuto per 3 secondi per annullare il programma.
	Pulsante di riscaldamento: Nello stato di standby, premere questo pulsante, il cicalino suonerà, l'indicatore di riscaldamento rimarrà acceso, il tubo digitale visualizzerà il valore di temperatura impostato corrispondente e la manopola può essere ruotata ciclicamente (40° C-100° C)
	Pulsante Miscela/Pulisci: Per la modalità di pulizia automatica, premere il pulsante Blend/Clean nello stato di standby e premere il pulsante Start/Stop per avviare.
	Nello stato di standby, ruotare la manopola, selezionare il menu funzione desiderato e premere Start/Stop per avviare. Il programma viene eseguito automaticamente e, al termine, il cicalino si interrompe dopo sei bip.
	Pulsante succo di frutta e verdura: Mettere la frutta tritata nel contenitore di miscelazione, aggiungere la giusta quantità di acqua (non può superare la linea massima della scala di 1750 ml), coprire bene il coperchio del contenitore e ruotare la manopola sulla funzione succo. A questo punto, il pulsante si illumina, premi Start, il programma juice viene eseguito automaticamente. Prima aspirare per 20 secondi, quindi mescolare e infine aspirare per altri 40 secondi. Fallo per circa 3 minuti e ti godrai un delizioso succo.
	Pulsante frappè e frullato: Versare 500 ml di latte e 20 ml di miele. Aggiungere circa 250 g di frutta surgelata (tagliata prima in pezzi da 20 mm) e selezionare la funzione Milkshake. Il pulsante si illumina. Premere Start, il programma viene eseguito automaticamente. Innanzitutto, pompare il vuoto per 20 secondi, mescolare e infine aspirare per altri 40 secondi. Dopo circa 3 minuti il frappè è finito.
	Pulsante granita: Mettere una quantità adeguata di cubetti di ghiaccio (circa 250 g) nella vaschetta del ghiaccio del frigorifero, metterla nel contenitore per mescolare, coprire il contenitore con il coperchio e serrarlo, quindi selezionare la funzione granita. Il pulsante si illumina, premere Start e il programma granita si avvia automaticamente. 1 minuto e 20 secondi circa dopo, la tua granita è finita.
	Pulsante purè di patate: Mettere nel boccale le patate lessate e sbucciate (non più di 400 grammi), aggiungere circa 250 ml di acqua o latte e 50 g di burro o 50 ml di olio. Coprire bene il coperchio del contenitore e selezionare la funzione purè di patate. In questo momento, il pulsante si illumina. Premi Start, il programma si avvia automaticamente e circa 1 minuto dopo, il delizioso purè di patate è finito. Puoi aggiungere sale e spezie secondo i tuoi gusti.
	Funzione del latte di soia: Mettere una piccola quantità di semi di soia puliti (circa 100 grammi) nel contenitore di miscelazione, aggiungere circa 1000 ml di acqua, coprire il contenitore e serrarlo. Selezionare la funzione latte di soia. In questo momento si accende il pulsante del latte di soia. Premi Start, il programma per il latte di soia si avvia automaticamente e circa 36 minuti dopo, un delizioso latte di soia è finito.
	Bottone al latte di mandorla: Mettere nel contenitore di miscelazione una piccola quantità di mandorle (100 g) precedentemente lavate e lasciate a bagno per circa 12 ore, aggiungere circa 500 ml di acqua, coprire il contenitore e serrarlo. Selezionare la funzione, quindi il pulsante si illumina. Premi Start, il programma si avvia automaticamente e circa 5 minuti dopo, un delizioso latte di mandorla è finito.



Pulsante zuppa: Metti 250 g di ingredienti come preferisci, aggiungi 1150 g di acqua. Coprire il coperchio, ruotare la manopola per selezionare la funzione zuppa, quindi premere il pulsante Start per avviare il programma finché il programma non termina automaticamente. Versalo, quindi una deliziosa zuppa è finita.



Tasto crema di verdure e composta di frutta: Mettere 800 g di verdura o frutta bollita (carota, zucca e porro; oppure mela, pera e banana, per esempio) e circa 400 ml di acqua o succo d'arancia, nel caso di composta. Aggiungi sale o zucchero a piacere. Coprire il contenitore e serrarlo. Selezionare la funzione crema, quindi il pulsante si illumina. Premi il pulsante Start e il programma si avvierà automaticamente, tra 5 o 10 minuti dopo ti godrai una deliziosa crema o composta.

Suggerimenti: Se si apre il coperchio del contenitore durante il suo svolgimento, la funzione verrà interrotta immediatamente. Continuerà entro 3 minuti. Se ne hai bisogno, puoi aprire il coperchio di alimentazione per aggiungere ingredienti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di usarlo

- Si prega di pulire accuratamente la parte a diretto contatto con gli alimenti (fare riferimento a "Pulizia e manutenzione").
- Il prodotto deve essere utilizzato solo in luoghi con altitudine inferiore a 1500 m, altrimenti il cibo potrebbe essere crudo o traboccare e si potrebbero subire anche bruciature.
- La superficie esterna della macchina e il contenitore di agitazione possono essere puliti con un panno asciutto. Non immergere mai il corpo macchina o il contenitore di agitazione in acqua o altro liquido, né lavarli con acqua o altri liquidi in caso di dispersioni elettriche o danni ai componenti.
- Si prega di lavare l'interno del contenitore di agitazione e i componenti con acqua pulita e asciugarlo durante la pulizia. Le lame sono molto affilate, quindi fare attenzione durante la pulizia per evitare tagli.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o liquidi corrosivi (come benzina o acetone) per pulire questo prodotto.
- Il volume non deve essere superiore a 1400 ml quando si preparano bevande calde.
- Pulire gli ingredienti e tagliarli a cubetti non più grandi di 5 cm.
- Non mescolare o macinare mai prodotti secchi ed erbe dure.

Come usarlo

1. Tagliare gli ingredienti in pezzi di circa 5 cm. (Se carne, tagliali a listarelle.)
2. Utilizzare il misurino per introdurre la giusta quantità di ingredienti in base alla ricetta e al gusto personale.
3. Mettere gli ingredienti misurati nel contenitore per mescolare e riempire con la quantità d'acqua appropriata. (Aggiungere in modo appropriato con riferimento alla ricetta. Il contenitore di agitazione deve essere mantenuto pulito senza impurità.)
4. Allineare le alette sui due lati del coperchio del contenitore con la nervatura convessa del contenitore e premere delicatamente il coperchio nel contenitore di vetro. Ruotare il coperchio del contenitore in senso orario per fissarlo con il contenitore di agitazione e infine avvitare saldamente il tappo di alimentazione sul coperchio del contenitore. (Il contenitore di agitazione ha un interruttore di protezione per impedire l'apertura del coperchio. Se il coperchio del contenitore non viene ruotato in posizione, l'avvio dell'apparecchiatura sarà impossibile.)
5. Posizionare correttamente il contenitore di agitazione sul corpo principale dell'apparecchiatura.

6. Inserire la spina di alimentazione, accendere e lo schermo del display si illuminerà con un ronzio.
7. Premere il tasto funzione e passare da una funzione all'altra come desiderato.
8. Premere il pulsante Start/Stop, l'apparecchiatura si avvia. (Durante il funzionamento, il motore funziona a intermittenza con velocità variabile, il che è normale.)
9. Al termine dell'operazione viene emesso un segnale acustico di promemoria e l'apparecchiatura torna allo stato di standby. Scollegare la linea elettrica e rimuovere il contenitore di agitazione. Quindi aprire il coperchio del contenitore. (Fare attenzione al vapore all'apertura del coperchio del contenitore, per evitare scottature.)
10. Versare il cibo cotto e aggiungere i condimenti secondo il gusto personale. (Prestare attenzione quando si versa, per evitare scottature dovute agli schizzi del fluido ad alta temperatura.)
11. Pulire tempestivamente il contenitore di agitazione e pulire l'alloggiamento con un panno umido. Dopo aver asciugato l'acqua di superficie, asciugare all'aria l'attrezzatura principale e il contenitore di agitazione per evitare odori particolari. (Non risciacquare direttamente l'attrezzatura principale e il contenitore di agitazione.)

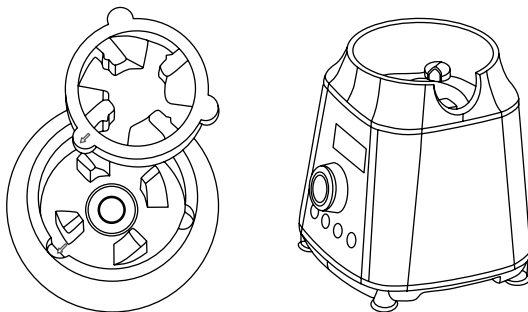
Caldo veloce

- Durante la cottura di porridge, paste, zuppe, ecc., accertarsi di selezionare il programma di funzionamento corretto, altrimenti il cibo consegnato dopo la cottura sarà di cattivo gusto e potrebbe non essere ben cotto. Nei casi più gravi, gli ingredienti possono essere incollati sul fondo o traboccare.
- Se la funzione Latte di soia, Porridge, Succo di mais o Pasta di riso non è selezionata correttamente, cambiare la funzione e premere il tasto Start/Stop per annullare l'operazione corrente. Prima del conto alla rovescia, puoi selezionare direttamente la funzione corrispondente, quindi premere semplicemente il tasto Start/Stop per iniziare. Se il conto alla rovescia è attivato, si consiglia di sostituire gli ingredienti e quindi selezionare la funzione corretta per iniziare.
- I volumi degli ingredienti descritti nelle ricette devono essere miscelati con livelli d'acqua standard. Quando è in uso, l'utente deve regolare il livello dell'acqua in base agli ingredienti e al volume d'acqua richiesto. Per le funzioni di riscaldamento, il volume dell'acqua non deve superare i 1400 ml e per le funzioni di raffreddamento il volume dell'acqua non deve superare i 1750 ml.
- Nella cottura di frutta e verdura, rimuovere prima i chicchi prima di metterli nel contenitore di agitazione, quindi riempire con acqua o latte appropriati.
- Si prega di non riscaldare direttamente il latte di soia, il porridge freddo, il latte e altri alimenti appiccicosi, altrimenti potrebbero incollarsi, creare strani odori e rifiuti.
- Non aggiungere zucchero nelle bevande calde prima del completamento del programma, altrimenti potrebbe incollarsi.
- Durante il riscaldamento, mettere gli ingredienti non appiccicosi sotto (come soia, fagioli neri, ecc.) e gli ingredienti appiccicosi sopra (come patate dolci, zucca, ecc.).
- Quando l'apparecchiatura è in funzione, prestare attenzione al vapore dal contenitore e agli schizzi di liquido bollito dopo che il liquido nel contenitore di agitazione è stato bollito e non aprire il coperchio del contenitore per evitare scottature.
- Prima di accendere, assicurarsi che tutte le parti rimovibili dell'apparecchiatura siano state installate in posizione.
- Non introdurre le mani o le dita, metalli, bastoncini di legno e altri oggetti duri nel contenitore di agitazione. Se è necessario agitare, assicurarsi di utilizzare l'asta di agitazione accompagnata dall'attrezzatura e di non utilizzare altri accessori e raccordi non accompagnati dall'attrezzatura, in modo da evitare lesioni personali o danni al prodotto.

Montaggio e smontaggio tampone antivibrante frizione

- L'antivibrante della frizione è un accessorio fragile. Se il cuscinetto antivibrante della frizione è danneggiato e deve essere sostituito, utilizzare un cacciavite a lama piatta per prelevarlo e rimuoverlo.
- Quindi allineare la nuova frizione nella direzione della freccia sottostante e seguire la frizione.

