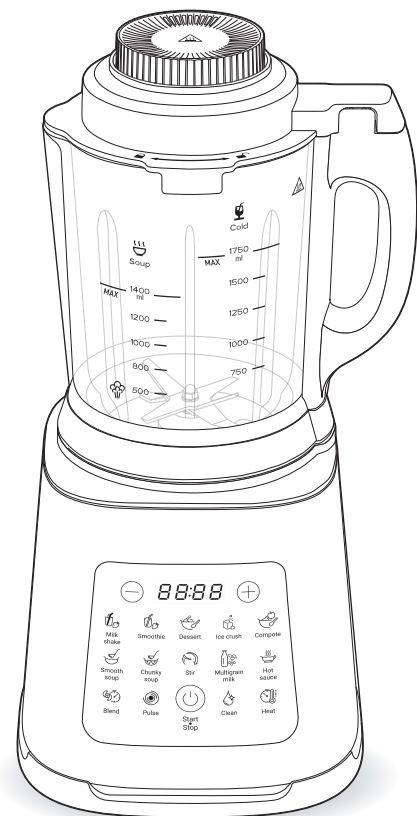
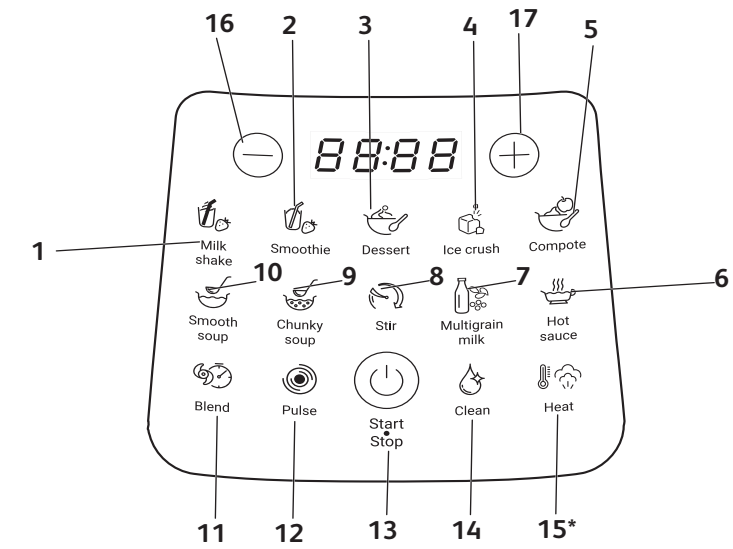
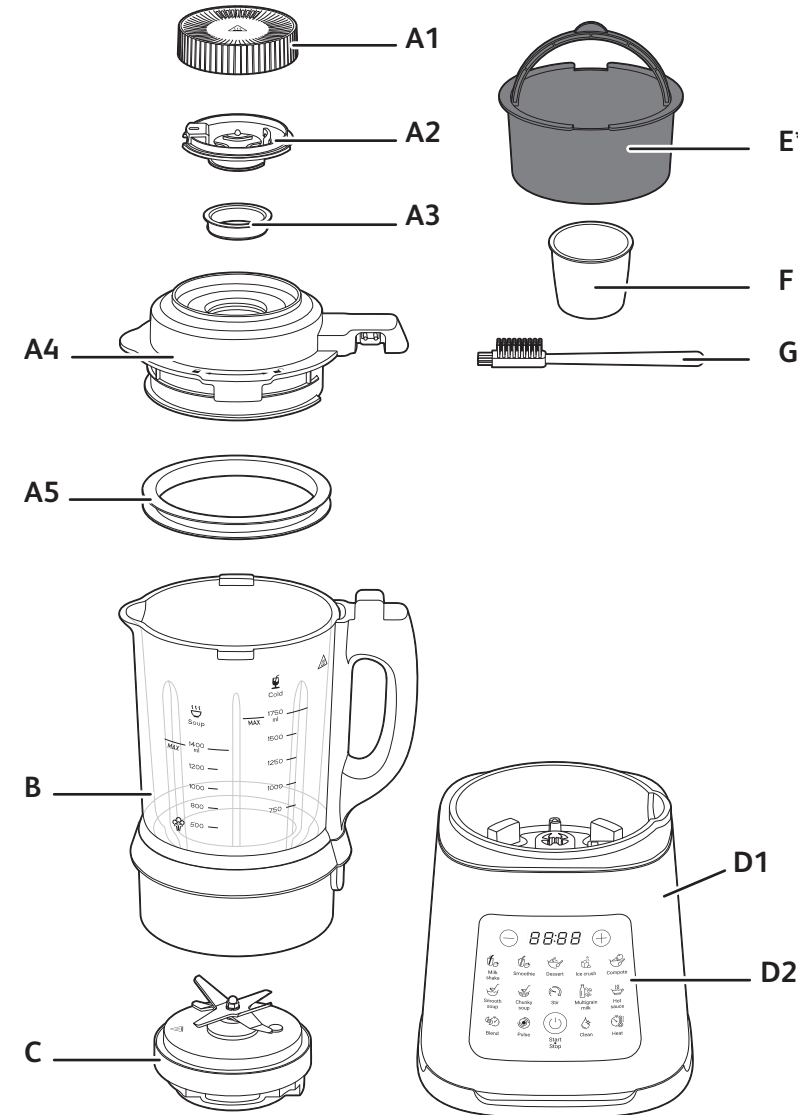


