



GB Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

AR يرجى زيارة الموقع

للإطلاع على مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاستخدام والرعاية، فضلاً عن وصفات لذیذة ونصائح، كما يمكنك تسجيل المنتج الذي اشتريته على الإنترنت!

ZH 請訪問 <https://hamiltonbeach.global>、查看我們的完整產品系列以及使用和保養指南、美味食譜和小貼士，並在線註冊購買的產品！

MS Lawati <https://hamiltonbeach.global> untuk barisan produk kami yang lengkap dan Panduan Penggunaan dan Penjualan – begitu juga dengan resipi yang sedap, tip dan untuk daftar barang anda secara dalam talian!

FR Rendez-vous sur le site Internet <https://hamiltonbeach.global> pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne !

Hamilton Beach®



GB **Stay or Go Blender**
Operation Manual – Original Instructions (2)

AR خلاط Stay or Go
دليل التشغيل (16)

ZH **Stay or Go 攪拌機**
操作手冊 (30)

MS **Pengisar Stay or Go**
Manual Pengendalian (44)

FR **Mélangeur Stay or Go**
Manuel d'utilisation (58)

Type: B78

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **T**his appliance should not be used by children. **K**ee the appliance and its cord out of reach of children.
4. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. **T**o protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
7. **A**void contact with moving parts.
8. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. **T**he use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
10. **D**o not use outdoors.

11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. **K**eeP hands and utensils out of blending jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender.
A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
13. **B**lades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blending jar.
14. **D**o not use a broken, chipped, or cracked blending jar.
15. **D**o not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
16. **T**o reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blending jar or grinding cup properly attached.
17. **A**lways operate blender with lid in place.
Remove emulsion cup only for adding

ingredients or to insert the tamper.



CAUTION: **D**o not not operate without cover in place.

18. **D**o not blend hot liquids in the travel jar or grinding cup.
19. **W**hen blending hot liquids in the 32-oz. blending jar, remove center piece of two-piece cover.
Hot liquids may push lid off jar during blending.
To prevent possible burns: **D**o not fill blending jar beyond the 3-cup (710-ml) level. **W**ith the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. **K**eeP exposed skin away from lid. **S**tart blending at lowest speed.
20. **B**e careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
21. **E**nsure collar on base of blending jar, travel jar, and grinding cup are tight and secure. **I**njury

can result if moving blades accidentally become exposed.

22. **I**f the jar should twist or rotate when the motor is switched ON (I), switch OFF (O) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
23. **D**o not leave blender unattended while it is operating.
24. **B**efore plugging cord into wall socket, turn the control to OFF (O). **T**o disconnect cord, turn the control to OFF (O). **T**hen remove plug from wall socket.
25. **D**o not use appliance for other than intended purpose.
26. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

27. **Y**our plug is provided with a fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. **I**f you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.
28. **D**o not operate more than 3 minutes ON at a time.
29. **CAUTION:** **I**n order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
- bed and breakfast-type environments.

The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blending jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

BEFORE FIRST USE: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: After unpacking the blender, follow the instructions in "Care and Cleaning."

Model: 52400-SAU

Type: B78

Ratings:

220-240 V~ 50-60 Hz 250 W



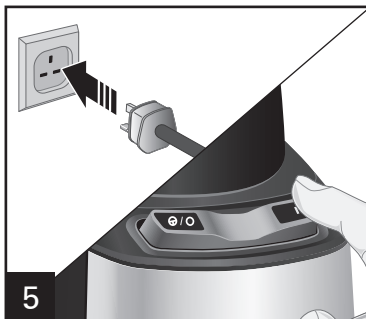
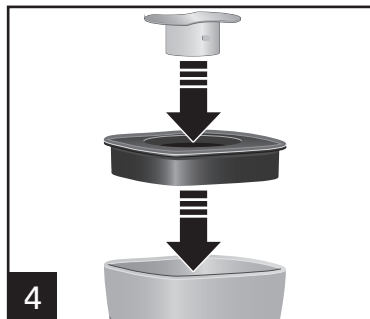
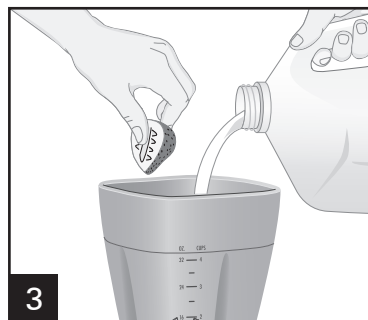
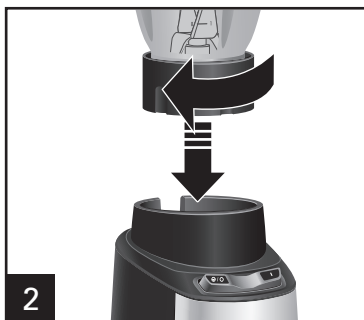
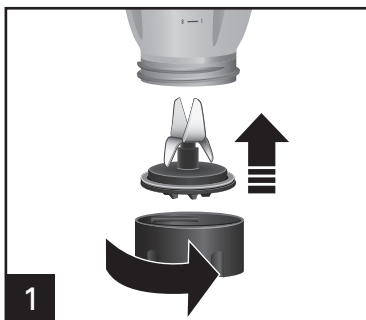
	PULSE
	OFF
	ON

Control Panel



Using Your Blending Jar

IMPORTANT: Your blending jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.



⚠ WARNING Laceration Hazard.

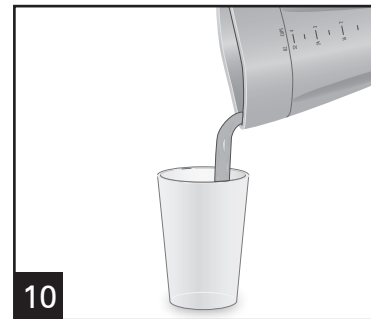
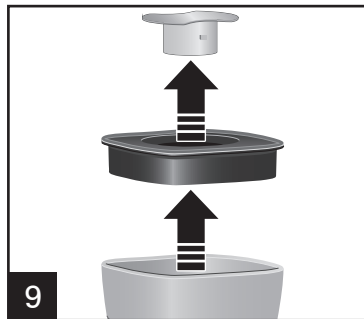
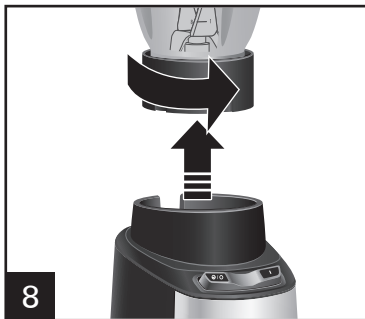
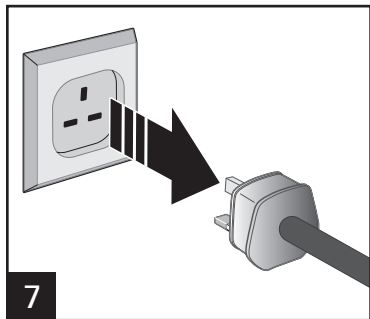
Handle blades carefully; they are very sharp. Make sure unit is turned **OFF** (O) and is unplugged.

⚠ WARNING Burn Hazard.

Do not blend hot liquids in the travel jar or grinding cup. When blending hot liquids, remove filler-cap. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blending jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.

Push the desired speed button. When using the **PULSE** (⊖) button, the blender will only run when the button is held down.

Using Your Blending Jar (cont.)



Blender Tips

- To add foods when blender is operating, remove filler-cap from lid and add ingredients through the opening.
- For best performance in the 32-oz. (946-ml) blending jar, the minimum amount of liquid needed per recipe is 1 cup (8 ounces/237 ml). The 16-oz. (473-ml) travel jar requires 3/4 cup (177 ml) liquid per recipe for best performance. Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend efficiently.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in the blending jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

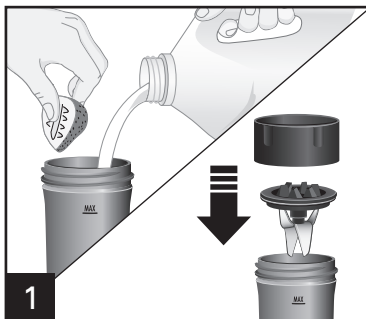
Using the Travel Jar

⚠ WARNING Burn Hazard.

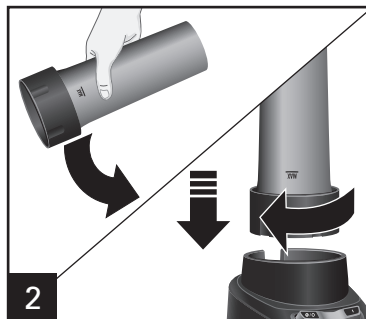
Do not blend hot ingredients. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.

⚠ WARNING Laceration Hazard.

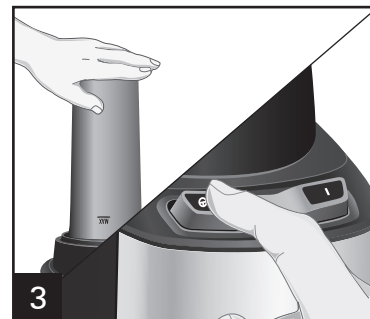
Handle blades carefully; they are very sharp. Make sure unit is turned **OFF** (O) and is unplugged.



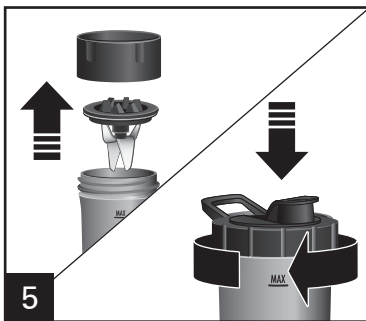
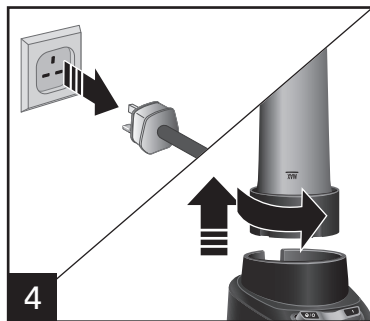
Add ingredients to travel jar. Carefully place cutting assembly and collar onto travel jar.



Turn travel jar upside down and place onto base.



Hold jar in place while blending. Plug into socket. Press **ON** (I) or **PULSE** (⊕) to blend 60 seconds or until smooth. Always operate on a countertop or other supporting surface.



Turn bottom up; remove collar and cutting blade assembly from jar. Hand-tighten drinking lid onto travel jar.

Blending Tips for the 16-oz. (237-ml) Travel Jar

- For best performance in the 16-oz. (237-ml) travel jar, the minimum amount of liquid needed per recipe is 3/4 cup (6 ounces/177 ml).
- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers, or meat.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender **OFF** (O). Remove jar, collar, and blade and use a narrow rubber spatula to stir.
- Do not process hot foods or liquids in travel jar.
- Avoid bumping or dropping the blender.
- If blender stops working, unplug and allow 15 minutes before using. Plug into outlet to start blending.

Blending Drinks

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Always place liquid in blending jar first, then remaining ingredients.
- If ice is not blending, stop blender and press **PULSE** (⏻) a few times.

TYPE OF DRINK	INGREDIENTS (32 oz.)	INGREDIENTS (16 oz.)	BLENDER SETTING/TIME
Fruit Smoothie	1 1/2 cups (355 ml) milk 2 cups (473 ml) yogurt 2 1/2 cups (591 ml) frozen berries or other fruit Serves: 4–5	3/4 cup (177 ml) milk 3/4 cup (177 ml) yogurt 1 cup (237 ml) frozen berries or other fruit Serves: 1–2	PULSE (⏻) for 60 seconds. Press ON (I) and blend until well blended.
Milkshake	1 3/4 cups (414 ml) milk 4 large scoops ice cream 1/4 cup (59 ml) flavored syrup Serves: 4–5	1 cup (237 ml) milk 2 large scoops ice cream 2 to 3 tablespoons (30 to 44 ml) flavored syrup Serves: 1–2	Press ON (I) and blend until well blended.
Frozen Drink	2 cups (473 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 4 oz. (118 ml) liquor, if desired 20 ice cubes Serves: 4–5	1 cup (237 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 2 oz. (59 ml) liquor, if desired 10 ice cubes Serves: 2–3	PULSE (⏻) for 60 seconds. Press ON (I) and blend until well blended.

Grinding Food

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Press **PULSE** (⏻) until food is the desired texture.
- Parmesan cheese and other hard cheeses should remain refrigerated prior to blending.

FOOD	MAX AMOUNT IN GRINDING CUP	PREPARATION
Parmesan Cheese	4 oz. (113 g)	1/2-in. (1.3-cm) cubes
Nuts	1/2 cup (118 ml)	None
Cookie or Cracker Crumbs	1/2 cup (118 ml)	Break cookies or crackers into pieces
Coffee Beans	1/2 cup (118 ml)	None

Using the Grinding Cup

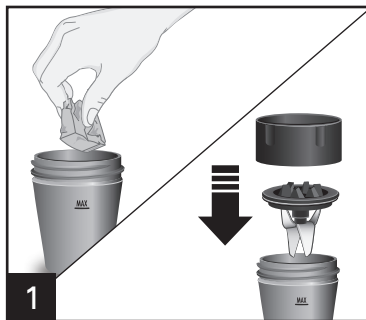
WARNING Laceration Hazard.

Ensure unit is **OFF** (O) and unplugged before attaching grinding cup. Do not plug in and turn on until cup is secured onto base.

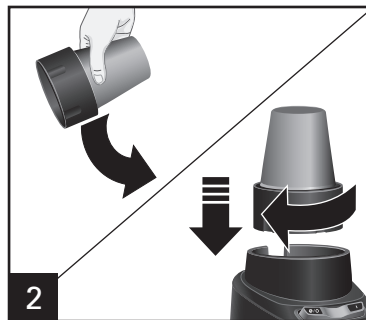
Always turn **OFF** (O), unplug, and allow blade to stop spinning before removing from base. Handle blades carefully; they are very sharp.

WARNING Burn Hazard.

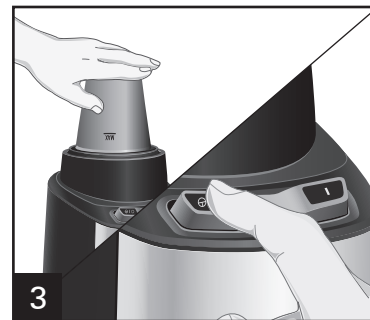
Do not blend hot ingredients. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.



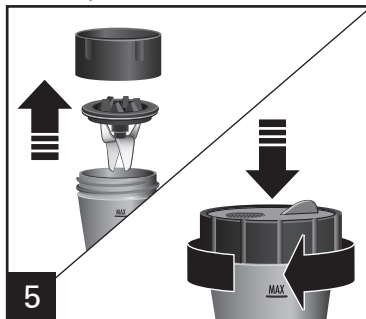
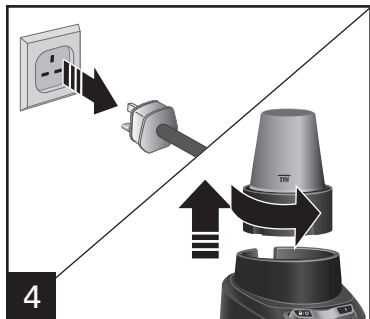
Add ingredients (no more than 1/2 cup [237 ml] or to the MAX fill line) to grinding cup. Carefully place cutting assembly and collar onto cup.



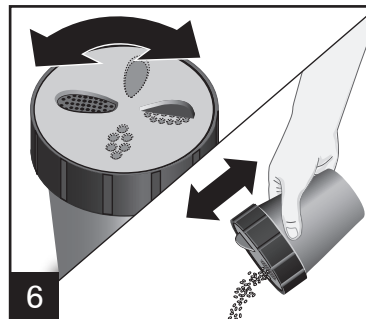
Turn cup upside down and place onto base.



Hold cup in place while blending. Plug into socket. Press **ON** (I) or **PULSE** (⊕) to chop. Always operate on a countertop or other supporting surface.



Turn bottom up, remove collar and cutting blade assembly from cup. Hand-tighten shaker/storage lid onto cup.



Turn top of lid to desired hole size. Shake to dispense.

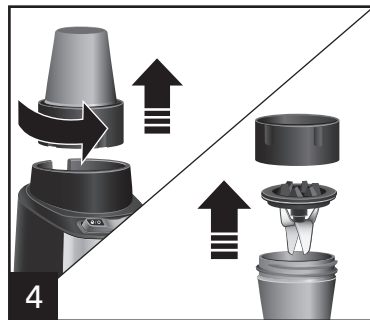
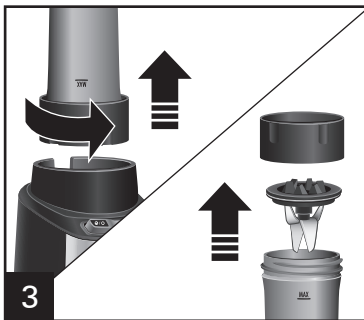
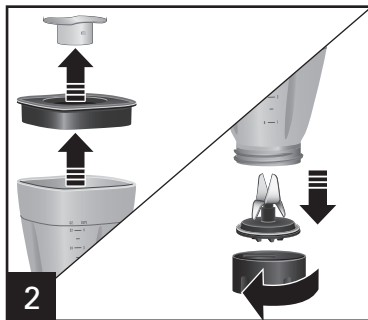
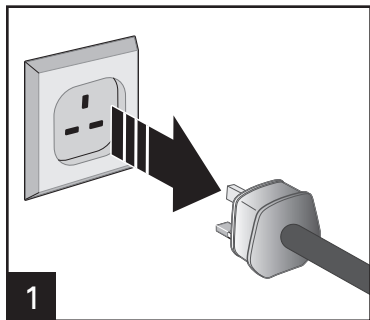
NOTE: Do not blend liquid ingredients in the 8-oz. (237-ml) grinding cup.