Nota: Quando si sostituisce la frizione, prestare attenzione per evitare lesioni accidentali. Se necessario, puoi cercare un professionista per sostituirlo.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Al termine del processo di cottura, versare il cibo cotto fuori dal contenitore per mescolare, quindi riempirlo immediatamente con acqua pulita e utilizzare più volte la modalità Blend/Clean per pulire meglio il contenitore per mescolare. Non mettere il contenitore di agitazione in acqua o altri liquidi, né sciacquarlo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare perdite elettriche o danni meccanici.
- Prima di pulire l'apparecchiatura principale, assicurarsi di spegnerla. Utilizzare un panno umido per strofinare l'esterno dell'apparecchiatura principale e non immergere l'apparecchiatura principale in acqua o altri liquidi, né sciacquarla in acqua o altri liquidi, in modo da evitare perdite elettriche o danni meccanici.
- Durante la pulizia, utilizzare acqua pulita per risciacquare l'interno del contenitore di agitazione e i suoi raccordi, quindi asciugarlo. Quando si pulisce l'interno del contenitore di agitazione, prestare attenzione alle lame ed evitare lesioni.
- Non utilizzare diluenti per vernici, benzina, detergenti, spazzole dure o lana di acciaio inossidabile per strofinare, in modo da evitare di graffiare la superficie del contenitore di agitazione e causare odori strani o consentire la rigenerazione dei batteri.
- Frutta e verdura rilasciano pigmenti durante la rottura, che possono portare alla colorazione delle parti in plastica del prodotto, ma è normale, anche se è difficile da pulire.
- Non pulire il contenitore di agitazione fino a quando non si è raffreddato, in modo da evitare scottature dovute al calore residuo.
- Quando i residui nel contenitore di agitazione sono induriti e difficili da rimuovere, riempire prima con acqua appropriata per immergerlo per almeno 30 minuti, quindi pulirlo e asciugarlo.
- Se il fondo della padella riscaldante non viene pulito adeguatamente dopo molteplici operazioni di pulizia, dal fondo emergerà uno strato di fessaggio marrone chiaro. Per questo, utilizzare un detergente per ammollo a lungo, quindi utilizzare un panno per la pulizia imbevuto di aceto e strofinare il fondo lungo il motivo.
- Non immergere alcuna parte del consumo energetico dell'apparecchiatura principale, contenitore di agitazione, linea elettrica, ecc.
- Non risciacquare direttamente le parti esterne dell'apparecchiatura principale e il contenitore di agitazione.
- Non esporre direttamente il prodotto, la linea elettrica, l'imballaggio e l'accessorio alla luce solare.
- Il prodotto è adattabile ad un uso frequente, in modo da mantenere asciutto il motore e l'interno dell'attrezzatura principale.
- Se il prodotto deve rimanere vuoto per un lungo periodo, si prega di custodirlo adeguatamente, assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte e conservarlo in un luogo asciutto e ben ventilato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE SUGGERITA
Indicatore spento.	Se la spina di alimentazione è inserita correttamente.	Inserire bene la spina di alimentazione.
	Coperchio del contenitore non montato in posizione.	Rimontare il coperchio del contenitore in posizione (si sentirà un segnale acustico al momento del montaggio).
Indicatore acceso, ma malfunzionamento dell'apparecchiatura.	Dopo aver selezionato la funzione, premere il tasto Start/Stop.	Dopo aver selezionato la funzione, premere il tasto "Start/Stop".
	Niente acqua nel contenitore, protezione del regolatore di temperatura.	Si prega di riempire con acqua appropriata.
	Allarme acustico durante il funzionamento.	Scollegare il cavo di alimentazione, quindi ricollegarlo e operare secondo le normali procedure.
Il riscaldamento non può essere interrotto.	Guasto del prodotto.	Si prega di contattare il nostro punto di assistenza o il rivenditore.
Nessuna risposta della chiave.	Breve intervallo di spegnimento e il prodotto viene ripristinato.	Spegnere per almeno 3 minuti, quindi riaccendere.
	Il prodotto è in funzione.	Fenomeno normale.
Gli ingredienti non possono essere schiacciati.	Acqua eccessiva o inadeguata.	Si prega di riempire l'acqua al livello dell'acqua appropriato o secondo la ricetta.
	Tensione troppo bassa.	Operare dopo la stabilizzazione della tensione o utilizzare uno stabilizzatore di tensione.
	Ingredienti eccessivi o inadeguati.	Si prega di aggiungere i materiali alimentari in modo appropriato o secondo la ricetta.
	Guasto del prodotto.	Si prega di contattare il nostro punto di assistenza o il rivenditore.
Incollaggio inferiore.	L'interno del contenitore non è pulito.	Pulire accuratamente il contenitore prima del riutilizzo.
	Ingredienti eccessivi.	Si prega di procedere come da ricetta.
	È stato selezionato un menu funzione errato.	Selezionare il menu delle funzioni corretto.
Codice errore E1.	Sonda di rilevamento temperatura in corto circuito.	Contatto con rivenditori.
Codice errore E2.	Sonda di rilevamento della temperatura in circuito aperto.	Se il contenitore di vetro è posizionato correttamente.
Codice errore E3.	Sovratemperatura della vasca riscaldante rilevata dalla sonda di rilevamento della temperatura.	Pulire il fondo dopo che il prodotto si è raffreddato.

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE SUGGERITA
Arresto durante il funzionamento.	Sovratemperatura del motore, protezione da surriscaldamento attivata. L'interruzione automatica dell'alimentazione serve a proteggere il motore, il che è normale.	Lasciarlo raffreddare alla temperatura normale naturalmente prima dell'avvio automatico.
	La potenza operativa supera la potenza di carico massima del motore a causa di ingredienti eccessivi o pastosi e la protezione da sovraccarico si disconnette automaticamente, il che è normale.	Ridurre il volume dell'ingrediente o riempire l'acqua per la diluizione e ridurre la viscosità o riattivare per accendere dopo che la protezione da sovraccarico si collega automaticamente.
Rumore anormale.	Grave usura della trasmissione.	Si prega di contattare il nostro punto di assistenza o il rivenditore.
	Cuscinetto del gruppo lame danneggiato.	
	Grave usura della scanalatura in acciaio inossidabile del gruppo lame. Forte usura della guarnizione impermeabile antiusura del gruppo lame.	
Funzionamento intermittente del motore.	La spazzola di carbone del motore potrebbe essere usurata.	Si prega di contattare il nostro punto di assistenza o il rivenditore.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Heiz- und Vakuummixer entschieden haben. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei korrekter Einhaltung das Risiko von Tod, Verletzung und Stromschlag. Bewahren Sie das Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Garantiekarte, dem Kaufbeleg und der Verpackung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den nächsten Besitzer des Gerätes weiter.

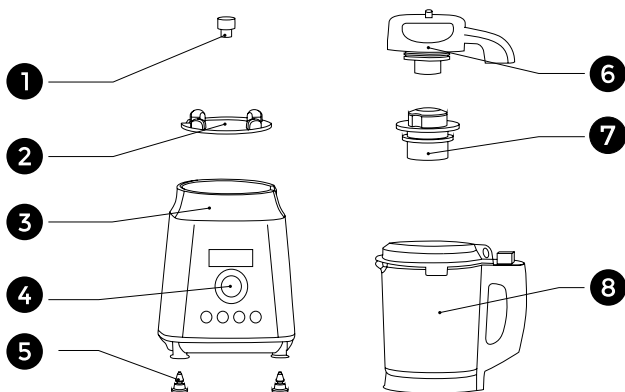
SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Erdungsverbindung funktioniert, bevor Sie es verwenden. Stellen Sie gleichzeitig sicher, dass die Spannung 220 V-50 Hz beträgt.
- Im Falle einer Beschädigung der flexiblen Stromleitung muss der Austausch von Fachkräften durchgeführt werden, die vom Hersteller, der Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen beauftragt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Bitte verwenden Sie keine Steckdosenleisten minderer Qualität und teilen Sie die Steckdose nicht mit anderen Elektrogeräten, um einen Brand oder Verletzungen zu vermeiden.
- Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch die Stromleitung, die Teile und Komponenten oder die Produktstruktur auf etwaige Schäden. Sollten Schäden festgestellt werden, verwenden Sie das Produkt bitte nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundendienst des Unternehmens oder wenden Sie sich zur Wartung direkt an die vom Unternehmen benannte Reparaturstelle. Im Gefahrenfall dürfen Sie das Produkt nicht selbst zerlegen oder reparieren.
- Beim Gebrauch muss die Maschine auf einem stabilen und stabilen Tisch aufgestellt werden. Es ist verboten, das Produkt auf einem geneigten oder instabilen Tisch zu verwenden.
- Bitte stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass die abnehmbaren Teile, wie z. B. der Rührbehälter und die Abdeckungen, perfekt installiert sind.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist, bevor Sie Teile des Produkts tragen, zerlegen oder Fehler beheben.
- Bitte decken Sie die Dampfdeckung ab, um ein Verspritzen der Flüssigkeit zu verhindern.
- Es ist verboten, die Maschine ohne Wasser zu betreiben, da die teilweise hohe Temperatur, die durch die hohe Drehzahl beim Schleudern verursacht wird, den wasserdichten Dichtungsring verbrennen könnte.
- Es ist verboten, das Produkt zu nahe am Herd oder an Oberflächen mit hohen Temperaturen aufzustellen, da das Produkt dadurch beschädigt wird oder einen Brand oder Verletzungen verursacht.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, öffnen Sie bitte nicht den Behälterdeckel und greifen Sie nicht nach den darin befindlichen Lebensmitteln. Dann darf das Produkt nicht bewegt werden und bewegliche Teile dürfen nicht berührt werden, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Die Temperatur an der Oberfläche des Rührbehälters steigt, wenn die Maschine in Betrieb ist. Berühren Sie ihn daher bitte nicht mit der Hand, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Es ist verboten, Hände, Metall, Holzstäbchen oder andere Fremdkörper in den Rührbehälter zu stecken, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Und verwenden Sie bitte keine Teile oder Komponenten, die nicht zu diesem Produkt gehören, um Brände oder Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Produkt verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei anormalem Gebrauch oder starkem Überlastbetrieb des Motors stoppt das Produkt zum Schutz automatisch. Wenn das Gerät nach 30 Minuten immer noch nicht startet, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Unternehmens oder wenden Sie sich zur Wartung direkt an die vom Unternehmen angegebene Reparaturstelle. Legen Sie sich nicht alleine hin, um Gefahren zu vermeiden.
- Die kontinuierliche Verarbeitungszeit des Produkts darf 6 Minuten nicht überschreiten. Und wenn die Maschine während des Betriebs überhitzt, schalten Sie sie bitte für ca. 20 Minuten aus und setzen Sie den Betrieb erst fort, nachdem sie abgekühlt ist.
- Bitte reinigen Sie die Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach dem Gebrauch, um Gerüche durch verrostete Rückstände nach längerem Nichtgebrauch zu vermeiden.
- Wenn das Produkt während des Gebrauchs abgeschaltet wird, schalten Sie bitte sofort die Stromversorgung aus, entfernen Sie den Netzstecker, das Gefäß und die Lebensmittel, die zum Abschalten der Klinge führen, und setzen Sie den Betrieb erst fort, nachdem der Motor vollständig abgekühlt ist.
- Dieses Produkt sollte an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahrt werden. Personen mit körperlichen Beeinträchtigungen, Gefühls- oder Geistesstörungen oder Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse (einschließlich Kinder) dürfen dieses Produkt nicht verwenden oder damit spielen.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nicht ohne Aufsicht einer anderen Person
- Bitte halten Sie das Produkt mindestens 30 cm von anderen Elektrogeräten in der Küche entfernt.
- Warten Sie nach dem Gebrauch, bis sich der Motor und die Messer nicht mehr bewegen, stellen Sie sicher, dass der Strom ausgeschaltet ist, und nehmen Sie dann die abnehmbaren Teile ab.
- Um eine lange Lebensdauer des Produkts zu gewährleisten, stellen Sie bitte die Arbeitszeit im höchsten Gang manuell auf unter 3 Minuten ein.
- Tauchen Sie das Maschinengehäuse oder den Rührbehälter niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit und waschen Sie sie nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Bei längerem Stillstand der Maschine ziehen Sie bitte den Netzstecker und lagern Sie die Maschine nach der Reinigung an einem kühlen und trockenen Ort.
- Die Klingen der Maschine sind sehr scharf. Seien Sie daher beim Herausnehmen der Klingen, beim Entleeren oder Reinigen des Gefäßes vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Betreiben Sie den Mixer beim Mixen weicher Lebensmittel in Intervallen von einer Minute. Bei harten Lebensmitteln in 15-Sekunden-Intervallen arbeiten. Bitte lassen Sie den Mixer nach 3 Zyklen abkühlen, um ein Verbrennen des Motors zu vermeiden.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, platzieren Sie das Schneidmesser niemals auf der Basis, ohne zuvor die Schüssel richtig aufgesetzt zu haben.
- Bitte stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch.

LISTE DER TEILE UND FUNKTIONEN



Nummer und Name	Funktion
1. Verbindungskopf	Es wird zum Verbinden des Verbindungskopfes des Rührglases verwendet, sodass der obere und der untere Verbindungskopf automatisch ausgerichtet werden, um das Herausnehmen zu erleichtern.
2. Antivibrationsspad	Es hat die Funktion, Stöße zu absorbieren und Geräusche zu reduzieren, sodass der Hauptkörper der Maschine und der Mixer reibungsloser funktionieren.
3. Hauptteil des Gehäuses	Es ist die Hauptkomponente dieser Maschine, einschließlich des Motors im Inneren. Es ist die Energiequelle dieser Maschine.
4. Drehknopf	Hauptbestandteil der Maschine: Menüfunktionen und Auswahl.
5. Gummifüße	Stoßdämpfung und Rutschfestigkeit.
6. Kleiner Glasdeckel	Wird oben auf dem Deckel verwendet, um den Behälter abzusaugen und das Innere des Behälters frisch zu halten, damit die Lebensmittel nicht oxidieren.
7. Behälterabdeckung	Es ist auf dem Mixglas abgedeckt und dient als Sicherheits- und Reinigungsschutz, insbesondere um ein Überlaufen der Flüssigkeit zu verhindern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
8. Rührbehälter	Es dient der Aufbewahrung und Verarbeitung von Lebensmitteln mit Rührmesser und Heizplatte im Inneren. Es kann zur Herstellung von Sojamilch, Fruchtsaft, Suppe, Reispaste usw. verwendet werden.

HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Großer Touchscreen, der die Zubereitung köstlicher Speisen mit nur einer Taste ermöglicht.
- Überdickes Glas mit hohem Borosilikatgehalt, das transparent und hitzebeständig ist.
- Hochleistungsmotor für stärkere Mixleistung.
- Dreifaches Sicherheitsdesign für hohe Sicherheit.
- 8 Klingen für dimensionales Mischen, wodurch das Rühren feiner wird.
- Kombination aus intelligenten Verfahren und manuellem Modus, einfache Handhabung mit allen Arten von Zutaten.
- 800-W-Hochleistungsheizrohr mit intelligentem Heizprogramm, um die Zutaten vollständig zu garen.
- Rostfreie Klingen mit hoher Härte und Korrosionsbeständigkeit sorgen für eine längere Lebensdauer.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Taste	Funktion
	Start-/Stopp-Taste: Wählen Sie im Standby-Zustand die Menüfunktion, bevor Sie Start/Stop drücken, und dann beginnt die Maschine zu arbeiten. Wenn die Menüfunktion nicht ausgewählt ist, ist das Drücken der Start/ Stopp-Taste ungültig. Im Standby-Zustand ist jede Taste außer Start/ Stopp ungültig. Nach dem Drücken von Start/Stop stoppt die Maschine den Betrieb und kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Nachdem das Programm 1 Minute lang läuft, drücken Sie 3 Sekunden lang, um das Programm abzubrechen.
	Aufwärm-taste: Drücken Sie im Standby-Zustand diese Taste, der Summer ertönt, die Aufwärm-anzeige bleibt eingeschaltet, die digitale Röhre zeigt den entsprechenden eingestellten Temperaturwert an und der Knopf kann zyklisch gedreht werden (40)° C-100° C)
	Blenden-/Reinigungstaste: Für den automatischen Reinigungsmodus drücken Sie im Standby-Modus die Blend/Clean-Taste und zum Starten die Start/Stop-Taste.
	Drehen Sie im Standby-Zustand den Knopf, wählen Sie das gewünschte Funktionsmenü aus und drücken Sie zum Starten Start/Stop. Das Programm läuft automatisch ab und am Ende verstummt der Summer nach sechsmaligem Piepen.
	Taste „Obst- und Gemüsesaft“: Geben Sie die gehackten Früchte in den Mixbehälter, fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu (darf die maximale Skalenlinie von 1750 ml nicht überschreiten), decken Sie den Behälterdeckel fest ab und drehen Sie den Knopf auf die Saftfunktion. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Taste auf, drücken Sie Start, das Saftprogramm läuft automatisch. Zuerst 20 Sekunden lang vakuumieren, dann umrühren und schließlich weitere 40 Sekunden lang vakuumieren. Tun Sie dies etwa 3 Minuten lang und Sie werden einen köstlichen Saft genießen.
	Milchshake- und Smoothie-Taste: 500 ml Milch und 20 ml Honig hinzufügen. Fügen Sie etwa 250 g gefrorenes Obst hinzu (zuerst in 20 mm große Stücke schneiden) und wählen Sie die Milchshake-Funktion. Die Taste leuchtet. Drücken Sie Start, das Programm läuft automatisch. Zuerst 20 Sekunden lang Vakuum pumpen, umrühren und schließlich weitere 40 Sekunden lang vakuumieren. Nach ca. 3 Minuten ist der Milchshake fertig.
	Slush-Taste: Geben Sie eine angemessene Menge Eiswürfel (ca. 250 g) in die Eisschale des Kühlschranks, geben Sie sie in den Mixbehälter, decken Sie den Behälter mit dem Deckel ab, ziehen Sie ihn fest und wählen Sie die Slush-Funktion. Die Taste leuchtet auf, Start drücken und das Slush-Programm läuft automatisch ab. Etwa 1 Minute und 20 Sekunden später ist Ihr Slush fertig.
	Schaltfläche „Kartoffelpüree“: Gekochte und geschälte Kartoffeln (nicht mehr als 400 Gramm) in den Mixbehälter geben, etwa 250 ml Wasser oder Milch und 50 g Butter oder 50 ml Öl hinzufügen. Decken Sie den Behälterdeckel fest ab und wählen Sie die Kartoffelpüree-Funktion. In diesem Moment leuchtet die Taste auf. Drücken Sie Start, das Programm läuft automatisch ab und ca. 1 Minute später ist das leckere Kartoffelpüree fertig. Sie können nach Ihrem Geschmack Salz und Gewürze hinzufügen.
	Sojamilchfunktion: Geben Sie eine kleine Menge gereinigter Sojabohnen (ca. 100 Gramm) in den Mixbehälter, fügen Sie ca. 1000 ml Wasser hinzu, decken Sie den Behälter ab und verschließen Sie ihn. Wählen Sie die Funktion Sojamilch. In diesem Moment leuchtet die Sojamilch-Taste auf. Drücken Sie Start, das Sojamilchprogramm läuft automatisch ab und etwa 36 Minuten später ist eine köstliche Sojamilch fertig.

	Mandelmilch-Taste: Geben Sie eine kleine Menge Mandeln (100 g), die zuvor gewaschen und etwa 12 Stunden lang eingeweicht wurden, in den Mixbehälter, fügen Sie etwa 500 ml Wasser hinzu, decken Sie den Behälter ab und verschließen Sie ihn. Wählen Sie die Funktion aus, dann leuchtet die Taste. Drücken Sie Start, das Programm startet automatisch und ca. 5 Minuten später ist ein köstlicher Mandel-Latte fertig.
	Suppenknopf: Geben Sie 250 g der Zutaten nach Belieben hinzu und fügen Sie 1150 g Wasser hinzu. Decken Sie den Deckel ab, drehen Sie den Knopf, um die Suppenfunktion auszuwählen, und drücken Sie dann die Starttaste, um das Programm zu starten, bis das Programm automatisch endet. Ausschütten, fertig ist eine leckere Suppe.
	Schaltfläche „Gemüsecreme-Fruchtkompott“: Geben Sie 800 g gekochtes Gemüse oder Obst (z. B. Karotten, Kürbis und Lauch, oder Apfel, Birne und Banane) und etwa 400 ml Wasser oder Orangensaft hinzu, falls Sie Kompott zubereiten möchten. Fügen Sie je nach Geschmack Salz oder Zucker hinzu. Decken Sie den Behälter ab und ziehen Sie ihn fest. Wählen Sie die Cremefunktion, dann leuchtet die Taste. Drücken Sie die Starttaste und das Programm läuft automatisch ab. 5 bis 10 Minuten später genießen Sie eine köstliche Sahne oder ein Kompott.

Tipps: Wenn Sie während des Vorgangs den Behälterdeckel öffnen, wird die Funktion sofort gestoppt. Es wird innerhalb von 3 Minuten fortgesetzt. Bei Bedarf können Sie den Einfülldeckel öffnen, um Zutaten hinzuzufügen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Bevor Sie es verwenden

- Bitte reinigen Sie den Teil, der direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Das Produkt darf nur an Orten mit einer Höhe unter 1500 m verwendet werden, da sonst die Lebensmittel roh oder überlaufen können und es sogar zu Verbrennungen kommen kann.
- Die Außenflächen der Maschine und des Rührbehälters können mit einem trockenen Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Maschinengehäuse oder den Rührbehälter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und waschen Sie sie nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, falls Stromlecks auftreten oder die Komponenten beschädigt werden.
- Bitte waschen Sie das Innere des Rührbehälters und die Komponenten mit klarem Wasser und wischen Sie es beim Reinigen trocken. Die Klingen sind sehr scharf, daher bitte beim Reinigen vorsichtig sein, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen dieses Produkts keine Scheuermittel oder ätzenden Flüssigkeiten (wie Benzin oder Aceton).
- Bei der Zubereitung von Heißgetränken darf das Volumen nicht mehr als 1400 ml betragen.
- Bitte reinigen Sie die Zutaten und schneiden Sie sie in Würfel, die nicht größer als 5 cm sind.
- Rühren oder mahlen Sie niemals trockene Produkte und harte Kräuter.

Wie man es benutzt

1. Schneiden Sie die Zutaten in etwa 5 cm große Stücke. (Fleisch in Streifen schneiden.)
2. Geben Sie mithilfe des Messbehälters je nach Rezept und persönlichem Geschmack die entsprechende Menge an Zutaten ein.
3. Die abgemessenen Zutaten in den Rührbehälter geben und mit der entsprechenden Wassermenge auffüllen. (Entsprechend unter Bezugnahme auf das Rezept hinzufügen. Der Rührbehälter muss sauber und frei von Verunreinigungen sein.)
4. Richten Sie die Laschen an den beiden Seiten des Behälterdeckels an der konvexen Rippe des Behälters aus und drücken Sie den Deckel vorsichtig in den Glasbehälter. Drehen Sie den Behälterdeckel im Uhrzeigersinn, um ihn am Rührbehälter zu befestigen, und schrauben Sie abschließend den Einfülldeckel fest auf den Behälterdeckel. (Der Rührbehälter verfügt über einen Schutzschalter, der verhindert, dass sich der Deckel öffnet. Wenn der Behälterdeckel nicht verdreht ist, ist die Inbetriebnahme des Geräts nicht möglich.)
5. Platzieren Sie den Rührbehälter korrekt auf dem Hauptkörper des Geräts.
6. Stecken Sie den Netzstecker ein, schalten Sie das Gerät ein und der Bildschirm leuchtet

1. mit einem Summton auf.
2. Drücken Sie die Funktionstaste und wechseln Sie nach Wunsch zwischen den Funktionen.
3. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, das Gerät startet. (Während des Betriebs läuft der Motor zeitweise mit variabler Geschwindigkeit, was normal ist.)
4. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt zur Erinnerung ein Summton und das Gerät kehrt in den Standby-Status zurück. Ziehen Sie den Netzstecker und entnehmen Sie den Rührbehälter. Öffnen Sie dann den Behälterdeckel. (Bitte achten Sie beim Öffnen des Behälterdeckels auf den Dampf, um Verbrühungen zu vermeiden.)
5. Gießen Sie das gekochte Essen aus und fügen Sie je nach persönlichem Geschmack Gewürze hinzu. (Achten Sie beim Ausgießen darauf, dass Sie sich nicht durch Spritzer der heißen Flüssigkeit verbrühen.)
6. Reinigen Sie den Rührbehälter rechtzeitig und reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Nachdem das Oberflächenwasser abgewischt wurde, trocknen Sie die Hauptausrüstung und den Rührbehälter an der Luft, um eigenartige Gerüche zu vermeiden. (Spülen Sie das Hauptgerät und den Rührbehälter nicht direkt aus.)

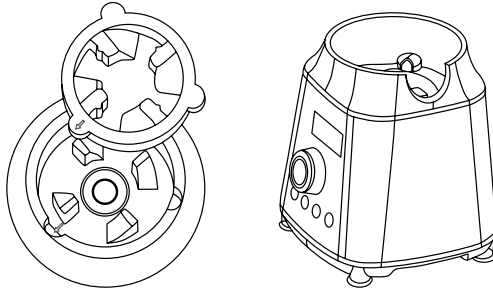
Schnell warm

- Achten Sie beim Kochen von Brei, Nudeln, Suppe usw. bitte darauf, das richtige Funktionsprogramm auszuwählen, da sonst die nach dem Kochen ausgegebenen Speisen geschmacklos sind und möglicherweise nicht vollständig gegart sind. In schweren Fällen können die Zutaten am Boden festkleben oder überlaufen.
- Wenn die Funktion „Sojabohnenmilch“, „Brei“, „Maissaft“ oder „Reispaste“ nicht richtig ausgewählt ist, wechseln Sie bitte die Funktion und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den aktuellen Vorgang abubrechen. Vor dem Countdown können Sie direkt die entsprechende Funktion auswählen und dann zum Starten einfach die Start/Stopp-Taste drücken. Wenn der Countdown aktiviert ist, empfiehlt es sich, die Zutaten auszutauschen und dann die richtige Funktion zum Starten auszuwählen.
- Die in den Rezepten beschriebenen Zutatenmengen müssen mit Standardwassermengen gemischt werden. Bei der Verwendung muss der Benutzer den Wasserstand entsprechend den Zutaten und der erforderlichen Wassermenge anpassen. Bei Heizfunktionen darf die Wassermenge 1400 ml nicht überschreiten, bei Kühlfunktionen darf die Wassermenge 1750 ml nicht überschreiten.
- Beim Kochen von Obst und Gemüse entfernen Sie bitte zuerst die Kerne, bevor Sie sie in den Rührbehälter geben, und füllen Sie dann geeignetes Wasser oder Milch ein.
- Bitte erhitzen Sie Sojamilch, kalten Brei, Milch und andere klebrige Lebensmittel nicht direkt, da es sonst zu Verklebungen kommen kann, die zu seltsamen Gerüchen und Abfall führen können.
- Fügen Sie heißen Getränken vor Programmende keinen Zucker hinzu, da es sonst zum Verkleben kommen kann.
- Legen Sie beim Erhitzen nicht klebrige Zutaten darunter (z. B. Sojabohnen, schwarze Bohnen usw.) und klebrige Zutaten oben (z. B. Süßkartoffeln, Kürbis usw.).
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, achten Sie bitte darauf, dass Dampf aus dem Behälter und kochende Flüssigkeit spritzt, nachdem die Flüssigkeit im Rührbehälter kocht, und öffnen Sie nicht den Behälterdeckel, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass alle abnehmbaren Teile des Geräts installiert sind.
- Führen Sie Ihre Hände oder Finger, Metalle, Holzstäbchen und andere harte Gegenstände nicht in den Rührbehälter ein. Wenn Rühren erforderlich ist, stellen Sie bitte sicher, dass Sie den mit der Ausrüstung gelieferten Rührstab verwenden und verwenden Sie kein anderes Zubehör und Zubehör, das nicht mit der Ausrüstung geliefert wird, um Personen- oder Produktschäden zu vermeiden.