- EN** p. 1 - 6
- TH** p. 7 - 12
- VI** p. 13 - 18

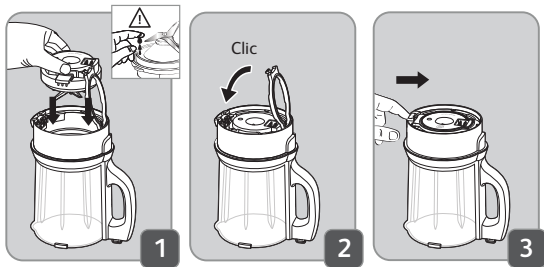


- EN**
- TH**
- VI**

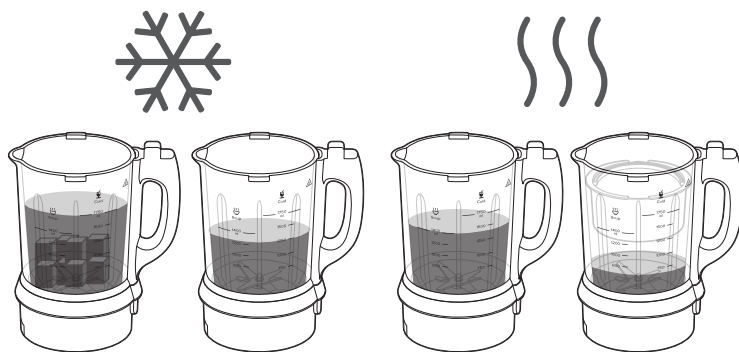
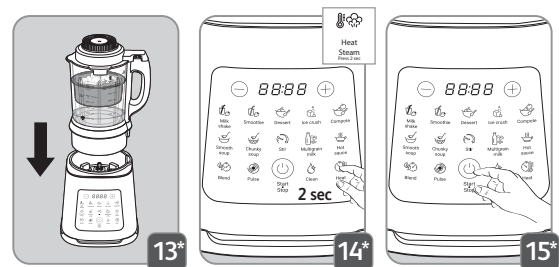
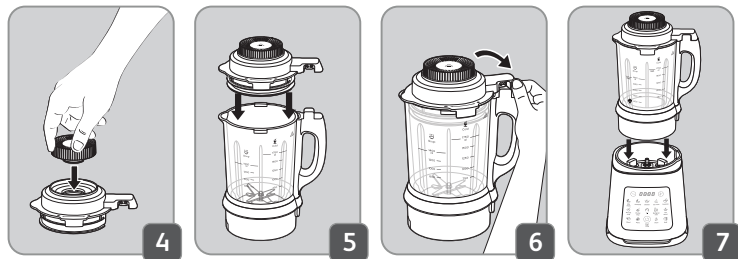


- 1. PROGRAM MILKSHAKE
- 2. PROGRAM SMOOTHIE
- 3. PROGRAM DESSERT
- 4. ICE CRUSH
- 5. PROGRAM COMPOTE
- 6. PROGRAM HOT SAUCE
- 7. PROGRAM MULTI GRAIN MILK
- 8. PROGRAM STIR
- 9. PROGRAM CHUNKY SOUP
- 10. PROGRAM SMOOTH SOUP
- 11. MANUAL BLEND
- 12. PULSE
- 13. START AND STOP
- 14. PROGRAM CLEAN
- 15. MANUAL HEATING / STEAM*
- 16. - BUTTON
- 17. + BUTTON

*depending on model



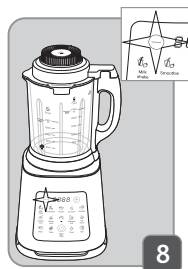
ASSEMBLING THE JAR



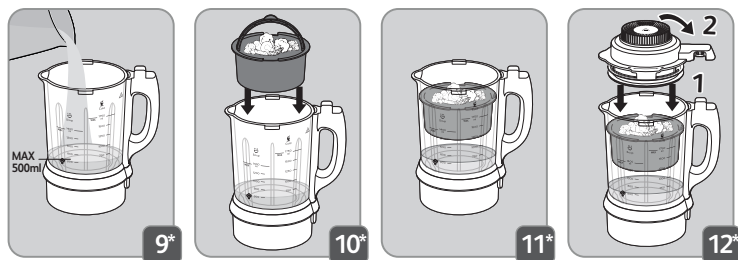
for cold preparation
1750ml for thick mixture
1250 for liquide mixture
max

1400ml for
hot preparation
max

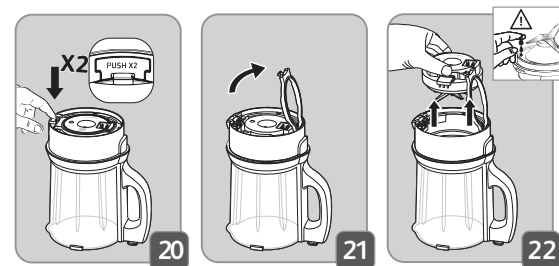
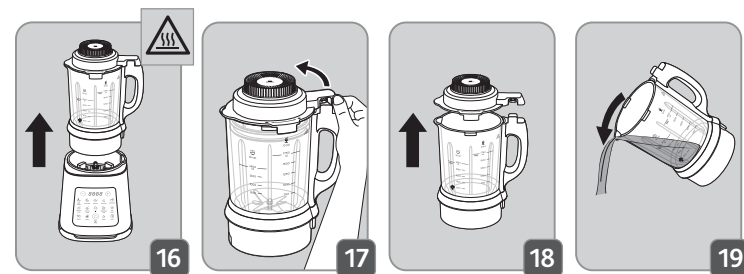
500ml
for steam
max



HOW TO ADD STEAM BASKET (*depending on model part)



DISASSEMBLING THE JAR



			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A1. Cap top
- A2. Cap bottom
- A3. Cap seal
- A4. Lid
- A5. Seal
- B. Jar
- C. Blade Holder

- D1. Motor block
- D2. Panel
- E. *STEAM BASKET
- F. Cup
- G. Brush

* Depending on model

CAUTION: The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

The appliance will only start if the jug is correctly positioned on the motor unit (E) and the lid locked on the jug.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Before using your appliance for the first time, rinse the parts that come into contact with food (jug, lid and measuring cap) with soapy water

CAUTION : Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the jug base). Never put the motor unit (E) under running


water. Clean with a damp cloth and dry it carefully.

The blades are extremely sharp and removable.


- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.

USING YOUR APPLIANCE

- Put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes.
- Add the ingredients into the assembled jug without exceeding the maximum level indicated:

 **Cold** 1750 ml max for cold thick mixture and 1250ml max for cold liquid mixture

 **Soup** 1400 ml max for hot preparation

 500 ml max of water for steam program

AUTOMATIC FUNCTION:

How to use :

- Lock the lid on the jug by rotating it and place the lid cap in position on the lid. The appliance only starts up once the jug and lid are correctly in place.
- Plug in the blender. The product makes a beep and the screen lights up.
- The product will be immediately in standby mode. At this stage you can select a program by pressing the right program on the screen with your finger. The led will turn on on the selected program. The recipe time information will be displayed.
- Press the start/stop button. Then the appliance starts to work automatically.





*depending on model

- At the end of the recipe, the blender stops automatically. The appliance bips 5 times.
- You can also stop the blending during the cycle:
 - within 1 minute of working, press the start/stop button
 - more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds
- To add ingredients while blending for cold preparation only, remove the lid cap (A) from the lid (B) and add the ingredients through the feeder hole. Beware of the risk of spatter.


CAUTION : We recommend not to add ingredients while blending hot preparations. (risk of splashing). Do not remove the lid cap (A) from the lid (B) during hot preparations. It can reach high temperature and cause burns.






- Do not shake the motor unit or the jug when the blender is in use.

CAUTION: After running one program, especially long recipe, let the blender rest for minimum 5 minutes before operating it again.

Cold Programs		
 Milk shake	Banana shake 250g vanilla ice cream + 1 banana (100g) + 25 cl milk	Select Milkshake program Press Start/Stop button
 Smoothie	Vitality cocktail 200g carrots, 100g celeriac, 100g banana, 500g orange juice	Select Smoothie program Press Start/Stop button
 Ice-crush	8 Ice cubes 30x30x40 mm	Select Ice crush program Press Start/Stop button
 Dessert	Quick cake: (Add ingredient in order) 3 eggs, 100g sunflower oil, 210g sugar, 7.5g vanilla sugar, 6g baking powder, 125g flour Bake for 40min to 180°C	Select Dessert program Press Start/Stop button

These programs are predefined on a standard basis. You can freely add extra heating/blending thanks to the manual settings at your convenience.