Care and Cleaning

NOTE: Some optional accessories are shown that may be included with some models.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.



Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

EASY CLEAN: To Easy Clean, pour 2 cups (473 ml) warm water into 32-oz. (946-ml) jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Press **ON (I)** and blend for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water. To Easy Clean the travel jar and grinding cup, repeat directions above, except reduce warm water to 3/4 cup (177 ml).

This is not a substitute for regular cleaning as instructed in "Care and Cleaning."

Easy Clean should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "Care and Cleaning."

Recipes for 32-oz. (946-ml) Blending Jar

Triple Berry Smoothie

Ingredients:

1/2 cup (118 ml) cranberry-raspberry juice
1 cup (237 ml) fresh strawberries, hulled
1 cup (237 ml) fresh raspberries
1/2 cup (118 ml) fresh blueberries
1/2 cup (118 ml) vanilla yogurt
10 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blending jar in order listed.
2. Cover and blend until smooth.

TEST KITCHEN TIP: Try different combinations of fresh berries and juice to make new flavors of smoothies.

Serves: 4

Mango Smoothie

Ingredients:

1/2 cup (118 ml) fresh orange juice
1/2 cup (118 ml) peach yogurt
2 tablespoons (30 ml) honey
1 cup (237 ml) fresh mango
3–4 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blending jar in order listed.
2. Cover and blend until smooth.

*Always place liquid ingredients in blender first.

Serves: 2–4

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

Ingredients:

3/4 cup (177 ml) milk
3 large scoops vanilla ice cream
1/4 cup (59 ml) crushed candy or cookies, optional

Directions:

1. Place ingredients in blending jar in order listed.
2. Cover and blend until smooth.

TEST KITCHEN TIPS:

- Always place liquid ingredients in blender first.
- For best results, crush candy or cookies before adding to milkshake. When milkshake is blended, pour crushed candy or cookies on top and **PULSE** (⏻) blender 3 to 4 times to mix.

Serves: 2–3

Fresh and Spicy Salsa

Ingredients:

1 onion, peeled and quartered
1 clove garlic
1 jalapeno pepper, stem removed
4 small tomatoes, quartered
1/4 cup (59 ml) cilantro
1 tablespoon (15 ml) lime juice
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
Salt and pepper to taste

Directions:

1. Place onion, garlic and pepper in blender. Cover and **PULSE** (⏻) until finely minced. Stir as needed. Stop blender.
2. Add tomatoes, cilantro, lime juice, cumin, salt and pepper. Cover and **PULSE** (⏻) until desired texture is reached, stirring as needed.

Serves: 6–8

Notes

Notes

١٤. لا تستخدم وعاء خلط مكسور أو مشروخ أو مشقوق.

١٥. لا تستخدم شفرات قطع مكسورة أو مشقوقة أو غير مستقرة في مكانها.

١٦. كي يتسنى الحد من خطر الإصابة، لا تضع أبدًا مجموعة شفرات القطع على القاعدة دون تثبيت وعاء الخلط أو وعاء الطحن بشكل صحيح.

١٧. ضع غطاء الخلاط دائمًا أثناء تشغيله. قم بإزالة وعاء الاستحلاب فقط لإضافة المكونات أو لإدخال المدك.....



تنبيه: لا تُشغل الجهاز ما لم يكن الغطاء موضوعًا في مكانه.

١٨. لا تقم بخلط السوائل الساخنة في وعاء النقل أو وعاء الطحن.

١٩. عند خلط السوائل الساخنة في وعاء خلط ٣٢ أونصة، فعليك

إزالة القطعة المركزية من الغطاء المكون من قطعتين. يمكن أن تتسبب السوائل الساخنة في إزالة غطاء الوعاء أثناء الخلط.

للووقاية من الحروق المحتملة: لا تملأ وعاء الخلط بمقدار يزيد

عن ٣ كؤوس (٧١٠ مل). باستخدام قفاز الفرن أو منشفة

سميكة، ضع إحدى يديك على الغطاء. أبعد الجزء المكشوف من

اليدين عن الغطاء. ابدأ الخلط عند أقل سرعة.

٢٠. احترس في حالة صب سائل ساخن في الخلاط فقد يخرج من الجهاز بسبب البخار المفاجئ.

٢١. تأكد من إحكام ربط الجلبة وتثبيتها على قاعدة وعاء الخلط ووعاء النقل ووعاء الطحن. قد تقع إصابات إذا أصبحت الشفرات المتحركة مكشوفة عن طريق الخطأ.

٢٢. إذا كان ينبغي تدوير الوعاء أو لفه عندما يكون الموتور قيد التشغيل (I)، فينبغي إيقاف التشغيل (O) على الفور وإحكام ربط الوعاء في الجلبة أو بقاعدة الخلاط.

٢٣. لا تترك الخلاط دون مراقبة أثناء تشغيله.

٢٤. قبل توصيل السلك في مقبس الجدار، فينبغي إدارة مفتاح التحكم

على وضع إيقاف التشغيل (O). كي يتسنى فصل السلك، أدر

مفتاح التحكم على وضع إيقاف التشغيل (O). ثم أزل القابس من مقبس الجدار.

٢٥. لا تستخدم الجهاز لغير الأغراض المخصصة له.

٢٦. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.

إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية للحد من مخاطر حدوث حريق و/أو صدمة كهربائية و/أو إصابة الأشخاص، بما في ذلك ما يلي:

١. **قراءة جميع التعليمات.**
٢. **هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم عن كثب وتعليمهم بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.**
٣. **يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. احتفظ بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال.**
٤. **يعد الإشراف الوثيق ضرورياً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال. يجب خضوع الأطفال للإشراف للتأكد من أنهم لا يعبثون بالجهاز.**
٥. **للحماية من مخاطر حدوث صدمة كهربائية، لا تضع السلك أو القابس أو القاعدة أو المحرك في الماء أو أي سائل آخر.**
٦. **افصل الجهاز دوماً من مصدر إمداد الطاقة في حالة تركه دون رقابة وقبل عمليات التجميع أو التفكيك أو التنظيف.**
٧. **تجنب لمس الأجزاء المتحركة.**
٨. **لا تشغل أي جهاز بسلك إمداد تيار أو قابس تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال.**
٩. **يجب إجراء عمليات الاستبدال والإصلاح لسلك إمداد الطاقة، من قبل الشركة المصنّعة، أو وكيل خدماتها أو الأشخاص المؤهلين وذلك لتجنب وقوع أي خطر.**
١٠. **قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها الشركة المصنّعة للجهاز أو تبيعها، مثل اللعب، في خطر إصابة الأشخاص.**
١١. **لا تستخدم الجهاز بالخارج.**
١٢. **لا تترك السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.**
١٣. **أبعد اليدين والأواني عن وعاء الخلط أثناء إجراء عملية الخلط للحد من خطر التعرض لإصابة شخصية جسيمة و/أو إتلاف الخلاط. يمكن استخدام ملعقة مطاطية ولكن يجب استخدامها فقط في حالة عدم تشغيل الخلاط.**
١٤. **تكون الشفرات حادة؛ ومن ثم ينبغي التعامل معها بحرص - خاصة عند تركيب وعاء الخلط أو فكه أو تنظيفه.**

معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

هذا الجهاز مصمم للعمل داخل المنزل أو في أماكن مشابهة:

- أماكن استراحة الموظفين في المحلات، المكاتب، وغيرها من أماكن عمل المنازل الريفية
- لنزلاء الفنادق وغيرها من أماكن الإقامة
- أماكن المنامة والإفطار

تم تصميم طول السلك الكهربائي لهذا الجهاز بشكل يقلل من مخاطر أن يتشابك أو أن يتعرض به

إذا كان من الضروري استخدام سلك كهربائي أطول، يمكن استخدام وصلة موافق عليها. القدرة الكهربائية لهذه الوصلة يجب أن تكون مساوية أو أكبر من القدرة الكهربائية لهذا الجهاز. الوصلة يجب أن تكون من النوع المتصل بالأرض كهربائياً، كبل ثلاثي الأسلاك. يجب توخي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدليها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعرض بها

في حال تعذر دوران مجموعة الشفرات فإن ذلك سيتسبب في تعطل المحرك. لا تشغل الجهاز، اتصل برقم خدمة الزبائن لمزيد من المعلومات

لا تضع وعاء الخلاط في الثلاجة إذا كان ممتلئاً بالطعام أو المشروبات. قد يسبب ذلك في تضرر الشفرات، الوعاء، الخلاط، إضافة إلى احتمالية حدوث بالإصابات

قبل أول استخدام: أخرج الجهاز من العلبة. اغسل جميع الأجزاء باستثناء القاعدة بالماء الساخن والصابون. جفف الأجزاء ثم بشكل كامل. امسح قاعدة الخلاط باستخدام قطعة قماش أو اسفنجة مبللة. لا تغمر القاعدة في الماء. أمسك بالشفرات بحذر، فهم حادين للغاية

٢٧. تم تزويد قابس الجهاز لديك بفاصمة منصهرة معتمدة من

ASTA إلى B.S. 1362. إذا كنت بحاجة إلى استبدال حامل الفاصمة المنصهرة، فيجب استبداله بنفس الحامل برمز لونية

بنفس العلامات. يمكن الحصول على أغذية الفواصم المنصهرة وحواملها من وكلاء الخدمة المعتمدين.

٢٨. لا تشغل الجهاز أكثر من ٣ دقائق في المرة الواحدة.

٢٩. تنبيه: لتجنب حدوث خطر ناتج عن إعادة الضبط غير المقصود للقطع الحراري، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز تشغيل خارجي، مثل مؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم من خلال المرفق.

حافظ على هذا الكتيب

إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه

إن علامة سلة المهملات الموجودة على هذا الجهاز تدل على وجوب استخدام أحد أنظمة تجميع المواد الموافق عليها من دائرة WEEE حتى يتم إعادة تدويره أو تفكيكه بالشكل الذي يتناسب مع حماية البيئة. المستخدم مسؤول عن إعادة المنتج إلى منشآت التجميع المناسبة المعينة من قبل إدارتك المحلية. للمزيد من المعلومات حول القوانين المحلية، نرجو التواصل مع منشأة التجميع و/أو الموزع المحلي.

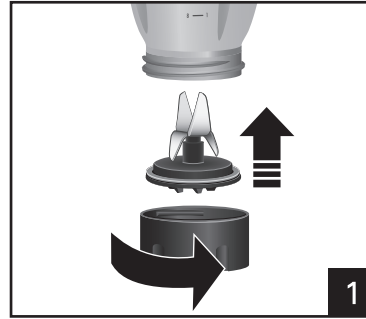
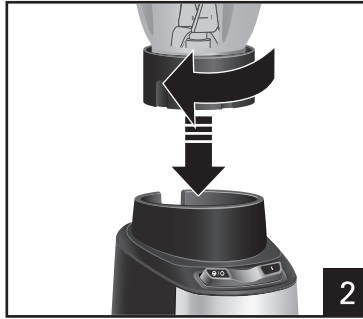
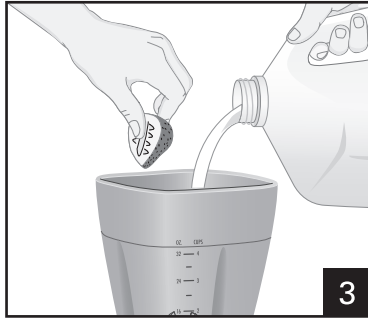


كيفية استخدام وعاء الخلاط

⚠ تحذير خطر جروح

تعامل مع الشفرات بعناية، فهي حادة للغاية. تأكد من ضبط الجهاز على وضع إيقاف التشغيل (O) وإزالة القابس.

أمر مهم: إن وعاء الخلاط ومجموعة الشفرات أدوات تتطلب الحذر أثناء التشغيل. تفحص دائماً الوعاء وتأكد من عدم وجود شقوق، كسور أو تصدعات. تأكد دائماً من عدم وجود كسور، تصدعات أو فقدان في أحد الشفرات. لا تستخدم الخلاط في حال وجود تضرر في الوعاء أو مجموعة الشفرات. اتصل برقم مركز خدمة الزبائن لدينا لاستبدال القطع

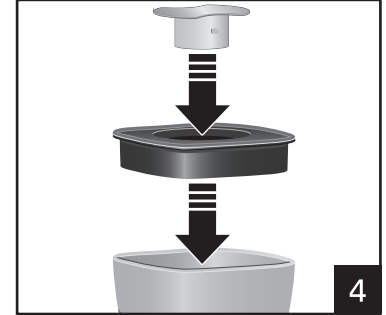
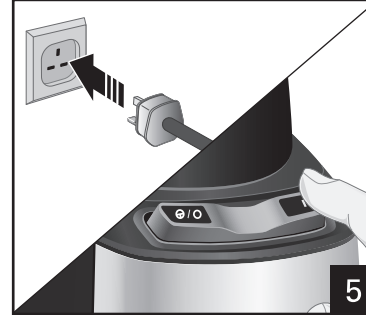


⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق

لا تقم بوضع السوائل الساخنة في كأس الرحلات أو كأس الطحن. عند خلط السوائل الساخنة، أزل غطاء الملاء. من الممكن للسوائل الساخنة أن تدفع بالغطاء إلى أعلى أثناء الخلط. لتجنب الإصابة بالحروق: لا تملأ الوعاء أكثر من ٣ أكواب (٧١٠ مل). باستخدام القفازات الواقية أو منشفة سميكة، ضع يداً فوق الغطاء. أبقِ المناطق المكشوفة من اليد بعيداً عن الغطاء. ابدأ بالخلط في أقل سرعة



6- اختياري



اضغط على زر السرعة المنشود. عند استخدام زر وضع النبض (⚡)، فلن يعمل الخلاط إلا عند الضغط على الزر باستمرار.

الأجزاء والموادصفات

النموذج: 52400-SAU

النوع: B78

القدرة الكهربائية: ٢٢٠-٢٤٠ فولت ~ ٦٠-٥٠ هرتز ٢٥٠ واط

شفرات التقطيع مع
المثبت الدائم
(لا تحاول إزالة المثبت)

غطاء الملء

الغطاء

غطاء الشرب

غطاء الحفظ

⊕	متذبذب
○	إيقاف
I	تشغيل

الحلقة

لوحة التحكم

لوحة التحكم



القاعدة



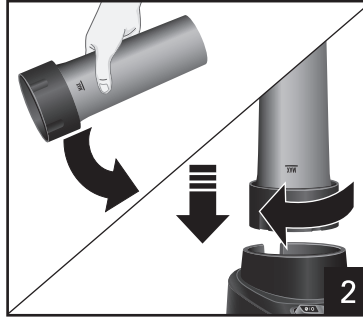
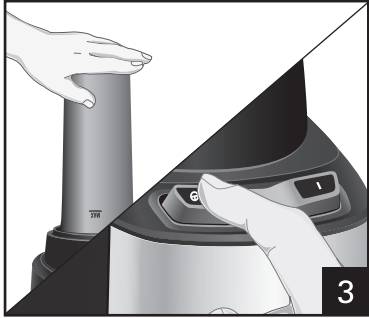
وعاء الخلط ٣٢ أونصة (٩٤٦ مل)



كاس الطحن ٨ أونصة
(٢٣٧ مل)

كأس الرحلات ١٦ أونصة
(٤٧٣ مل)

كيفية استخدام كأس الرحلات



⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق

لا تقم بخلط المكونات الساخنة. قد يؤدي الضغط الناتج إلى قذف الغطاء واندفاع المكونات الساخنة

⚠ تحذير خطر التمزيق

تعامل مع الشفرات بعناية، فهي حادة للغاية. تأكد من ضبط الجهاز على وضع إيقاف التشغيل (O) وإزالة القابس.

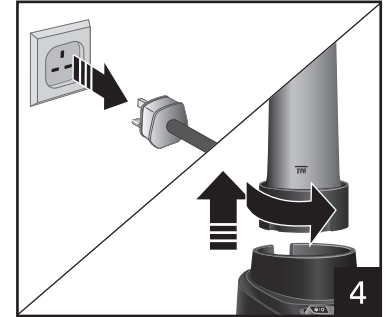
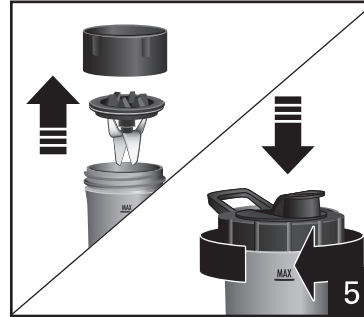
حافظ على ثبات الوعاء في مكانه عند الخلط. قم بتوصيل القابس في المقبس. اضغط على زر التشغيل (I) أو وضع النبض (⊕) للخلط لمدة ٦٠ ثانية أو حتى الحصول على قوام رقيق. شغل الجهاز دوماً على سطح منضدة أو أي سطح آخر ملائم.