Montage und Demontage des Antivibrationsbelags der Kupplung

- Der Antivibrationsbelag der Kupplung ist ein empfindliches Zubehörteil. Wenn der Antivibrationsbelag der Kupplung beschädigt ist und ausgetauscht werden muss, heben Sie ihn mit einem Schlitzschraubendreher an und entfernen Sie ihn.
- Richten Sie dann die neue Kupplung in Pfeilrichtung unten aus und folgen Sie der Kupplung.

Notiz: Seien Sie beim Austausch der Kupplung vorsichtig, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden. Bei Bedarf können Sie einen Fachmann für den Austausch beauftragen.



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Gießen Sie nach Abschluss des Garvorgangs das gekochte Essen aus dem Rührbehälter, füllen Sie ihn sofort mit klarem Wasser und verwenden Sie mehrmals den Blend/Clean-Modus, um den Rührbehälter besser zu reinigen. Tauchen Sie den Rührbehälter nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie ihn auch nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus, um Stromlecks oder mechanische Schäden zu vermeiden.
- Bevor Sie das Hauptgerät reinigen, schalten Sie es unbedingt aus. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Äußere des Hauptgeräts zu scrubben. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es auch nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab, um Stromlecks oder mechanische Schäden zu vermeiden.
- Bitte spülen Sie bei der Reinigung das Innere des Rührbehälters und seiner Armaturen mit klarem Wasser aus und wischen Sie es anschließend trocken. Achten Sie beim Reinigen des Innenraums des Rührbehälters bitte auf die Klingen und vermeiden Sie Verletzungen.
- Verwenden Sie zum Reiben keinen Lackverdünner, kein Benzin, kein Reinigungsmittel, keine harte Bürste oder Edelstahlwolle, um ein Zerkratzen der Oberfläche des Rührbehälters und die Entstehung seltsamer Gerüche oder die Neubildung von Bakterien zu vermeiden.
- Obst und Gemüse setzen beim Zerbrechen Pigmente frei, die zu einer Verfärbung der Kunststoffteile des Produkts führen können. Dies ist jedoch normal, obwohl es schwierig zu reinigen ist.
- Reinigen Sie den Rührbehälter erst, wenn er abgekühlt ist, um Verbrühungen durch Restwärme zu vermeiden.
- Wenn die Rückstände im Rührbehälter verhärtet sind und sich nur schwer entfernen lassen, füllen Sie ihn bitte zunächst mit geeignetem Wasser auf, um ihn mindestens 30 Minuten lang einzuweichen, und reinigen und wischen Sie ihn dann ab.
- Wenn der Boden der Heizpfanne nach mehrmaligem Reinigen nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, bildet sich am Boden eine hellbraune Anhaftungsschicht. Verwenden Sie dazu bitte ein Reinigungsmittel, das Sie lange einweichen lassen, und verwenden Sie dann ein in Essig getränktes Reinigungstuch, um den Boden entlang des Musters zu scrubben.
- Lassen Sie keine stromverbrauchenden Teile der Hauptausrüstung, des Rührbehälters, der Stromleitung usw. einweichen.
- Spülen Sie die Außenseiten des Hauptgeräts und des Rührbehälters nicht direkt ab.
- Setzen Sie das Produkt, die Stromleitung sowie die Verpackung und das Zubehör nicht direktem Sonnenlicht aus.
- Das Produkt ist für häufigen Gebrauch geeignet, sodass der Motor und das Innere der Hauptausrüstung trocken bleiben.
- Wenn das Produkt längere Zeit nicht genutzt wird, bewahren Sie es bitte ordnungsgemäß auf, stellen Sie sicher, dass alle Teile gereinigt und trocken sind, und lagern Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	VORGESCHLAGENE LÖSUNG
Anzeige aus.	Ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist.	Stecken Sie den Netzstecker gut ein.
	Behälterdeckel nicht montiert.	Bringen Sie die Behälterabdeckung wieder an (bei der Montage ertönt ein Summton).
Anzeige leuchtet, aber Gerätestörung.	Nach Auswahl der Funktion drücken Sie die Start/Stopp-Taste.	Nach Auswahl der Funktion drücken Sie die „Start/Stop“-Taste
	Kein Wasser im Behälter, Temperaturreglerschutz.	Bitte füllen Sie geeignetes Wasser ein.
	Summeralarm während des Betriebs.	Ziehen Sie das Netzkabel ab, stecken Sie es dann wieder ein und gehen Sie wie gewohnt vor.
Die Heizung kann nicht gestoppt werden.	Produktfehler.	Bitte wenden Sie sich an unsere Servicestelle oder Ihren Händler.
Keine Reaktion der Taste.	Kurzes Ausschaltintervall und das Produkt wird zurückgesetzt.	Schalten Sie das Gerät mindestens 3 Minuten lang aus und dann wieder ein.
	Das Produkt ist in Betrieb.	Normales Phänomen.
Zutaten dürfen nicht zerkleinert werden.	Zu viel oder zu wenig Wasser.	Bitte füllen Sie Wasser bis zum entsprechenden Wasserstand oder gemäß dem Rezept ein.
	Zu niedrige Spannung.	Nach der Spannungsstabilisierung betreiben oder einen Spannungsstabilisator verwenden.
	Zu viele oder unzureichende Zutaten.	Bitte fügen Sie die Lebensmittel entsprechend oder gemäß dem Rezept hinzu.
	Produktfehler.	Bitte wenden Sie sich an unsere Servicestelle oder Ihren Händler.
Unten kleben.	Der Behälterinnenraum ist nicht sauber.	Reinigen Sie den Behälter vor der Wiederverwendung gründlich.
	Zu viele Zutaten.	Bitte gehen Sie gemäß Rezept vor.
	Es wurde das falsche Funktionsmenü ausgewählt.	Wählen Sie das richtige Funktionsmenü aus.
Fehlercode E1.	Temperaturmesssonde kurzgeschlossen.	Kontakt zu Händlern.
Fehlercode E2.	Unterbrechung im Temperaturmessfühler.	Ob der Glasbehälter richtig positioniert ist.
Fehlercode E3.	Übertemperatur der Heizplatte, wie vom Temperaturfühler erkannt.	Reinigen Sie den Boden, nachdem das Produkt abgekühlt ist.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	VORGESCHLAGENE LÖSUNG
Während des Betriebs abschalten.	Motorüber Temperatur, Überhitzungsschutz aktiviert. Die automatische Stromabschaltung dient dem Schutz des Motors, was normal ist.	Lassen Sie es vor dem automatischen Start auf natürliche Weise auf normale Temperatur abkühlen.
	Aufgrund übermäßiger oder pastöser Zutaten überschreitet die Betriebsleistung die maximale Lastleistung des Motors und der Überlastschutz schaltet sich automatisch ab, was normal ist.	Reduzieren Sie die Zutatenmenge oder füllen Sie Wasser zur Verdünnung ein und verringern Sie die Viskosität. Schalten Sie das Gerät erneut ein, nachdem der Überlastungsschutz automatisch aktiviert wurde.
Ungewöhnliches Geräusch.	Starker Verschleiß des Getriebes. Das Lager der Messereinheit ist beschädigt.	Bitte wenden Sie sich an unsere Servicestelle oder Ihren Händler.
	Starker Verschleiß der Edelstahlverzahnung der Messereinheit. Starker Verschleiß der waserdichten Verschleißschutzdichtung der Messereinheit.	
Intermittierender Motorbetrieb.	Möglicherweise ist die Motor-kohlebürste abgenutzt.	Bitte wenden Sie sich an unsere Servicestelle oder Ihren Händler.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungssanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Dank u voor het kiezen van onze verwarmings- en vacuüblend. Lees deze instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt en voor een optimaal gebruik.

De hierin bijgesloten veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op overlijden, letsel en elektrische schokken wanneer ze correct worden nageleefd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de ingevulde garantietaal, het aankoopbewijs en de verpakking. Geef deze handleiding eventueel door aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen en maatregelen ter voorkoming van ongevallen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het niet naleven door de klant van deze vereisten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

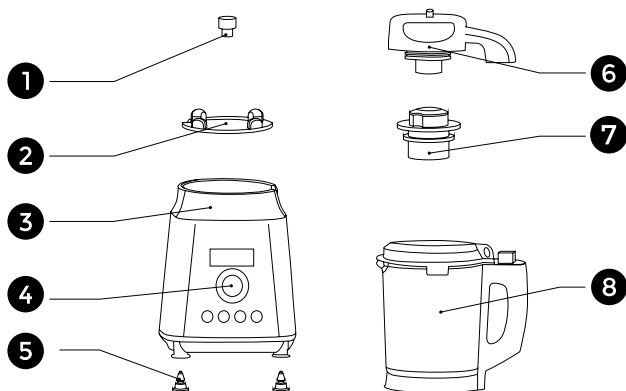
Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Zorg ervoor dat de aardverbinding werkt voordat u deze gebruikt. Zorg er tegelijkertijd voor dat de spanning 220V-50HZ is.
- In het geval dat de flexibele stroomkabel beschadigd is, moet vervanging worden uitgevoerd door professionals die zijn aangewezen door de fabrikant, de onderhoudsafdeling of vergelijkbare afdelingen om risico's te voorkomen.
- Gebruik geen stekkerdoos van slechte kwaliteit en deel de stekkerdoos niet met andere elektrische apparaten in geval van brand of persoonlijk letsel.
- Controleer voor gebruik de stroomkabel, de onderdelen en componenten of de structuur van het product op eventuele schade. Als er schade wordt geconstateerd, stop dan met het gebruik van het product en neem contact op met de klantenservice van het bedrijf of ga direct naar het door het bedrijf aangewezen reparatiepunt voor onderhoud. Demonteer of repareer het product niet zelf in geval van gevaar.
- De machine moet bij gebruik op een stabiele en stevige tafel worden geplaatst. Het is verboden het product op een schuine of onstabiele tafel te gebruiken.
- Zorg ervoor dat demonteerbare onderdelen perfect zijn geïnstalleerd voordat u het apparaat inschakelt, zoals de roerbak en de deksels.
- Zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld voordat u enig onderdeel van het product vervoert, ontmantelt of debugt.
- Bedek het stoomdeksel om te voorkomen dat de vloeistof opspat.
- Lopen zonder water in de machine is verboden in het geval dat de gedeeltelijke hoge temperatuur veroorzaakt door de hoge rotatiesnelheid van het draaien de waterdichte afdichting verbrandt.
- Het product te dicht bij de kachel of oppervlakken met een hoge temperatuur plaatsen is verboden in het geval het product beschadigd raakt of brand of persoonlijk letsel veroorzaakt.
- Als de machine werkt, open dan niet het deksel van de container om het voedsel erin te pakken. Vervolgens mag het product niet worden verplaatst en mogen bewegende delen niet worden aangeraakt om onbedoeld letsel te voorkomen.
- De temperatuur op het oppervlak van de roerbak zal stijgen wanneer de machine werkt, dus raak het niet met uw hand aan om brandwonden te voorkomen.

den te voorkomen.