Hot Programs		
 Smooth soup	Pumpkin soup 600g pumpkin, 120g potato, 80g onion, 600g water.	Select Soup program Press Start/Stop button

 Chunky soup	Vegetables potage 300g potatoes, 150g carrots, 150g leek, 100g onion, 700g water.	Select Chunky soup program Press Start/Stop button
 Compote	Apple compote 700g golden apple, 50g water.	Select Compote program Press Start/Stop button
 Stir	Chicken noodle soup First step 900g chicken stock + ginger Second step 80g pasta + 100g carrot + 100g celeriac Third step 120g chicken + 100g celery + soya sauce	Select Stir program Press Start/Stop button When the beep sounds, add the ingredients from step 2 for 5 minutes When the beep sounds, add the ingredients from step 3 for 5 minutes
 Multigrain milk	Soya milk 1000g water, 100g soya beans	Select Multigrain milk program Press Start/Stop button
 Hot sauce	Béchamel 500g milk, 45g butter, 45g flour, nutmeg (1 pinch)	Select Hot sauce program Press Start/Stop button

Steam program	400 g max of ingredients	Select steam program long pause on the button (2s) Press Start/Stop button
----------------------	--------------------------	--

ROUGH CHOPPING SMALL QUANTITIES

Chop in a few seconds by pulsing: peanuts

Model 1400 WATT: quantity / max time :300g of peanuts / 15 seconds

COOKING FOOD

To ensure the food is cooked thoroughly and to avoid any type of bacteriological contamination a minimum temperature and time have to be respected depending on the type of food:

- to ensure the pasteurization of beef, pork and poultry: wait until temperature reaches 75°C during at least 2min at core of the food.

- to ensure the pasteurization of eggs: wait until the temperature reaches 75°C during at least 2min at core of the food.


- to ensure the pasteurization of vegetables: wait until the temperature reaches 65°C during at least 2min at core of the food.

- to ensure the pasteurization of fish and seafood wait until the temperature reaches 65°C during at least 2min at core of the food.


!/\ Warning:

Sensitive people like pregnant women, young children, elderly people and immunocompromised people must take into account that some of the recipes suggested don't cook the ingredient thoroughly enough to kill food poisoning bacteria.

MANUAL FUNCTIONS:

-  **Pulse:** Press the pulse button to let the appliance run for only a few seconds at a time. To stop it, release the button. Press the pulse button as often as it is necessary.

The longest working time can not be more than 3 minutes.

-  **Blend:** select blend program on screen then choose the speed setting with + and - buttons, validate with Start/Stop button.

Then choose timer, default time 2 min and adjust with + and - buttons, validate with Start/Stop button the program will start immediately. At the end of the program, the appliance bips 5 times.

-  **Heat :** allows to freely control the way you want to heat. Press the heat button, the screen indicates « 75° » but you can choose the heating temperature from 40° up to 100° by selecting + and - buttons. Then press Start/Stop button.

You can set up the working time by selecting + and - buttons between 5 minutes and 90 minutes, the screen indicate default time : 10 minutes. Then, press Start/Stop button.


The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically. The appliance beeps 5 times. You can also stop the blending during the cycle :

CLEANING

- Clean the jug immediately after use.
- For easy cleaning, you can use. **Deep clean:** Put 800ml of water in the jug. Select the cleaning program on the screen and press Start/Stop button Wait for the end of program. Finish cleaning the jug with the help of a sponge.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- In the event of the heated part of the jug getting extremely dirty, fill in the jar with a mix of water and washing up liquid and let it soaked for a few hours to help get it clean.


- within 1 minute of working, press the start/stop button

- more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds.

-  **Steam*:** Add the ingredients in the steam basket. Add 500ml of water in the jar. Then add the steam basket in the jar and close the lid. Maintains heat /steam button for 2 seconds. The pictogram will become yellow You can set up the working time by + and - buttons, between 5 minutes and 90 minutes. Then press Start/Stop button. The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically. The appliance bips 5 times.

*Depending on model

OTHER FUNCTIONS

-  **Start/Stop :** allows to stop any blending or heating program before the end by pressing this button. You can also stop the blending during the cycle :

- within 1 minute of working, press the start/stop button

- more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds

If the appliance switches off during operation, proceed as follows :

- Unplug and leave it to cool down for approximately 15-20 minutes.

- Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.

- The appliance will keep the program in memory for 3min if stopped.

- Use a damp cloth to clean the motor Unit. Dry it carefully.
- You can use the brush to clean the blade holder. Be careful, the blades are very sharpened.

Caution:

- **Empty the preparation, the jug is not meant for storing food in the refrigerator or freezer.**
- **To clean the outside of the motor unit and the walls of the jug, use a damp cloth.**
- **Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the blade holder). Never put the motor unit (E) under running water.**
- **Refer to the cleaning table to check how to clean each part.**

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK ?

Problems	Causes	Solutions
Appliance does not work	The plug is not connected.	Connect the appliance to a socket with the same voltage as indicated on the rating plate of the appliance.
	The blender jug is not positioned correctly on the motor unit or the jug and lid are correctly in place and are not locked onto the motor unit.	Check that the blender jug and the lid are positioned properly on the motor unit as explained in the instructions.
	Appliance, keyboard or program not responding	Unplug the appliance, wait for 1 minute and plug in again.
The appliance stopped while in use	In case of overheating	Unplug and leave it to cool down for approx. 15-20 minutes.
	Overload or overheating	Unplug and leave it to cool down for approx. 15-20 minutes. Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
Excessive vibrations	The product is not placed on a flat surface.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Leak or overflow from the lid	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not correctly positioned.	Place the lid correctly on the blender jug.
	The seal of the lid is not correctly positioned, or is missed.	Put the seal in the correct position.
Leak from the bottom of the blender jug	Deterioration of the watertightness of the appliance.	verify the blade holder is correctly put in place and the interface between blade holder / jug is totally clean. If the problem persists, contact the consumer service (see contact information in the warranty leaflet)

Problems	Causes	Solutions
The blades do not turn easily	Pieces of food too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
Cooking problem	The food is not cooked enough or / The food is overcooked	use manual function to adapt time of use and heating temperature
	Food sticks to the bottom	use manual function to adapt time of use and heating temperature. And see cleaning instructions

If your appliance is still not running properly, please contact the customer service department for your country.