اقلب الكأس رأساً على عقب وضعها على القاعدة

أضف المكونات إلى كأس الرحلات. ضع مجموعة الشفرات والحلقة في كأس الرحلات بحذر

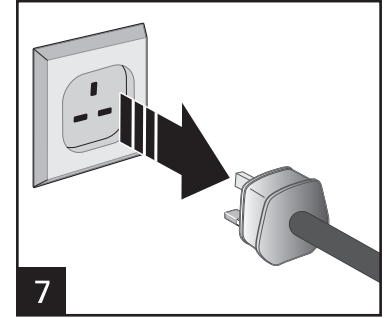
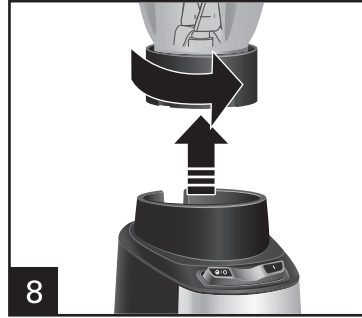
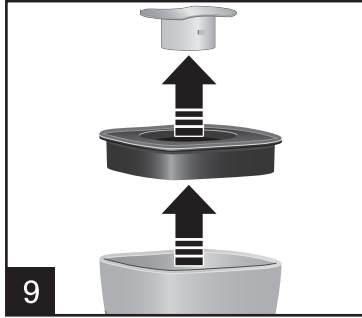
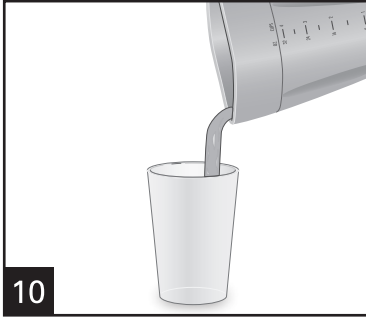
نصائح الخلط باستخدام وعاء النقل الـ ١٦ أونصة (٢٣٧ مل)

- للحصول على أفضل أداء للخلط باستخدام وعاء النقل الـ ١٦ أونصة (٢٣٧ مل)، يجب أن يبلغ الحد الأدنى من السائل اللازم لكل وصفة ٤/٣ كوب (٦ أونصات/١٧٧ مل).
- لا تقم بنقع أو معالجة المواد الغذائية الصلبة مثل الجبن والبسكويت واللحم.
- وفي حالة توقف الخلط أثناء عملية الخلط أو التصاق المكونات الموجودة داخل وعاء الخلط بجوانب الوعاء، فعليك حينئذ إيقاف تشغيل (O) الخلاط. أزل الوعاء والجبلة والشفرة واستخدم ملعقة مطاطية ناعمة للتقليب.
- لا تقم بمعالجة الأطعمة أو السوائل الساخنة في وعاء النقل.
- تجنب ارتطام الخلاط أو إسقاطه.
- في حالة توقف الخلاط عن العمل، فأزل القابس واركب الخلاط لمدة ١٥ دقيقة قبل استخدامه.
- قم بتوصيل القابس في منفذ لبدء عملية الخلط.



اقلب الكأس لتصبح الفوهة من الأعلى. أزل الحلقة ومجموعة الشفرات. أغلق الكأس بإحكام بواسطة غطاء الشرب

كيفية استخدام وعاء الخلاط (متابعة)



تلميحات الخلط

- لإضافة الأطعمة أثناء تشغيل الخلاط، ارفع غطاء الملع عن الغطاء لإضافة المواد خلال الفتحة
- للأداء الأمثل في وعاء الخلط ٣٢ أونصة (٩٤٦ مل)، فإن أقل كمية مطلوبة من السوائل لكل وصفة هي كوب واحد (٢٣٧ مل / ٨ أونصة). بينما تتطلب كأس الرحلات ١٦ أونصة (٤٧٣ مل) ٤/٣ كوب (١٧٧ مل) لأداء أمثل. أضف المزيد من السوائل في حال عدم الخلط بشكل جيد
- في حال توقف الخلاط عن العمل أو أن المكونات تجمعت على جوانب الوعاء، فمن المحتمل أن تكون بحاجة لإضافة المزيد من السوائل للخلط بأفضل شكل
- لا تحاول هرس البطاطس، خلط العجائن، خفق بياض البيض، فرم اللحم، أو استخراج العصير من الفواكه والخضروات
- لا تحفظ الأطعمة أو السوائل داخل وعاء الخلاط
- تجنب صدم أو اسقاط الخلاط أثناء عمله أو في أي وقت آخر

كيفية استخدام كأس الطحن

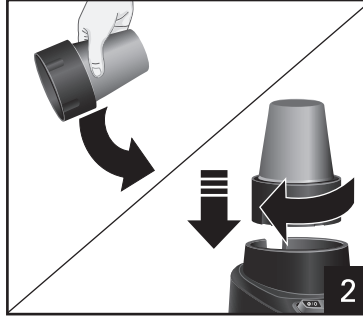
تحذير خطر جروح

تأكد من أن الجهاز في وضع إيقاف التشغيل (O) مع إزالة القابس قبل توصيل وعاء الطحن. لا تقم بتوصيل القابس وتشغيل الجهاز حتى تثبت وعاء الطحن في القاعدة.

اضبط الجهاز دوماً على وضع إيقاف التشغيل (O). وأزل القابس وأترك الشفرات حتى تتوقف عن الدوران قبل الإزالة من القاعدة. تعامل مع الشفرات بعناية، فهي حادة للغاية.

تحذير خطر الإصابة بالحروق

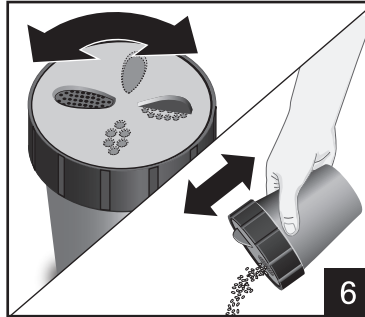
لا تقم بخلط المكونات الساخنة. قد يؤدي الضغط الناتج إلى قذف الغطاء واندفاع المكونات الساخنة



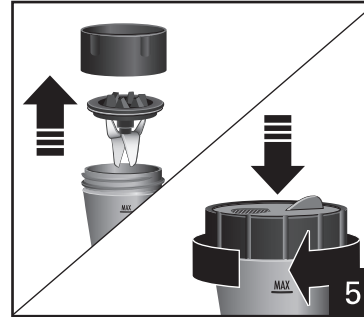
أقلب الكأس رأساً على عقب وضعها على القاعدة

أضف المكونات (لا أكثر من ٢١ كوب (٢٣٧ مل) أو حتى خط المستوى الأعلى) إلى كأس الطحن. قم بتركيب مجموعة الشفرات والحلقة بحذر في الكأس

حافظ على ثبات وعاء الطحن في مكانه عند الخلط. قم بتوصيل القابس في المقبس. **اضغط على وضع التشغيل (I) أو وضع النبض (⊕) للتقطيع.** شغل الجهاز دوماً على سطح منضدة أو أي سطح آخر ملائم.

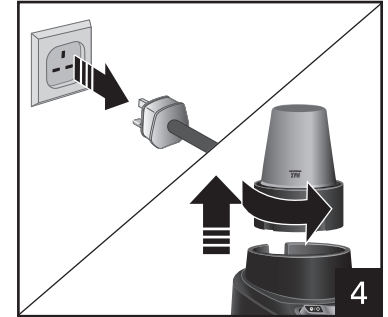


ملاحظة: لا تقم بخلط المكونات الساخنة في (كأس الطحن ٨ أونصة (٢٣٧ مل)



اختر الفتحة المناسبة على الغطاء. رج الكأس لتفريغ المحتويات

أقلب الكأس لتصبح الفوهة من الأعلى. أزل الحلقة ومجموعة الشفرات. أغلق الكأس بإحكام بواسطة غطاء الشرب



خلط المشروبات

- نصائح للحصول على أفضل نتائج:
- ابدأ دائمًا بوضع السوائل في وعاء الخلط ثم باقي المكونات.
 - في حالة عدم خلط الثلج، فأوقف الخلط واضغط على زر وضع النبض (⊕) بضع مرات.

نوع الشراب	المكونات (٣٢ أونصة)	المكونات (١٦ أونصة)	إعداد الخلط / الوقت
مشروب سموثي بالفواكه	١ ٢/١ كوب (٣٥٥ مل) لبن ٢ كوب (٤٧٣ مل) زبادي ٢ ٢/١ كوب (٥٩١ مل) توت مبرد أو فواكه أخرى يكفي: ٤-٥	٤/٣ كوب (١٧٧ مل) لبن ٤/٣ كوب (١٧٧ مل) زبادي ١ كوب (٢٣٧ مل) توت مبرد أو فواكه أخرى يكفي: ١-٢	وضع النبض (⊕) لمدة ٦٠ ثانية. اضغط على التشغيل (I) واستمر في الخلط حتى تصير المكونات مخلوطة جيدًا.
مشروب ميلك شيك (مخفوق الحليب)	١ ٤/٣ كوب (٤١٤ مل) لبن ٤ مغارف كبيرة جيلاتية ١/٤ كوب (٥٩ مل) شراب منكه يكفي: ٤-٥	١ كوب (٢٣٧ مل) لبن ٢ مغرفة كبيرة من الجيلاتية ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة (٣٠ إلى ٤٤ مل) شراب منكه يكفي: ١-٢	اضغط على التشغيل (I) واستمر في الخلط حتى تصير المكونات مخلوطة جيدًا.
شراب مثلج	٢ كوب (٤٧٣ مل) مزيج شراب، مثل مزيج بينا كولا ٤ أونصة (١١٨ مل) شراب كحولي، حسب الحاجة ٢٠ مكعب ثلج يكفي: ٤-٥	١ كوب (٢٣٧ مل) مزيج شراب، مثل مزيج بينا كولا ٢ أونصة (٥٩ مل) شراب كحولي، حسب الحاجة ١٠ مكعبات ثلج يكفي: ٢-٣	وضع النبض (⊕) لمدة ٦٠ ثانية. اضغط على التشغيل (I) واستمر في الخلط حتى تصير المكونات مخلوطة جيدًا.

طحن الأطعمة

- نصائح للحصول على أفضل نتائج:
- اضغط على زر وضع النبض (⊕) حتى يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
 - يجب أن تظل الجبنة البارميزان والأجبان الصلبة الأخرى مبردة قبل الخلط.

الطعام	أقصى مقدار لوعاء الطحن	التحضير
الجبنة البارميزان	٤ أونصة (١١٣ جم)	٢/١ بوصة (١,٣ سم) مكعبات
الجوز	٢/١ كوب (١١٨ مل)	لا يوجد
الكعك أو فتات البسكويت	٢/١ كوب (١١٨ مل)	كعك مكسر أو قطع بسكويت
بنور البين الأخضر	٢/١ كوب (١١٨ مل)	لا يوجد

وصفات لوعاء الخلط 32 أونصة (946 مل)

مشروب تربيل بيري سموثي

المكونات:

- ٢/١ كوب (١١٨ مل) من عصير التوت البري وتوت العليق
- ١ كوب (٢٣٧ مل) من الفراولة الطازجة، مقشرة
- ١ كوب (٢٣٧ مل) من توت العليق الطازج
- ٢/١ كوب (١١٨ مل) من التوت الأزرق الطازج
- ٢/١ كوب (١١٨ مل) زبادي بالفانيليا
- ١٠ مكعبات ثلج

التعليمات:

- ضع المكونات في وعاء الخلط بالترتيب المُدرج.
- قم بتغطية الوعاء وبدأ الخلط حتى تصير المكونات رقيقة.

نصيحة لمطابخ الابتكار: جرّب مجموعات مختلفة من التوت الطازج والعصير لعمل نكهات جديدة من مشروبات سموثي.

يكفي: ٤

سموثي بالمانجو

المكونات:

- ٢/١ كوب (١١٨ مل) عصير البرتقال الطازج
- ٢/١ كوب (١١٨ مل) زبادي بالخوخ
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) عسل
- ١ كوب (٢٣٧ مل) مانجو طازجة
- ٣-٤ مكعبات ثلج

التعليمات:

- ضع المكونات في وعاء الخلط بالترتيب المُدرج.
- قم بتغطية الوعاء وبدأ الخلط حتى تصير المكونات رقيقة.

*ضع دوماً المكونات السائلة في الخلاط أولاً.

يكفي: ٢-٤

مشروب ميلك شيك بالفانيليا مع مزيج إضافات

المكونات:

- ٤/٣ كوب (١٧٧ مل) لبن
- ٣ مغارف كبيرة جيلاتية بالفانيليا
- ٤/١ كوب (٥٩ مل) حلوى أو كعك محلى مجروش، اختياري

التعليمات:

- ضع المكونات في وعاء الخلط بالترتيب المُدرج.
- قم بتغطية الوعاء وبدأ الخلط حتى تصير المكونات رقيقة.

نصائح لمطابخ الابتكار:

- ضع دوماً المكونات السائلة في الخلاط أولاً.
- كما يتسنى الحصول على أفضل نتائج، فعليك جرش الحلوى أو الكعك المحلى قبل إضافة مخفوق الحليب. وأثناء خلط مخفوق الحليب، اسكب الحلوى أو الكعك المحلى المجروش بالأعلى مع تشغيل الخلاط في وضع النبض (⊕) من ٣ إلى ٤ مرات لمزجها.

يكفي: ٢-٣

صلصة طازجة وحارة

المكونات:

- ١ بصلة مقشرة ومقسمة إلى أرباع
- ١ فص ثوم
- ١ ثمرة فلفل هالابينو مع إزالة جذعها
- ٤ حبات طماطم صغيرة مقسمة إلى أرباع
- ٤/١ كوب (٥٩ مل) كزبرة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) عصير الليمون
- ٢/١ ملعقة صغيرة (٢,٥ مل) كمون
- ملح وفلفل حسب الذوق

التعليمات:

- ضع البصل والثوم والفلفل في الخلاط. قم بالتغطية وتشغيل الخلاط على وضع النبض (⊕) حتى فرم المكونات بشكل جيد. قم بالتقليب حسب الحاجة. أوقف تشغيل الخلاط.
- أضف الطماطم والكزبرة وعصير الليمون والكمون والملح والفلفل. قم بالتغطية وتشغيل الخلاط على وضع النبض (⊕) حتى الوصول إلى القوام المطلوب، قم بالتقليب حسب الحاجة.

يكفي: ٦-٨

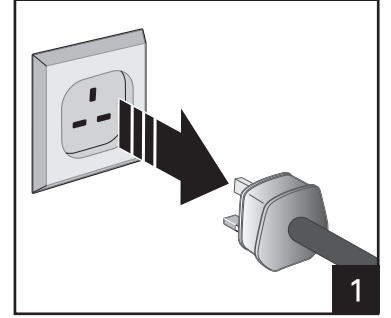
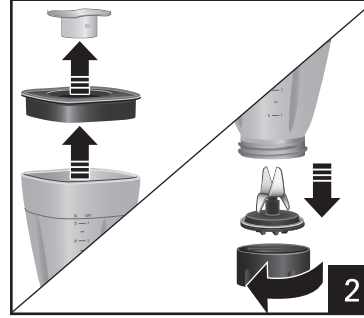
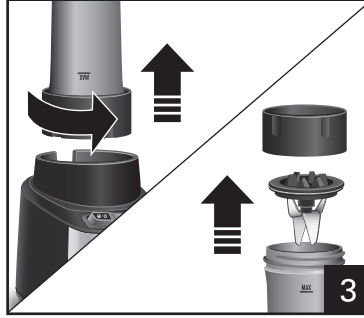
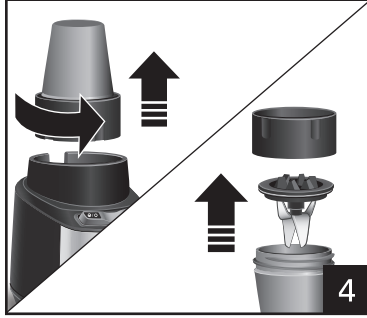
العناية بالتنظيف

ملاحظة: بعض الملحقات قد تكون مرفقة مع بعض النماذج

⚠ تحذير

خطر صدمة كهربائية

افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. لا تغمر الكهربائي، القاعدة، أو المحرك في الماء أو غيره من السوائل



لا تستخدم إعدادات التعقيم بدرجات الحرارة العالية عند غسل الآلة في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. الحرارة العالية قد تؤدي إلى تلف المنتج. يمكن تنظيف كل القطع القابلة للإزالة في المغسلة بالماء الساخن والصابون. جففها بشكل كامل. لا تنقع القطع

ملانمة لغسالات الأواني الأوتوماتيكية

امسح قاعدة الخلاط، لوحة التحكم، والسلك الكهربائي بواسطة قطعة قماش رطبة أو إسفنجة. لإزالة البقع المستعصية، استخدم المنظفات المعتدلة غير الكاشطة

تنظيف سهل: كي يتسنى تنظيف الجهاز بسهولة، اسكب ٢ كوب (٤٧٣ مل) من الماء الدافئ في وعاء ٣٢ أونصة (٩٤٦ مل)، مع إضافة نقطة من منظف سائل لغسل الأطباق. اضغط على وضع التشغيل (I) وأبدأ الخلط لمدة ١٠ ثواني. تخلص من الماء المخلوط بالصابون. قم بالشطف باستخدام ماء نظيف. كي يتسنى تنظيف وعاء النقل ووعاء الطحن بسهولة، كرر التوجيهات السابقة مع خفض مقدار الماء الدافئ إلى ٤/٣ كوب (١٧٧ مل).

ولا يُعد هذا إجراء بديل عن التنظيف المنتظم كما هو مبين في قسم "العناية والتنظيف"

يجب عدم استخدام إجراء التنظيف السهل إلا لشطف الخلاط بين مرات المعالجة للطعام الواحد. عند الانتهاء من معالجة نوع واحد من الطعام، ينبغي تفكيك الخلاط وتنظيفه تمامًا وفقًا للتعليمات الواردة في قسم "العناية والتنظيف".