- Het is verboden om hand, metaal, houten stok of andere vreemde voorwerpen in de roerbak te plaatsen wanneer de stroom is ingeschakeld. En gebruik geen onderdelen of componenten die niet bij dit product horen om brand of persoonlijk letsel te voorkomen.
- Dit product heeft een oververhittingsbeveiliging. Bij abnormaal gebruik of bij ernstige overbelasting van de motor stopt het product automatisch ter bescherming. Als het na 30 minuten nog steeds niet start, neem dan contact op met de klantenservice van het bedrijf of ga direct naar het door het bedrijf aangewezen reparatiepunt voor onderhoud. Leg niet alleen op om gevaar te voorkomen.
- De continue werktijd van het product mag niet langer zijn dan 6 minuten. En als de machine tijdens gebruik oververhit raakt, zet hem dan ongeveer 20 minuten uit en ga pas verder met werken nadat hij is afgekoeld.
- Reinig de onderdelen die in direct contact komen met voedsel na gebruik om geuren van de geroeste resten te voorkomen na een lange tijd van niet-gebruik.
- Als het product tijdens gebruik wordt uitgeschakeld, schakel dan onmiddellijk de stroom uit, verwijder de stekker, het bakje en het voedsel dat de uitschakeling van het mes veroorzaakt, en ga pas verder met werken nadat de motor volledig is afgekoeld.
- Dit product moet worden bewaard op plaatsen buiten het bereik van kinderen en laat personen met een lichamelijke beperking, gevoels- of mentale afwijkingen of personen zonder gerelateerde ervaring of kennis (inclusief kinderen) dit product niet gebruiken of ermee spelen.
- Gebruik het product niet onder toezicht van niemand
- Houd het product op minimaal 30 cm afstand van andere elektrische apparaten in de keuken.
- Wacht na gebruik tot de motor en de messen stoppen met bewegen, zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld en verwijder vervolgens de demontabele onderdelen.
- Om een lange levensduur van het product te realiseren, stelt u de werktijd handmatig in op de hoogste versnelling onder de 3 minuten.
- Dompel de machinebehuizing of de roerbak nooit onder in water of een andere vloeistof, en was ze nooit met water of andere vloeistoffen.
- Als de machine lange tijd niet wordt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en bewaar hem op een koele en droge plaats nadat hij is schoongemaakt.
- De messen van de machine zijn erg scherp, dus wees voorzichtig bij het verwijderen van de messen, het legen of schoonmaken van het vat om snijwonden te voorkomen.
- Het product is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij het mixen van zacht voedsel, laat de blender met tussenpozen van een minuut draaien. Werk bij hard voedsel met tussenpozen van 15 seconden. Laat de blender na 3 cycli afkoelen om te voorkomen dat de motor verbrandt.
- Om het risico op letsel te verminderen, mag u het snijmes nooit op de basis plaatsen zonder eerst de kom goed op zijn plaats te zetten.
- Zorg ervoor dat het deksel goed op zijn plaats is vergrendeld voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik een vochtige doek om de motorbehuizing schoon te maken.

LIJST MET ONDERDELEN EN FUNCTIES



Nummer en naam	Functie
1. Koppeling hoofd	Het wordt gebruikt voor het aansluiten van de verbindingsskop van het roerglas, zodat de bovenste en de onderste verbindingsskop automatisch worden uitgelijnd voor het gemak van ophalen.
2. Antivibratie pad	Het heeft de functie om schokken te absorberen en geluid te verminderen, zodat het hoofdgedeelte van de machine en de blender soepeler werken.
3. Hoofdgedeelte van de behuizing	Het is het belangrijkste onderdeel van deze machine, inclusief de motor erin. Het is de krachtbron van deze machine.
4. draaiknop	Hoofdcomponent van de machine: menufuncties en selectie.
5. Rubberen voeten	Schokabsorptie en stroefheid.
6. Kleine glazen deksel	Gebruikt op de bovenkant van het deksel om de container te vacumeren en de binnenkant van de container vers te houden, zodat het voedsel niet oxideert.
7. Container deksel	Het is bedekt op het mengglas en speelt de rol van veiligheidsbescherming en reinigingsbescherming, vooral om te voorkomen dat de vloeistof overstroomt wanneer het apparaat werkt.
8. Roerbak	Het wordt gebruikt voor het bewaren en verwerken van voedsel met roermes en verwarmingsplaat erin. Het kan worden gebruikt om sojabonenmelk, vruchtensap, soep, rijstpasta enz.

BELANGRIJKSTE EIGENSCHAPPEN

- Groot touchscreen, waardoor bediening met één toets mogelijk is om heerlijk eten te maken.
- Extra dik hoog borosilicaatglas dat transparant en hittebestendig is.
- Krachtige motor, voor sterkere mengkracht.
- Drievoudig veiligheidsontwerp, zorgt voor een hoge veiligheid.
- 8 messen voor dimensionaal mengen, waardoor het roeren fijner wordt.
- Combinatie van intelligente procedures en handmatige modus, gemakkelijk te hanteren met alle soorten ingrediënten.
- 800W krachtige verwarmingsbuis met een intelligent verwarmingsprogramma om de ingrediënten volledig gaar te maken.
- Roestvrije messen met hoge hardheid en corrosiebestendigheid, waardoor een langere levensduur ontstaat.

FUNCTIEBESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Knop	Functie
	Start/Stop-knop: Kies in stand-by de menufunctie voordat u op Start/Stop drukt, waarna de machine begint te werken. Als de menufunctie niet is gekozen, is het indrukken van de Start/Stop-knop ongeldig. In stand-by is elke knop behalve Start/Stop ongeldig. Nadat u op Start/Stop heeft gedrukt, stopt de machine met werken en keert terug naar de gereed-modus. Nadat het programma 1 minuut heeft gedraaid, houdt u gedurende 3 seconden ingedrukt om het programma te annuleren.
	Opwarmknop: Druk in de standby-stand op deze knop, de zoemer klinkt, de opwarmindicator blijft branden, de digitale buis geeft de corresponderende ingestelde temperatuurwaarde weer en de knop kan cyclisch worden gedraaid (40° C-100° C)
	Blend/Clean-knop: Druk voor de automatische reinigingsmodus op de Blend/Clean-knop in de stand-bystatus en druk op de Start/Stop-knop om te starten.
	Draai in stand-by aan de knop, selecteer het gewenste functiemenu en druk op Start/Stop om te starten. Het programma loopt automatisch en na afloop stopt de zoemer na zes keer piepen.
	Vruchten- en groentesapknop: Doe het gesneden fruit in de mengbeker, voeg de juiste hoeveelheid water toe (mag de maximale schaallijn van 1750 ml niet overschrijden), dek het deksel goed af en draai de knop naar de sapfunctie. Op dit moment licht de knop op, druk op Start, het sap-programma wordt automatisch uitgevoerd. Vacumeer eerst 20 seconden, dan roeren en tenslotte nog 40 seconden vacuüm. Doe dit ongeveer 3 minuten en je geniet van een heerlijk sapje.
	Milkshake- en smoothieknop: Giet 500 ml melk en 20 ml honing. Voeg ongeveer 250 g bevroren fruit toe (eerst in stukjes van 20 mm gesneden) en selecteer de Milkshake-functie. De knop licht op. Druk op Start, het programma start automatisch. Pomp eerst 20 seconden vacuüm, roer en vacuüm nog 40 seconden. Na ongeveer 3 minuten is de milkshake op.
	Slush-knop: Doe een juiste hoeveelheid ijsblokjes (ongeveer 250 g) in het ijsbakje van de koelkast, doe het in de mengbeker, bedek de container met het deksel en draai het vast, en selecteer de slush-functie. De knop licht op, druk op Start en het slush-programma start automatisch. Na ongeveer 1 minuut en 20 seconden is je slush klaar.
	Aardappelpuree knop: Doe gekookte en geschilde aardappelen (niet meer dan 400 gram) in de mengkom, voeg ongeveer 250 ml water of melk en 50 g boter of 50 ml olie toe. Dek het deksel goed af en selecteer de aardappelpureefunctie. Op dit moment licht de knop op. Druk op Start, het programma loopt automatisch en ongeveer 1 minuut later is de heerlijke aardappelpuree klaar. Je kunt naar smaak zout en kruiden toevoegen.
	Sojamelk functie: Doe een kleine hoeveelheid schoongemaakte sojabonen (ongeveer 100 gram) in de mengbeker, voeg ongeveer 1000 ml water toe, dek de container af en draai deze vast. Selecteer de sojamelkfunctie. Op dit moment licht de sojamelkknop op. Druk op Start, het sojamelkprogramma start automatisch en ongeveer 36 minuten later is een heerlijke sojamelk klaar.
	Amandelmelkknop: Doe een kleine hoeveelheid amandelen (100 g), eerder gewassen en ongeveer 12 uur geweekt in de mengkom, voeg ongeveer 500 ml water toe, dek de kom af en draai hem vast. Selecteer de functie, de knop licht op. Druk op Start, het programma loopt automatisch en ongeveer 5 minuten later is een heerlijke amandelmelk klaar.

	Soep knop: Doe 250 g ingrediënten naar keuze, voeg 1150 g water toe. Dek het deksel af, draai aan de knop om de soepfunctie te selecteren en druk vervolgens op de Start-knop om het programma te starten totdat het programma automatisch eindigt. Giet het uit, dan is een heerlijke soep klaar.
	Knop groenteroom en fruitcompote: Doe 800 g gekookte groente of fruit (bijvoorbeeld wortel, pompoen en prei; of appel, peer en banaan) en ongeveer 400 ml water of sinaasappelsap, voor het maken van compote. Voeg naar smaak zout of suiker toe. Bedek de container en draai hem vast. Selecteer de roomfunctie, dan licht de knop op. Druk op de Start-knop en het programma start automatisch, tussen de 5 en 10 minuten later geniet je van een heerlijke crème of compote.

Tips: Als u tijdens het proces het deksel van de container opent, wordt de functie onmiddellijk gestopt. Het zal binnen 3 minuten doorgaan. Als je het nodig hebt, kun je het invoerdeksel openen om ingrediënten toe te voegen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Voordat u het gebruikt

- Maak het onderdeel dat in direct contact komt met het voedsel grondig schoon (zie "Reiniging en onderhoud").
- Het product mag alleen worden gebruikt op plaatsen met een hoogte van minder dan 1500 m, anders kan het voedsel rauw zijn of overlopen en kunt u zelfs schroeiplekken krijgen.
- Het buitenoppervlak van de machine en de roerbak kunnen met een droge doek worden afgeveegd. Dompel de behuizing van de machine of de roerbak nooit onder in water of een andere vloeistof, en was ze nooit met water of andere vloeistoffen in geval van elektrische lekkage of schade aan de onderdelen.
- Was de binnenkant van de roerbak en de componenten met schoon water en veeg ze droog tijdens het schoonmaken. De messen zijn erg scherp, dus wees voorzichtig bij het schoonmaken om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals benzine of aceton) om dit product schoon te maken.
- Het volume mag niet hoger zijn dan 1400 ml wanneer u warme dranken maakt.
- Maak de ingrediënten schoon en snijd ze in blokjes van maximaal 5 cm.
- Roer of maal nooit droge producten en harde kruiden.

Hoe te gebruiken

1. Snijd de ingrediënten in stukken van ongeveer 5 cm groot. (Indien vlees, snijd ze in reepjes.)
2. Gebruik de maatbeker om de juiste hoeveelheid ingrediënten toe te voegen volgens het recept en de persoonlijke smaak.
3. Doe de afgemeten ingrediënten in de roerbak en vul deze met de juiste hoeveelheid water. (Op gepaste wijze toevoegen met verwijzing naar het recept. De roercontainer moet schoon worden gehouden zonder enige onzuiverheden.)
4. Lijn de flappen aan beide zijden van het containerdeksel uit met de bolle rib van de container en druk het deksel voorzichtig in de glazen container. Draai het containerdeksel met de klok mee om het vast te maken met de roercontainer en schroef tenslotte de voedingsdop stevig op het containerdeksel. (De roercontainer heeft een beveiligingsschakelaar om te voorkomen dat het deksel opengaat. Als het containerdeksel niet op zijn plaats wordt gedraaid, is het opstarten van de apparatuur onmogelijk.)
5. Plaats de roercontainer correct op het hoofdgedeelte van de apparatuur.

6. Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in en het scherm licht op met een zoemend geluid.
7. Druk op de functietoets en schakel naar wens tussen functies.
8. Druk op de Start/Stop-knop, het apparaat start. (Tijdens de werking draait de motor met tussenpozen met variabele snelheid, wat normaal is.)
9. Na voltooiing van de bewerking klinkt er een zoemer als herinnering en keert de apparatuur terug naar de stand-bystatus. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de roerbak. Open vervolgens het deksel van de container. (Let op de stoom bij het openen van het deksel van de container om brandwonden te voorkomen.)
10. Giet het gekookte voedsel uit en voeg kruiden toe naar persoonlijke smaak. (Let op bij het uitschenken om brandwonden door spatten van de vloeistof met hoge temperatuur te voorkomen.)
11. Reinig de roerbak tijdig en reinig de behuizing met een natte doek. Nadat het oppervlakte-water is afgeveegd, droogt u de hoofdapparatuur en de roercontainer aan de lucht om een eigenaardige geur te voorkomen. (Spoel de hoofdunitrusting en de roerbak niet direct af.)

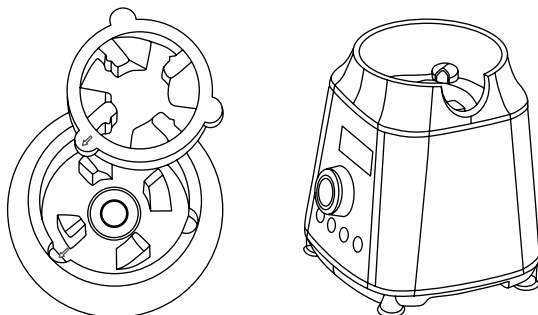
Snel warm

- Als u pap, pasta, soep, enz. bereidt, zorg er dan voor dat u het juiste functieprogramma selecteert, anders zal het voedsel dat na het koken wordt afgeleverd een slechte smaak hebben en mogelijk niet goed gaar zijn. In ernstige gevallen kunnen de ingrediënten op de bodem worden geplakt of overstromen.
- Als de functie Sojabonenmelk, Pap, Maïssap of Rijstpasta niet correct is geselecteerd, schakelt u de functie om en drukt u op de Start/Stop-toets om de huidige bewerking te annuleren. Voordat u aftelt, kunt u direct de bijbehorende functie selecteren en vervolgens eenvoudig op de Start/Stop-toets drukken om te starten. Als het aftellen is geactiveerd, is het raadzaam om de ingrediënten te vervangen en vervolgens de juiste functie te selecteren om te starten.
- Ingrediëntvolumes zoals beschreven in de recepten moeten worden gemengd met standaard waterniveaus. Tijdens gebruik moet de gebruiker het waterniveau aanpassen aan de ingrediënten en het vereiste watervolume. Voor verwarmingsfuncties mag het watervolume niet groter zijn dan 1400 ml en voor koelfuncties mag het watervolume niet groter zijn dan 1750 ml.
- Verwijder bij het koken van groenten en fruit eerst de korrels voordat u ze in de roerbak doet en voeg dan geschikt water of melk toe.
- Verwarm sojabonenmelk, koude pap, melk en ander plakkerig voedsel niet rechtstreeks, anders kan dit leiden tot plakken, waardoor een vreemde geur en afval ontstaat.
- Voeg geen suiker toe aan warme dranken voordat het programma is voltooid, anders kan dit leiden tot plakken.
- Leg bij het verwarmen niet-plakkerige ingrediënten eronder (zoals sojabonen, zwarte bonen, etc.) en plakkerige ingrediënten erbovenop (zoals zoete aardappel, pompoen, etc.).
- Als de apparatuur in werking is, let dan op de stoom uit de container en de gekookte vloeistof die spat nadat de vloeistof in de roercontainer is gekookt, en open het deksel van de container niet om brandwonden te voorkomen.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of alle verwijderbare onderdelen van het apparaat op hun plaats zijn geïnstalleerd.
- Steek uw handen of vingers, metalen, houten stokjes en andere harde voorwerpen niet in de roerkom. Als roeren nodig is, zorg er dan voor dat u de roerstaaf gebruikt die bij de apparatuur is geleverd en gebruik geen andere accessoires en hulpstukken die niet bij de apparatuur zijn geleverd, om persoonlijk letsel of productschade te voorkomen.

Montage en demontage van het anti-vibratieblok van de koppeling

- Het anti-vibratieblok van de koppeling is een kwetsbaar accessoire. Als het anti-vibratieblok van de koppeling beschadigd is en moet worden vervangen, gebruik dan een platte schroevendraaier om het op te pakken en te verwijderen.
- Lijn vervolgens de nieuwe koppeling uit in de richting van de onderstaande pijl en volg de koppeling.

Opmerking: Wees voorzichtig bij het vervangen van de koppeling om onopzettelijk letsel te voorkomen. Indien nodig kunt u een professional zoeken om het te vervangen.



REINIGING EN ONDERHOUD

- Giet na voltooiing van het kookproces het gekookte voedsel uit de roerbak en vul het dan onmiddellijk met schoon water en gebruik de Blend/Clean-modus meerdere keren om de roerbak beter schoon te maken. Plaats de roercontainer niet in water of andere vloeistoffen en spoel hem ook niet af met water of andere vloeistoffen, om elektrische lekkage of mechanische schade te voorkomen.
- Voordat u de hoofdapparatuur reinigt, moet u deze uitschakelen. Gebruik een natte doek om de buitenkant van het hoofdapparaat te schrobben en plaats het hoofdapparaat niet in water of andere vloeistoffen, en spoel het ook niet af met water of andere vloeistoffen, om elektrische lekkage of mechanische schade te voorkomen.
- Gebruik bij het reinigen schoon water om de binnenkant van de roerbak en de fittingen af te spoelen en veeg het daarna droog. Let bij het reinigen van de binnenkant van de roerbak op de messen en voorkom verwondingen.
- Gebruik geen lakverdunner, benzine, reinigingsmiddel, harde borstel of roestvrij staalwol om te wrijven, om krassen op het oppervlak van de roercontainer te voorkomen en een vreemde geur te veroorzaken of de regeneratie van bacteriën mogelijk te maken.
- Fruit en groenten geven pigment af tijdens het breken, wat kan leiden tot verkleuring van de plastic onderdelen van het product, maar dat is normaal, hoewel het moeilijk schoon te maken is.
- Reinig de roerkom pas als deze is afgekoeld, om brandwonden door restwarmte te voorkomen.
- Als de resten in de roerbak verhard en moeilijk te verwijderen zijn, vul dan eerst met geschikt water om het gedurende ten minste 30 minuten te laten weken, maak het vervolgens schoon en veeg het af.
- Als de bodem van de warmhoudpan na meerdere keren reinigen niet goed is schoongemaakt, komt er een lichtbruine hechtlaag uit de bodem. Gebruik daarvoor wasmiddel voor langdurig inweken en gebruik vervolgens een in azijn gedrenkte reinigingsdoek en schrob de bodem langs het patroon.
- Laat geen stroomverbruikend onderdeel van de hoofdapparatuur, roerbak, stroomkabel, enz.
- Spoel de buitenkant van de hoofdapparatuur en de roerbak niet rechtstreeks af.
- Stel het product, de voedingskabel en de verpakking en accessoires niet rechtstreeks bloot aan zonlicht.
- Het product is aanpasbaar aan veelvuldig gebruik, om de motor en de binnenkant van de hoofdapparatuur droog te houden.
- Als het product voor een lange periode leeg blijft, bewaar het product dan goed, zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn en bewaar het op een droge en goed geventileerde plaats.

PROBLEEMOPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	VOORGESTELDE OPLOSSING
Indicator uit.	Of de stekker goed is aangesloten. Containerdeksel niet op zijn plaats gemonteerd.	Steek de stekker goed in het stopcontact. Plaats het containerdeksel terug op zijn plaats (er klinkt een zoemtoon bij het monteren).
Indicator aan, maar apparatuur defect.	Druk na selectie van de functie op de Start/Stop-toets.	Druk na selectie van de functie op de toets "Start/Stop".
	Geen water in de container, bescherming van de temperatuurregelaar.	Vul met geschikt water.
	Zoemer alarmeert tijdens bedrijf.	Haal de stekker uit het stopcontact, steek hem er weer in en voer de normale procedures uit.
Verwarming is niet te stoppen.	Productfout.	Neem dan contact op met ons servicepunt of dealer.
Geen reactie van de sleutel.	Kort uitschakelinterval en het product is gereset.	Uitschakelen gedurende minimaal 3 minuten en vervolgens weer inschakelen.
	Product werkt.	Normaal verschijnsel.
Ingrediënten kunnen niet worden geplet.	Overmatig of onvoldoende water.	Vul water tot het juiste waterniveau of volgens het recept.
	Te lage spanning.	Werk na spanningsstabilisatie of gebruik een spanningsstabilisator.
	Overmatige of ontoereikende ingrediënten.	Voeg voedingsmaterialen op de juiste manier of volgens het recept toe.
	Productfout.	Neem dan contact op met ons servicepunt of dealer.
Bodem plakken.	De binnenkant van de container is niet schoon.	Reinig de container grondig voordat u deze opnieuw gebruikt.
	Overmatige ingrediënten.	Ga verder volgens het recept.
	Er is een onjuist functiemenu geselecteerd.	Selecteer het juiste functiemenu.
Foutcode E1.	Temperatuurvoeler kortgesloten.	Contact met dealers.
Foutcode E2.	Temperatuurvoeler open circuit.	Of de glazen container correct is geplaatst.
Foutcode E3.	Overtemperatuur van de verwarmingspan zoals gedetecteerd door de temperatuurvoeler.	Maak de bodem schoon nadat het product is afgekoeld.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	VOORGESTELDE OPLOSSING
Schakel uit tijdens bedrijf.	Oververhitting motor, oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Automatische stroomonderbreking is om de motor te beschermen, wat normaal is.	Laat het op natuurlijke wijze afkoelen tot de normale temperatuur voordat het automatisch wordt opgestart.
	Het bedrijfsvermogen overschrijdt het maximale laadvermogen van de motor vanwege overmatige of pasteuze ingrediënten, en de overbelastingsbeveiliging wordt automatisch uitgeschakeld, wat normaal is.	Verlaag het ingrediëntvolume of vul water bij voor verdunning en verlaag de viscositeit of schakel opnieuw in om in te schakelen nadat de overbelastingsbeveiliging automatisch is aangesloten.
Abnormaal geluid.	Ernstige slijtage van de transmissie.	Neem dan contact op met ons servicepunt of dealer.
	Het lager van de messeneenheid is beschadigd.	
	Ernstige slijtage van de roestvrijstalen spie van de messeenheid. Ernstige slijtage van de waterdichte anti-slijtage pakking van de meseenheid.	
Intermitterende werking van de motor.	Motorkoolborstel kan versleten zijn.	Neem dan contact op met ons servicepunt of dealer.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszego blendera grzewczego i próżniowego. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia oraz w celu zapewnienia jak najlepszego wykorzystania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Zawarte tu środki ostrożności zmniejszają ryzyko śmierci, obrażeń i porażenia prądem elektrycznym, jeśli są prawidłowo przestrzegane. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby można było z niej skorzystać w przyszłości, wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną, dowodem zakupu i opakowaniem. W stosownych przypadkach przekaż niniejszą instrukcję następnemu właścicielowi urządzenia. Zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa i środków zapobiegania wypadkom podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Nie ponosimy odpowiedzialności za nieprzestrzeganie przez klienta tych wymagań.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

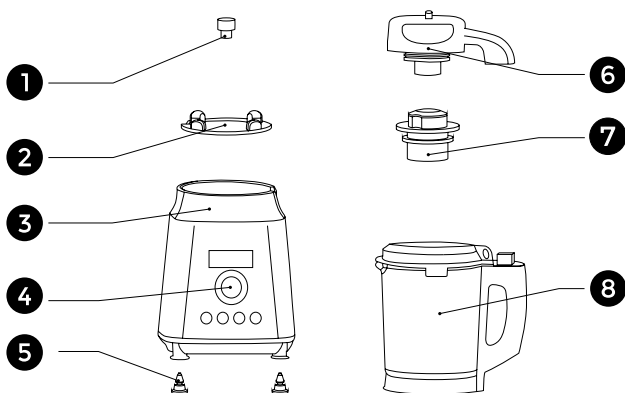
Podczas korzystania z jakichkolwiek urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Przed użyciem upewnij się, że połączenie uziemiające działa. Jednocześnie upewnij się, że napięcie wynosi 220 V-50 Hz.
- W przypadku uszkodzenia elastycznej linii zasilającej, wymiana musi być przeprowadzona przez specjalistów wyznaczonych przez producenta, dział konserwacji lub podobny dział, aby uniknąć ryzyka.
- Proszę nie używać przedłużaczy niskiej jakości i nie dzielić gniazdka z innymi urządzeniami elektrycznymi w przypadku pożaru lub obrażeń ciała.
- Przed użyciem sprawdź przewód zasilający, części i komponenty lub konstrukcję produktu pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy zaprzestać użytkowania produktu i skontaktować się z działem obsługi posprzedażowej firmy lub udać się bezpośrednio do wyznaczonego przez firmę punktu naprawczego w celu konserwacji. W przypadku niebezpieczeństwa nie należy samodzielnie demontować ani naprawiać produktu.
- Podczas użytkowania maszynę należy ustawić na stabilnym i solidnym stole. Zabrania się używania produktu na pochyłym lub niestabilnym stole.
- Przed włączeniem upewnij się, że demontowalne części są prawidłowo zainstalowane, takie jak pojemnik do mieszania i pokrywa.
- Upewnij się, że zasilanie jest wyłączone przed przenoszeniem, demontażem lub debugowaniem jakiegokolwiek części produktu.
- Proszę przykryć pokrywę pary, aby zapobiec rozpryskiwaniu płynu
- Praca bez wody w pralce jest zabroniona w przypadku, gdy częściowa wysoka temperatura spowodowana dużą prędkością wirowania spowoduje spalanie wodoodpornego pierścienia uszczelniającego.
- Umieszczanie produktu zbyt blisko pieca lub powierzchni o wysokiej temperaturze jest zabronione w przypadku uszkodzenia produktu lub spowodowania pożaru lub obrażeń ciała.
- Gdy maszyna pracuje, nie otwieraj pokrywy pojemnika i nie chwytaj żywności znajdującej się w środku. W takim przypadku nie należy przenosić produktu ani dotykać żadnych ruchomych części, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.
- Temperatura na powierzchni pojemnika do mieszania wzrośnie, gdy urządzenie pracuje, więc nie dotykaj go ręką, aby uniknąć oparzeń.
- Zabrania się wkładania dłoni, metalu, drewnianego patyczka lub in-

nych ciał obcych do pojemnika do mieszania przy włączonym zasilaniu. I proszę nie używać żadnych części lub komponentów, które nie należą do tego produktu, aby uniknąć pożaru lub obrażeń ciała.

- Ten produkt jest wyposażony w urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem. W przypadku nieprawidłowego użytkowania lub poważnego przeciążenia silnika produkt automatycznie zatrzyma się w celu ochrony. Po 30 minutach, jeśli nadal nie można go uruchomić, należy skontaktować się z działem obsługi posprzedażowej firmy lub udać się bezpośrednio do wyznaczonego przez firmę punktu naprawczego w celu konserwacji. Nie kładź się sam, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Ciągły czas pracy produktu nie powinien przekraczać 6 min. A jeśli maszyna przegrzeje się podczas pracy, wyłącz ją na około 20 minut i kontynuuj pracę dopiero po jej ostygnięciu.
- Po użyciu wyczyść części mające bezpośredni kontakt z żywnością, aby uniknąć zapachu zardzewiałych pozostałości po długim okresie nieużywania.
- Jeśli produkt zostanie wyłączony podczas użytkowania, należy natychmiast wyłączyć zasilanie, wyjąć wtyczkę z gniazdka, wyjąć naczynie i jedzenie, które powoduje wyłączenie ostrza, i kontynuować pracę dopiero po całkowitym ostygnięciu silnika.
- Ten produkt należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci i nie pozwalać osobom z upośledzeniem fizycznym, zaburzeniami czucia lub umysłowymi lub osobom nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci) na używanie lub zabawę tym produktem.
- Proszę nie używać produktu bez nadzoru nikogo
- Proszę trzymać produkt w odległości co najmniej 30 cm od innych urządzeń elektrycznych w kuchni.
- Po użyciu odczekaj, aż silnik i ostrza przestaną się poruszać, upewnij się, że zasilanie jest wyłączone, a następnie zdejmij demontowalne części.
- Aby zapewnić długą żywotność produktu, należy ręcznie ustawić czas pracy na najwyższym biegu poniżej 3 minut.
- Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia ani pojemnika do mieszania w wodzie lub innej cieczy ani nie myj ich wodą lub innymi płynami.
- W przypadku dłuższego przestoju maszyny należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i po oczyszczeniu przechowywać ją w chłodnym i suchym miejscu.
- Ostrza urządzenia są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas wyjmowania ostrzy, opróżniania lub czyszczenia naczynia, aby uniknąć skaleczeń.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Podczas miksowania miękkich produktów spożywczych należy uruchamiać blender w odstępach jednogminutowych. W przypadku twardych produktów należy pracować w odstępach 15-sekundowych. Po 3 cyklach należy odczekać, aż blender ostygnie, aby uniknąć poparzenia silnika.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie umieszczaj ostrza tnącego na podstawie bez uprzedniego umieszczenia misy na swoim miejscu.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że pokrywa jest bezpiecznie zablokowana.
- Do czyszczenia korpusu silnika używaj wilgotnej szmatki.

WYKAZ CZĘŚCI I FUNKCJI



Numer i imię	Funkcjonować
1. Głowica łącząca	Służy do łączenia głowicy łączącej szkła mieszającego, dzięki czemu górna i dolna głowica łącząca są automatycznie wyrównane dla wygody pobierania.
2. Podkładka antywibracyjna	Ma funkcję pochłaniania wstrząsów i redukcji hałasu, dzięki czemu główny korpus maszyny i blender działają płynniej.
3. Główny korpus obudowy	Jest to główny element tej maszyny, w tym silnik wewnątrz. Jest źródłem zasilania tej maszyny.
4. pokrętło	Główny element maszyny: funkcje menu i wybór.
5. Gumowe nóżki	Amortyzacja i odporność na poślizg.
6. Mała szklana pokrywka	Używany na górze pokrywki do odkurzania pojemnika i utrzymywania świeżości wnętrza pojemnika, aby żywność nie utleniała się.
7. Pokrywa pojemnika	Jest pokryty szkłem mieszającym, pełniąc rolę ochrony bezpieczeństwa i ochrony przed czyszczeniem, szczególnie w celu zapobiegania przelewaniu się cieczy podczas pracy urządzenia.
8. Pojemnik do mieszania	Służy do przechowywania i przetwarzania żywności z nożem do mieszania i płytą grzewczą wewnątrz. Może być używany do przygotowania mleka sojowego, soku owocowego, zupy, pasty ryżowej itp.

GŁÓWNE CECHY

- Duży ekran dotykowy, umożliwiający obsługę jednym klawiszem, aby przygotować pyszne jedzenie.
- Zbyt grube szkło borokrzemianowe, które jest przezroczyste i odporne na ciepło.
- Silnik o dużej mocy, oferujący większą moc mieszania.
- Potrójna konstrukcja bezpieczeństwa, zapewniająca wysokie bezpieczeństwo.
- 8 ostrzy do mieszania wymiarów, dzięki czemu mieszanie jest delikatniejsze.
- Połączenie inteligentnych procedur i trybu ręcznego, łatwe w obsłudze z dowolnymi składnikami.
- Rura grzewcza o dużej mocy 800 W z inteligentnym programem grzewczym, aby składniki były w pełni ugotowane.
- Ostrza ze stali nierdzewnej o wysokiej twardości i odporności na korozję, co zapewnia dłuższy cykl życia.

OPIS FUNKCJI PANELU OPERACYJNEGO

Przycisk	Funkcjonować
	Przycisk Start/Stop: W stanie gotowości wybierz funkcję menu przed naciśnięciem Start/Stop, a następnie maszyna zacznie działać. Gdy funkcja menu nie jest wybrana, naciśnięcie przycisku Start/Stop jest nieaktywne. W stanie gotowości wszystkie przyciski oprócz Start/Stop są nieaktywne. Po naciśnięciu Start/Stop maszyna przestanie działać i powróci do trybu gotowości. Gdy program działa przez 1 minutę, naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby anulować program.
	Przycisk podgrzewania: W stanie czuwania, naciśnij ten przycisk, włączy się brzęczyk, wskaźnik ponownego nagrzania pozostanie włączony, cyfrowy w kształcie tuby wyświetli odpowiednią ustawioną wartość temperatury, a pokręteł można obracać cyklicznie (40° C-100° C)
	Przycisk mieszania/czyszczenia: Aby włączyć tryb automatycznego czyszczenia, naciśnij przycisk Blend/Clean w stanie gotowości i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć.
	W stanie gotowości obróć pokręteł, wybierz żądane menu funkcji i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć. Program uruchamia się automatycznie, a po jego zakończeniu brzęczyk zatrzymuje się po sześciokrotnym piśnięciu.
	Przycisk soków owocowych i warzywnych: Do pojemnika miksującego włożyć pokrojone owoce, dodać odpowiednią ilość wody (nie może przekroczyć kreski maksymalnej 1750 ml), szczelnie zamknąć pokrywę pojemnika i przekręcić pokręteł na funkcję soku. W tym czasie przycisk zaświeci się, naciśnij Start, program soku uruchomi się automatycznie. Najpierw odkurzaj przez 20 sekund, następnie mieszaj, a na koniec odkurzaj jeszcze przez 40 sekund. Zrób to około 3 minut, a będziesz cieszyć się pysznym sokiem.
	Przycisk koktajli mlecznych i smoothie: Wlej 500 ml mleka i 20 ml miodu. Dodać około 250 g mrożonych owoców (najpierw pokrojonych na kawałki o grubości 20 mm) i wybrać funkcję Milkshake. Przycisk zaświeci się. Naciśnij Start, program uruchomi się automatycznie. Najpierw pompuj próżnię przez 20 sekund, mieszaj i na koniec odkurzaj przez kolejne 40 sekund. Po około 3 minutach koktajl mleczny jest gotowy.
	Przycisk błota: Włóż odpowiednią ilość kostek lodu (około 250 g) do tacki na lód w lodówce, włóż ją do pojemnika do mieszania, przykryj pojemnik pokrywką i dokręć ją, a następnie wybierz funkcję slush. Przycisk zaświeci się, naciśnij Start, a program slush uruchomi się automatycznie. Po około 1 minucie i 20 sekundach błoto pośniegowe jest gotowe.
	Przycisk puree ziemniaczanego: Do naczynia miksującego włożyć ugotowane i obrane ziemniaki (nie więcej niż 400 gramów), dodać około 250 ml wody lub mleka i 50 g masła lub 50 ml oleju. Zamknij szczelnie pokrywę pojemnika i wybierz funkcję puree ziemniaczane. W tym momencie przycisk zaświeci się. Naciśnij Start, program uruchomi się automatycznie i po około 1 minucie pyszne puree ziemniaczane będzie gotowe. Możesz dodać sól i przyprawy do swojego smaku.
	Funkcja mleka sojowego: Do naczynia miksującego wsypać niewielką ilość oczyszczonej soi (około 100 gramów), dodać około 1000 ml wody, przykryć pojemnik i dokręcić. Wybierz funkcję mleka sojowego. W tym momencie zaświeci się przycisk mleka sojowego. Naciśnij Start, program mleka sojowego uruchomi się automatycznie i około 36 minut później pyszne mleko sojowe jest gotowe.

	Przycisk mleka migdałowego: Do naczynia miksującego włożyć niewielką ilość migdałów (100 g), uprzednio umytych i namoczonych około 12 godzin, dodać około 500 ml wody, przykryć pojemnik i dokręcić. Wybierz funkcję, przycisk zaświeci się. Naciśnij Start, program uruchomi się automatycznie i po około 5 minutach pyszne mleko migdałowe jest gotowe.
	Przycisk zupy: Umieść 250 g składników według uznania, dodaj 1150 g wody. Przykryj pokrywę, obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję zupy, a następnie naciśnij przycisk Start, aby uruchomić program, aż program zakończy się automatycznie. Wylej i pyszna zupa gotowa.
	Guzik z kremem warzywnym i kompotem owocowym: Włóż 800 g gotowanych warzyw lub owoców (np. marchewki, dyni i pora lub jabłka, gruszki i banana) i około 400 ml wody lub soku pomarańczowego w przypadku robienia kompotu. Dodaj sól lub cukier do swojego smaku. Przykryj pojemnik i dokręć go. Wybierz funkcję kremu, następnie zaświeci się przycisk. Naciśnij przycisk Start, a program uruchomi się automatycznie, po 5 lub 10 minutach będziesz cieszyć się pysznym kremem lub kompotem.

Porady: Jeśli w trakcie jego trwania otworzysz pokrywę pojemnika, funkcja zostanie natychmiast zatrzymana. Będzie kontynuowane w ciągu 3 minut. W razie potrzeby możesz otworzyć pokrywę do karmienia, aby dodać składniki.

INSTRUKCJA UŻYCIA

Przed użyciem

- Dokładnie wyczyść część mającą bezpośredni kontakt z żywnością (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
- Produktu należy używać wyłącznie w miejscach położonych na wysokości poniżej 1500 m, w przeciwnym razie żywność może być surowa lub przelana, a nawet spowodować oparzenia.
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia i pojemnik do mieszania można przetrzeć suchą szmatką. Nigdy nie zanurzaj korpusu maszyny ani pojemnika do mieszania w wodzie lub innej cieczy ani nie myj ich wodą lub innymi cieczami w przypadku upływu prądu lub uszkodzenia elementów.
- Proszę umyć wnętrze pojemnika do mieszania i elementy czystą wodą i wytrzeć do sucha podczas czyszczenia. Ostrza są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących ani żrących płynów (takich jak benzyna lub aceton) do czyszczenia tego produktu.
- Objętość nie powinna przekraczać 1400 ml podczas przygotowywania gorących napojów.
- Proszę oczyścić składniki i pokroić je w kostkę nie większą niż 5 cm.
- Nigdy nie mieszaj ani nie miel suchych produktów i twardych ziół.

Jak tego użyć

1. Pokrój składniki na kawałki o wielkości około 5 cm. (Jeśli mięso, pokrój je w paski.)
2. Użyj miarki, aby wprowadzić odpowiednią ilość składników zgodnie z recepturą i osobistymi upodobaniami.
3. Umieść odmierzony składnik w pojemniku do mieszania i napełnij odpowiednią ilością wody. (Dodać odpowiednio w odniesieniu do przepisu. Pojemnik do mieszania należy utrzymywać w czystości, bez żadnych zanieczyszczeń.)
4. Wyrównaj klapki po obu stronach pokrywy pojemnika z wypukłym żebrzem pojemnika i delikatnie wcisnąć pokrywę do szklanego pojemnika. Obróć pokrywę pojemnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby połączyć ją z pojemnikiem do mieszania, a na koniec mocno przykręć nakrętkę do karmienia na pokrywce pojemnika. (Pojemnik do mieszania

- posiada wyłącznik zabezpieczający przed otwarciem pokrywy. Jeśli pokrywa pojemnika nie zostanie obrócona w miejscu, uruchomienie sprzętu będzie niemożliwe.)
5. Umieść prawidłowo pojemnik do mieszania na głównym korpusie urządzenia.
 6. Włóż wtyczkę zasilania, włóż zasilanie, a ekran wyświetlacza zaświeci się z brzęczeniem.
 7. Naciśnij przycisk funkcyjny i przełączaj między funkcjami według potrzeb.
 8. Naciśnij przycisk Start/Stop, urządzenie uruchomi się. (Podczas pracy silnik pracuje z przerwami ze zmienną prędkością, co jest normalne.)
 9. Po zakończeniu operacji rozbrzmiewa brzęczyk jako przypomnienie, a urządzenie powraca do stanu gotowości. Odłącz przewód zasilający i wyjmij pojemnik do mieszania. Następnie otwórz pokrywę pojemnika. (Proszę uważać na parę podczas otwierania pokrywy pojemnika, aby uniknąć poparzenia.)
 10. Wylej ugotowane jedzenie i dodaj przyprawę zgodnie z osobistymi upodobaniami. (Zachowaj ostrożność podczas wylewania, aby uniknąć poparzenia w wyniku rozpryskiwania płynu o wysokiej temperaturze.)
 11. Wyczyść pojemnik do mieszania w odpowiednim czasie i wyczyść obudowę wilgotną szmatką. Po wytarciu wody powierzchniowej osusz powietrzem główny sprzęt i pojemnik do mieszania, aby zapobiec powstawaniu specyficznego zapachu. (Nie płucz bezpośrednio głównego sprzętu i pojemnika do mieszania.)

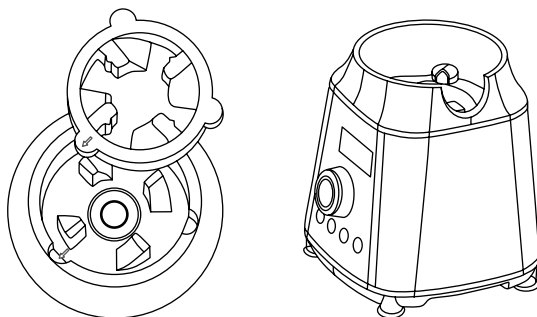
Szybkie ciepło

- Podczas gotowania owsianki, pasty, zupy itp. należy upewnić się, że wybrano odpowiedni program funkcji, w przeciwnym razie żywność dostarczona po ugotowaniu będzie niesmaczna i może nie być dokładnie ugotowana. W ciężkich przypadkach składniki mogą być wklejone na dno lub przelane.
- Jeśli funkcja mleka sojowego, owsianki, soku kukurydzianego lub pasty ryżowej nie została wybrana prawidłowo, przełącz tę funkcję i naciśnij przycisk Start/Stop, aby anulować bieżącą operację. Przed odliczaniem możesz bezpośrednio wybrać odpowiednią funkcję, a następnie po prostu nacisnąć przycisk Start/Stop, aby rozpocząć. Jeśli odliczanie jest włączone, zaleca się wymianę składników, a następnie wybranie odpowiedniej funkcji, aby rozpocząć.
- Objętości składników opisane w przepisach należy wymieszać ze standardowymi poziomami wody. Podczas użytkowania użytkownik powinien dostosować poziom wody do składników i wymaganej objętości wody. W przypadku funkcji ogrzewania objętość wody nie powinna przekraczać 1400 ml, a w przypadku funkcji chłodzenia objętość wody nie powinna przekraczać 1750 ml.
- Podczas gotowania owoców i warzyw należy najpierw usunąć pestki przed włożeniem ich do pojemnika do mieszania, a następnie włączyć odpowiednią wodę lub mleko.
- Proszę nie podgrzewać bezpośrednio mleka sojowego, zimnej owsianki, mleka i innych lekkich potraw, w przeciwnym razie może to prowadzić do wklejania, tworzenia dziwnego zapachu i odpadów.
- Nie dodawać cukru do gorących napojów przed zakończeniem programu, w przeciwnym razie może dojść do sklejenia.
- Podczas podgrzewania umieść składniki nieklejące się pod spodem (takie jak soja, czarna fasola itp.), a składniki lepkie na wierzchu (takie jak słodkie ziemniaki, dynia itp.).
- Gdy urządzenie pracuje, należy uważać na parę wydobywającą się z pojemnika i przegotowaną ciecz rozpryskującą się po zagotowaniu cieczy w pojemniku do mieszania i nie otwierać pokrywy pojemnika, aby uniknąć poparzenia.
- Przed włączeniem upewnij się, że wszystkie wyjmowane części urządzenia zostały zainstalowane na swoim miejscu.
- Nie wkładaj rąk ani palców, metali, drewnianych patyczków ani innych twardych przedmiotów do pojemnika do mieszania. Jeśli potrzebne jest mieszanie, upewnij się, że używasz pręta mieszającego dołączonego do sprzętu i nie używaj innych akcesoriów i elementów wyposażenia, które nie są dołączone do sprzętu, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia produktu.

Monta i demonta podkładki antywibracyjnej sprz gła

- Podkładka antywibracyjna sprz gła to delikatne akcesorium. Jeśli podkładka antywibracyjna sprz gła jest uszkodzona i wymaga wymiany, użyj płaskiego śrubokręta, aby ją podnieść i wyjąć.
- Następnie wyrównaj nowe sprz gło w kierunku strzałki poniżej i podążaj za sprz głem.

Notatka: Podczas wymiany sprz gła należy zachować ostrożność, aby uniknąć przypadkowych obrażeń. W razie potrzeby możesz poszukać profesjonalisty, który go zastąpi.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po zakończeniu procesu gotowania wylej ugotowaną potrawę z pojemnika do mieszania, a następnie natychmiast napełnij go czystą wodą i kilkakrotnie użyj trybu Blend/Clean, aby dokładniej wyczyścić pojemnik do mieszania. Nie wkładaj pojemnika do mieszania do wody lub innych płynów, ani nie płucz go w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć wycieku elektrycznego lub uszkodzeń mechanicznych.
- Przed czyszczeniem głównego sprz gtu upewnij się, że jest wyłączony. Do szorowania zewnętrznej części głównego sprz gtu używaj mokrej szmatki i nie wkładaj głównego sprz gtu do wody lub innych płynów, ani nie płucz go w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć wycieku elektrycznego lub uszkodzenia mechanicznego.
- Podczas czyszczenia należy przepłukać czystą wodą wnętrze pojemnika do mieszania i jego armaturę, a następnie wytrzeć do sucha. Podczas czyszczenia wnętrza pojemnika do mieszania należy zwrócić uwagę na ostrza i uniknąć obrażeń.
- Do wcierania nie należy używać rozcieńczalnika do lakieru, benzyny, zmywacza, twardej szczotki ani wacika ze stali nierdzewnej, aby uniknąć zarysowania powierzchni pojemnika do mieszania i powstania dziwnego zapachu lub umożliwienia regeneracji bakterii.
- Owoce i warzywa uwalniają pigmenty podczas pękania, co może prowadzić do zabarwienia plastikowych części produktu, ale jest to normalne, choć trudne do czyszczenia.
- Nie czyść pojemnika do mieszania, dopóki nie ostygnie, aby uniknąć poparzenia z powodu ciepła resztkowego.
- Gdy pozostałości w pojemniku do mieszania są stwardniałe i trudne do usunięcia, należy najpierw napełnić odpowiednią wodą, aby namoczyć go przez co najmniej 30 min, a następnie wyczyścić i wytrzeć.
- Jeśli dno naczynia grzewczego nie zostanie odpowiednio wyczyszczone po wielokrotnym czyszczeniu, na dnie pojawi się jasnobrązowa warstwa przyczepna. W tym celu użyj detergentu do długotrwałego namaczania, a następnie użyj ściereczki do czyszczenia zamoczonej w occie i przetrzyj dno wzdłuż wzoru.
- Nie moczyć żadnych zużywających energię części głównego sprz gtu, pojemnika do mieszania, przewodu zasilającego itp.
- Nie splukiwać bezpośrednio zewnętrznych części głównego sprz gtu i pojemnika do mieszania.
- Nie wystawiać bezpośrednio produktu, przewodu zasilającego, opakowania i akcesoriów na działanie promieni słonecznych.
- Produkt można dostosować do częstego użytkowania, aby silnik i wnętrze głównego sprz gtu były suche.
- Jeśli produkt ma pozostać nieużywany przez dłuższy czas, należy odpowiednio go pielęgnować, upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche oraz przechowywać go w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

NAPRAWIĆ PROBLEM

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	SUGEROWANE ROZWIĄZANIE
Wskaźnik wyłączony.	Czy wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona. Pokrywa pojemnika nie jest zamontowana na swoim miejscu.	Włóż dobrze wtyczkę zasilania. Ponownie załóż pokrywę pojemnika na miejsce (podczas montażu rozlegnie się brzęczyk).
Wskaźnik włączony, ale urządzenie działa nieprawidłowo.	Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk Start/Stop.	Po wybraniu funkcji nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
	Brak wody w zbiorniku, zabezpieczenie regulatora temperatury.	Proszę napełnić odpowiednią wodą.
	Brzęczyk alarmujący podczas pracy.	Odłącz przewód zasilający, a następnie podłącz go ponownie i postępuj zgodnie z normalnymi procedurami.
Ogrzewania nie można zatrzymać.	Awaria produktu.	Prosimy o kontakt z naszym punktem serwisowym lub sprzedawcą.
Brak reakcji klawisza.	Krótki okres wyłączenia zasilania, a produkt jest resetowany.	Wyłącz zasilanie na co najmniej 3 minuty, a następnie włącz je ponownie.
	Produkt działa.	Normalne zjawisko.
Składniki nie mogą być kruszone.	Nadmiar lub niewystarczająca ilość wody.	Proszę uzupełnić wodę do odpowiedniego poziomu wody lub zgodnie z recepturą.
	Zbyt niskie napięcie.	Pracuj po stabilizacji napięcia lub użyj stabilizatora napięcia.
	Nadmiar lub nieodpowiednie składniki.	Materiały spożywcze należy dodawać odpowiednio lub zgodnie z recepturą.
	Awaria produktu.	Prosimy o kontakt z naszym punktem serwisowym lub sprzedawcą.
Wklejanie dna.	Wnętrze pojemnika nie jest czyste.	Dokładnie wyczyść pojemnik przed ponownym użyciem.
	Nadmiar składników.	Proszę postępować zgodnie z przepisem.
	Wybrano nieprawidłowe menu funkcji.	Wybierz właściwe menu funkcji.
Kod błędu E1.	Zwarcie w sondzie czujnika temperatury.	Kontakt z dealerami.
Kod błędu E2.	Przerwa w obwodzie sondy czujnika temperatury.	Czy szklany pojemnik jest prawidłowo ustawiony.
Kod błędu E3.	Nadmierna temperatura naczyńa grzewczego wykryta przez czujnik temperatury.	Wyczyść dno po schłodzeniu produktu.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	SUGEROWANE ROZWIĄZANIE
Wyłączyć podczas pracy.	Przegrzanie silnika, zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. Automatyczne odcięcie zasilania ma na celu ochronę silnika, co jest normalne.	Pozwól mu naturalnie ostygnąć do normalnej temperatury przed automatycznym uruchomieniem.
	Moc robocza przekracza maksymalną moc obciążenia silnika z powodu nadmiaru lub pastowatych składników, a zabezpieczenie przed przeciążeniem automatycznie się rozłącza, co jest normalne.	Zmniejsz objętość składnika lub napełnij wodą do rozcieńczenia i zmniejsz lepkość lub ponownie włącz zasilanie po automatycznym włączeniu zabezpieczenia przed przeciążeniem.
Nienormalny hałas.	Poważne zużycie przekładni.	Prosimy o kontakt z naszym punktem serwisowym lub sprzedawcą.
	Uszkodzone łożysko jednostki tnącej.	
	Poważne zużycie wypustu ze stali nierdzewnej jednostki tnącej.	
	Poważne zużycie wodoodpornej uszczelki jednostki tnącej zapobiegającej zużyciu.	
Przerywana praca silnika.	Szczotka węglowa silnika może być zużyta.	Prosimy o kontakt z naszym punktem serwisowym lub sprzedawcą.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



RoHS



/ Made in P.R.C.