คำอธิบายของเครื่อง

- | | |
|-----------------|--------------------|
| A1. ผ่าส่วนบน | C. ที่ยึดใบมีด |
| A2. ผ่าส่วนล่าง | D1. ที่ครอบมอเตอร์ |
| A3. ที่ปิดฝา | D2. แฝง |
| A4. ฝา | E. *ตะกร้านึ่ง |
| A5. ยาง | F. ถ้วย |
| B. โถ | G. แปร่ง |

* ขึ้นอยู่กับรุ่น

ข้อควรระวัง: คู่มือความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ กรุณาอ่านรายละเอียดให้ครบถ้วนก่อนการใช้งานครั้งแรก เก็บคู่มือนี้ไว้ในจุดที่สะดวกและนำมาอ่านได้ในภายหลัง เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อโถปั่นอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (E) และฝาปิดล็อกอยู่บนโถปั่นแล้วเท่านั้น

ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก




- ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก ล้างชิ้นส่วนที่สัมผัสผู้สกับอาหาร (โถปั่น ฝาปิด และฝาตวง) ด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน
- ข้อควรระวัง :** ห้ามแช่ตัวเครื่องในน้ำ (ไม่ว่าจะเป็นชุดมอเตอร์หรือฐานรองโถปั่น) ห้ามล้างชุดมอเตอร์ (E) ผาน้ำไหล ทำความ

สะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด และเช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวัง

ใบมีดคมมาก และสามารถถอดออกได้

- ก่อนใช้งานเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า โถและหอบบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกแล้ว

การใช้งานเครื่อง

- วางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากแหล่งความร้อนหรือน้ำกระเด็น
- ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นที่ประกอบแล้วโดยไม่ให้เกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้:
 -  ส่วนผสมที่เป็นของแข็งเย็นได้สูงสุด 1,750 มล. และ Cold ส่วนผสมที่เป็นของเหลวเย็นได้สูงสุด 1,250 มล.
 -  การเตรียมอาหารแบบร้อนได้สูงสุด 1,400 มล.
 -  ใส่น้ำสำหรับนึ่งได้สูงสุด 500 มล. โปรแกรม

- ล็อคฝาโถปั่นด้วยการหมุนฝาปิดและปิดฝาให้เข้าตำแหน่งบนฝาปิด เครื่องจะเริ่มทำงานต่อเมื่อใส่โถปั่นและฝาปิดเข้าที่เรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- เลียบปลั๊กเครื่องปั่น เครื่องจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้งและหน้าจอจะสว่างขึ้น
- เครื่องจะเข้าสู่โหมดแสดงนับขาย ในขั้นตอนนี้ คุณสามารถเลือกโปรแกรมโดยการกดปุ่มที่โปรแกรมบนหน้าจอ ไฟ LED จะติดตรงโปรแกรมที่เลือก ข้อมูลเวลาในการทำอาหารจะแสดง
- กดปุ่มเริ่ม/หยุด จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชันอัตโนมัติ:

วิธีการใช้งาน :

* ขึ้นอยู่กับรุ่น

- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เครื่องปั่นจะหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบีบ 5 ครั้ง
- คุณสามารถหยุดการทำงานของเครื่องปั่นระหว่างรอบการทำงานได้:
- ภายใ น 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดค้างไว้ 3 วินาที
- หากต้องการเติมส่วนผสมขณะปั่นสำหรับการเตรียมเมนูเย็น ให้ถอดฝา (A) ออกจากฝาปิด (B) แล้วใส่ส่วนผสมผ่านช่อง โปรดระวังส่วนผสมกระเด็นออกจากโถปั่น


ข้อควรระวัง : เราไม่แนะนำให้เติมส่วนผสมในขณะที่เครื่องปั่นหมุน (ความเสี่ยงจากการกระเด็น) ห้ามถอดฝา (A) ออกจากฝาปิด (B) ระหว่างการเตรียมเมนูร้อน จะทำให้เกิดอุณหภูมิสูงและเกิดแผลพุพองได้






- ห้ามเขย่าชุดมอเตอร์หรือโถปั่นระหว่างที่ใช้งานเครื่องปั่น

ข้อควรระวัง: หลังใช้งานมาแล้วหนึ่งโปรแกรม โดยเฉพาะกระบวนการที่ใช้เวลานาน ให้พักเครื่องเป็นเวลาอย่างน้อย 5 นาที ก่อนใช้งานอีกครั้ง

โปรแกรมเย็น		
 มิลค์เชค	บานาน่าเชค ไอศกรีมวานิลลา 250 กรัม + กลวย 1 ลูก (100 ก.) + นม 25 ชล.	เลือกโปรแกรมมิลค์เชค กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 สมูทตี้	ค็อกเทลเพื่อสุขภาพ แครอท 200 กรัม, หัวขึ้นฉ่ายฝรั่ง 100 กรัม, กลวย 100 กรัม, น้าสม 500 กรัม	เลือกโปรแกรมสมูทตี้ กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 บดน้ำแข็ง	น้ำแข็ง 8 ก้อน 30x30x40 มม.	เลือกโปรแกรมบดน้ำแข็ง กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ขนมหวาน	เค้กอย่างง่าย: (เติมส่วนผสมตามลำดับ) ไข่ 3 ฟอง, น้ามันทานตะวัน 100 กรัม, น้าตาล 210 กรัม, น้าตาลวานิลลา 7.5 กรัม, ผงฟู 6 กรัม, แป้ง 125 กรัม อบเป็นเวลา 40 นาทีที่ 180°C	เลือกโปรแกรมเตรียมขนม กดปุ่มเริ่ม/หยุด

โปรแกรมเหล่านี้กำหนดไว้ล่วงหน้าตามมาตรฐาน คุณสามารถเพิ่มความร้อน/การปั่นได้อย่างอิสระด้วยการตั้งค่าด้วยตนเองตามความสะดวกของคุณ

โปรแกรมร้อน		
 ซูป (ปั่นละเอียด)	ซูปฟักทอง ฟักทอง 600 กรัม, มันฝรั่ง 120 กรัม, หัวหอม 80 กรัม, น้า 600 กรัม	เลือกโปรแกรมซูป กดปุ่มเริ่ม/หยุด