ملاحظات

ملاحظات

重要安全保障

使用電器時，應時刻遵守基本的安全防範措施，以減少火災、觸電和/或人身傷害的風險，包括：

1. **閱**讀所有指示。
2. **本**電器非供用於身體、感官或精神能力衰退的人員，或缺乏經驗和知識的人員使用，除非他們是在負責其安全的人員的密切監督和指導下使用該設備。
3. **本**電器不得由兒童使用。**將**電器及其電線放置在兒童接觸不到的地方。
4. **在**兒童身旁使用任何電器時必須受到密切監督。**兒**童應受到監督，以確保他們不會擺弄電器。
5. **為**了防止觸電，切勿將電線、插頭、底座或電機浸入水或其他液體中。
6. **時**刻在電器無人看管的情況下和在組裝、拆解或清潔前切斷電器的電源。
7. **避**免觸及運動部件。
8. **在**電線或插頭損壞的情況下，或在電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。**電**線必須由製造商、其服務代理或相當合資格的人員進行更換和維修，以避免危險。
9. **使**用非電器製造商建議或銷售的附件（包括密封罐），可能會引起人身傷害。
10. **請**勿在戶外使用。
11. **請**勿讓電線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸及熱表面，包括爐子。
12. **攪**拌進行時，手部和各種器具必須遠離攪拌器，以減少對人體造成嚴重損傷及/或對攪拌機造成嚴

重損壞的風險。**可**以使用橡膠刮刀，但必須只在攪拌機未運轉的時候使用。

13. **刀**鋒利；請小心拿取；尤其在組裝、拆解或清潔攪拌器內部時。

14. **勿**使用破損、有缺口或裂痕的攪拌器。

15. **勿**使用破損、有裂痕或鬆脫的刀刃組件。

16. **為**降低受傷風險，切勿在未正確套上攪拌器或研磨器的情況下讓刀刃組件置於底座上。

17. **一**律在蓋上蓋的情況下操作攪拌機。

請在添加原材料或放入攪拌棒時才移除乳液杯。



小心：切勿在沒有蓋子的情況下操作。

18. **勿**把高溫液體注入外用攪拌器或研磨器中攪拌。

19. **使**用 32 安士攪拌器攪拌高溫液體時，移除由兩個部件組成的蓋子當中位於正中的部件。**高**溫液

體可能會在攪拌過程中從蓋邊溢出。**為**防可能造成的燙傷：**往**攪拌器注入液體時，容量不得超過 3 杯（710 毫升）水平。**利**用焗爐手套或厚毛巾作保護，將一隻手放在蓋上。**外**露皮膚遠離蓋子。**開**始以最低速度攪拌。

20. **把**高溫液體注入攪拌機時要小心謹慎，因為液體在突然冒煙時或會從機中噴出。

21. **確**保扣環牢牢固定在攪拌器、外用攪拌器和研磨器的底座。**若**運轉中的刀刃意外露出，可能導致傷害。

22. **若**電機開啟（I）時，不慎轉動到攪拌器，請立即關閉（O）並從攪拌機底座轉緊攪拌器。

23. **運**作過程中，勿讓攪拌機無人看管。

24. **在**電線插進牆上插座前，請將控制鈕轉到「關」（O）。**若**要拔下電線，請將控制鈕轉到「關」（O）。

再將插頭從牆上插座拔下。

25. **請**勿將電器用於其他非預期的目的。

26. **請**勿放置在灼熱的氣體或電燃燒器上或附近，
或放置在熱的焗爐中。

27. **閣**下的插頭內有經過 **ASTA** 認可為
B.S.1362 保險絲。若閣下需要更換保險絲座，
必須更換為具有相同標記的相同色碼保險絲座。

保險絲蓋與保險絲座可向合格的服務代理商取得。

28. **每**次運作時勿開動電器超過 3 分鐘。

29. **小心：為**避免不慎重設熱熔斷路器造成的危
險，本電器不得透過計時器等外接開關裝置供電，
也不得連接到電力公司會定時開關的線路上。

其他消費者安全資訊

本家電供家居或類似場合使用，如：

- 店舖、辦公室和其他工作環境中的員工廚房區域；
- 農舍；
- 供飯店、汽車旅館和其他住宅類型環境中的客戶使用；
- 民宿類型環境。

本電器非供商業、專業或工業用。

本電器所用的電線長度經過選擇，以降低電線過長造成纏繞或絆倒的風險。如果需要更長的電線，可以使用認可加長電線。加長電線的電子額定功率必須等於或超過本電器的功率。安插加長電線時必須小心謹慎，以防電線懸垂在櫃檯或桌上而被小童拉扯或意外絆倒任何人。

若切割刀刀組件卡住而無法動作，這會損壞電機。請勿使用。請撥打免費客戶服務號碼，取得詳細資訊。

勿將裝滿食物或液體的攪拌器放入冰箱。這樣會對刀刀組件、攪拌器、攪拌機造成損壞，並可能導致人身傷害。

首次使用前：攪拌機拆封後，以高溫肥皂水清洗攪拌機底座以外的所有部份。徹底拭乾。以濕布或海綿擦拭底座。勿將底座浸於水中。切割刀刀組件非常鋒利，拿取時請小心。

記住以下指示



在使用壽命結束時回收產品

本設備上所標記的腳輪垃圾箱符號表示其必須由符合 WEEE 指令的選擇性收集系統接管，以便被回收或拆解，以減少對環境的任何影響。使用者負責按閣下當地的規範將產品退回到適當的收集設施。有關當地適用法律的附加資訊，請聯繫市政設施和/或當地經銷商。

零件和功能

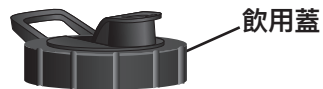
首次使用前：攪拌機拆封後，遵守「護理與保潔」中的指引。

型號：52400-SAU

類型：B78

額定值：

220-240 V~ 50-60 Hz 250 瓦特



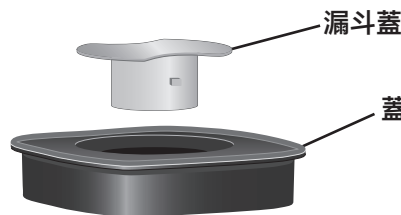
飲用蓋

搖勻 / 儲存蓋



16 安士 (473 毫升)
外用攪拌器

8 安士 (237 毫升)
研磨器



漏斗蓋



32 安士 (946 毫升)
攪拌杯

蓋子

加上墊圈的切割刀刃
(請勿嘗試移除墊圈。)



扣環



控制板



底座

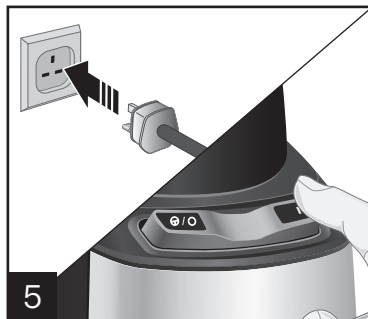
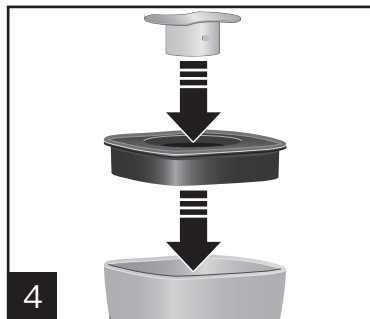
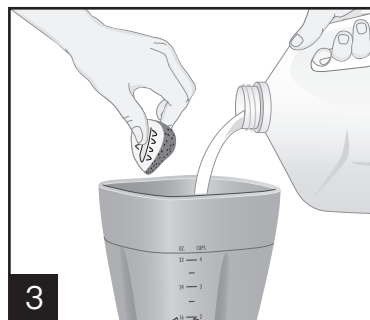
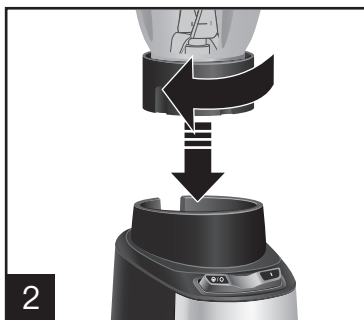
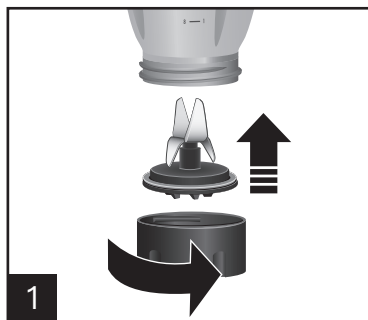
⊕	脈衝
○	關
I	開

控制板



使用閣下的攪拌杯

重要資訊：閣下的攪拌器與切割刀刃組件在正常使用下可能會有所損耗。時刻檢查攪拌器是否有損毀、碎片或破裂。時刻檢查切割刀刃組件有否破損、裂痕或鬆脫的刀刃。若攪拌器或切割刀刃組件損毀，請勿使用。請撥打我們的免費客戶服務電話，取得更換零件。



⚠ 警告 刮傷危險。

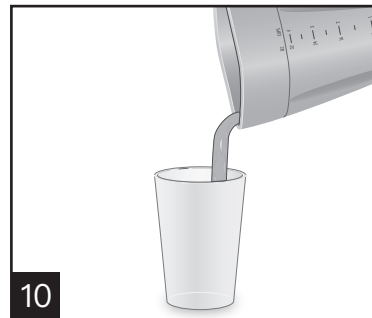
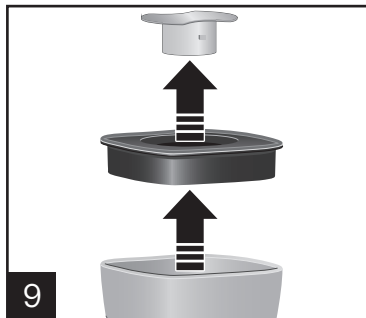
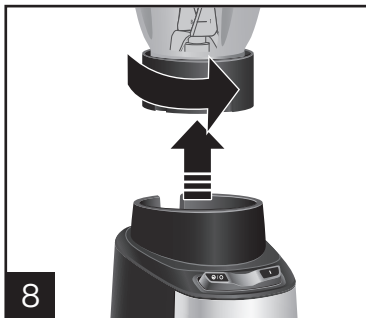
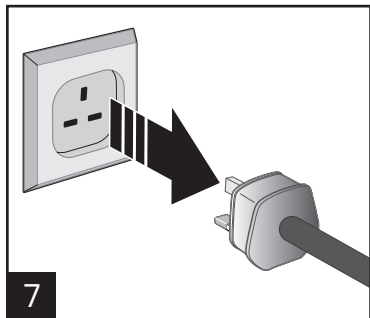
刀刃非常鋒利，小心處理。確保攪拌機關掉（○）和沒有插電。

⚠ 警告 燙傷危險。

請勿把高溫液體注入外用攪拌器或研磨器進行攪拌。在攪拌高溫液體時移除漏斗蓋。高溫液體可能會在攪拌過程中從器皿蓋邊溢出。為防可能燙傷：往攪拌器注入液體時，容量不得超過 3 杯（710 毫升）水平。利用焗爐手套或厚毛巾作保護，將一隻手放在蓋上。外露皮膚遠離蓋子。開始以最低速度攪拌。

點按理想速度鈕。若要使用「脈衝」（⊕）按鈕，攪拌機只會在長按按鈕的情況下運作。

使用閣下的攪拌杯(接上頁)



攪拌秘訣

- 若要在攪拌器運作時放入食物，從蓋子移除漏斗蓋，通過開口放入原材料。
- 為達致 32 安士 (946 毫升) 攪拌器的最佳效果，每項烹調至少需要液體 1 杯 (8 安士 / 237 毫升)。16 安士 (473 毫升) 外用攪拌器需要每項烹調 3/4 杯 (177 毫升) 液體以達致最佳效果。在食物攪拌效果欠佳時加進更多液體。
- 攪拌過程中突然停止或原材料黏在攪拌器內壁，表示攪拌器內可能液體不足而無法有效攪拌。
- 切勿嘗試使用攪拌器製作薯泥、混和堅硬麵團、打蛋白、碎生肉或榨蔬果汁。
- 勿使用攪拌器儲存食物或液體。
- 在攪拌機運作或任何情況下，避免撞擊或掉落攪拌機。

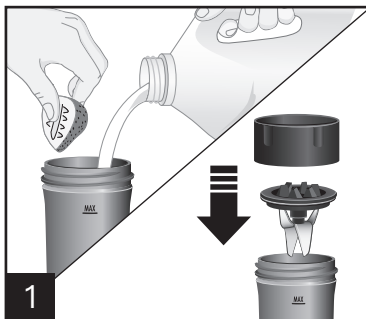
使用閣下的旅行杯

⚠ 警告 燙傷危險。

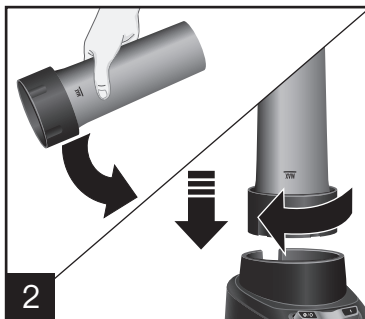
勿攪拌高溫原材料。攪拌器內或會形成壓力，使蓋子彈出並且高溫原材料噴出。

⚠ 警告 刮傷危險。

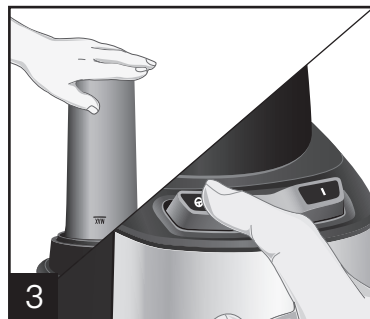
刀片非常鋒利，小心處理。確保攪拌機關掉 (○) 和沒有插電。



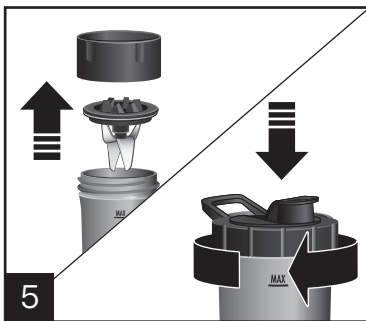
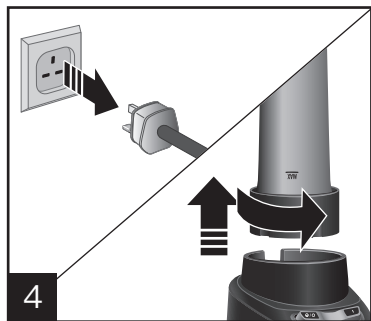
1 將原材料放入旅行杯。小心把刀刃組件和扣環放在外用攪拌器上。



2 把旅行杯倒轉放在底座上。



3 攪拌時固定攪拌器在適當位置。將插頭插入插座。點按「開」(I) 或「脈衝」(⊕) 攪拌60秒或直至達到幼滑效果為止。時刻在櫃檯或其他支撐表面上操作。



4 倒轉攪拌器，從攪拌器移除扣環和切割刀刃組件。用手將飲用蓋轉到外用攪拌器上。

16 安士 (237 毫升) 旅行杯的攪拌秘訣

- 為達致 16 安士 (237 毫升) 旅行杯的最佳效果，每項烹調至少需要液體 3/4 杯 (6 安士 / 177 毫升)。
- 請勿切割或處理硬質食物，如起司、餅乾或肉類。
- 若攪拌過程中攪拌動作停止，或原材料黏在攪拌器內壁，請關閉攪拌機 (○)。取下攪拌器、扣環與刀刃，使用窄橡膠刮刀攪拌。
- 勿在外用攪拌機中處理高溫食物或液體。
- 避免碰撞或摔落攪拌機。
- 若攪拌機停止運作，請拔下插頭，等待 15 分鐘後再使用。插回插頭並開始攪拌。

攪拌飲品

最佳效果貼士：

- 時刻先把液體注入攪拌器內，然後才加進其餘的原材料。
- 若未能攪拌冰塊，停止攪拌機運作，然後以「脈衝」(⊕) 運作數次。

飲品種類	原材料 (32 安士)	原材料 (16 安士)	攪拌機設定 / 時間
水果冰沙	1 1/2 杯 (355 毫升) 牛奶 2 杯 (473 毫升) 優格 2 1/2 杯 (591 毫升) 冷凍莓果或其他水果 份量：4–5	3/4 杯 (177 毫升) 牛奶 3/4 杯 (177 毫升) 優格 1 杯 (237 毫升) 冷凍莓果或其他水果 份量：1–2	以「脈衝」(⊕) 運作 60 秒。 點按「開」(I) 並攪拌至完全均勻為止。
奶昔	1 3/4 杯 (414 毫升) 牛奶 4 大球冰淇淋 1/4 杯 (59 毫升) 調味糖漿 份量：4–5	1 杯 (237 毫升) 牛奶 2 大球冰淇淋 2 至 3 茶匙 (30 至 44 毫升) 調味糖漿 份量：1–2	點按「開」(I) 並攪拌至完全均勻為止。
冷凍飲品	2 杯 (473 毫升) 飲品沖劑，例如椰林飄香沖劑 4 安士 (118 毫升) 烈酒 (可隨意添加) 20 個冰粒 份量：4–5	1 杯 (237 毫升) 飲品沖劑，例如椰林飄香沖劑 2 安士 (59 毫升) 烈酒 (可隨意添加) 10 個冰粒 份量：2–3	以「脈衝」(⊕) 運作 60 秒。 點按「開」(I) 並攪拌至完全均勻為止。

研磨食物

最佳效果貼士：

- 點按「脈衝」(⊕) 直至食物達到理想質感為止。
- 帕馬森起司及其他硬質起司應在攪拌前保持冷藏。

食物	研磨器的最高容量	準備
帕馬森起司	4 安士 (113 克)	1/2 英寸 (1.3 公分) 冰粒
堅果	1/2 杯 (118 毫升)	不適用
曲奇餅或餅乾碎	1/2 杯 (118 毫升)	將曲奇餅或餅乾弄碎
咖啡豆	1/2 杯 (118 毫升)	不適用

使用研磨器

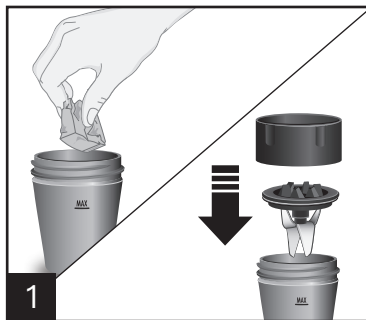
⚠ 警告 刮傷危險。

確保攪拌機關閉 (○) 和沒有插電才套上研磨器。研磨器未有穩固套上底座前，請勿插電和開動攪拌機。

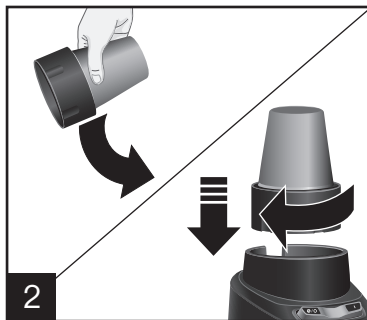
時刻關閉 (○) 攪拌機和取出插頭，並使刀刃停止轉動，才將研磨器從底座移除。刀刃非常鋒利，小心處理。

⚠ 警告 燙傷危險。

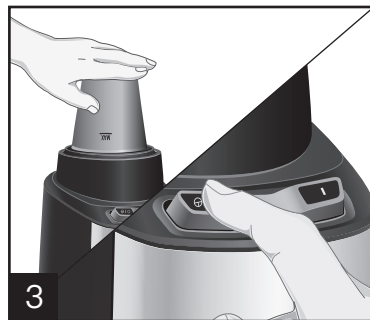
勿攪拌高溫原材料。攪拌器內或會形成壓力，使蓋子彈出並且高溫原材料噴出。



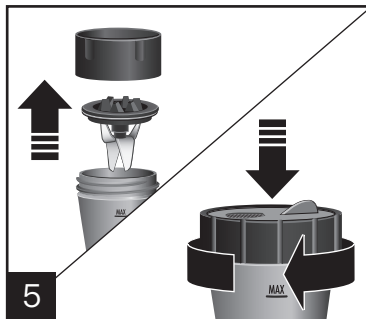
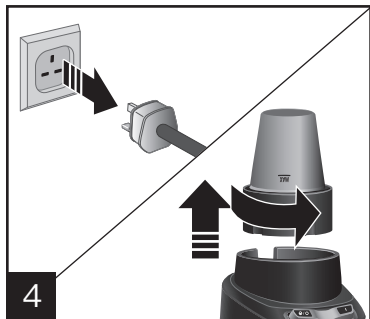
將原材料放入研磨器（不得超越 1/2 杯 [237 毫升] 或最高盛載線）。小心將切割刀刃和扣環放置在研磨器。



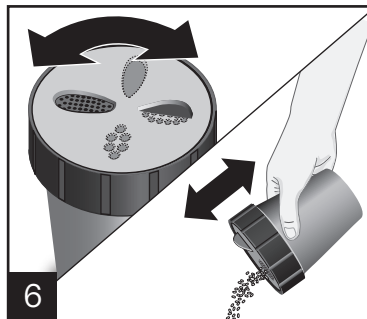
倒轉研磨器，將研磨器套上底座。



攪拌時固定研磨器在適當位置。將插頭插入插座。點按「開」(I) 或「脈衝」(⊕) 剝碎原材料。時刻在櫃檯或其他支撐表面上操作。



倒轉研磨器，將扣環和切割刀刃組件從研磨器移除。用手將搖勻 / 儲存蓋穩固套上研磨器上。



轉動蓋頂至合適開口大小。搖勻並倒出。

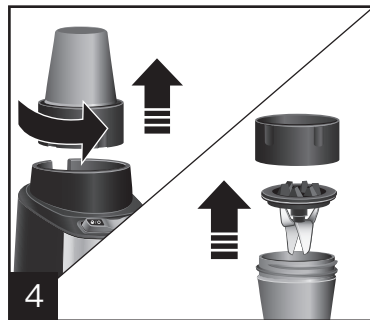
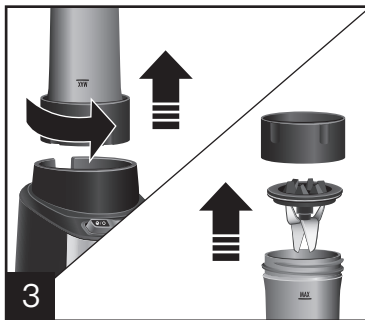
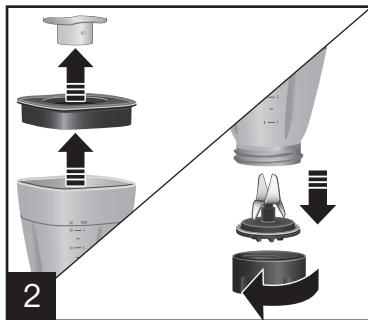
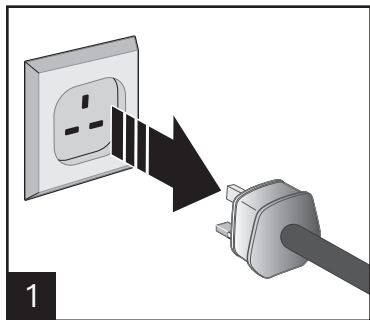
備註：切勿使用 8 安士 (237 毫升) 研磨器攪拌液態原材料。

護理與保潔

備註：部分型號可能包括在此顯示的部分可選配件。

警告 觸電危險。

請拔除電源後再清潔。勿將電線、插頭、底座或電機浸在水或其他液體中。



以濕布或海綿擦拭底座、控制板和電線。若要去除頑強污點，請使用溫和且無腐蝕性的清潔劑。



使用洗碗碟機清洗攪拌機部件時切勿使用「消毒」設定。「消毒」循環水溫或會損害產品。零件也可使用高溫肥皂水清洗。切割刀刃組件非常鋒利，拿取時應該小心謹慎。徹底洗淨並拭乾。切勿浸泡。

保潔易：進行「保潔易」功能時，將 2 杯（473 毫升）暖水倒進 32 安士（946 毫升）攪拌器，並加進一滴碗碟清潔液。點按「開」(I) 並攪拌 10 秒。倒掉肥皂水。以潔淨水清洗。針對外用攪拌器和研磨器進行「保潔易」時，重覆以上作法，但將暖水量降至 3/4 杯（177 毫升）。

這並非替代「護理與保潔」內的正規清潔指示。

「保潔易」只可在處理相同食物的多個批次之間清洗攪拌機時用。完成處理同類型食物時，應拆解攪拌機，並按照「護理與保潔」內的指示徹底清潔攪拌機。

32 安士 (946 毫升) 攪拌器烹調方法

三重莓果冰沙

材料：

- 1/2 杯 (118 毫升) 蔓越莓覆盆子汁
- 1 杯 (237 毫升) 新鮮去皮草莓
- 1 杯 (237 毫升) 新鮮覆盆子
- 1/2 杯 (118 毫升) 新鮮藍莓
- 1/2 杯 (118 毫升) 香草優格
- 10 個冰粒

作法：

1. 依所列順序將材料放入攪拌器。
2. 蓋起攪拌器並攪拌，直至達到幼滑效果為止。

烹調貼士：嘗試採用不同配搭的新鮮莓果和果汁製作新口味冰沙。

份量：4

芒果冰沙

材料：

- 1/2 杯 (118 毫升) 新鮮橘子汁
- 1/2 杯 (118 毫升) 蜜桃優格
- 2 大匙 (30 毫升) 蜂蜜
- 1 杯 (237 毫升) 新鮮芒果
- 3-4 個冰粒

作法：

1. 依所列順序將材料放入攪拌器。
2. 蓋起攪拌器並攪拌，直至達到幼滑效果為止。

★時刻先將液態原材料放入攪拌機。

份量：2-4

香草奶昔 (混入配料)

材料：

- 3/4 杯 (177 毫升) 牛奶
- 3 大球香草冰淇淋
- 1/4 杯 (59 毫升) 糖果或曲奇餅碎粒 (可選項)

作法：

1. 依所列順序將材料放入攪拌器。
2. 蓋起攪拌器並攪拌，直至達到幼滑效果為止。

烹調貼士：

- 時刻先將液態原材料放入攪拌機。
- 若要達致最佳效果，將糖果或曲奇餅壓碎後才放進奶昔。攪拌奶昔時，將糖果或曲奇餅倒進混合物頂部，然後以「脈衝」(⊕) 攪拌 3 至 4 次混和原材料。

份量：2-3

新鮮辛辣莎莎醬

材料：

- 1 個去皮及分開四份的洋蔥
- 1 個大蒜瓣
- 1 個去梗墨西哥辣椒
- 4 個各自分開四份的細蕃茄
- 1/4 杯 (59 毫升) 芫荽
- 1 大匙 (15 毫升) 青檸汁
- 1/2 茶匙 (2.5 毫升) 小茴香
- 鹽和胡椒作調味

作法：

1. 將洋蔥、大蒜及辣椒放入攪拌機。蓋起攪拌器並以「脈衝」(⊕) 操作，將材料切碎至幼細為止。有需要時加以搖勻。停止操作攪拌機。
2. 放入蕃茄、芫荽、青檸汁、小茴香、鹽和胡椒。蓋起攪拌器並以「脈衝」(⊕) 操作，直至達到理想質感為止，並在需要時加以搖勻。

份量：6-8

備註

備註

PERLINDUNGAN PENTING

Apabila menggunakan perkakas elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa diikuti untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan kepada individu, termasuk yang berikut:

1. **B**aca semua arahan.
2. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan oleh individu dengan kecacatan fizikal, deria, dan mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi dan diarahkan dengan teliti mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
3. **P**erkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. **P**astikan perkakas dan kordnya jauh daripada capaian kanak-kanak.
4. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan berdekatan kanak-kanak. **K**anak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
5. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam kord, plag, tapak atau motor dalam air atau cecair lain.
6. **S**entiasa cabut perkakas daripada bekalan kuasa jika ia dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum pemasangan, penceraian, atau pembersihan.
7. **E**lakkan bersentuhan dengan bahagian yang bergerak.
8. **J**angan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag bekalan yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **P**enggantian dan pembaikan kord bekalan mesti dikendalikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan, atau individu yang berkelayakan sama untuk mengelakkan bahaya.
9. **P**enggunaan sambungan, termasuk pengetinan balang, tidak disyorkan atau dijual oleh pengilang perkakas boleh menyebabkan risiko kecederaan kepada individu.
10. **J**angan guna di luar rumah.

11. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja atau kaunter atau sentuh permukaan panas, termasuk dapur.
12. **P**astikan tangan dan perkakas dapur di luar balang pengisar semasa pengisaran untuk mengurangkan risiko kecederaan parah kepada individu dan/atau kerosakan kepada pengisar. **S**udip getah boleh digunakan tetapi mesti digunakan hanya semasa pengisar tidak berjalan.
13. **B**ilah adalah tajam; kendalikan dengan berhati-hati—terutamanya semasa pemasangan, penceraian, atau pembersihan dalam balang pengisar.
14. **J**angan gunakan balang pengisaran yang pecah, sumbing atau retak.
15. **J**angan gunakan pemasangan bilah pemotongan yang pecah, retak atau longgar.
16. **U**ntuk mengurangkan risiko kecederaan, jangan letakkan pemasangan bilah pemotongan pada tapak tanpa memasang balang atau cawan pengisaran dengan betul.

17. **S**entiasa kendalikan pengisar dengan penutup di tempatnya. **K**eluarkan cawan emulsi hanya untuk menambah bahan atau memasukkan penghentak.



AWAS: Jangan beroperasi tanpa penutup berada di tempatnya.

18. **J**angan kisar cecair panas dalam balang perjalanan atau cawan pengisaran.
19. **S**emasa mengisarkan cecair panas dalam balang pengisaran 32 oz, tanggalkan bahagian tengah penutup dua keping. **C**ecair panas boleh menolak keluar penutup balang semasa pengisaran. **U**ntuk mengelakkan luka terbakar: **J**angan isi balang pengisaran melebihi paras 3 cawan (710 ml). **D**engan perlindungan sarung tangan ketuhar atau tuala tebal, letakkan satu tangan di atas penutup. **J**auhkan kulit terdedah daripada penutup. **M**ula mengisar pada kelajuan rendah.
20. **B**erhati-hati jika cecair panas dituangkan ke

dalam pengisar kerana ia boleh terpancut keluar daripada perkakas disebabkan oleh pemeluwapan secara tiba-tiba.

21. **P**astikan kolar pada tapak balang pengisaran, balang perjalanan, dan cawan pengisaran adalah ketat dan selamat. **K**ecederaan boleh terjadi jika bilah bergerak terdedah.
22. **J**ika balang berputar atau berpusing semasa motor ditukarkan kepada ON (I), tukarkan kepada OFF (O) dengan segera dan ketatkan balang dalam kolar atau pada tapak pengisar.
23. **J**angan tinggalkan pengisar tanpa kawalan semasa sedang beroperasi.
24. **S**ebelum memasukkan kord ke dalam soket dinding, pusingkan kawalan kepada OFF (O). **U**ntuk mencabut kord, tukarkan kawalan ke OFF (O). **K**emudian keluarkan plag daripada soket dinding.
25. **J**angan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan.

26. **J**angan letak atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau dalam ketuhar yang dipanaskan.

27. **P**lag anda disediakan dengan fuis yang diluluskan oleh **ASTA** ke **B.S.** 1362.

Jika anda perlukan pembawa fuis penggantian, ia mesti digantikan dengan pembawa berkod warna yang sama dengan tanda yang sama.

Penutup dan pembawa fuis boleh didapati daripada ejen perkhidmatan yang diluluskan.

28. **J**angan kendalikan lebih daripada 3 minit ON pada satu masa.

29. **AWAS: U**ntuk mengelakkan bahaya akibat penetapan semula pemotongan haba yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dikuasakan melalui peranti pensuisan luar, seperti pemasa, atau disambungkan ke litar yang sentiasa dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.

Maklumat Keselamatan Pengguna Lain

Alat ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan penggunaan yang sama seperti:

- kawasan dapur kakitangan dalam kedai, pejabat, dan persekitaran kerja lain;
- rumah ladang;
- oleh klien dalam hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman yang lain;
- persekitaran jenis inap-sarapan.

Perkakas tidak bertujuan untuk penggunaan komersial, profesional, atau perindustrian.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Selepas mengeluarkan pengisar, basuh semuanya kecuali asas pengisar dalam air panas, bersabun. Keringkan dengan teliti. Lap tapak pengisar dengan kain lembap atau span. **JANGAN RENDAM TAPAK DALAM AIR.** Penjagaan harus diambil semasa mengendalikan pemasangan bilah pemotongan kerana ia sangat tajam.

Panjang kord yang digunakan pada perkakas ini telah dipilih untuk mengurangkan bahaya menjadi kusut atau tersadung pada kord yang lebih panjang. Jika kord yang lebih panjang diperlukan, kord sambungan yang diluluskan boleh digunakan. Kadar elektrik kord sambungan mesti sama dengan atau lebih besar daripada kadar perkakas. Penjagaan mesti diambil untuk menguruskan kord sambungan agar ia tidak akan tergantung di atas meja di mana ia boleh ditarik oleh kanak-kanak atau secara tidak sengaja tersadung.

Jika pemasangan bilah pemotongan berkunci dan tidak akan bergerak, ia akan merosakkan motor. Jangan guna. Hubungi nombor perkhidmatan pelanggan bebas tol untuk maklumat.

Jangan letakkan balang pengisaran dalam peti sejuk dipenuhi dengan makanan dan cecair. Ini boleh menyebabkan kerosakan pada pemasangan bilah pemotongan, balang, pengisar, dan mungkin mengakibatkan kecederaan peribadi.

SIMPAN ARAHAN INI



Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya

Simbol tong sampah yang beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan produk ke kemudahan pengumpulan yang sesuai, seperti yang dinyatakan oleh kod tempatan anda. Untuk maklumat lanjut mengenai undang-undang tempatan yang terpakai, sila hubungi kemudahan perbandaran dan/atau pengedar tempatan.

Bahagian dan Ciri-Ciri

Model: 52400-SAU

Jenis: B78

Kadar:

220-240 V~ 50-60 Hz 250 Watt



Penutup Minuman



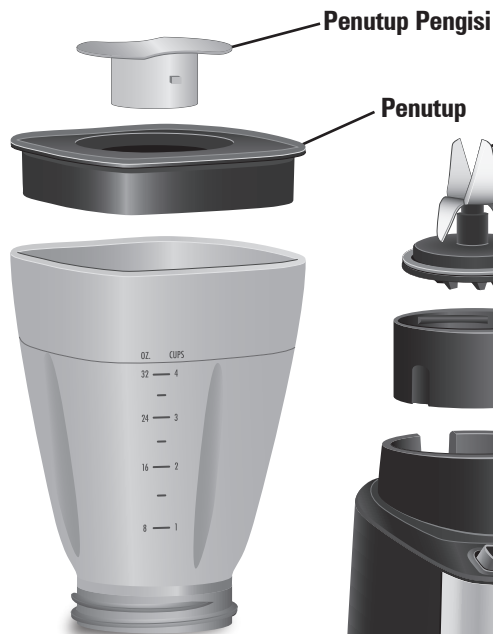
16 oz (473 ml)
Balang Perjalanan



Penutup
Penggancang/
Penyimpanan



8 oz (237 ml)
Cawan Pengisar



Balang Pengisar 32 oz (946 ml)

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Selepas mengeluarkan pengisar, ikuti arahan dalam "Penjagaan dan Pembersihan".

Penutup Pengisi

Penutup

Bilah Pemotongan
Dengan Gasket Tetap
(Jangan cuba membuang
gasket.)

Kolar

Panel Kawalan

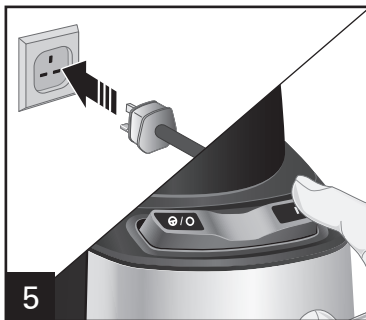
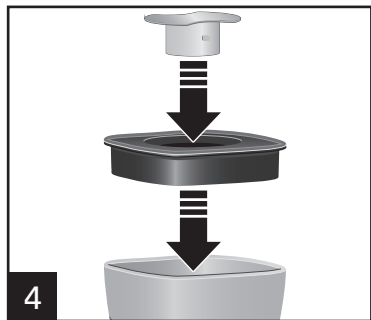
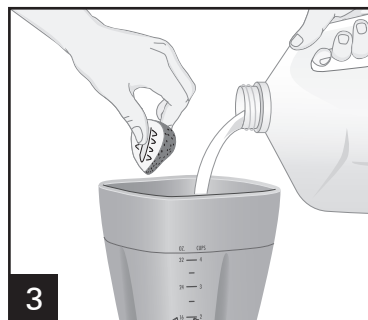
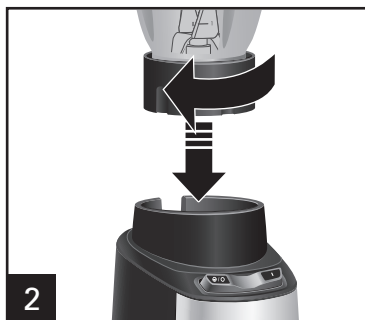
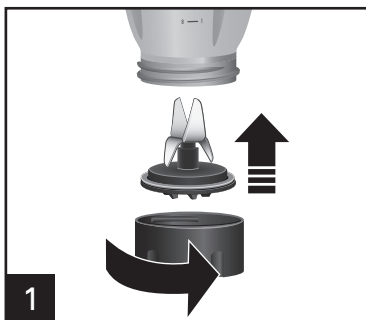
	PULSE
	OFF
	ON

Panel Kawalan



Menggunakan Balang Pengisaran Anda

PENTING: Balang pengisaran dan pemasangan bilah pemotongan anda boleh haus semasa penggunaan biasa. Sentiasa perhatikan balang untuk torehan, sumbing, atau retakan. Sentiasa perhatikan pemasangan bilah pemotongan untuk bilah yang pecah, retak, atau longgar. Jika balang atau pemasangan bilah pemotongan rosak, jangan gunakannya. Hubungi nombor perkhidmatan pelanggan bebas tol kami untuk mendapatkan bahagian pengantian.



Tekan butang kelajuan yang dikehendaki. Semasa menggunakan butang **PULSE** (⏏), pengisar hanya akan berjalan semasa butang ditekan lama.

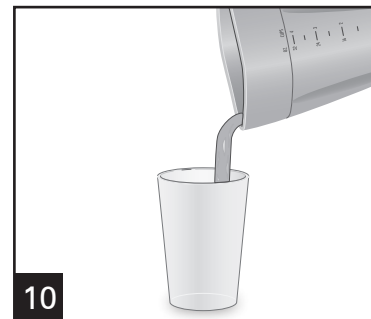
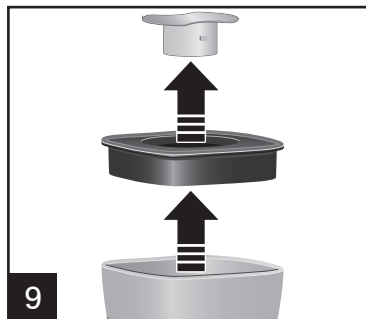
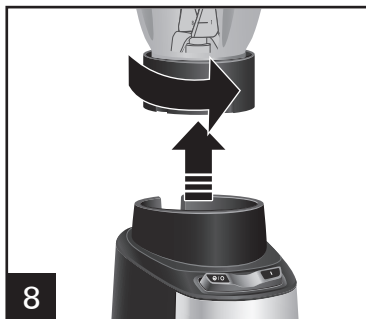
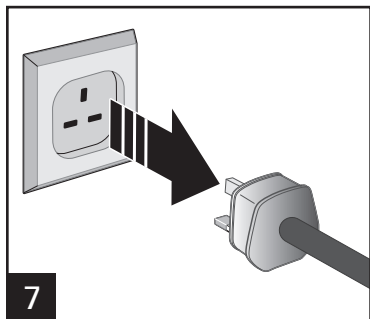
⚠ **AMARAN** Bahaya Pelecatan.

Kendalikan bilah dengan berhati-hati; mereka sangat tajam. Pastikan unit ditukarkan kepada **OFF** (⏏) dan plag dicabut.

⚠ **AMARAN** Bahaya Lecur.

Jangan kisar cecair panas dalam balang perjalanan atau cawan pengisaran. Semasa mengisar cecair panas, tanggalkan penutup pengisi. Cecair panas boleh menolok keluar penutup balang semasa pengisaran. Untuk mengelakkan luka terbakar: Jangan isi balang pengisaran melebihi paras 3 cawan (710 ml). Dengan perlindungan sarung tangan ketuhar atau tuala tebal, letakkan satu tangan di atas penutup. Jauhkan kulit terdedah daripada penutup. Mula mengisar pada kelajuan rendah.

Menggunakan Balang Pengisaran Anda (samb.)



Tip Pengisar

- Untuk menambah makanan semasa pengisar sedang berjalan, tanggalkan penutup pengisi daripada penutup dan tambah bahan melalui bukaan.
- Untuk prestasi terbaik dalam balang pengisaran 32 oz (946 ml), kuantiti minimum cecair yang diperlukan setiap resipi adalah 1 cawan (8 auns/237 ml). Balang perjalanan 16 oz (473 ml) memerlukan cecair 3/4 cawan (177 ml) setiap resipi untuk prestasi terbaik. Masukkan lebih cecair jika makanan tidak dikisar dengan betul.
- Jika pengisaran berhenti semasa mengisar atau bahan melekat pada dinding balang, mungkin cecair tidak mencukupi dalam balang untuk dikisar dengan cepap.
- Jangan cuba untuk melenyek kentang, mengadun doh keras, memukul telur putih, mengisar daging mentah, atau mengekstrak jus daripada buah-buahan dan sayur-sayuran.
- Jangan simpan makanan atau cecair dalam balang pengisaran.
- Elakkan daripada melanggar atau menjatuhkan pengisar semasa dalam operasi atau pada bila-bila masa.

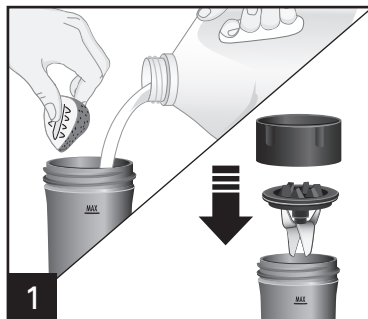
Menggunakan Balang Perjalanan

⚠ AMARAN Bahaya Lecur.

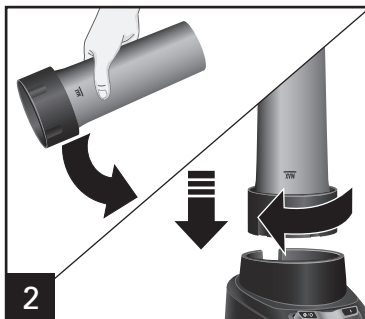
Jangan kisar cecair panas. Tekanan boleh membina, menyebabkan balang meletup dan bahan panas meletus.

⚠ AMARAN Bahaya Pelecutan.

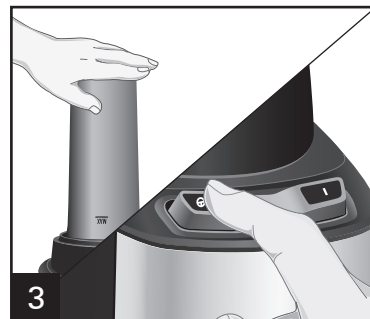
Kendalikan bilah dengan berhati-hati; mereka sangat tajam. Pastikan unit ditukarkan kepada **OFF (O)** dan plag dicabut.



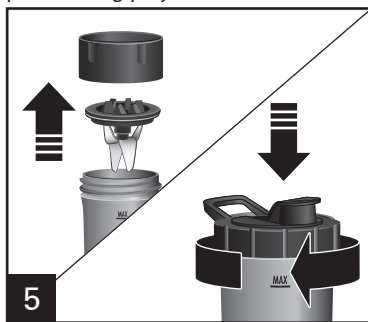
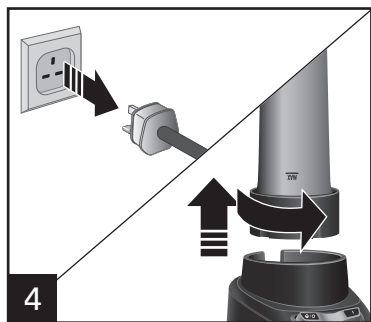
1 Tambah bahan ke dalam balang perjalanan. Berhati-hati meletakkan pemasangan pemotongan dan kolar pada balang perjalanan.



2 Pusingkan balang perjalanan secara terbalik dan letakkan pada tapak.



3 Pegang balang dalam kedudukan semasa pengisiran. Plag masuk soket. Tekan **ON (I)** atau **PULSE (⚡)** untuk mengisar selama 60 saat atau sehingga sebat. Sentiasa kendalikan pada bahagian atas atau permukaan yang disokong.



5 Pusing bawah ke atas; tanggalkan kolar dan pemasangan bilah pemotongan daripada balang. Ketatkan dengan tangan penutup minuman pada balang perjalanan.

Tip Pengisiran untuk Balang Perjalanan 16 oz (237 ml)

- Untuk prestasi terbaik dalam balang perjalanan 16 oz (237 ml), kuantiti minimum cecair yang diperlukan setiap resipi adalah 3/4 cawan (6 auns/177 ml).
- Jangan memotong atau memproses makanan keras seperti keju, biskut, atau daging.
- Jika pengisiran berhenti berfungsi semasa pengisiran atau bahan melekat pada dinding balang, tukarkan pengisar ke **OFF (O)**. Keluarkan balang, kolar, dan bilah dan gunakan sudip getah yang kecil untuk mengacau.
- Jangan memproses makanan atau cecair panas dalam balang perjalanan.
- Elakkan melanggar atau menjatuhkan pengisar.
- Jika pengisar berhenti berfungsi, cabut plag dan biarkan selama 15 minit sebelum menggunakannya. Plag masuk ke salur keluar untuk memulakan pengisiran.

Mengisar Minuman

JENIS MINUMAN	BAHAN-BAHAN (32 oz)	BAHAN-BAHAN (16 oz)	TETAPAN/MASA PENGISAR
Smoothie Buah	1 1/2 cawan (355 ml) susu 2 cawan (473 ml) yogurt 2 1/2 cawan (591 ml) beri beku atau buah lain Hidangan: 4-5	3/4 cawan (177 ml) susu 3/4 cawan (177 ml) yogurt 1 cawan (237 ml) beri beku atau buah lain Hidangan: 1-2	PULSE (⊕) untuk 60 saat. Tekan ON (I) dan kisar sehingga dikisar dengan baik.
Milkshake	1 3/4 cawan (414 ml) susu 4 cedok besar ais krim 1/4 cawan (59 ml) sirap berperisa Hidangan: 4-5	1 cawan (237 ml) susu 2 cedok besar ais krim 2 hingga 3 sudu besar (30 hingga 44 ml) sirap berperisa Hidangan: 1-2	Tekan ON (I) dan kisar sehingga dikisar dengan baik.
Minuman Beku	2 cawan (473 ml) campuran minuman, seperti campuran Piña Colada 4 oz (118 ml) minuman keras, jika dikehendaki 20 kiub ais Hidangan: 2-5	1 cawan (237 ml) campuran minuman, seperti campuran Piña Colada 2 oz (59 ml) minuman keras, jika dikehendaki 10 kiub ais Hidangan: 2-3	PULSE (⊕) untuk 60 saat. Tekan ON (I) dan kisar sehingga dikisar dengan baik.

Mengisar Makanan

- TIP UNTUK HASIL TERBAIK:**
- Tekan **PULSE** (⊕) sehingga makanan menjadi tekstur yang dikehendaki.
 - Keju Parmesan dan keju keras yang lain perlu disimpan dalam peti sejuk sebelum mengisar.

MAKANAN	KUANTITI MAKS DALAM CAWAN PENGISARAN	PENYEDIAAN
Keju Parmesan	4 oz (113 g)	1/2 in (1.3 cm) kiub
Kacang	1/2 cawan (118 ml)	Tiada
Biskut atau Serbuk Biskut	1/2 cawan (118 ml)	Pecahkan biskut atau biskut tawar menjadi kepingan
Biji Kopi	1/2 cawan (118 ml)	Tiada

Menggunakan Cawan Pengisar

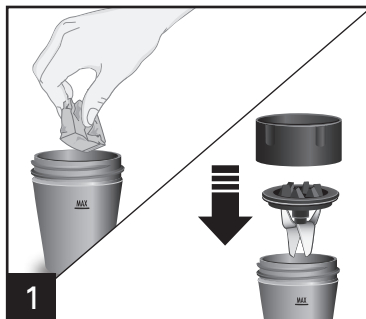
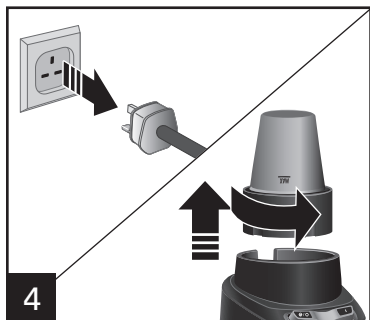
⚠️ AMARAN Bahaya Pelecatan.

Pastikan unit **OFF** (⏻) dan cabut plag sebelum menyambung cawan pengisar. Jangan masukkan plag dan hidupkannya sehingga cawan selamat di tapak.

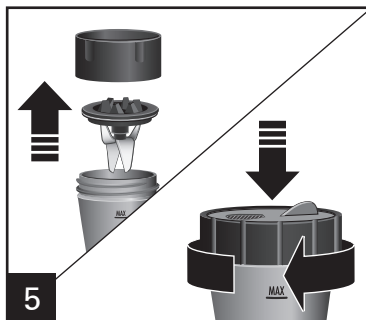
Sentiasa tukar kepada **OFF** (⏻), cabut plag, dan biarkan bilah berhenti berpusing sebelum ditanggalkan daripada tapak. Kendalikan bilah dengan berhati-hati; mereka sangat tajam.

⚠️ AMARAN Bahaya Lecur.

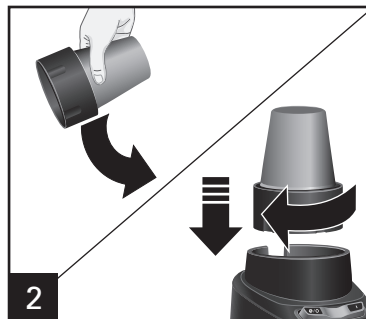
Jangan kisar cecair panas. Tekanan boleh membina, menyebabkan balang meletup dan bahan panas meletus.



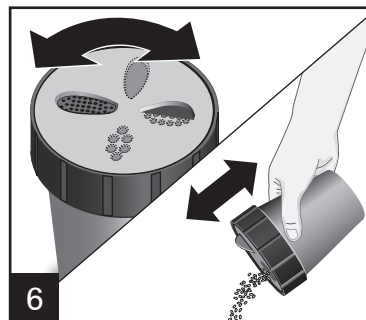
Masukkan bahan-bahan (tidak lebih daripada 1/2 cawan [237 ml] atau ke garisan isian MAX) ke dalam cawan pengisar. Berhati-hati meletakkan pemasangan pemotongan dan kolar ke dalam cawan.



Pusing bawah ke atas, tanggalkan kolar dan pemasangan bilah pemotongan daripada cawan. Ketatkan penutup penggongcang/penyimpanan dengan tangan pada cawan.



Pusingkan cawan secara terbalik dan letakkan pada tapak.



Pusing bahagian atas penutup ke saiz lubang yang dikehendaki. Goncang untuk mengeluarkannya.



Pegang cawan dalam kedudukan semasa pengisar. Plag masuk soket. Tekan **ON** (I) atau **PULSE** (⏻) untuk mengisar. Sentiasa kendalikan pada bahagian atas atau permukaan yang disokong.

NOTA: Jangan kisar bahan-bahan cecair dalam cawan pengisar 8 oz (237 ml).

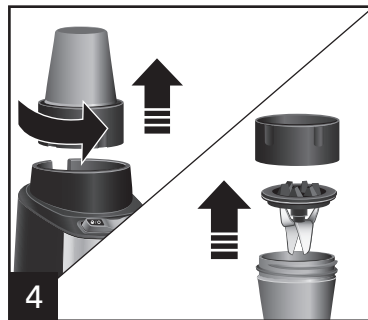
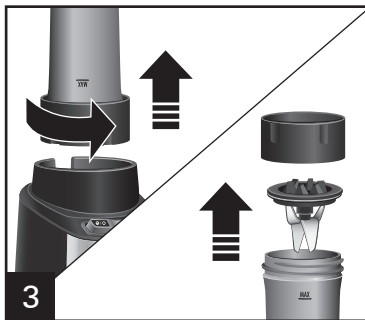
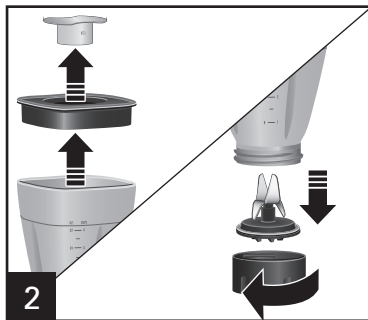
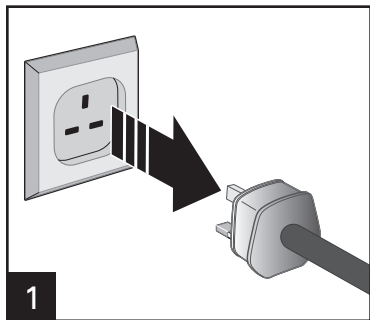
Penjagaan dan Pembersihan

NOTA: Beberapa aksesori pilihan yang ditunjukkan mungkin boleh disertakan dengan beberapa model.



AMARAN Bahaya Kejutan Elektrik.

Cabut plug kuasa sebelum pembersihan. Jangan rendam kord, plag, tapak, atau motor dalam air atau cecair lain.



Lap tapak, panel kawalan, dan kord pengisar dengan kain lembap atau span. Untuk menanggalkan kotoran degil, gunakan pembersih yang sederhana, tidak kasar.



SELAMAT MESIN BASUH PINGGAN MANGKUK

JANGAN gunakan tetapan "SANI" semasa membasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Suhu kitaran "SANI" boleh merosakkan produk anda. Bahagian lain boleh juga dibasuh dengan air panas, bersabun. Penjagaan harus diambil semasa mengendalikan pemasangan bilah pemotongan kerana ia sangat tajam. Bilas dan keringkan dengan teliti. Jangan rendam.

PEMBERSIHAN MUDAH: Untuk Pembersihan Mudah, masukkan 2 cawan (473 ml) air suam ke dalam balang 32 oz (946 ml) dan masukkan 1 titik cecair bahan cuci pencuci pinggan mangkuk. Tekan **ON (I)** dan kisar untuk 10 saat. Buangkan air bersabun. Bilas dengan air bersih. Untuk Pembersihan Mudah balang perjalanan dan cawan pengisaran, ulang arahan di atas, kecuali kurangkan air suam ke 3/4 cawan (177 ml). Ini bukan penggantian untuk pembersihan biasa seperti yang diarahkan dalam "Penjagaan dan Pembersihan".

Pembersihan Mudah hanya boleh digunakan untuk membilas pengisar antara proses makanan yang sama. Jika selesai memproses sejenis makanan, pengisar harus diceraikan dan dibasuh dengan teliti seperti yang diarahkan dalam "Penjagaan dan Pembersihan".

Resipi untuk Balang Pengisaran 32 oz (946 ml)

Triple Berry Smoothie

Bahan-bahan:

- 1/2 cawan (118 ml) jus kranberi-raspberi
- 1 cawan (237 ml) strawberi segar, dikupas
- 1 cawan (237 ml) rasberi segar
- 1/2 cawan (118 ml) beri biru segar
- 1/2 cawan (118 ml) yogurt vanila
- 10 kiub ais

Arahan:

1. Letakkan bahan ke dalam balang pengisaran mengikut turutan yang disenaraikan.
2. Tutup dan kisar sehingga halus.

TIP DAPUR UJIAN: Cuba kombinasi yang berbeza daripada beri segar dan jus untuk membuat perisa baru smoothie.

Hidangan: 4

Smoothie Mangga

Bahan-bahan:

- 1/2 cawan (118 ml) jus oren segar
- 1/2 cawan (118 ml) yogurt pic
- 2 sudu besar (30 ml) madu
- 1 cawan (237 ml) mangga segar
- 3–4 kiub ais

Arahan:

1. Letakkan bahan ke dalam balang pengisaran mengikut turutan yang disenaraikan.
2. Tutup dan kisar sehingga halus.

*Sentiasa letakkan bahan-bahan cecair dalam pengisar dahulu.

Hidangan: 2–4

Milkshake Vanila Dengan Mix-Ins

Bahan-bahan:

- 3/4 cawan (177 ml) susu
- 3 cedok besar ais krim vanila
- 1/4 cawan (59 ml) gula-gula atau biskut hancur, pilihan

Arahan:

1. Letakkan bahan ke dalam balang pengisaran mengikut turutan yang disenaraikan.
2. Tutup dan kisar sehingga halus.

TIP DAPUR UJIAN:

- Sentiasa letakkan bahan-bahan cecair dalam pengisar dahulu.
- Untuk hasil terbaik, hancurkan gula-gula atau biskut sebelum memasukkannya ke dalam milkshake. Semasa milkshake dikisar, masukkan gula-gula atau biskut hancur di atas dan tekan **PULSE** (⏻) 3 hingga 4 kali untuk mencampur.

Hidangan: 2-3

Salsa Segar dan Pedas

Bahan-bahan:

- 1 biji bawang, dikupas dan dipotong
- 1 ulas bawang putih
- 1 lada jalapeno, batang dikeluarkan
- 4 biji tomato kecil, dipotong
- 1/4 cawan (59 ml) cilantro
- 1 sudu besar (15 ml) jus limau nipis
- 1/2 sudu teh (2.5 ml) jintan
- Garam dan lada untuk rasa

Arahan:

1. Letakkan bawang, bawang putih dan lada dalam pengisar. Tutup dan tekan **PULSE** (⏻) sehingga dikisar halus. Kacau jika perlu. Hentikan pengisar.
2. Masukkan tomato, cilantro, jus limau nipis, jintan, garam dan lada. Tutup dan tekan **PULSE** (⏻) sehingga mencapai tekstur yang dikehendaki, kacau jika perlu.

Hidangan: 6-8

Nota

Nota

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Observez toujours les consignes essentielles de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, notamment ce qui suit :

1. **L**ire toutes les instructions.
2. **P**our des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. **C**et appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
Veuillez conserver l'appareil et son fil d'alimentation hors de portée des enfants.
4. **U**ne surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité de ceux-ci.
Veuillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil.
5. **A**fin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas la base, le moteur, le cordon d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
6. **V**euillez toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, son démontage ou son nettoyage.
7. **E**vitez tout contact avec les pièces en mouvement.
8. **N**'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé ou lorsqu'il a été endommagé de quelle que manière que ce soit. **L**e remplacement du cordon d'alimentation et les réparations doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou par une personne ayant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger.
9. **L**'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques de blessures.
10. **N**e pas utiliser à l'extérieur.

11. **N**e pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
12. **T**enez les mains et les ustensiles loin du pot du mélangeur pendant le mélange, afin de minimiser les risques de blessures graves et / d'endommager le mélangeur. Il est possible d'utiliser une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
13. **L**es lames sont tranchantes ; veuillez manipuler l'appareil avec précaution, en particulier lors du montage, du démontage et du nettoyage de l'intérieur du pot à mélanger.
14. **N**'utilisez pas de pot à mélanger cassé, ébréché, ou craqué.
15. **N**'utilisez pas la lame si elle est cassée, fissurée ou lâche.
16. **A**fin de minimiser les risques de blessure, ne mettez jamais la lame sur le socle avant que la tasse à broyer ou le pot à mélanger ne soient correctement enclenchés.

17. **F**aitez toujours fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle est mis. **N**e retirez la coupe d'émulsion que pour ajouter des ingrédients ou pour insérer le pilon.



MISE EN GARDE : **N**e l'utilisez pas sans que le couvercle ne soit mis.

18. **N**e mélangez pas de liquides chauds dans le thermos ou la tasse à broyer.
19. **L**orsque vous mélangez des liquides chauds dans le pot à mélanger de 32 oz., retirez la pièce centrale du couvercle, lui-même constitué de deux parties. **L**a pression de la chaleur se dégageant des liquides peut faire sauter le couvercle du pot pendant le mélange. **A**fin de prévenir les brûlures : **N**e remplissez pas le pot au-delà du niveau équivalent à 3 tasses (710 ml). **M**ettez une main sur le couvercle en la protégeant d'un gant de cuisine ou une serviette épaisse. **T**enez la peau exposée loin du couvercle. **C**ommencez à mélanger à la vitesse la plus basse.

20. **P**renez toutes les précautions nécessaires lorsque vous versez du liquide chaud dans le mélangeur, car la vapeur produite peut engendrer des déversements et des éclaboussures
21. **A**ssurez-vous que le col se trouvant sur le socle du pot à mélanger, le thermos et la tasse à broyer soit parfaitement vissés. **V**ous pourriez vous blesser si les lames en mouvement ne sont pas protégées.
22. **S**i le pot tourne lorsque le moteur est allumé (I), éteignez (O) tout de suite, et revissez le pot dans le col ou sur le socle du mélangeur.
23. **N**e laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
24. **A**vant de brancher le fil de courant dans la prise murale, mettez le bouton sur « ARRÊT » (O). **P**our débrancher le fil, mettez le bouton sur « ARRÊT » (O). **P**uis retirez la fiche de la prise murale.
25. **N**'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

26. **N**'installez pas l'appareil sur une gazinière ni sur une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud.
27. **L**a prise est munie d'un fusible homologué par **ASTA** et conforme à la norme **BS** 1362. **S**i vous devez changer le porte-fusible, le porte-fusible d'origine doit être remplacé par un porte-fusible portant les mêmes codes de couleur et les mêmes marquages. **V**ous pouvez vous procurer des capots de fusibles et des porte-fusibles auprès d'agents de réparation certifiés.
28. **N**e faites pas fonctionner l'appareil plus de 3 minutes en position « ON » (en marche)
29. **MISE EN GARDE :** **A**fin d'éviter tout risque dû à une reprise accidentelle du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être relié à un système externe d'allumage / coupure, notamment à une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau du service public.

Autres consignes de sécurité destinées au consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, notamment :

- zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
- fermes / exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel ;
- lieux de type chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.

AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS : Après avoir déballé le mélangeur, lavez tout sauf le socle du mélangeur dans de l'eau chaude savonneuse. Faites bien sécher. Essuyez le socle du mélangeur avec un chiffon humide ou une éponge. **N'IMMERGEZ PAS LE SOCLE DANS L'EAU.** Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la lame car elle est très coupante.

La longueur du fil de courant installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement consécutifs à une longueur plus importante. Si un fil plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Veillez à disposer la rallonge afin qu'elle ne repose pas sur le plan de travail ni sur la table, afin d'éviter que des enfants ne tirent dessus et de minimiser tout risque de trébuchement.

Si la lame se bloque et ne bouge pas, le moteur sera endommagé. Ne l'utilisez pas. Appelez le numéro gratuit du service client pour obtenir de plus ample informations.

Ne mettez pas le pot à mélanger dans un congélateur s'il est rempli d'aliments ou de liquide. Vous pourriez endommager la lame, le pot, le mélangeur et éventuellement vous blesser.

VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES



Recyclage de l'appareil en fin de durée utile

Le symbole en forme de poubelle indiqué sur cet appareil, signifie qu'il doit être repris par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE, afin qu'il puisse être recyclé ou démonté afin de minimiser tout impact écologique. L'utilisateur est chargé d'envoyer le produit à l'établissement de collecte correspondant, comme l'indique la réglementation locale. Pour de plus amples informations concernant les lois locales en vigueur, veuillez contacter votre municipalité ou votre distributeur local.

Pièces et fonctionnalités

Modèle : 52400-SAU

Type : B78

Caractéristiques :

220-240 V ~ 50-60 Hz 250 W

AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS :

Après avoir déballé le mélangeur, suivez les instructions de la section « Entretien et nettoyage ».



Couvercle pour boire

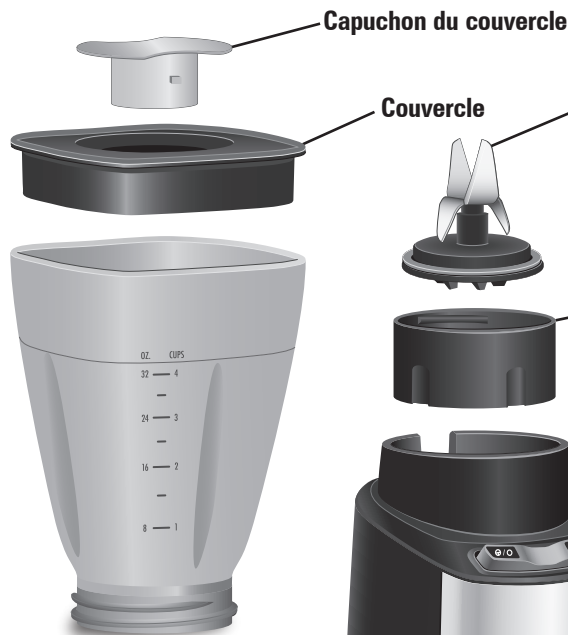
Couvercle de rangement / shaker



Thermos de 16 onces. (473 ml)



Tasse à broyer de 8 oz (237 ml)



Pot de mélange de 32 oz (946 ml)

Socle

Capuchon du couvercle

Couvercle

Lames et joint permanent
(N'essayez pas de retirer le joint.)

Col

Boutons de contrôle

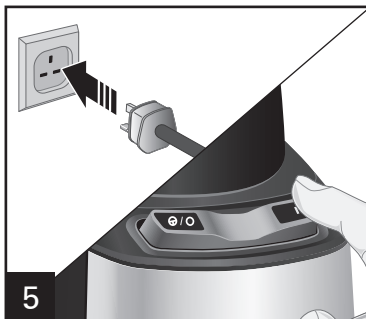
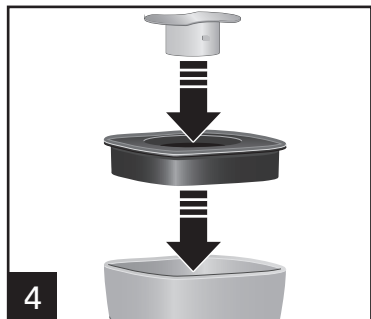
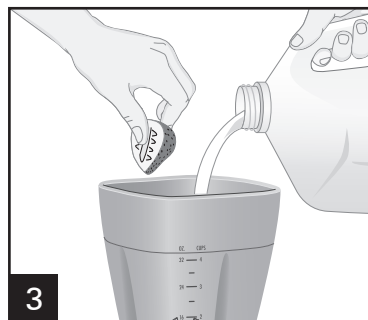
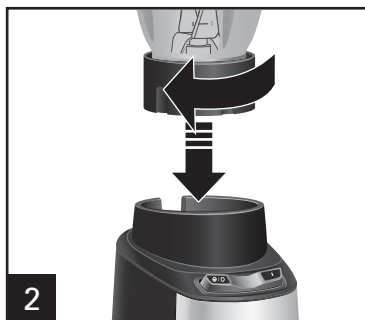
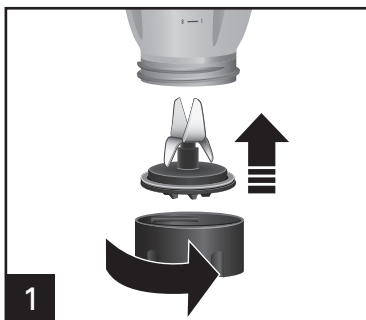
	PULSE (impulsion)
	OFF (arrêt)
	ON (allumé)

Boutons de contrôle



Utilisation de votre mélangeur

IMPORTANT : Le pot à mélanger et la lame sont sujet à l'usure lors d'une utilisation normale. Assurez-vous toujours que le pot ne soit pas entaillé, cassé, ni fissuré. Vérifiez toujours la lame afin de vous assurer qu'elle ne soit pas cassée, fissurée, ni desserrée. Si le pot et / ou la lame sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Appelez le numéro gratuit du service client pour obtenir des pièces de rechange.



6 - FACULTATIF

Appuyez sur le bouton de vitesse souhaité. Lorsque vous utilisez le bouton **PULSE** (⏻) le mélangeur ne fonctionnera que si le bouton est maintenu enfoncé.

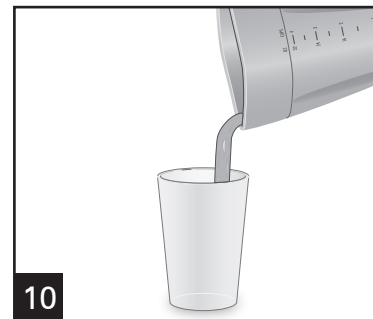
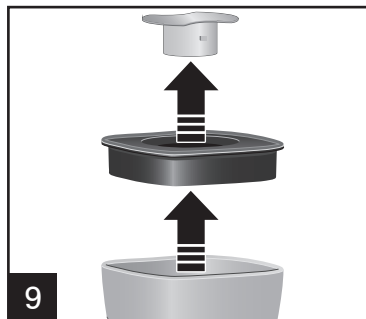
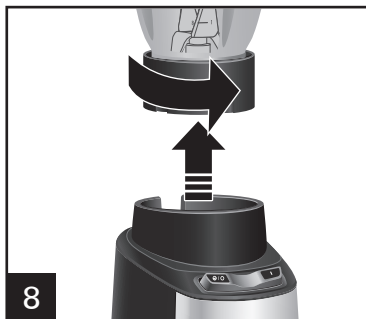
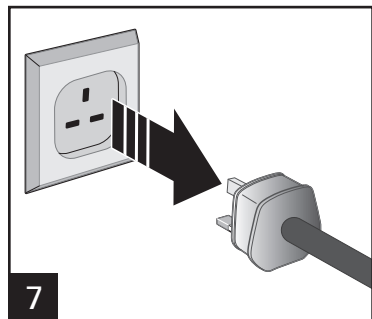
⚠ ATTENTION Risques de lacération.

Manipulez la lame avec précaution, car elle est tranchante. Veillez à ce que la machine soit **ÉTEINTE** (⏻) et débranchée.

⚠ ATTENTION Risques de brûlure.

Ne mélangez pas de liquides chauds dans le thermos ou la tasse à broyer. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez le capuchon de remplissage. La pression de la chaleur se dégageant des liquides peut faire sauter le couvercle du pot pendant le mélange. Afin de prévenir les brûlures : Ne remplissez pas le pot au-delà du niveau équivalent à 3 tasses (710 ml). Mettez une main sur le couvercle en la protégeant avec un gant de cuisine ou une serviette épaisse. Tenez la peau exposée loin du couvercle. Commencez à mélanger à la vitesse la plus basse.

Utilisation du mélangeur (suite)



Conseils pour utiliser le mélangeur

- Pour ajouter des aliments lorsque le mélangeur est en marche, retirez le capuchon de remplissage et ajoutez les ingrédients dans le trou.
- Pour bien utiliser le pot à mélanger de 32 oz (946 ml), la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 1 tasse (8 onces / 237 ml). 3/4 tasse (177 ml) de liquide par recette doivent être mis dans le thermos de 16 oz. (473 ml) pour un résultat optimal. Ajoutez plus de liquide si les aliments ne se mélangent pas correctement.
- Si l'appareil s'arrête de mélanger en cours de mélange ou si des ingrédients collent sur les côtés du pot, il se peut qu'il n'y ait pas suffisamment de liquide dans le pot pour que le mélange ait lieu.
- N'essayez pas d'écraser les pommes de terre, de mélanger de la pâte dure, de fouetter les blancs d'œufs, de broyer de la viande crue ou d'extraire le jus de fruits et de légumes.
- Ne stockez ni nourriture ni de liquide dans le pot du mélangeur.
- Évitez de cogner ou de laisser tomber le mélangeur lorsqu'il fonctionne, ni à tout autre moment.

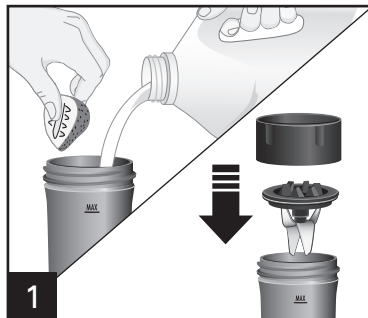
Utilisation du Thermos

⚠ ATTENTION Risques de brûlure.

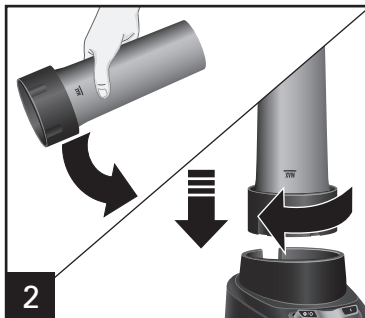
Ne mélangez pas d'ingrédients chauds. La pression peut se dégager de la chaleur et s'accumuler, faisant sauter le couvercle et provoquant l'éruption des ingrédients chauds.

⚠ ATTENTION Risques de laceration.

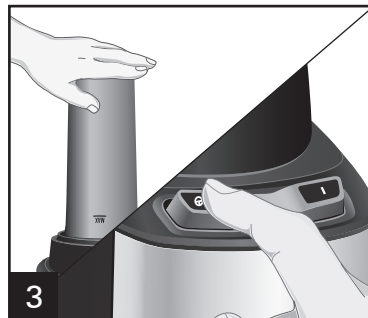
Manipulez la lame avec précaution, car elle est tranchante. Veillez à ce que la machine soit **ÉTEINTE (O)** et débranchée.



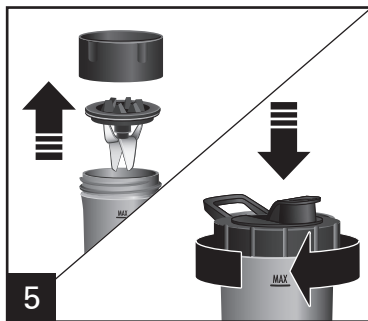
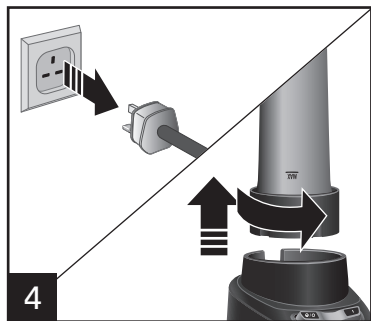
1 Ajoutez les ingrédients dans le Thermos. Installez délicatement les lames et le col sur le Thermos.



2 Retournez le Thermos et installez-le sur le socle.



3 Maintenez le Thermos pendant le mélange. Branchez la prise. Appuyez sur **ON (I)** ou sur **PULSE (⏻)** pour mélanger pendant 60 secondes ou jusqu'à consistance onctueuse. Utilisez toujours un plan de travail ou toute autre surface d'appui.



5 Tournez de bas en haut; retirez le col et les lames du pot. Serrez à la main le couvercle du Thermos.

Conseils pour mélanger dans le Thermos de 16 oz. (237 ml)

- Pour bien utiliser le pot à mélanger de 16 oz (237 ml), la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 3/4 de tasse (6 onces / 177 ml).
- Ne hachez pas et ne traitez pas les aliments durs comme le fromage, les crackers ou la viande.
- Si l'appareil arrête de mélanger en cours de mélange ou si les ingrédients collent sur les côtés du pot, **ÉTEIGNEZ (O)** le mélangeur. Retirez le pot, le col et les lames, et utilisez une spatule en caoutchouc étroite pour remuer.
- Ne mélangez pas d'aliments ni de liquide dans le Thermos.
- Évitez de cogner ou de laisser tomber le mélangeur.
- Si le mélangeur cesse de fonctionner, débranchez-le et attendez 15 minutes avant de le réutiliser. Branchez-le dans la prise pour commencer à mélanger.

Mélanger pour préparer des boissons

CONSEILS POUR UN MÉLANGE OPTIMAL :

- Commencez toujours par verser le liquide dans le pot, et ensuite, le reste des ingrédients.
- Si la glace ne se mélange pas, éteignez le mélangeur et appuyez plusieurs fois sur **PULSE** (⏻).

TYPES DE BOISSONS	INGRÉDIENTS (32 oz.)	INGRÉDIENTS (16 oz.)	RÉGLAGE DU MÉLANGEUR / DURÉE
Smoothie aux fruits	1 tasse et demie (355 ml) de lait 2 tasses (473 ml) de yogourt 2 tasses et demie (591 ml) de baies congelées ou d'autres fruits Nombre de personnes : 4-5	3/4 de tasse (177 ml) de lait 3:4 de tasse (177 ml) de yogourt 1 tasse (237 ml) de baies congelées ou d'autres fruits Nombre de personnes : 1-2	PULSE (⏻) pendant 60 secondes. Appuyez sur ON (I) et mélangez jusqu'à onctuosité.
Milk-shake	1 tasse et 3/4 de tasse (414 ml) de lait 4 grosses boules de crème glacée 1/4 de tasse (59 ml) de sirop aromatisé Nombre de personnes : 4-5	1 tasse (237 ml) de lait 2 grosses boules de crème glacée 2 à 3 cuillerées à soupe (30 à 44 ml) de sirop aromatisé Nombre de personnes : 1-2	Appuyez sur ON (I) et mélangez jusqu'à onctuosité.
Boisson fraîche	2 tasses (473 ml) de cocktail tel que le Piña Colada, 4 oz (118 ml) d'alcool au besoin 20 glaçons Nombre de personnes : 4-5	1 tasse (237 ml) de cocktail tel que le Piña Colada, 2 oz (59 ml) d'alcool au besoin, 10 glaçons Nombre de personnes : 2-3	PULSE (⏻) pendant 60 secondes. Appuyez sur ON (I) et mélangez jusqu'à onctuosité.

Broyage des aliments

CONSEILS POUR UN MÉLANGE OPTIMAL :

- Appuyez sur **PULSE** (⏻) jusqu'à ce que les aliments arrivent à l'onctuosité désirée.
- Le parmesan et autres fromages durs, doivent rester réfrigérés avant d'être mélangés.

ALIMENT	QUANTITÉ MAX DANS LA TASSE DE BROyage	PRÉPARATION
Parmesan	4 oz. (113 g)	Cubes de 1/2 po (1,3 cm)
Noisettes	1/2 tasse (118 ml)	Aucun
Miettes de biscuits ou de crackers	1/2 tasse (118 ml)	Réduisez les biscuits ou les crackers en morceaux
Grains de café	1/2 tasse (118 ml)	Aucun

Utilisation de la tasse à broyer

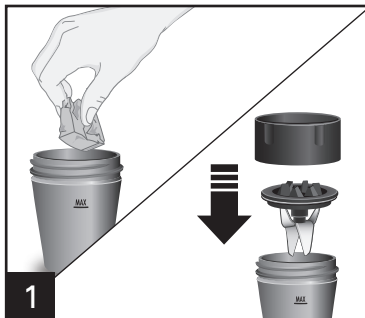
⚠ ATTENTION Risques de laceration :

Assurez-vous que le mélangeur soit **ÉTEINT** (○) et débranchez-le avant d'installer la tasse à broyer. Ne le branchez pas et ne l'allumez pas tant que la tasse n'est pas bien installée sur le socle.

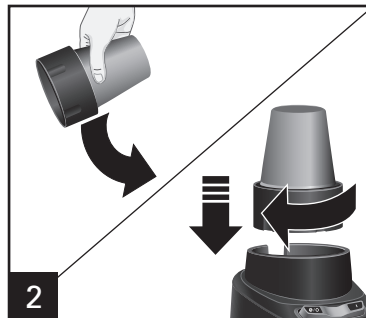
ÉTEIGNEZ (○) toujours, débranchez et laissez la lame s'arrêter de tourner avant de la retirer du socle. Manipulez la lame avec précaution, car elle est tranchante.

⚠ ATTENTION Risques de brûlure.

Ne mélangez pas d'ingrédients chauds. La pression peut se dégager de la chaleur et s'accumuler, faisant sauter le couvercle et provoquant l'éruption des ingrédients chauds.



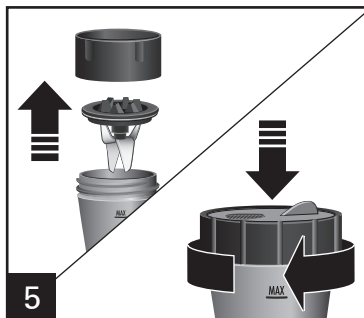
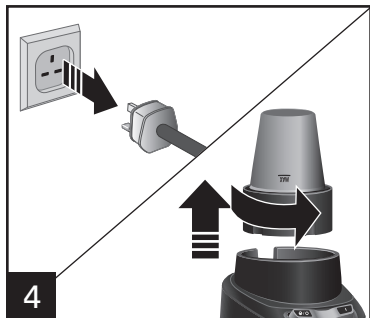
1 Ajoutez les ingrédients (pas plus de 1/2 tasse [237 ml] ou à la ligne de remplissage MAX) sur la tasse à broyer. Installez délicatement les lames et le col sur la tasse.



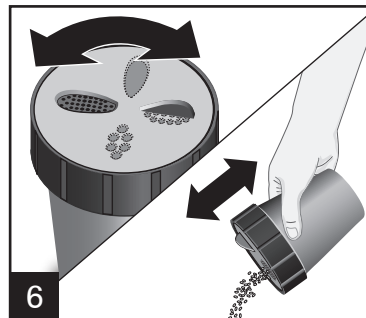
2 Retournez la tasse et installez-la sur le socle.



3 Maintenez la tasse pendant le mélange. Branchez la prise. Appuyez sur **ON (I)** ou **PULSE (⊕)** pour découper. Utilisez toujours un plan de travail ou toute autre surface d'appui.



5 Tournez de bas en haut; retirez le col et les lames de la tasse. Serrez à la main le couvercle du shaker / stockez sur la tasse.



6 Faites pivoter le haut du couvercle pour régler sur la taille de trou souhaitée. Secouez pour faire sortir.

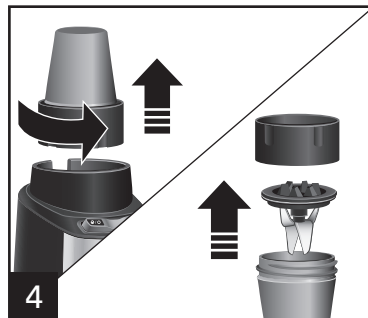
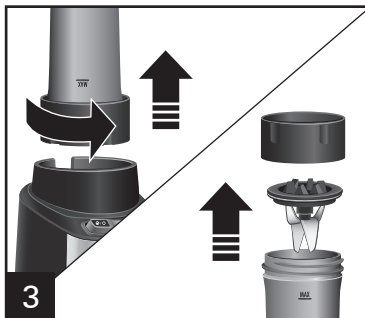
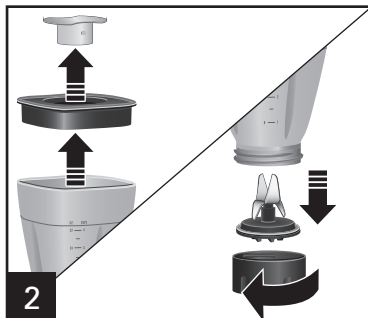
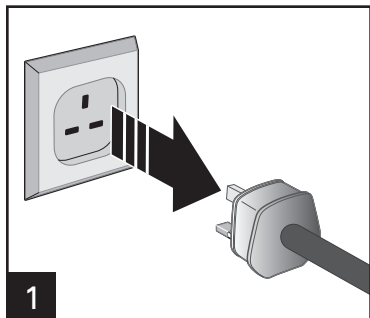
REMARQUE : Ne mélangez pas d'ingrédients liquides dans la tasse à broyer de 8 oz. (237 ml).

Entretien et nettoyage

REMARQUE : Certains accessoires en option sont illustrés, et peuvent être livrés sur certains modèles.

⚠ ATTENTION Risques d'électrocution.

Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. N'immergez ni le fil de courant, ni la prise, ni le socle, ni le moteur dans un liquide.



Essuyez le socle du mélangeur, les boutons et le fil de courant à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant doux et non abrasif pour enlever les tâches tenaces.



N'utilisez PAS le programme « SANI » lorsque vous lavez les pièces au lave-vaisselle.

Le programme « SANI » fonctionne à des températures susceptibles d'endommager votre appareil. Les pièces peuvent également être lavées à l'eau chaude et savonneuse. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la lame car elle est très coupante. Rincez et faites sécher soigneusement. Ne faites pas tremper.

NETTOYER FACILEMENT : Pour nettoyer facilement le mélangeur, versez 2 tasses (473 ml) d'eau tiède dans le pot de 32 oz (946 ml) et ajoutez 1 goutte liquide vaisselle. Appuyez sur **ON (I)** et mélanger pendant 10 secondes. Jetez l'eau savonneuse. Rincez à l'eau propre. Pour nettoyer facilement le Thermos et la tasse à broyer, reprenez les instructions ci-dessus, sauf qu'il ne vous faut verser que 3/4 (177 ml) d'une tasse d'eau chaude.

Ce nettoyage ne remplace pas un nettoyage régulier, comme l'indique la rubrique « Entretien et nettoyage ».

Le nettoyage facile ne doit être utilisé que pour rincer le mélangeur entre les mélanges des mêmes ingrédients. Lorsque le mélange d'un seul type d'aliments est terminé, le mélangeur doit être démonté et soigneusement nettoyé conformément aux instructions de la rubrique « Entretien et nettoyage ».

Recettes pour un pot à mélanger de 32 oz (946 ml)

Smoothie aux trois baies

Ingrédients :

- 1/2 tasse (118 ml) de jus de canneberges-framboises
- 1 tasse (237 ml) de fraises fraîches, épluchées
- 1 tasse (237 ml) de framboises fraîches
- 1/2 tasse (118 ml) de myrtilles fraîches
- 1/2 tasse (118 ml) de yogourt à la vanille
- 10 glaçons

Instructions :

1. Mettez les ingrédients dans le pot à mélanger dans l'ordre indiqué.
2. Mettez le couvercle et mélangez jusqu'à onctuosité.

CONSEIL POUR LA CUISINE : Essayez différentes combinaisons de baies fraîches et de jus pour créer des smoothies ayant de nouveaux parfums.

Nombre de personnes : 4

Smoothie à la mangue

Ingrédients :

- 1/2 tasse (118 ml) de jus de jus d'orange frais
- 1/2 tasse (118 ml) de yogourt à la pêche
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de miel
- 1 tasse (237 ml) de mangue fraîche
- 3 ou 4 glaçons

Instructions :

1. Mettez les ingrédients dans le pot à mélanger dans l'ordre indiqué.
2. Mettez le couvercle et mélangez jusqu'à onctuosité.

*Placez toujours les ingrédients liquides dans le mélangeur en premier.

Nombre de personnes : 2-4

Milkshake à la Vanille avec Mix-Ins

Ingrédients :

- 3/4 de tasse (177 ml) de lait
- 3 grandes boules de glace à la vanille
- 1/4 de tasse (59 ml) de bonbons écrasés ou de biscuits, facultatif

Instructions :

1. Mettez les ingrédients dans le pot à mélanger dans l'ordre indiqué.
2. Mettez le couvercle et mélangez jusqu'à onctuosité.

CONSEIL POUR LA CUISINE :

- Commencez toujours par mettre les ingrédients liquides dans le mélangeur.
- Pour que le mélange soit optimal, écrasez les bonbons ou les biscuits avant de les ajouter au milkshake. Une fois que le milkshake est mélangé, versez des bonbons ou des biscuits broyés en haut et mélangez 3 à 4 fois en appuyant sur **PULSE** (⏻).

Nombre de personnes : 2-3

Salsa fraîche et épicée

Ingrédients :

- 1 oignon pelé et coupé en quartiers
- 1 gousse d'ail
- 1 piment jalapeno, sans la tige
- 4 petites tomates coupées en quartiers
- 1/4 de tasse (59 ml) de coriandre
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de jus de citron vert
- 1/2 petite cuillère (2,5 ml) de cumin
- Sel et poivre selon votre goût

Instructions :

1. Mettez l'oignon, l'ail et le poivre dans un mélangeur. Fermez et appuyez sur **PULSE** (⏻) jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Remuez au besoin. Éteignez le mélangeur.
2. Ajoutez les tomates, le coriandre, le cumin, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Fermez et appuyez sur **PULSE** (⏻) jusqu'à l'onctuosité désirée, en remuant au besoin.

Nombre de personnes : 6-8

Notes

Notes

GB *For more product and warranty information,
please visit <https://hamiltonbeach.global>*

AR لمزيد من المعلومات حول المنتج والضمان، يرجى
زيارة الموقع <https://hamiltonbeach.global>

ZH 有關產品和保修的更多信息，請參閱 <https://hamiltonbeach.global>

MS *Untuk maklumat lanjut mengenai produk dan waranti,
sila lawati <https://hamiltonbeach.global>*

FR *Pour obtenir de plus amples informations sur les
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet
<https://hamiltonbeach.global>*

Hamilton Beach®