 ซูป(แบบไม่ปั่น)	ซูปผัก มันฝรั่ง 300 กรัม, แครอท 150 กรัม, ต้นหอมเล็ก 150 กรัม, หัวหอม 100 กรัม, น้า 700 กรัม	เลือกโปรแกรมซูป (แบบไม่ปั่น) กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ผลไม้เชื่อม	แอปเปิ้ลเชื่อม แอปเปิ้ล 700 กรัม, น้า 50 กรัม	เลือกโปรแกรมผลไม้เชื่อม กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 คน	พาสต้าซูปไก่ ขั้นตอนแรก น้าสต็อกไก่ 900 กรัม + ชิง ขั้นตอนที่สอง พาสต้า 80 กรัม + แครอท 100 กรัม + หัวขึ้นฉ่ายฝรั่ง 100 กรัม ขั้นตอนที่สาม เนื้อไก่ 120 กรัม + ขึ้นฉ่ายฝรั่ง 100 กรัม + ซอสถั่วเหลือง	เลือกโปรแกรมปั่นผสม กดปุ่มเริ่ม/หยุด เมื่อมีเสียงบีบ ใส่ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2 เป็นเวลา 5 นาที เมื่อมีเสียงบีบ ใส่ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 3 เป็นเวลา 5 นาที
 นมธัญพืช	นมถั่วเหลือง น้า 1000 กรัม, ถั่วเหลือง 100 กรัม	เลือกโปรแกรม นมธัญพืช กดปุ่มเริ่ม/หยุด
 ซอส	เบซามิลซอส นม 500 กรัม, เนย 45 กรัม, แป้ง 45 กรัม, จันทเทศ (1 หยิบมือ)	เลือกโปรแกรมซอส กดปุ่มเริ่ม/หยุด
โปรแกรมนิ่ง	ส่วนผสมสูงสุด 400 กรัม	เลือกโปรแกรมนิ่ง กดปุ่มค้างไว้ (2 วินาที) กดปุ่มเริ่ม/หยุด

บดส่วนผสมในปริมาณน้อย

บดสับโดยการปั่นแบบหยุดเป็นจังหวะ 2-3 วินาที: ถั่วลิสง รุน 1400 วัตต์: ปริมาณ / เวลาสูงสุด : ถั่ว 300 กรัม / 15 วินาที

การทำอาหาร

เพื่อให้ทำอาหารสุกอย่างทั่วถึงและเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย ควรคานึ่งถึงอุณหภูมิและเวลาขั้นต่ำของอาหารแต่ละประเภท:

- เพื่อให้เนื้อไก่เนื้อวัว เนื้อหมูและสัตว์ปีกจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิจะถึง 75°C เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาทีที่แกนกลางของอาหาร

- เพื่อให้เนื้อไก่ขาวจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิจะถึง 75°C เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาทีที่แกนกลางของ อาหาร


- เพื่อให้เนื้อไก่ขาวจะได้รับการฆ่าเชื้อ: ร้อนกว่าอุณหภูมิจะถึง 65°C เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาทีที่แกนกลางของอาหาร

- เพื่อให้เนื้อไก่ขาวและอาหารทะเลจะได้รับการฆ่าเชื้อ ให้ร้อนกว่าอุณหภูมิจะถึง 65°C เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาทีที่แกนกลางของอาหาร


!! คำเตือน:

บุคคลที่มีความอ่อนไหว เช่น สตรีมีครรภ์ เด็กเล็ก ผู้สูงอายุและผู้ที่มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง ต้องคำนึงถึงสูตรอาหารบางอย่างที่แนะนำให้บริโภคอย่างทั่วถึงเพียงพอที่จะฆ่าแบคทีเรียซึ่งก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษได้


ฟังก์ชันแบบปรับเอง:

-  **หยุดเป็นจังหวะ:** กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะเพื่อให้เครื่องทำงานเพียงไม่กี่นาทีในแต่ละครั้ง หากต้องการหยุด ใหญ่ปล่อยปุ่ม กดปุ่มหยุดเป็นจังหวะ โดยขยับเท้าที่ตอกกา

เวลาทำงานสูงสุดไม่สามารถเกิน 3 นาทีได้

-  **การปรับ:** เลือกโปรแกรมการปั่นบนหน้าจอ จากนั้นเลือกการตั้งค่าความเร็วด้วยปุ่ม + และ - เปิดใช้งานด้วยปุ่มเริ่ม/หยุด

จากนั้นเลือกด้วยเวลา เวลาเริ่มต้นคือ 2 นาทีและปรับด้วยปุ่ม + และ - เปิดใช้งานด้วยปุ่มเริ่ม/หยุด โปรแกรมจะเริ่มต้นที่ เมื่อโปรแกรมสิ้นสุด เครื่องจะส่งเสียงบี๊บ 5 ครั้ง

-  **การทำความร้อน :** ให้คุณควบคุมความร้อน ได้อย่างอิสระ กดปุ่มทำความร้อน หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิ « 75° » แต่คุณสามารถเลือกอุณหภูมิความร้อนได้ตั้งแต่ 40° จนถึง 100° โดยกดปุ่ม + และ - จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด


คุณสามารถตั้งเวลาทำงานได้โดยเลือกปุ่ม + และ - ระหว่าง 5 นาทีถึง 90 นาที หน้าจอจะแสดงเวลาเริ่มต้น : 10 นาที จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด

เวลาที่เหลือจะปรากฏในหน้าจอ รอให้เครื่องปั่นหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบี๊บ 5 ครั้ง คุณยังสามารถหยุดการปั่นระหว่างช่วงการทำงานได้ :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด ค้างไว้ 3 วินาที


การทำความสะดวก

- ทำความสะดวกโดยปั่นทันทีหลังการใช้งาน
- เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย คุณสามารถใช้ **การทำความสะดวกเครื่องมากเป็นพิเศษ:** เติมน้ำ 800 มล. ลงในเหยือก เลือกโปรแกรมทำความสะอาดบนหน้าจอและกดปุ่มเริ่ม/หยุด แล้วรอจนโปรแกรมสิ้นสุด ทำความสะดวกโดยปั่นให้เรียบร้อยด้วยฟองน้ำ
- ล้างโถปั่นด้านในและฝาปิดผ่านน้ำไหล
- ล้างโถปั่นด้านในและฝาปิดผ่านน้ำไหล
- ในกรณีที่โถปั่นสกปรกมาก ให้เติมน้ำผสมกับน้ำยาล้างจานลงในโถปั่น แช่ทิ้งไว้เป็นเวลาสองถึงสามชั่วโมงเพื่อช่วยให้สะอาด
- ใช้ฟั่วมือทำความสะอาดชุดมอเตอร์ให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

-  **นี้*:** ใช้ส่วนผสมลงในตุ๋กร้านี้ เติมน้ำ 500 มล. ลงในเหยือก จากนั้นใส่ตุ๋กร้านี้ลงในเหยือกและปิดฝา กดปุ่มร้อน /นี้ ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที รูปสัญลักษณ์จะกลายเป็นสีเหลือง คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานด้วยปุ่ม + และ - ในเวลาระหว่าง 5 นาทีถึง 90 นาที จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด เวลาที่เหลือจะปรากฏในหน้าจอ รอให้เครื่องปั่นหยุดโดยอัตโนมัติ เครื่องจะส่งเสียงบี๊บ 5 ครั้ง

*ขึ้นอยู่กับรุ่น

ฟังก์ชันอื่นๆ

-  **เริ่ม/หยุด :** ทำให้สามารถหยุดโปรแกรมการปั่นหรือการทำความร้อนก่อนที่จะจบการทำงานด้วยการกดปุ่มนี้ นอกจากนี้ คุณยังสามารถหยุดการปั่นระหว่างรอบการปั่น :

- ภายใน 1 นาทีหลังจากทำงาน ให้กด ปุ่มเริ่ม/หยุด
- หลังจากทำงานมากกว่า 1 นาที ให้กด ปุ่มเริ่ม/หยุด ค้างไว้ 3 วินาที

หากเครื่องหยุดทำงานขณะที่ยังทำงานไม่เสร็จ ให้ปฏิบัติดังนี้ :

- กดปุ่มลึกลงแล้วปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-20 นาที
- เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้งแล้วเริ่มใหม่
- เครื่องจะเก็บโปรแกรมไว้ในหน่วยความจำเป็นเวลา 3 นาทีหากหยุดทำงาน

- คุณสามารถใช้แปรงเพื่อทำความสะอาดที่ยึดใบมีด โปรดระมัดระวัง ใบมีดคมมาก
- ข้อควรระวัง:**
- **เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ออกให้หมด โถปั่นไม่ได้ออกแบบมาให้เป็นภาชนะใส่อาหารในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง**
- **ในการทำความสะอาดด้านนอกของชุดมอเตอร์และผนังของโถปั่น ให้ใช้ผ้าชนิดนุ่มเช็ด**
- **ห้ามแช่ตัวเครื่องลงในน้ำ (ไม่ว่าจะเป็นชุดมอเตอร์หรือที่ยึดใบมีด) ห้ามล้างชุดมอเตอร์ (E) ผ่านน้ำไหล**
- **ดูตารางทำความสะอาดเพื่อตรวจสอบวิธีทำความสะอาดแต่ละส่วน**

ต้องทำอย่างไรหากเครื่องไม่ทำงาน

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบที่มีแรงดันไฟฟ้าเท่ากับตามที่ระบุไว้ในป้ายแสดงของเครื่อง
	โถปั่นวางอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องบนชุดมอเตอร์ หรือโถปั่นและฝาปิดเข้าที่อย่างถูกต้อง แต่ไม่ล็อกเข้ากับชุดมอเตอร์	ตรวจสอบว่าโถปั่นและฝาปิดวางอยู่บนชุดมอเตอร์อย่างเหมาะสมตามที่อธิบายไว้ในคำแนะนำ
	เครื่อง คีย์บอร์ดหรือโปรแกรมไม่ตอบสนอง	ให้ถอดปลั๊กเครื่อง รอ 1 นาทีแล้วเสียบปลั๊กอีกครั้ง
เครื่องหยุดขณะใช้งาน	ในกรณีที่เกิดความร้อนสูงเกินไป	ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลาประมาณ 15-20 นาที
	ปริมาณเกินจำกัดหรือความร้อนสูงเกินไป	ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เย็นลงประมาณ 15-20 นาที เชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้ง แล้วจึงปั่นต่อ
การสั่นสะเทือนมากเกินไป	วางเครื่องอยู่บนพื้นผิวที่ไม่ราบเรียบ	วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ
	ส่วนผสมมีปริมาณมากเกินไป	ลดปริมาณของส่วนผสมที่ใช้
การรั่วไหลหรือการล้นจากฝาปิด	ส่วนผสมมีปริมาณมากเกินไป	ลดปริมาณของส่วนผสมที่ใช้
	ฝาปิดไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง	วางฝาปิดให้ถูกต้องบนโถปั่น
	ยางฝาปิดอยู่ในตำแหน่งไม่ถูกต้องหรือหายไป	ดันส่วนยางให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
การรั่วไหลจากด้านล่างของโถ	การเสื่อมสภาพของการกันน้ำของเครื่อง	ตรวจสอบว่าใส่ที่ยึดใบมีดอย่างถูกต้องและส่วนต่อระหว่างที่ยึดใบมีด / โถปั่นสะอาดดีแล้ว หากยังพบปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการผู้บริโภค (โปรดดูข้อมูลการติดต่อในแผ่นพับการรับประกัน)

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ใบมีดหมนได้ยาก	อาหารชิ้นใหญ่หรือแข็งเกินไป	ลดขนาดหรือปริมาณของส่วนผสมที่โข
ปัญหาในการทำอาหาร	อาหารสุกไม่พอหรือ / อาหารสุกเกินไป	ใช้ฟังก์ชันแบบปรับเองเพื่อปรับเวลาการใช้งานและอุณหภูมิความร้อน
	อาหารติดกันเครื่อง	ใช้ฟังก์ชันแบบปรับเองเพื่อปรับเวลาการใช้งานและอุณหภูมิความร้อน และดูคำแนะนำในการทำความสะอาด

หากเครื่องยังคงทำงานไม่เหมาะสม โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในประเทศของคุณ

MÔ TẢ THIẾT BỊ

- A1. Nắp đậy trên
 A2. Nắp đậy dưới
 A3. Nắp đệm bit
 A4. Nắp
 A5. Vòng đệm
 B. Bình
- C. Bộ dĩa lưỡi dao
 D1. Khối motor
 D2. Bảng điều khiển
 E. *XỨNG HẤP
 F. Cốc đong
 G. Bàn chải

* Tùy thuộc vào mẫu máy

THẬN TRỌNG: Các biện pháp phòng ngừa là một phần của thiết bị. Đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới lần đầu. Cất ở một nơi bạn có thể tìm thấy và tham khảo sau này. Thiết bị sẽ chỉ khởi động nếu bình được đặt chính xác lên bộ phận motor (E) nắp khóa trên bình.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ CỦA BẠN LẦN ĐẦU

- Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu, hãy rửa các bộ phận có tiếp xúc với thức ăn (bình, nắp và cốc đong) bằng nước xà phòng




THẬN TRỌNG: Không được nhúng thiết bị vào nước (bộ phận motor hoặc đế bình). Không được để cho bộ phận

động cơ (E) dưới nước máy. Vệ sinh bằng vải ẩm và lau khô kỹ.

Lưỡi dao rất sắc và có thể tháo rời.

- Đảm bảo đã tháo tất cả bao bì đóng gói trước khi vận hành thiết bị.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ CỦA BẠN

- Đặt thiết bị lên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chống nhiệt, cách xa các nguồn nhiệt hoặc nước bắn.
- Cho nguyên liệu vào bình máy xay đã lắp mà không được vượt quá mức vạch tối đa theo quy định:
 -  Tối đa 1750 ml đối với đồ xay thô lạnh và tối đa 1250ml đối với hỗn hợp chất lỏng lạnh
 -  Tối đa 1400 ml đối với hỗn hợp nóng
 -  Tối đa 500 ml nước đối với chương trình hấp

CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG:

Cách sử dụng:

- Khóa nắp trên bình bằng cách xoay nắp và đặt nắp đậy lên nắp. Thiết bị chỉ khởi động một khi đã đặt bình và nắp chính xác.
- Cắm điện máy xay. Sản phẩm sẽ phát ra tiếng bíp và màn hình sẽ sáng lên.
- Sản phẩm sẽ lập tức chuyển sang chế độ chờ. Ở giai đoạn này, bạn có thể chọn một chương trình bằng cách dùng tay nhấn vào chương trình phù hợp trên màn hình. Đèn led sẽ bật ở chương trình đã chọn. Thông tin thời gian công thức sẽ được hiển thị.
- Nhấn nút bắt đầu/dừng. Sau đó thiết bị sẽ tự động vận hành.

*tùy vào mẫu máy

- Khi kết thúc chương trình, máy xay sẽ tự động dừng. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần.
- Bạn cũng có thể dừng xay trong chu trình:
 - trong vòng 1 phút sau khi vận hành, nhấn nút bắt đầu/dừng
 - hơn 1 phút sau khi vận hành, nhấn và giữ nút bắt đầu/dừng trong 3 giây
- Để thêm nguyên liệu trong khi xay, chỉ đoi với hỗn hợp lạnh, tháo nắp đậy (A) ra khỏi nắp (B) và thêm nguyên liệu thông qua lỗ nạp. Cẩn thận nguy cơ bắn tóe.


THẬN TRỌNG: Chúng tôi khuyến cáo không nên thêm thành phần trong khi xay các hỗn hợp nóng. (nguy cơ bắn tóe). Không được tháo nắp đậy (A) ra khỏi nắp (B) trong khi xay các hỗn hợp nóng. Nguyên liệu có thể đạt đến nhiệt độ cao và gây bỏng.






- Không lắc bộ phận motor hoặc bình khi máy đang xay.

THẬN TRỌNG: Sau khi chạy một chương trình, nhất là công thức cần xử lý lâu, hãy để máy xay nghỉ trong tối thiểu 5 phút trước khi vận hành lại.

Các chương trình chế biến món lạnh		
 SỮA LẮC	Chuối lóc 250g kem vani + 1 quả chuối (100g) + 25 cl sữa	Chọn chương trình Sữa lác Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 SINH TỐ	Cocktail bồ dưỡng 200g cà rốt, 100g rễ cần tây, 100g chuối, 500g nước cam ép	Chọn chương trình Sinh tố Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 ĐÁ XAY	8 viên đá 30x30x40 mm	Chọn chương trình Đá xay Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 TRÁNG MIỆNG	Món bánh đơn giản: (Cho nguyên liệu vào theo thứ tự) 3 quả trứng, 100g dầu hướng dương, 210g đường, 7,5g đường vani, 6g bột nở, 125g bột mì Nướng trong 40 phút ở nhiệt độ 180°C	Chọn chương trình Tráng miệng Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng

Các chương trình này được cài đặt sẵn ở dạng tiêu chuẩn. Bạn có thể thoải mái gia nhiệt/xay thêm nhờ vào các thiết lập thủ công, một cách tiện lợi.

Các chương trình chế biến món nóng		
 SÚP NGUYÊN MIỆNG	Súp bí ngô 600g bí ngô, 120g khoai tây, 80g hành, 600g nước.	Chọn chương trình Súp Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng

 SÚP nguyên miếng	Hầm rau củ 300g khoai tây, 150g cà rốt, 150g tỏi tây, 100g hành, 700g nước.	Chọn chương trình Súp nguyên miếng Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 MỨT	Mứt táo 700g táo vàng, 50g nước.	Chọn chương trình Mứt Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 TRỘN	Phở gà Bước đầu tiên 900g nước luộc gà + gừng Bước thứ hai 80g bánh phở + 100g cà rốt + 100g rễ cần tây Bước thứ ba 120g thịt gà + 100g cần tây + xi dầu	Chọn chương trình Trộn Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng Khi nghe tiếng bíp, cho nguyên liệu vào từ bước thứ hai và để trong 5 phút Khi nghe tiếng bíp, cho nguyên liệu vào từ bước thứ ba và để trong 5 phút
 SỮA HỖN HỢP	Sữa đậu nành 1000g nước, 100g đậu nành	Chọn chương trình Sữa hỗn hợp Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
 SỐT NÓNG	Sốt Béchamel 500g sữa, 45g bơ, 45g bột mì, nhục đậu khấu (1 nhúm)	Chọn chương trình Sốt nóng Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng

Chương trình Hấp	Tối đa 400 g nguyên liệu	Chọn chương trình Hấp cách nhấn giữ nút tạm dừng (2 giây) Nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
-------------------------	--------------------------	---

NGHIÊN THÔ LƯỢNG NHỎ

Nghiên trong vài giây bằng nút nhồi: đậu phộng

Mẫu 1400 WATT: số lượng / thời gian tối đa: 300g đậu phộng / 15 giây

NẤU THỨC ĂN

Để đảm bảo thức ăn được nấu chín kỹ và tránh vi khuẩn, nhiệt độ và thời gian tối thiểu phải được tuân thủ tùy theo loại thức ăn:

- để đảm bảo tiết trùng thịt bò, thịt heo và thịt gia cầm: đợi cho đến khi nhiệt độ đạt 75°C trong ít nhất 2 phút ở phần lõi của thức ăn.

- để đảm bảo tiết trùng trứng: đợi cho đến khi nhiệt độ đạt 75°C trong ít nhất 2 phút ở phần lõi của thức ăn.


- để đảm bảo tiết trùng rau: đợi cho đến khi nhiệt độ đạt 65°C trong ít nhất 2 phút ở phần lõi của thức ăn.

- để đảm bảo tiết trùng cá và hải sản: đợi cho đến khi nhiệt độ đạt 65°C trong ít nhất 2 phút ở phần lõi của thức ăn.


! \ Cảnh báo:

Những người nhạy cảm như phụ nữ có thai, trẻ nhỏ, người già và người suy giảm miễn dịch phải lưu ý rằng một số công thức nấu ăn gợi ý không chế biến nguyên liệu đủ chín kỹ để tiêu diệt vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.


CÁC CHỨC NĂNG THỦ CÔNG:

•  **Nhồi:** Nhấn nút nhồi để cài đặt thiết bị chỉ vận hành mỗi lần vài giây. Để dừng, hãy nhấn nút. Nhấn nút nhồi ở tần suất cần thiết.

Thời gian vận hành lâu nhất không được quá 3 phút.

•  **Xay:** chọn chương trình Xay trên màn hình rồi chọn cài đặt tốc độ bằng nút + và -, xác nhận bằng nút Bắt Đầu/Dừng.

Sau đó chọn hẹn giờ, thời gian mặc định là 2 phút và có thể điều chỉnh bằng nút + và -, xác nhận bằng nút Bắt Đầu/Dừng, chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức. Khi kết thúc chương trình, máy sẽ phát ra tiếng bip 5 lần.

•  **Hâm nóng:** cho phép tự do kiểm soát cách gia nhiệt. Nhấn nút hâm nóng, màn hình sẽ hiển thị « 75° » nhưng bạn có thể chọn nhiệt độ hâm nóng từ 40° lên đến 100° bằng cách chọn nút + và -. Sau đó nhấn nút Bắt Đầu/Dừng.


Bạn có thể cài đặt thời gian vận hành bằng cách nhấn nút + và - và điều chỉnh trong khoảng từ 5 phút đến 90 phút, màn hình hiển thị thời gian mặc định là: 10 phút. Sau đó, nhấn nút Bắt Đầu/Dừng.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Chờ đến khi máy xay tự động dừng. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bip 5 lần. Bạn cũng có thể dừng xay trong chu trình:
- trong vòng 1 phút sau khi vận hành, nhấn nút bắt đầu/dừng


VỆ SINH

- Vệ sinh bình ngay sau khi sử dụng.
- Để dễ vệ sinh, bạn có thể sử dụng. **Vệ sinh kỹ:** Cho 800ml nước vào bình. Chọn chương trình vệ sinh trên màn hình và nhấn nút Bắt Đầu/Dừng rồi đợi đến khi kết thúc chương trình. Hoàn thành vệ sinh bình bằng miếng bọt xốp.
- Rửa bên trong bình và nắp dưới nước máy.
- Rửa bên trong bình và nắp dưới nước máy.
- Trong trường hợp bộ phận gia nhiệt của bình bị bám bẩn nhiều, hãy đổ hỗn hợp nước pha với nước rửa chén vào bình và ngâm trong vài giờ sẽ giúp bình sạch hơn.
- Dùng khăn ẩm để lau bộ phận motor. Để thật khô.

- hơn 1 phút sau khi vận hành, nhấn và giữ nút bắt đầu/dừng trong 3 giây.

•  **Hấp*:** Cho nguyên liệu vào xúng hấp. Cho 500ml nước vào bình. Sau đó, đặt xúng hấp vào bình và đóng nắp lại. Nhấn giữ nút Hâm nóng/Hấp trong 2 giây. Biểu tượng sẽ chuyển sang màu vàng. Bạn có thể cài đặt thời gian vận hành bằng nút + và - và điều chỉnh trong khoảng từ 5 phút đến 90 phút. Sau đó nhấn nút Bắt Đầu/Dừng. Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Chờ đến khi máy xay tự động dừng, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip 5 lần.

*Tùy vào mẫu máy

CÁC CHỨC NĂNG KHÁC
•  **Bắt Đầu/Dừng:** cho phép dừng bất kỳ chương trình xay hoặc gia nhiệt nào trước khi kết thúc bằng cách nhấn nút này. Bạn cũng có thể dừng xay trong chu trình:

- trong vòng 1 phút sau khi vận hành, nhấn nút Bắt Đầu/Dừng
- hơn 1 phút sau khi vận hành, nhấn và giữ nút Bắt Đầu/Dừng trong 3 giây
- Nếu thiết bị tắt trong quá trình vận hành, hãy tiến hành như sau:
- Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút.
- Kết nối nguồn điện lại cho thiết bị và tiếp tục xay.
- Thiết bị sẽ ghi nhớ chương trình trong 3 phút nếu bị tắt.

BẠN PHẢI LÀM GÌ NẾU THIẾT BỊ CỦA BẠN KHÔNG HOẠT ĐỘNG?

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm phích.	Kết nối thiết bị với ổ cắm có điện áp giống như trên biển thông số của thiết bị.
	Chưa đặt đúng bình máy xay lên bộ phận motor hoặc bình và nắp đã được đặt đúng nhưng chưa được khóa vào bộ phận motor.	Đảm bảo bình máy xay và nắp nằm đúng vị trí trên bộ phận motor như giải thích trong hướng dẫn.
	Thiết bị, phím bấm hoặc chương trình không đáp ứng	Rút phích cắm của thiết bị, chờ 1 phút và cắm lại.
	Trong trường hợp quá nhiệt	Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút.
Thiết bị dừng khi đang sử dụng	Quá tải hoặc quá nhiệt	Rút phích cắm và để nguội trong khoảng 15-20 phút. Kết nối nguồn điện lại cho thiết bị và tiếp tục xay.
Rung quá mức	Sản phẩm không được đặt trên một bề mặt bằng phẳng.	Hãy đặt thiết bị lên một bề mặt bằng phẳng.
	Quá nhiều thành phần.	Giảm lượng thành phần được xử lý.
Rò rỉ hoặc tràn từ nắp	Quá nhiều thành phần.	Giảm lượng thành phần được xử lý.
	Nắp không được lắp đúng.	Đặt nắp chính xác lên bình máy xay.
	Vòng đệm nắp không được đặt đúng hoặc thiếu vòng đệm.	Đặt vòng đệm đúng vị trí.
Rò rỉ từ đáy bình máy xay	Độ kín nước của thiết bị bị giảm.	Kiểm tra xem bộ đỡ lưỡi dao đã được đặt đúng vị trí chưa và mặt tiếp xúc giữa bộ đỡ lưỡi dao và bình có thật sạch không. Nếu vẫn đề còn tiếp diễn, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng (xem thông tin liên hệ trong phiếu bảo hành)

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Lưỡi dao không xoay dễ dàng	Miếng thức ăn quá lớn hoặc quá cứng.	Giảm kích thước hoặc lượng thành phần được xử lý.
Vấn đề khi nấu	Thực phẩm không được nấu chín kỹ hoặc thực phẩm quá nhũ	Sử dụng chức năng thủ công để điều chỉnh thời gian sử dụng và nhiệt độ gia nhiệt
	Thức ăn dính vào đáy	Sử dụng chức năng thủ công để điều chỉnh thời gian sử dụng và nhiệt độ gia nhiệt. Và xem hướng dẫn vệ sinh

Nếu thiết bị của bạn vẫn hoạt động không chính xác, vui lòng liên hệ với phòng dịch vụ khách hàng phụ trách quốc gia của bạn.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	Magyarország HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za pokręcenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext. 2104	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	01800052022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الإمارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
20/10/2017		VIETNAM	1800-555521				

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datum / Isigijne data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Հանձնարի օր. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Označka proizvoda / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модел / Модел / Модель / Μοντέλο / Modelo / Yarıci / 製品リファレンス番号 / 製品識別符 / 제품명 / Податоци за производал :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müşteri mağazası ja adres / Veikala nosaukums un adrese / Pardotuvējs pavadināmis ir adrese / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговия обект / Назва та адреса продавця / $\text{Հանձնարարության անվանումը և հասցեն.}$ / Название и адрес продавца / Сатушынын атымы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / $\text{ຂ້າມຂໍ້ຂໍສອບຮຽນຈຳນາດຊື້}$ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Piezecé sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilta vânzătorului / Pečat na trgovsvenia obekt / Печатка продавця / Հիմք / Печать продавца / Сатушынын мори / 販売店印 / $\text{ຂໍ້ຂໍສອບຮຽນຈຳນາດຊື້}$ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :