

Panasonic®

Operating Instructions
Cooking Blender
(Household Use)

English

Model No. **MX-HG6401**



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- **Before using this product, please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information" (P. EN2-EN5).**
- Please keep the warranty certificate and this Operating Instructions properly for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or for failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions	EN2
Important Information	EN5
Parts Names and Instructions.....	EN6
Control Panel Instructions.....	EN7
How to Use	EN9
Recipe Recommendations in Automatic Mode.....	EN10
How to Clean.....	EN12
Troubleshooting	EN13
Specifications	EN15
Explanatory Data for Saudi Arabia.....	EN15

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.



WARNING:

Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.



CAUTION:

Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates a retirement that must be followed.

⚠ WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scald or injury.



- **Do not allow infants and children to play with the packaging materials.**

(It may cause suffocation.)

- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.

- **Do not damage the power cord or power plug.**

Following actions are strictly prohibited:

Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.

WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scald or injury.



- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance, power cord or power plug in water (or any liquid), or splash it with water or any liquid.**
- **The blender jug handle and jug lid are equipped with magnetic safety locks.**
Do not immerse them in water or any liquid.
- **Be careful not to wet the coupler and upper/lower connectors when cleaning or using the blender jug and the body.**
- **Ensure that the power cord does not dangle over the edge of the table or work top and prevent it from contacting with high-temperature surfaces. Unplug the plug when the appliance is not in use. Please be careful with the residual heat after use.**
- **Do not touch high-temperature parts during or after use, such as blender jug, upper and lower connectors, etc.**
- **Keep the appliance and its power cords and power plugs out of reach of infants and children.**
- **Make sure to set the appropriate time for preparing the menu. Over-mixing the ingredients can cause overheating and potentially create a safety hazard.**
- **This appliance is strictly prohibited from running idle or being used under overload conditions.**



- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Insert the power plug into outlet firmly.**
- **Make sure that the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**

Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure that the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.

- **Dust off the power plug regularly.**
→ Unplug the power plug and wipe with a dry cloth.
→ Unplug and disconnect from the power supply before cleaning. Ensure that the power plug and outlet are dry before using them again.
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the blender jug as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- **Turn off the power and unplug the power plug first before removing the blender jug from the body.**
- **To prevent any accidents, do not put your hand into the blender jug when it is attached to the main body.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug it in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

Examples for abnormal occurrences or breaking down:

The power plug or the power cord become abnormally hot.

Damaged power cords and power failure.

The body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.

There is an unpleasant smell.

It makes unusual noises when in use.

There are other abnormalities or failures.

→ Unplug immediately and contact Panasonic Service Center for inspection or repair.

- **The blender jug is intended for use with the supplied base.**

CAUTION

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scald, injury or property damage.



- Do not use the appliance for any purpose other than those specified in the Operating Instructions.
- Do not use the appliance close to walls, furniture, or in confined spaces such as built-in cabinets.
→ Otherwise, it may cause discoloration or deformation.
- Do not move the appliance by holding the power cord.
- Do not place any objects on the appliance or insert any object in the bottom/gaps of the appliance.
- Do not use the appliance on the following places.
 - On uneven surfaces, on carpets, non-waterproof surfaces, or tablecloths etc.
 - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
 - Near any open water source such as bathtubs, sinks or other containers.
 - Place the appliance on a firm, dry, clean, flat and heat-resistant worktop.
- Do not substitute any components of the appliance with anything other than its original attachments.
- Do not put your fingers or utensils such as spoon or fork into the blender jug while the appliance is operating.
- Do not exceed the maximum when adding ingredients to the blender jug. (P. EN6)
- When taking the mixture out of the blender jug, avoid using your hands directly. Instead, use an implement such as a rubber spatula or spatula.
- Do not heat in any container that is not provided with the appliance.
- Do not use an external timer, etc. The appliance is unable to work when it is connected to an external timer or an external independent remote control system.
- Do not operate the appliance if the jug lid is not properly secured.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not open the jug lid or take apart the blender jug while the appliance is in use.



- If the appliance gets stuck while in use, immediately disconnect it from the power supply, unplug and remove the blender jug. Carefully remove the ingredient that is jamming the blade. Wait for the appliance to cool down before continuing to use it.
- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
- Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.
- To prevent accidents, be careful when opening the jug lid while using this appliance and even after use, as it can release steam that may scald you.
- Only open the jug lid or remove the blender jug from the body when the blade has completely stopped.
- Be sure to disconnect the appliance from the power supply and unplug it from the power outlet when it is not in use. This is particularly important before installing, disassembling, moving or cleaning the appliance. Before you use the appliance again, ensure that it is completely dry.
- Make sure that the attachments are clean and properly installed when using the appliance.
- Care shall be taken when handling the sharp blades, emptying the blender jug and during cleaning. Do not clean the blade with your bare hands.
- Wait until the appliance cools down before moving or cleaning it.
- Be careful while pouring out the ingredients and avoid tilting the appliance excessively.
- Refer to the Specifications for information on time of use and operations when using the appliance. (P. EN15 "Specifications")
- Ensure to clean the appliance after use, especially surfaces in contact with food. (P.EN12 "How to Clean")
- This appliance is intended for household use only.
- The appliance is only to be used with the stand provided.
- Avoid spillage on the connector.

Important Information

- Do not place the blender jug on any heat sources or in a microwave.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not wrap the power cord around the body.
- Ensure that the safety device has been securely installed and fastened before use.
- After the hot food is prepared, the blender jug may become too heavy to lift using just one hand. To handle this, you can put on thick, heat-resistant gloves, firmly hold the blender jug with both hands and carefully pour out the cooked meal.
- Do not use the appliance unless the ingredients have been added.
- Do not use the blender jug to store food or liquids for an extended period.
- If the appliance is not used for an extended period, store it in a dry and well-ventilated area to prevent any moisture buildup and the growth of mold.



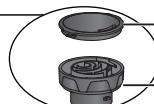
This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Parts Names and Instructions

Parts Names

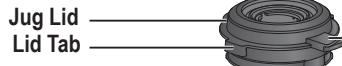
Clean all parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while. (Please follow the cleaning instructions on P. EN12.)

Silent Anti-Spill Valve ————— Silent Valve Cover



Silent Valve

Jug Lid ————— Lid Handle
Lid Tab ————— Lid Gasket



Lid Gasket

Blender Jug Protrusion
Blender Jug

MAX (Cold liquid) 1.75 L
MAX (Hot liquid) 1.4 L



Blender Jug Handle

Blade

Blender Jug Base

● Including heating plate,
coupler and upper connector.

Lower Connector



Coupler
Waterproof Mat

Control Panel

Body

Power Cord

Power Plug*

* The shape of the plug may vary from illustration.

Measuring Cup



It is used for scraping ingredients off the sides of a blender jug.



Scraper



Brush

- Find and use your own rubber spatula or scraper for removing cooked meals or food from the blender jug.
- Also, find and use your own thick, heat-resistant gloves if you need them.

Operation Panel



Control Panel Instructions

General Function:

Name of Function	Method of Operations
 Start/Stop	Start/Set It is used to set the temperature, adjust the time, or initiate the operations of the appliance.
 Stop	Stop Press and hold for 2 seconds to return to the initial screen.
< >	Tap: Modify temperature, rotational speed and time. Press and hold: Quick switch.

Customized Function:

Name of Function	Method of Operations
M Manual	<p>Manual Mode In Standby mode, tap the “M” button to switch to Manual mode.</p> <p>① Tap either “<” or “>” to adjust the temperature. Once the setting is completed, press the “” button.</p> <ul style="list-style-type: none"> Selectable temperatures: -- °C, 37 °C, 60 °C, 80 °C, and 100 °C. The program can cycle through the temperature options. Choosing “-- °C” means not to heat up and “” will go out. The initial temperature is set at “-- °C.” <p>② Tap either “<” or “>” to adjust the rotational speed. The program can cycle through the rotational speed options. When the setting is completed, press the “” button.</p> <ul style="list-style-type: none"> When the temperature is set to “-- °C” (not heating up), the rotational speed can range from L, 1-8 or H, providing a total of 10 different options. Once you tap the “” button, the appliance does not allow for time setting and automatically starts blending. For all other settings, the maximum blending duration is 20 minutes. Once the blending process is complete, the appliance automatically stops and returns to the initial screen. When the temperature is set to either 37 °C, 60 °C, 80 °C, or 100 °C, the rotational speed can range from either 0, L, 1-8, or H, providing a total of 11 different options. <p>③ When the rotational speed is set, press the “” button to access the time settings. Use the “<” or the “>” button to adjust the time. When the time is set, press the “” button to initiate the heating or blending process. (If the temperature setting is “-- °C”, simply skip this step).</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjustable time range: 1 to 60 minutes (1: 00 to 60: 00) Adjustable by one minute at a time. <p>④ While in Working state</p> <ul style="list-style-type: none"> When the temperature is set to 60 °C or lower (including 60 °C), the motor doesn't function at speed 0 and the “” indicator goes out. When the temperature is set to 80 °C or higher (including 80 °C), the blending continues even if the gear is set to 0 to prevent scorched bottoms.
 Timer <small>(This feature is only available for automatic menus with a heating function.)</small>	<p>① When on standby, select the menu that can be reserved with “<” or “>”. Tap the “” button to access the “Reserve Mode” for the selected menu.</p> <p>② Adjust the reservation completion time using “<” or “>”.</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjustable time range: 2 hours - 12 hours (the program can cycle through the options). Adjustable by 30 minutes at a time. The initial reservation time is set for 2 hours. <p>③ If no adjustments are made within 5 minutes during the setup process or if the “” button is pressed, the program returns to the initial screen.</p> <p>④ Tap the “” button to start working.</p> <ul style="list-style-type: none"> The scheduled time is the completion time, which is dependent on various factors such as the quantity of ingredients and the environment.

Control Panel Instructions

Name of Function	Method of Operations
Pudding Stew Nut Milk Porridge Rice Milk Lentil Soup Healthy Juice Milk Shake Smoothie	<p>Add ingredients, tap “<” or “>” to select a menu and then tap “\diamond/\downarrow” to start cooking.</p> <p>① When a menu is selected, the time and speed cannot be adjusted any more. (The actual time of the Automatic menu may vary depending on the water temperature and ingredients, etc. The display time is a reference value.).</p> <p>② When the Stew menu is selected, the ingredients are not ground.</p>
Keep Warm	<p>When on standby, tap “<” or “>” to select “Keep Warm” menu, and tap “\diamond/\downarrow” button to enter Keep Warm mode.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● In Keep Warm mode, the temperature will be maintained at about 55 °C and rotational speed at 2-3 (intermittent blending). The time of Keep Warm is about 6 hours.
Cleaning	<p>It is used to help cleaning the blender jugs.</p> <p>① After adding 1000 mL of fresh water (adjust the water amount as necessary), press the “\diamond/\downarrow” button to access the cleaning mode and press the “\diamond/\downarrow” button to initiate the cleaning process. If the “\diamond/\downarrow” button is not pressed within 5 minutes during the setup process, the program will return to the initial screen.</p> <p>② The cleaning mode is programmed for a duration of 10 minutes, and starts with one minute of blending followed by blending and heating simultaneously later (in a dynamic circular manner). However, note that the actual time may differ from the displayed time due to variations in water temperature or amount. Once the pre-heating process is finished, the countdown shows 3 minutes remaining.</p> <p>The “m” symbol flashes during heating and “m” stays on when the heating process stops. The “b” symbol flashes during blending and the blending gear remains on. When the blending process comes to a stop, the “b” symbol stays on, and the blending gear goes out.</p> <p>③ The buzzing sound is heard when the cleaning process is complete.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Make sure that the maximum water amount does not exceed approximately 1200 mL. If there are food residues, adjust the amount of water accordingly. * Make sure that the minimum water amount is approximately 400 mL to prevent the blades from running idle, which could lead to malfunctions or accidents. * When the “Cleaning” function is running, the appliance heats up. Therefore, be careful with the residual heat during and after cleaning.

Every detail in this Operating Instructions has been thoroughly examined. However, if you come across any typographical errors or ambiguities, consult with us for clarification.

Note: Texts and images highlighted with background colors provide supplementary information.

An technical improvements to the appliance will be incorporated in the updated version of the Operating Instructions without any prior notice.

Note that the appearance and color of the appliance may be subject to changes. Please refer to the actual item.

How to Use

- Cut ingredients into 2 cm (harder ingredients) or 3 - 5 cm (softer ingredients) pieces. Refer to P.EN11 "Preparation of Ingredients" for details.

- Slice the meat into strips and remove any tendons.
- When making fruit and vegetable drinks, remove any seeds from the ingredients.



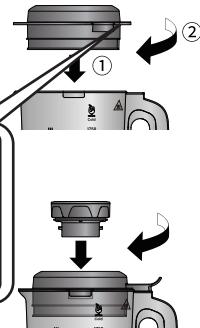
- Following the recipe, measure each ingredient one by one before adding them into the blender jug.



- ① Place the jug lid over the blender jug in a way that the lid tab and the blender jug protrusion are not aligned and press down the jug lid.
- ② Rotate the jug lid clockwise until it cannot be turned any further, ensuring the handle of the lid is vertically aligned with the blender jug handle.
- ③ Secure the silent anti-spill valve onto the jug lid by turning it clockwise until tight.

- The lid gasket should be installed as well.
- The blender jug comes with an opening protection feature. If the lid is not properly secured in place, pressing the Start button does not start the appliance; instead, it triggers an error beep.
- Tighten the silent anti-spill valve during the operation to prevent burns and injuries.
- Please refer to the caution sticker on the handle lid in detail while in use.

The appliance is equipped with a lid opening protection device, which can only be started after the lid is screwed in place.



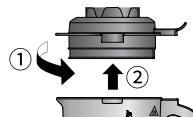
- Align the "▽" icon on the bottom of the blender jug with the "△" icon on the body, then place blender jug onto the base.
- Even when plugged in, the Control Panel does not display anything unless the blender jug is properly installed.



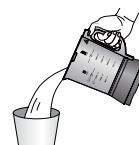
- Choose your preferred menu or set it to Manual mode as needed. Press the "Start/Stop" button to start operations.



- Once the process is complete, the appliance beeps. Unplug the appliance, remove the blender jug and open the lid.



- Finally, pour out your cooked meal.



Recipe Recommendations in Automatic Mode

Menu	Ingredients and Cooking Methods
Pudding	<p>Ingredients:</p> <p>Full fat milk 700 mL, corn flour 50 g, caster sugar 100 g, orange blossom water 30 mL and chopped pistachio (optional garnish).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Whisk the cornflour thoroughly with 1 cup of cold milk until no clumps remain. 2. Add this mixture along with the rest of the ingredients to the blender jug. 3. Press the Pudding icon. 4. Pour the mixture into individual glasses or in one large serving dish. 5. Allow to cool at room temperature, then cover with cling film and refrigerate overnight. 6. Before serving, garnish with chopped pistachios.
Stew	<p>Ingredients:</p> <p>Lamb (cut into small pieces) 120 g, carrot (washed and peeled, cut into small pieces) 125 g, baby marrow (washed and cut into small pieces) 125 g, chopped tomatoes or ready chopped canned tomatoes 100 g, broth of choice 700 mL, turmeric powder $\frac{1}{8}$ tsp, coriander powder $\frac{1}{8}$ tsp, cinnamon powder $\frac{1}{8}$ tsp, ginger powder $\frac{1}{8}$ tsp, chilli powder $\frac{1}{8}$ tsp and pinch of saffron (1 tsp Himalayan salt or more according to taste).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all the ingredients to the blender jug. 2. Press the Stew icon. 3. Enjoy hot.
Nut Milk	<p>Ingredients:</p> <p>Unsalted almonds (soaked overnight) 75 g, unsalted pistachio kernels (soaked overnight) 65 g, water 720 mL and pink Himalayan salt $\frac{1}{2}$ tsp.</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Strain off the water and transfer the soaked nuts and transfer them to the blender jug. 2. Add the rest of the ingredients. 3. Press the Nut Milk icon. 4. Allow the liquid to cool before straining through a cheesecloth. 5. Enjoy chilled or warm.
Porridge	<p>Ingredients:</p> <p>Lightly toasted semolina 40 g, milk 500 mL, caster sugar 20 g, crushed cashews 10 g, pinch saffron, pinch salt , cardamom powder $\frac{1}{8}$ tsp, melted butter, chopped dried fruit and nuts (optional garnish).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all the ingredients to the blender jug. 2. Press the Porridge icon. 3. Enjoy warm, garnish with drizzled melted butter, chopped nuts and dried fruit.
Rice Milk	<p>Ingredients:</p> <p>Short grain rice (uncooked) 50 g, water 160 mL, full fat milk 400 mL, coconut milk 185 mL, caster sugar 50 g and vanilla extract 1 tsp, ice cubes plus extra for serving 60 g.</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rinse the rice. 2. Add all the ingredients to the blender jug. 3. Press the Rice Milk icon. 4. Allow the liquid to cool before straining through a cheesecloth. 5. Serve cold with additional ice cubes.

Menu	Ingredients and Cooking Methods
Lentil Soup	<p>Ingredients: Red lentils (masoor dal), rinsed 150 g, broth of choice 700 mL, cumin powder 1 tsp, pinch saffron, salt and lemon juice for seasoning and parsley (optional garnish).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all the ingredients to the blender jug. 2. Press the Lentil Soup icon. 3. Transfer to a bowl and season with salt and lemon juice. 4. Garnish with parsley. 5. Enjoy hot.
Healthy Juice	<p>Ingredients: Dried apricots or apricot paste 200 g, warm water 500 mL, caster sugar 40 g, ice cubes 100 g, rose water 1 tsp, rose petals and pistachio kernels (optional garnish).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Soak the apricots with sugar in warm water for 30 minutes. 2. Transfer all the ingredients including the soaking water to the blender jug. 3. Press the Healthy Juice icon. 4. Strain the juice through a cheesecloth. 5. Serve chilled with rose petals and pistachio kernels.
Milk Shake	<p>Ingredients: Full fat milk 500 mL, 2-3 pieces of medjool dates, pitted and roughly chopped, unsalted pistachio kernel 25 g, ripe banana, cut into pieces 150 g, ice cubes 70 g and pistachio kernels (optional garnish).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all the ingredients into the blender jug. 2. Press the Milk Shake icon. 3. Pour into a glass and enjoy cold. <p>Note: For a more delicate texture, press the Milk Shake icon one more time.</p>
Smoothie	<p>Ingredients: Pomegranate juice 200 mL, labneh 150 g, frozen raspberries 115 g, ice cubes 80 g and pomegranate seeds (optional garnish).</p> <p>Cooking Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all the ingredients into the blender jug. 2. Press the Smoothie icon. 3. Pour into a glass and enjoy cold.

- The flavor of the final dishes can be affected by a variety of factors, including the season, temperature, amount of ingredients or even the cooking utensils. Therefore, make necessary adjustments based on the actual conditions.
- When cooking hard ingredients like fish bones, make sure to use a sieve to get rid of them to prevent accidental swallowing.
- The Automatic menu features pre-set time, speed and temperature. The appliance automatically turns off once the menu is completed.
- When there is milk difference or when the ratio of milk to water is higher than the recommended menu amount, it may result in overflow or a mushy bottom.
- The actual cooking time for a reservation menu may vary from the initial reservation time, depending on the conditions of the appliance being used.
- Please do not use the timer function for ingredients prone to spoilage.

<Preparation of Ingredients>

- For harder ingredients like carrots, pumpkin and potatoes, chop them into cubes of 2 cm.
- For softer ingredients like bananas and tomatoes, cut them into larger cubes of 3-5 cm.
- Leafy and stem vegetables: Chop into small pieces, about 3-5 cm in size.
- Nuts: Ensure to remove the shell and skin.
- Grains: Pre-cook or soak in water to soften before use.
- Frozen fruits: Always blend with a liquid. Blending only frozen fruits may cause the blender to run idle.
- Other frozen ingredients: Thaw them before blending.

Recipe Recommendations in Automatic Mode

Handling Precautions

- Never use the appliance to blend or grind dried goods and hard ingredients (like large bones).
- The ingredient measurements in these recipes are based on a standard water level. Adjust the total quantity of ingredients to suit the water level and the specific ingredients you are using. To prevent overflows or scorched bottoms, the maximum capacity for heating should not exceed 1400 mL (For Rice milk and Nut milk functions, the maximum capacity should not exceed 1200 mL), and the maximum capacity for cold liquid should not go beyond 1750 mL. The minimum amount should not be less than 500 mL, otherwise it will easily cause the blade to idle.
- Do not heat dense liquids like milk, grain porridge or cold rice paste using the appliance, as it could lead to scorching and an unpleasant odor.
- When making porridge, soup and similar dishes, it is essential to choose the appropriate function button. Failing to do so could result in a poorly tasting or undercooked dish and in extreme cases, it could even overflow or burn.
- When using this appliance, avoid adding sugar, brown sugar or other seasonings directly to the bottom of the blender jug. This is to prevent these seasonings from sticking to the bottom of the blender jug during the heating process.
- Once the ingredients start to boil (this is when the countdown begins), do not stop the program. If it's accidentally suspended, avoid using the heating function to resume cooking, as this could cause the hot food to be boiled over or stick to the bottom. Instead, replace the ingredients and re-select the appropriate function, or cook them in a pot first before grinding them in the Custom mode.

How to Clean

- Unplug and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the appliance before using it for the first time and after use.
- Disassemble all removable parts before cleaning.
- Use the brush to clean the blender jug.
- Ingredients like fruits and vegetables may cause discoloration on the parts, but this does not affect their function.

CAUTION

- Do not use volatile oils, diluting agents, alcohol, bleach, abrasive powders, metal brushes or nylon brushes as they can damage the surface of the appliance.
- The body, jug lid, silent valve cover, silent valve and blender jug should not be cleaned in a dishwasher.
- Sharp objects like toothpicks or pins should not be used to clean the appliance.
- To prevent damage to the coupler or internal structure, do not submerge the jug lid, blender jug and body in water.
- Avoid directly rinsing the coupler at the bottom of the blender jug to prevent malfunction and potential accidents.
- Keep the appliance, its power cord and packaging attachments out of direct sunlight.
- Be sure to wait until the appliance cools down before cleaning.
- Rinse the interior of the blender jug and its attachments with water and then dry them. Care shall be taken when cleaning the sharp blades to avoid cutting yourself.

	Silent Valve Cover	Silent Valve	Jug Lid	Lid Gasket	Blender Jug	Body	Measuring Cup	Scraper	Brush
Running Water	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Dishwasher	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Well-wrung Damp Cloth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brush	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓
Scouring Pad	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Soft Sponge	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Remark	Clean these items with a mild, neutral dish-washing detergent and a soft sponge, taking care to avoid the coupler at the bottom of the blender jug. Rinse them thoroughly with water and dry them well.						Wipe it down with a wet cloth that is thoroughly wrung out. Be careful not to wet the coupler.	Clean these items with a mild, neutral dish-washing detergent and a soft sponge. Rinse them thoroughly with water and dry them well.	

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
Overflows	<ul style="list-style-type: none"> ● Excessive amount of ingredients → Add ingredients as per the instructions for the required quantity. ● Excessive amount of water → Fill the water up to the indicated water level. ● Selected a wrong function → Choose the correct function as per the instructions. ● Product malfunction → Contact your local after-sales service for repair. ● The jug lid was not properly secured → Ensure that the jug lid is properly attached.
Scorched bottoms	<ul style="list-style-type: none"> ● Excessive amount of ingredients → Add ingredients as per the instructions for the required quantity. ● Wrong ingredients → Do not add ingredients that can easily cause scorched bottoms. ● Insufficient amount of water → Fill the water up to the indicated water level. ● The bottom of the blender jug isn't clean → Ensure to clean it before using. ● Selected a wrong function → Choose the correct function as per the instructions. ● Product malfunction → Contact your local Service Centre for repair.



Troubleshooting

Problem	Cause and Action
Ingredients can not be ground	<ul style="list-style-type: none">● Excessive or insufficient amount of ingredients → Please add ingredients as required by the recipe.● Excessive or insufficient amount of water → Fill the water up to the indicated water level.● Selected a wrong function → Choose the correct function as per the instructions.● Product malfunction → Contact your local Service Centre for repair.
Operating noise	<ul style="list-style-type: none">● Motor running sound → It is normal.● Break-in period → Occasional noise is considered normal.● Unusual noise and abnormal motor → Contact your local Service Centre for repair.
The screen isn't illuminated.	<ul style="list-style-type: none">● The power cord isn't firmly plugged in. → Check that the power cord is properly plugged in and the appliance is powered on.● The jug lid and the blender jug are not installed properly → Install the jug lid and the blender jug properly.● Product malfunction → Contact your local Service Centre for repair.

Code	Root Cause Analysis	Solution
H01 H03 H04	Failure of the circuit board or internal wiring of the appliance.	Contact your local Service Centre for repair.
U16	The buttons on the Control Panel is covered by foreign objects or stains for an extended period.	Remove any foreign objects or stains that are covering the buttons.
U12	Opening or moving the jug lid during operation causes the Control Panel to display a U12 error.	Ensure the jug lid is properly installed again.
U53	Large or excessive amounts of food chunks trigger the motor's overload protection.	Try to cut the ingredients into smaller pieces before placing them in the blender jug and only add an appropriate amount.

Specifications

Power Supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power Consumption	Blending: 425-465 W; Heating: 800-950 W
Speed Control	11 options are available.
Rated Working Time (Blending)	Continuous operation (In Manual mode, the appliance continues to operate for 20 minutes. After 20 minutes, it automatically stops blending and return to the initial screen and need to rest for 6 minutes.)
Maximum Capacity	MAX (Cold liquid): 1.75 L / MAX (Hot liquid): 1.4 L
Dimensions (W × D × H) (Approx.)	234 mm × 285 mm × 432 mm
Weight (Approx.)	4.5 kg
Length of the Power Cord (Approx.)	1.0 m

Explanatory Data for Saudi Arabia

Safety Warnings for Use:

Read the operating instructions carefully for safe use.

Disposal of the Product:

If you wish to discard the product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Country of Origin: China

Distributed by:

- Lulu Saudi Hypermarkets LLC
30th Cross King Fahad Abdul Aziz Street, P.O. Box 248, Al Khobar 31952, Saudi Arabia
- AFAQ QTECH General Trading Co LLC
Building No 3627, Shopping Front Project, 8166 King Khaled International Airport Road, Postal Code 13413, Riyadh, Saudi Arabia
- United Electronics Company
P.O. Box 76688 KSA-1, Khobar 31952, Saudi Arabia
- Ahmed Abdulwahed Abdullah Anam & Partners Co.
Al Amal Plaza, P.O. Box 3611 Hail Street, Jeddah 21481, Saudi Arabia

کد	تحلیل علت اصلی	راه حل
H01 H03 H04	مشکل در برد مدار یا سیم کشی داخلی دستگاه.	برای تعمیر با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
U16	دکمه‌های پنل کنترل برای مدت طولانی توسط اجسام خارجی یا لکه پوشانده شده است.	هرگونه اجسام خارجی یا لکه‌ای که روی دکمه‌ها را پوشانده است را بردارید.
U12	از کردن یا حرکت دادن درب پارچ در حین کار باعث نمایش خطای U12 در پنل کنترل می‌شود.	درباره مطمئن شوید درب پارچ به درستی نصب شده است.
U53	تکه‌های بزرگ غذا یا بیش از حد زیاد باعث شدن محافظ اضافه بار موتور می‌شود.	سعی کنید مواد را قبیل از قرار دادن در پارچ مخلوط کن به قطعات کوچکتر خرد کنید و فقط مقدار مناسب اضافه کنید.

مشخصات

منبع تغذیه	220 تا 240 ولت ~ 50 تا 60 هرتز
صرف برق	مخلوط کردن: 465-425 وات؛ گرم کردن: 950-800 وات
تنظیم سرعت	11 حالت در دسترس است.
زمان کارکرد با رتبه (مخلوط کردن)	عمل متواالی (در حالت دستی، دستگاه به مدت 20 دقیقه به کار خود ادامه می‌دهد. بعد از 20 دقیقه، به طور خودکار مخلوط کردن را متوقف می‌کند و به صفحه اولیه باز می‌گردد و نیاز به استراحت به مدت 6 دقیقه دارد.)
حداکثر ظرفیت	حداکثر (مایع سرد): 1.75 لیتر / حداکثر (مایع داغ): 1.4 لیتر
ابعاد (پهنا × عمق × ارتفاع) (تقریبی)	234 میلی لیتر × 285 میلی لیتر × 432 میلی متر
وزن (تقریبی)	4.5 کیلوگرم
طول سیم برق (تقریبی)	1.0 متر

عیب پایه

مشکل

دلیل و عمل

ته سوتنه ها

- اضافه بودن مواد اولیه
 → مواد اولیه را طبق دستورالعمل و به مقدار مورد نیاز اضافه کنید.
- مواد اولیه اشتباه
 → از اضافه کردن مواد اولیه ای که به راحتی باعث سوختگی ته می شوند، خودداری کنید.
- کمبود آب
 → آب را تا سطح مشخص شده پر کنید.
 ● کف پارچ مخلوط کن تمیز نیست
 → قبل از استفاده مطمئن شوید که آن را تمیز کرده‌اید.
- عملکرد اشتباه انتخاب شده است
 → عملکرد صحیح را طبق دستورالعمل انتخاب کنید.
- مشکل در عملکرد مخصوص
 → برای تعییر با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

مواد قابل آسیاب
نیستند

- مقدار زیاد یا کم مواد اولیه
 → اطلاع مواد اولیه را طبق دستور غذا اضافه کنید.
- اضافه بودن یا کمبود آب
 → آب را تا سطح مشخص شده پر کنید.
 ● عملکرد اشتباه انتخاب شده است
 → عملکرد صحیح را طبق دستورالعمل انتخاب کنید.
- مشکل در عملکرد مخصوص
 → برای تعییر با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

صدای هنگام
کارکرد

- صدای موتور در حال کار
 → این طبیعی است.
- دوره‌ی اولیه‌ی استفاده
 → صدای گاه به گاه طبیعی در نظر گرفته می شود.
- صدای غیرمعمول و موتور غیر عادی
 → برای تعییر با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

صفحه نمایش
روشن نمی شود.

- سیم برق به طور محکم وصل نیست.
 → بررسی کنید که سیم برق به درستی وصل شده باشد و دستگاه روشن باشد.
- درب پارچ و پارچ مخلوط کن به درستی نصب نشده‌اند
 → درب پارچ و پارچ مخلوط کن را به درستی نصب کنید.
- مشکل در عملکرد مخصوص
 → برای تعییر با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

برس	خراش دهنده	پیمانه اندازه گیری	بندنه	پارچ مخلوط کن	واشر درب	درب پارچ	سوپاپ بی صدا	درپوش سوپاپ بی صدا		
✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	آب جاری	
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	ماشین ظرفشویی	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	پارچه نمودار چلانده شده	
✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	برس	
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	اسکاج یا پدلهای سیمه ظرفشویی	
✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	اسفنج نرم	
قطعات را با مایع ظرفشویی ملایم و خنثی و یک اسفنج نرم تمیز کنید و آنها را کاملاً با آب بشویید و به خوبی خشک کنید.				قطعات را با مایع ظرفشویی ملایم و خنثی و یک اسفنج نرم تمیز کنید و مرآقب پاشید از کپیلار (تصال) پایین پارچ مخلوط کن اجتناب کنید. آنها را کاملاً با آب بشویید و به خوبی خشک کنید.						تذکر

عیب یابی

قبل از زنگ زدن برای سرویس، لطفاً این بخش را چک کنید.

دلیل و عمل

مشکل

سرریز شدن

● اضافه بودن مواد اولیه

→ مواد اولیه را طبق دستور العمل و به مقدار مورد نیاز اضافه کنید.

● اضافه بودن آب

→ آب را تا سطح مشخص شده پر کنید.

● عملکرد اشتباہ انتخاب شده است

→ عملکرد صحیح را طبق دستور العمل انتخاب کنید.

● مشکل در عملکرد مخصوص

→ برای تعمیر با خدمات پس از فروش محلی خود تماس بگیرید.

● درب پارچ به درستی بسته نشده است

→ مطمئن شوید که درب پارچ به درستی متصل شده است.

پیشنهادات دستور غذا در حالت اتوماتیک

اقدامات احتیاطی

- هرگز از دستگاه برای مخلوط کردن یا آسیاب کردن مواد خشک و سخت (مانند استخوان های بزرگ) استفاده نکنید.
- اندازه گیری مواد اولیه در این دستور العمل غذاها بر اساس سطح استاندارد آب است. برای مطابقت با سطح آب و مواد خاصی که استفاده می کنند، مقدار کل مواد اولیه را تنظیم کنید. برای جلوگیری از سریز شدن یا سوختن ته ظرف، حداکثر ظرفیت برای گرم کردن نباید از 1400 میلی لیتر تجاوز کند (برای عملکردهای شیر برنج و شیر آجبل، حداکثر ظرفیت نباید از 1200 میلیلتر تجاوز کند)، و حداکثر ظرفیت برای مایع سرد نباید از 1750 میلی لیتر بیشتر شود. حداقل مقدار نباید کمتر از 500 میلی لیتر باشد، در غیر این صورت به راحتی باعث کارکردن بدون پاره تیغه می شود.
- از گرم کردن مایعات غلیظ مانند شیر، فرنی غلات یا خمیر برنج سرد با استفاده از دستگاه خودداری کنید. زیرا این کار می تواند منجر به سوختگی و بوی نامطبوع شود.
- هنگام تهیه فرنی، سوپ و غذاهای مشابه، انتخاب دکمه عملکرد مناسب ضروری است. عدم رعایت این دستور العمل ممکن است منجر به غذایی با طعم بد یا پخته نشده شود و در موارد حاد، حتی ممکن است سریز شده یا بسوزد.
- هنگام استفاده از این دستگاه، از افزودن مستقیم شکر، شکر قهوه ای یا سایر چاشنی ها به ته پارچ مخلوط کن خودداری کنید. این کار برای جلوگیری از چسبیدن این چاشنی ها به ته پارچ مخلوط کن در طول فرایند گرمایش است.
- پس از شروع جوشیدن مواد (این زمانی است که شمارش معکوس شروع می شود)، برنامه را متوقف نکنید. اگر برنامه به طور تصادفی متوقف شد، از استفاده از عملکرد گرمایش برای آدامه پخت و پز خودداری کنید، زیرا این کار می تواند باعث جوشیدن غذای داغ یا چسبیدن آن به ته شود. به جای آن، مواد اولیه را جلگزین کنید و عملکرد مناسب را دوباره انتخاب کنید، یا قبل از آسیاب کردن آنها در حالت ملخوا، آنها را در قابلمه بپزید.

نحوه تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن، دوشاخه برق را جدا کرده و دستگاه را از برق جدا کنید.
- قبل از اولین بار استفاده و بعد از استفاده، دستگاه را تمیز کنید.
- قبل از تمیز کردن، تمام قطعات قابل جدا شدن را جدا کنید.
- از برس برای تمیز کردن پارچ مخلوط کن استفاده نکنید.
- میوه و سبزیجات ممکن است باعث تغییر رنگ قطعات شوند، اما این بر عملکرد آنها تأثیری نمی کنارد.

! احتیاط

- از روغن های فرار، مواد رقیق کننده، الکل، سفید کننده، پورهای ساینده، برس های فلزی یا برس های تایلولونی استفاده نکنید زیرا می تواند به سطح دستگاه اسیب بزند.
- بدن، درب پارچ، درپوش سوپاپ بی صدا، سوپاپ بی صدا و پارچ مخلوط کن را نباید در ماشین ظرفشویی شستشو داد.
- برای تمیز کردن دستگاه از اشیاء نیز مانند خالل دندان یا سنجاق استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از آسیب به کوپلر یا ساختار داخلی، درب پارچ، پارچ مخلوط کن و بدن را در آب غوطه ور نکنید.
- برای جلوگیری از خرابی و حوادث احتمالی، از شستن مستقیم کوپلر در قسمت پایین پارچ مخلوط کن خودداری کنید.
- دستگاه، سیم برق و اتصالات بسته بندی را از نور مستقیم خورشید دور نگه دارید.
- قبل از تمیز کردن مطمئن شوید که دستگاه خنک شده است.
- داخل پارچ مخلوط کن و متعلقات آن را با آب بشویید و سپس خشک کنید. هنگام تمیز کردن تیغه های نیز، برای جلوگیری از بریدگی احتیاط کنید.

منو	مواد و روش پخت
Lentil Soup (سوب عدس)	<p>مواد لازم: عدس قرمز شسته شده 150 گرم، آب گوشت به انتخاب شما 700 میلی لیتر، پودر زیره 1 قاشق دستور پخت: 1. تمام مواد را به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 2. دکمه‌ی Lentil Soup (سوب عدس) را فشار دهید. 3. در یک کاسه بریزید و با نمک و لیمو مزه‌دار کنید. 4. با جعفری تزیین کنید. 5. داغ سرو شود.</p>
Healthy Juice (آب میوه‌ی سالم)	<p>مواد لازم: زردالو خشک یا خمیر زردالو 200 گرم، آب گرم 500 میلی لیتر، شکر دانه ریز 40 گرم، بخش 100 گرم، گلاب 1 قاشق داخلوری، گلبرگ رز و مغز پسته (اختیاری). دستور پخت: 1. زردالو را به همراه شکر در آب به مدت 30 دقیقه خیس کنید. 2. تمام مواد را مخلوط کن اضافه کنید. 3. دکمه‌ی Healthy Juice (آب میوه‌ی سالم) را فشار دهید. 4. آمیزه را از صافی پارچه‌ای عبور دهید. 5. خنک سرو کنید و با گلبرگ رز و مغز پسته تزیین کنید.</p>
Milk shake (میلک شیک)	<p>مواد لازم: شیر پرچرب 500 میلی لیتر، 3 عدد خرمای م Gould، هسته جدا شده و درشت خرد شده، مغز پسته بدون نمک 25 گرم، موز رسیده 150 گرم، بخش 70 گرم و مغز پسته (اختیاری). دستور پخت: 1. تمام مواد را به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 2. دکمه‌ی Milk Shake (میلک شیک) را فشار دهید. 3. داخل لیوان ریخته و خنک میل کنید. توجه: برای بافت ظرفی تر، یک بار دیگر دکمه‌ی Milk Shake (میلک شیک) را فشار دهید.</p>
Smoothie (اسموتی)	<p>مواد لازم: آب انار 200 میلی لیتر، لینه 150 گرم، تمشک بخش زده 115 گرم، بخش 80 گرم و دانه‌های انار (اختیاری). دستور پخت: 1. تمام مواد را به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 2. دکمه‌ی Smoothie (اسموتی) را فشار دهید. 3. داخل لیوان ریخته و خنک میل کنید.</p>

- طعم غذاهای نهایی می‌تواند تحت تأثیر عوامل مختلفی از جمله فصل، دما، مقدار مواد اولیه و حتی ظروف پخت و پز قرار گیرد.
- بنابراین، بر اساس شرایط واقعی ظرفیهای لازم را انجام دهید.
- هنگام پختن مواد مختلف مانند استخوان ماهی، حتماً از الک برای خارج کردن آنها استفاده کنید تا از بلعیدن نصادفی جلوگیری شود.
- میوه‌ای آنماتیک دارای زمان، سرعت و دامی از پیش تقطیع شده است. پس از تکمیل من، سستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.
- اگر مقدار شیر متفاوت باشد یا نسبت شیر به آب از مقدار توصیه شده در دستور غذا بیشتر باشد، ممکن است باعث سریز شدن یا له شدن مواد در که ظرف شود.
- زمان واقعی پخت برای یک منوی رزرو ممکن است بسته به شرایط استفاده از دستگاه، با زمان رزرو اولیه متفاوت باشد.
- لطفاً از عکسر تایم برای مواد غذایی فاقد شدنی استفاده نکنید.

<تقطیع مواد اولیه>

- برای مواد سفت مانند هویج، کدو تنبل و سبب زمینی، آنها را به مکعب های 2 سانتی متری خرد کنید.
- برای مواد نرمتر مانند موز و گوجه فرنگی، آنها را به قطعات بزرگتر 5-3 سانتی متری خرد کنید.
- سبزیجات برگدار و ساقه دار: به قطعات کوچک، حدود 5-3 سانتی متری خرد کنید.
- مغز ها: پوسته و پوست آنها را جدا کنید.
- دانه ها: قابل از استفاده، برای نرم شدن، آنها را از قل بیزید یا در آب خیس کنید.
- زمانه های بخش زده: همیشه همراه با مایع مخلوط کنید. مخلوط کردن فقط میوه های بخش زده ممکن است باعث کارکردن بدون بار مخلوط کن شود.
- میوه های بخش زده: همیشه همراه با مایع مخلوط کنید. مخلوط کردن فقط میوه های بخش زده ممکن است باعث کارکردن بدون بار مخلوط کن شود.
- مواد منجمد دیگر: قبل از مخلوط کردن، بخش آنها را ذوب کنید.

پیشنهادات دستور غذا در حالت اتوماتیک

متو	مواد و روش پخت
Pudding (پودینگ)	<p>مواد لازم: شیر پرچرب 700 میلی لیتر، آرد ذرت 50 گرم، شکر دانه ریز 100 گرم، عرق بهار نارنج 30 میلی لیتر و پسته خرد شده (اختیاری).</p> <p>دستور پخت: 1. آرد ذرت را با یک پیمانه شیر سرد کامل هم بزنید تا یکسدت شود. 2. آن مخلوط را همراه با بقیه مواد به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 3. دکمه‌ی Pudding (پودینگ) را فشار دهید. 4. مخلوط را در لیوان‌های جدایگاهه دارد. 5. اجازه دهید در دمای اتفاق خنک شود، سپس با پلاستیک بپوشانید و یک شب در یخچال قرار دهید. 6. قبل از سرو با پسته خرد شده تزئین کنید.</p>
Stew (خورشت)	<p>مواد لازم: گوشت بره 120 گرم، هویج 125 گرم، کدو حلوایی 125 گرم، گوجه فرنگی 100 گرم، آب گوشت به انتخاب شما 700 میلی گرم، پودر زردچوبه 8/1 قاشق چایخوری، پودر کشتنیز 8/1 قاشق چایخوری، پودر دارچین 8/1 قاشق چایخوری، پودر زنجبیل 8/1 قاشق چایخوری، پودر فلفل چیلی 8/1 قاشق چایخوری و کمی زعفران (1 قاشق چایخوری نمک هیمالیا یا بیشتر طبق دانقه).</p> <p>دستور پخت: 1. تمام مواد را به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 2. دکمه‌ی Stew (خورشت) را فشار دهید. 3. داغ سرو شود.</p>
Nut Milk (شیر آجیل)	<p>مواد لازم: بادام بدون نمک (یک شب خیسانده شده) 75 گرم، پسته بدون نمک (یک شب خیسانده شده) 65 گرم، آب 720 میلی لیتر و نمک صورتی هیمالیا 2/1 صاف قاشق چایخوری.</p> <p>دستور پخت: 1. آب را خالی کنید و آجیل‌های خیس شده را به پارچ مخلوط کن منتقل کنید. 2. بقیه مواد را اضافه کنید. 3. دکمه‌ی Nut Milk (شیر آجیل) را فشار دهید. 4. قبل از صاف کردن مایع با صافی پارچه‌ای، بگذارید خنک شود. 5. سرد یا گرم میل کنید.</p>
Porridge (فرنی)	<p>مواد لازم: آرد سمولین کمی نفت داده شده 40 گرم، شیر 500 میلی لیتر، شکر دانه ریز 20 گرم، مغز بادام هندی خرد شده 10 گرم، کمی زعفران، نمک پودر هل 2/1 قاشق چایخوری، کره‌ی آب شده، میوه‌ی خشک خرد شده و مغز (اختیاری).</p> <p>دستور پخت: 1. تمام مواد را به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 2. دکمه‌ی Porridge (فرنی) را فشار دهید. 3. گرم میل کنید و با کره‌ی آب شده، آجیل خرد شده و میوه‌ی خشک تزئین کنید.</p>
Rice Milk (شیر برنج)	<p>مواد لازم: برنج کوتاه دانه (خام) 50 گرم، آب 160، شیر پرچرب 400 میلی لیتر، شیر نارگیل 185 میلی لیتر، شکر کاستر 50 گرم و عصاره وانیل 1 قاشق چایخوری، یخ خرد شده به همراه مقداری یخ اضافی برای سرو 60 گرم.</p> <p>دستور پخت: 1. برنج را بشویید. 2. تمام مواد را به پارچ مخلوط کن اضافه کنید. 3. دکمه‌ی Rice Milk (شیر برنج) را فشار دهید. 4. قبل از صاف کردن مایع با صافی پارچه‌ای، بگذارید خنک شود. 5. از شیر سرد با یخ لذت ببرید.</p>

نحوه استفاده

1. مواد اولیه را به قطعات 2 سانتی متری (مواد سفت نر) یا 3 تا 5 سانتی متری (مواد نرم نر) خرد کنید برای جزئیات به صفحه PE11 "اماده سازی مواد اولیه" مراجعه کنید.



- گوشت را به صورت نوار برش دهید و هر گونه تاندونی را جدا کنید.
- هنگام تهیه نوشیدنی‌های میوه و سیزیجات، هر گونه دانه را از مواد جدا کنید.

2. با توجه به دستور غذا، قبل از اضافه کردن مواد به پارچ مخلوط کن، هر کدام را به طور جداگانه اندازه گیری کنید.



3. ① درب پارچ را روی پارچ مخلوط کن به گونه‌ای قرار دهید که زبانه درب و برآمده پارچ مخلوط کن هر راستا بنشند و درب پارچ را فشار دهید.
② درب پارچ را بجز خانید تا بدگر نتوان آن را چرخاند، و مطمئن شوید که دسته درب به صورت عمودی با دسته پارچ مخلوط کن هم راستا باشد.
③ دریچه ضد سریزی بی صدا را روی درب پارچ را ساعتگرد بجز خانید تا محکم شود.



ابن دستگاه مجهز به یک
وسیله محافظه باز شدن
درب است که تنها پس از
بسته شدن درب در جای
خود قابل راه اندازی است.

- واشر درب نیز باید نصب شود.
- پارچ مخلوط کن دارای ویژگی محافظه درب است. اگر درب به درستی بسته نشده باشد، قفار دادن دکمه شروع دستگاه را روش نمی‌کند، بلکه باعث ایجاد بوق خطا می‌شود.
- در حیم انجام ابن کار دریچه ضد سریزی بی صدا را سفت کنید تا از سوختگی و حرارت جلوگیری شود.
- هنگام استفاده، لطفاً به برچسب اختیاط روی درب دسته به طور کامل مراجعه کنید.

4. علامت "▽" روی ته پارچ مخلوط کن را با علامت "△" روی بدنه تراز کنید، سپس پارچ مخلوط کن را روی پایه قرار دهید.

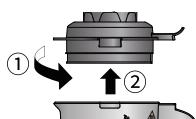
- حتی زمانی که به برق وصل است، پنل کنترل تا زمانی که پارچ مخلوط کن به درستی نصب نشود، چیزی نمایش نمی‌دهد.



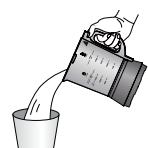
5. منوی مورد نظر خود را انتخاب کنید یا در صورت نیاز آن را روی حالت دستی تنظیم کنید. برای شروع کار دکمه "Start/Stop" را فشار دهید.



6. پس از اتمام فرآیند، دستگاه بوق می‌زند. دستگاه را از برق بکشید، پارچ مخلوط کن را بردارید و درب آن را باز کنید.



7. در نهایت، غذای پخته شده‌ی خود را ببرون بریزید.



دستورالعمل‌های پنل کنترل

روش انجام	نام عملکرد
<p>مواد لازم را اضافه کنید، برای انتخاب برنامه "<" یا ">" را بزنید و سپس برای شروع پخت و پز، "Start/Stop" را بزنید.</p> <p>① پس از انتخاب برنامه، زمان و سرعت دیگر قابل تنظیم نیستند.</p> <p>(زمان واقعی برنامه خودکار ممکن است بسته به دمای آب، مواد اولیه و غیره متغیر باشد. زمان نمایش داده شده، یک مقدار تقریبی است.)</p> <p>② با انتخاب برنامه Stew (خورشت)، مواد اولیه آسیاب نمی‌شوند.</p>	Pudding (پودینگ) Stew (خورشت) Nut Milk (شیر اجیل) Porridge (فرنی) Rice Milk (شیر برنج) Lentil Soup (سوپ عدس) Healthy Juice (آب میوه‌ی سالم) Milk Shake (میلک شیک) Smoothie (اسموتی)
روش انجام	نام عملکرد
<p>در حالت آماده به کار، برای انتخاب برنامه "Keep Warm" (گرم نگه داشتن)، دکمه‌های "<" یا ">" را بزنید و سپس دکمه "Start/Stop" را فشار دهید تا وارد حالت Keep Warm (گرم نگه داشتن) شوید.</p> <p>● در حالت Keep Warm (گرم نگه داشتن)، دما در حدود 55 درجه سانتیگراد و سرعت چرخش روی 3-2 (مخلط کردن با وقفه) تنظیم خواهد شد. مدت زمان Keep Warm (گرم نگه داشتن) حدود 6 ساعت است.</p>	Keep Warm (گرم نگه داشتن)
روش انجام	نام عملکرد
<p>عملکرد تمیز کردن به شیستشوی پارچ مخلوط کن کمک می‌کند.</p> <p>① بعد از افزودن 1000 میلی لیتر آب تازه (در صورت نیاز میزان آب را تنظیم کنید)، دکمه "Start/Stop" را فشار دهید تا به حالت تمیز کردن دسترسی پیدا کنید و سپس دکمه "Start/Stop" را بزنید تا فرایند تمیز کردن را آغاز کنید.</p> <p>اگر دکمه "Start/Stop" در هین تنظیمات طی 5 دقیقه فشار داده نشود، برنامه به صفحه اصلی باز می‌گردد.</p> <p>② حالت تمیز کردن به مدت 10 دقیقه برنامه ریزی شده است و با یک دقیقه مخلوط کردن شروع می‌شود و سپس به طور همزمان با مخلوط کردن و گرم کردن (به صورت دورانی پویا) ادامه می‌پاید. با این حال، توجه داشته باشید که زمان واقعی ممکن است به دلیل تغییرات در دمای آب یا مقدار آن، با زمان نمایش داده شده متفاوت باشد. پس از اتمام فرایند پیش گرمایش، شمارش معکوس 3 دقیقه باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>نماد "H" هنگام گرم کردن پوشک می‌زند و "L" هنگام گرمایش متوقف می‌شود روشن می‌ماند.</p> <p>نماد "H" هنگام مخلوط کردن چشمک می‌زند و چرخ دنده مخلوط کردن روشن می‌ماند. هنگامی که فرایند مخلوط کردن متوقف می‌شود، نماد "L" روشن می‌ماند و چرخ دنده مخلوط کردن خاموش می‌شود.</p> <p>③ پس از اتمام فرایند تمیز کردن، صدای بوق شنیده می‌شود.</p> <p>* مطمئن شوید که حداکثر مقدار آب از حدود 1200 میلی لیتر تجاوز نکند. اگر باقی مانده‌های مواد غذایی وجود دارد، به میزان آب اضافه کنید.</p> <p>* برای جلوگیری از کارکرد نتیجه‌ها بدون بار و احتمال خرابی یا حادثه، از حداقل 400 میلی لیتر آب استفاده کنید.</p> <p>* هنگام عملکرد دکمه "Cancel" دستگاه داغ می‌شود. بنابراین در هین و بعد از تمیز کردن، مرافق حرارت باقی مانده باشید.</p>	Cleaning (تمیز کردن)

تمام جزئیات این دفترچه راهنمایی را به طور کامل بررسی شده است. با این حال، اگر با هر گونه اشتباه تلبیی یا ابهام مواجه شدید، برای روش شدن موضوع با ما مشورت کنید.

توجه داشته باشید: منو و تصاویری که رانگ زمینه برگشته شده‌اند، اطلاعات تکمیلی را ارائه می‌دهند. هر گونه بهبود فنی در دستگاه بدون اطلاع قبلي در نسخه‌ی به روز شده دفترچه راهنمایی دغیرچه راهنمایی گذانده خواهد شد. توجه داشته باشید که ممکن است ظاهر و رانگ دستگاه تغییر کند. لطفاً به کالای واقعی مراجعت کنید.

دستورالعمل‌های پنل کنترل

عملکردهای عمومی:

نام عملکرد	روش انجام
ل / ل / Start/Set	روشن/بتنظیم از این گزینه برای تنظیم دما، تنظیم زمان و یا شروع به کار دستگاه استفاده می‌شود.
توقف Stop	برای بازگشت به صفحه اصلی، دکمه را به مدت 2 ثانیه نگه دارید.
< >	ضریب زدن کم یا زیاد کردن دما، سرعت چرخش و تنظیم زمان. ضربه بزنید و نگه دارید: تغییر سریع.

عملکردهای شخصی‌سازی شده:

نام عملکرد	روش انجام
<p>M Manual</p> <p>حالات دستی در حالت آماده به کار (Standby)، دکمه "M" را برای رفتن به حالت دستی فشار دهید. ① برای تنظیم دما "ل / ل / Start/Set" را انتخاب نمایید. پس از انتخاب دمای دلخواه، دکمه "ل / ل / Stop" را فشار دهید.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● درجهات قابل انتخاب دما: 80 °C، 60 °C، 37 °C، 60 °C، 37 °C، 0 °C -- 100. برنامه می‌تواند به صورت دوره‌ای بین دمایهای مختلف بپردازد. ● انتخاب "0 °C" -- به معنی عدم گرم شدن است و "0 °C" خاموش خواهد شد. ● دمای اولیه روی "0 °C" -- تنظیم شده است. <p>② پر روى "ل / ل / 0 °C" پا "ل / ل / 0 °C" بازگشت سرعت چرخش را تنظیم کنید. برنامه می‌تواند به صورت دوره‌ای بین گزینه‌های مرغعت چرخش جایجا شود. پس از انتخاب سرعت دلخواه، دکمه "M" را فشار دهید.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● زمانی که دما روی "0 °C" -- تنظیم شده باشد (گرم نمی‌شود)، سرعت چرخش می‌تواند از "1 تا 8" با H مقدار که در مجموع 10 حالت مختلف را در بر می‌گیرد. بعد از فشردن دکمه "M" (Start/Stop)، دستگاه تنظیم زمان را غیرفعال می‌کند و به طور خودکار شروع به مخلوط مذابن می‌کند. برای ابزار تنظیمات، داکتر زمان مخلوط کردن 20 دقیقه است. پس از اتمام فرایند مخلوط کردن، دستگاه به طور خودکار متوقف شده و به صفحه اولیه باز می‌گردد. ● زمانی که دما روی یکی از اینها (37 °C، 60 °C، 80 °C) با 100 °C پا "0 °C" با H مقدار که در مجموع 11 حالت شده باشد، سرعت چرخش می‌تواند از "1 تا 8" با H باشد که در مجموع 11 حالت مختلف را در بر می‌گیرد. <p>③ وقتی که سرعت چرخش تنظیم شد، دکمه "M" را فشار دهید تا به تنظیمات زمان دسترسی بیدا کنید. از دکمه "ل / ل / 0 °C" پا "ل / ل / 0 °C" برای تنظیم زمان استفاده کنید. هنگامی که زمان تنظیم شد، برای شروع فرایند گرمایش یا مخلوط کردن، دکمه "M" را فشار دهید. (اگر تنظیم دما "0 °C" -- است، صرفاً از این مرحله عبور کنید).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● محدوده زمان قابل تنظیم: 1 تا 60 دقیقه (00: 00 تا 60: 00 دقیقه). ● قابل تنظیم به صورت تک دقیقه‌ای. <p>④ در حالت کارکرد</p> <ul style="list-style-type: none"> ● هنگامی که دما روی "0 °C" 60 یا پایین‌تر (شامل 60 می‌شود) تنظیم شود، موتور در سرعت 0 کار نمی‌کند و جراغ شناگر "0 °C" خاموش می‌شود. ● هنگامی که دما روی "0 °C" 80 یا بالاتر (شامل 80 می‌شود) تنظیم شود، حتی اگر چرخ نماید روى 0 تنظیم شود، مخلوط کردن ادامه می‌یابد تا از سوختن ته ظرف جلوگیری شود. <p>⑤ در حالت آماده‌کار منوی را که می‌توان یا دکمه "L" یا "R" رزرو کرد انتخاب نمایید.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● با زدن دکمه "L" یا "R" به "حالت رزرو" برای برنامه انتخاب شده دسترسی پیدا کنید. ● با زدن دکمه "L" یا "R" زمان پایان رزرو را تنظیم کنید. ● محدوده زمان قابل تنظیم: 2 تا 12 ساعت (برنامه می‌تواند به صورت چرخشی گزینه‌ها را انتخاب کند). ● قابل تنظیم به صورت 30 دقیقه‌ای. ● زمان اولیه رزرو روی 2 ساعت تنظیم شده است. ● در صورتی که در میان تنظیمات، طی 5 دقیقه هیچ تغییری اعمال نشود یا دکمه "Stop" فشار داده شود، برنامه به صفحه اصلی باز می‌گردد. ● با زدن دکمه "L" یا "R" فرایند شروع می‌شود. ● زمان تنظیم شده، زمان پایان کار است که به عوامل مختلفی مانند مقدار مواد اولیه و محیط پستگی دارد. <p>(این ویژگی فقط برای منوهای خودکار با قابلیت گرمایش در دسترس است.)</p>	<p>J Timer</p>

اسم قطعات و دستورالعمل‌ها

اسم قطعات

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار و یا زمانی که که مدتی از استفاده آن گذشته است، قسمت‌هایی از دستگاه که قابل جدا شدن است را تمیز کنید، و سپس آن‌ها را با اینمی به هم متصل کنید. (اطفا دستورالعمل‌های نحوی تمیز کردن را در صفحه‌ی PE12 نبال کنید).

دربچه ضد سریزی بی صدا

درپوش سوپاپ بی صدا

درب پارچ
زبانه درب

سوپاپ بی صدا

دسته‌ی درب

واشر درب

برآمدگی پارچ مخلوط کن
پارچ مخلوط کن

دسته‌ی پارچ مخلوط کن

دراکتر (مایع سرد) 1.75 لیتر
دراکتر (مایع داغ) 1.4 لیتر

پایه‌ی پارچ مخلوط کن

• شامل صفحه گرمایش،
کوپلر و کانکتور بالایی

تیغه

کانکتور (اتصال دهنده) پایینی

زیرانداز ضد آب

پنل کنترل

بدنه

سیم برق

دوشاخه برق*

* شکل دوشاخه ممکن است با
تصویر متفاوت باشد.

این برای تراشیدن مواد اولیه از کثارهای
پارچ مخلوط کن استفاده می‌شود.
استفاده می‌شود تا از بربین دست توسط تیغ چلنجیز شود.



پیمانه اندازه گیری

مخلوط کن پیدا کنید و از آن استفاده کنید.

● همچنین، در صورت نیاز، دستکش‌های ضخیم و مقاوم در برابر حرارت خود را پیدا کنید و از آنها استفاده کنید.



خراش دهنده



پرس

● یک کفگیر لاستیکی یا تراشندۀ لاستیکی خود را برای جدا کردن و عده‌های غذایی پخته یا غذا از پارچ

پنل کنترل



اطلاعات مهم

- پارچ مخلوط کن را روی هیچ منبع حرارتی یا داخل مایکروویو قرار ندهد.
- برای جلوگیری از آسیب دیدگی دستگاه و متعلقات آن از افتادن آن جلوگیری کنید.
- خارج از منزل از این دستگاه استفاده نکنید.
- سیم برق را به دور جعبه موتور نپیچانید.
- قبل از استفاده اطمینان حاصل کنید که دستگاه اینمی باشد.
- پس از آماده شدن غذای داغ، ممکن است پارچ مخلوط کن برای بلند کردن با یک دست بسیار سنگین شود.
- برای مقابله با این مشکل، می توانید دستکش های ضخیم و مقاوم در برای حرارت پوشید، پارچ مخلوط کن را با هر دو دست حکم نگه دارید و به دقت غذای پخته شده را بپردازید.
- از دستگاه بدون اضافه کردن مواد اولیه استفاده نکنید.
- از پارچ مخلوط کن برای نگهداری طولانی مدت مواد غذایی یا مایعات استفاده نکنید.
- اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را در جای خشک و با تهویه مناسب نگهداری کنید تا از تجمع رطوبت و رشد کپک جلوگیری شود.

اين نماد روی دستگاه نشان می دهد که "سطح داغ است و نباید بدون احتیاط لمس شود".



! احتیاط

برای جلوگیری از تخلیه الکتریکی، شوک الکتریکی، آتش سوزی به علت اتصال کوتاه، سوختگی، صدمه با اسیب به دستگاه.

از این دستگاه برای هیچ منظور دیگری غیر از موارد ذکر شده در دستور العمل استفاده نکنید.
از دستگاه در نزدیکی دیوارها، مبلمان یا در فضاهای محدود مانند کابینت‌های توکار استفاده نکنید.

← در غیر این صورت، ممکن است باعث تغییر رنگ یا تغییر شکل شود.
دستگاه را با گرفتن سیم برق حرکت ندهید.

هیچ گونه وسیله‌ای را روی دستگاه قرار ندهید و هیچ شیئی را در کف/شکاف‌های دستگاه قرار ندهید.

در مکان‌های ذکر شده از دستگاه استفاده نکنید.
● روی سطح ناهموار، روی فرش یا سفره و غیره.

● جایی که امکان پاشیدن آب بر روی آن یا نزدیکی یک منبع گرمایی باشد.
● نزدیک هر شیراب باز مثل حمام، سینک، یا ظروف دیگر.

← دستگاه را روی یک صفحه کار محکم، خشک، تمیز، صاف و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

هیچ یک از اجزای دستگاه را با چیزی غیر از اتصالات اصلی آن جایگزین نکنید.
● درب مخلوط کن دستگاه را هنگامی که در حال کار است باز نکنید و انگشتان خود یا ظروفی از جمله قاشق یا چنگال را داخل پارچ مخلوط کن نکنید.

● هنگام اضافه کردن مواد به پارچ مخلوط کن از حداقل مقدار عبور نکنید. (صفحه 6)
● هنگام خارج کردن مخلوط از پارچ مخلوط کن، از دست خود به طور مستقیم استفاده نکنید. در عوض، از ابزاری مانند لیسک لاستیک یا لیسک استفاده کنید.

● در هیچ ظرفی که همراه با دستگاه آراهه نشده است، حرارت ندهید.

● از تایمر خارجی و غیره استفاده نکنید. دستگاه زمانی که به تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مستقل خارجی متصل باشد، قادر به کار نیست.

● اگر درب پارچ به درستی بسته نشده باشد، با دستگاه کار نکنید.
● در حین استفاده از دستگاه آن را بدون مراقبت رها نکنید.

● در حین کار دستگاه درب پارچ را باز نکنید یا پارچ مخلوط کن را جدا نکنید.

● اگر دستگاه در حین استفاده گیر کرد، بلطفاً اصله آن را از برق جدا کنید، دوشاخه را بکشید و پارچ مخلوط کن را بردارید. با احتیاط ماده‌ای را که تیغه را مسدود کرده است، جدا کنید. قبل از ادامه‌ی استفاده، منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.

● مطمئن باشید که با گرفتن دوشاخه برق آن را از پریز جدا می‌کنید. هیچ گاه از سیم برق نکشید.
● هنگام استفاده از دستگاه مواظب باشید که سیم برق لای پایتان هنگام راه رفتن گیر نکند.

● برای جلوگیری از حوادث، هنگام بار کردن درب پارچ در حین استفاده از این دستگاه و حتی پس از استفاده، احتیاط کنید، زیرا ممکن است بخاری از اداد شود که می‌تواند باعث سوختگی شما شود.

● فقط زمانی درب پارچ را باز نکنید یا پارچ مخلوط کن را از بدنه جدا کنید که تیغه کاملاً متوقف شده باشد.

● مطمئن شوید که در صورت عدم استفاده، دستگاه را از برق جدا کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید. این امر به ویژه قبل از نصب، جداسازی، جایگایی یا تمیز کردن دستگاه مهم است. قبل از استفاده‌ای مجدد از دستگاه، مطمئن شوید که کاملاً خشک شده است.

● در هنگام استفاده از دستگاه مطمئن شوید که اتصالات تمیز و به درستی نصب شده‌اند.

● هنگام تخلیه پارچ مخلوط کن، ظرف آسیاب و یا هنگام تمیز کردن آنها، مراقب تیغه‌های پره باشید. تیغه را باست خالی تمیز نکنید.

● قبل از جایگایی یا تمیز کردن دستگاه، صیر کنید تا خنک شود.

● هنگام ریختن مواد و کچ کردن بیش از حد دستگاه، مراقب باشید.

● برای استفاده و عملکرد دستگاه به مشخصات مربوط به زمان استفاده مراجعه کنید. (صفحه 15 "مشخصات")

● پس از استفاده، به ویژه PE12 "نحوه تمیز کردن" (صفحه 12) این محصول تنها برای مصارف خانگی مورد نظر است.

● محصول فقط باید با پایه ارائه شده استفاده شود.

● از ریختن روی کانکتور جلوگیری کنید.

هشدار !

برای جلوگیری از خطر شوک الکتریکی، آتش سوزی به علت اتصال کوتاه، دود، سوختگی و یا صدمه.

● چنانچه سیم برق یا دوشاخه برق آسیب دیده باشد و یا دوشاخه برق به طور کامل در پریز قرار نگرفته باشد، از دستگاه استفاده نکنید.

● اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط شرکت تولید کننده، از طریق خدمات نمایندگی و یا با دستان خیس دوشاخه برق را در پریز جا نزنید و یا ننکنید.

● جعیه‌ی موتور دستگاه، سیم برق و دوشاخه برق را در آب شناور نکنید، با آب و یا با هر مایعی دیگر در معرض خیس قرار ندهید.

● دسته‌ی پارچ مخلوط کن و درب پارچ مجهز به قفل‌های اینمی مغناطیسی هستند. آنها را در آب یا هر مایعی غوطه‌ور ننکنید.

● هنگام تمیز کردن یا استفاده از پارچ مخلوط کن و بدنه، مراقب باشید که کوپلر و اتصالات بالای اینایینی خیس نشوند.

● اطمینان حاصل کنید که سیم برق از لبه میز یا میز کار آویزان نباشد و از تماس با سطوح یا دمای بالا جلوگیری کند. هنگامی که دستگاه استفاده نمی‌شود، دوشاخه را جدا کنید. لطفاً بعد از استفاده، مراقب حرارت باقیمانده باشید.

● در هنگام یا بعد از استفاده، قطعات با دمای بالا مانند پارچ مخلوط کن، اتصالات بالا و پایین و غیره را لمس نکنید.

● دستگاه و سیم برق و دوشاخه برق های برق را دور از دسترس نوزادان و کودکان قرار دهید.

● اطمینان حاصل کنید که زمان مناسب برای تنظیم شده باشد. مخلوط کردن بیش از حد موادی می‌تواند باعث گرم شدن بیش از حد و احتمالاً ایجاد خطر اینمی شود.

● استفاده از این دستگاه در حالت خالی یا با پار اضافی کاملاً منوع است.

● این دستگاه برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با معلوماتی‌های فیزیکی، احساسی یا کمتوان ذهنی، یا افراد کم‌تجربه و کم‌دانش مناسب نمی‌باشد، مگر اینکه تحت نظر شخصی که نظارت و اجرای سیستم العمل‌های استفاده از دستگاه را برای امنیت شخص پر عهده دارد باشد.

● کودکان باید تحت کنترل قرار گیرند تا اطمینان حاصل شود که آنها با لوازم خانگی بازی نمی‌کنند. دوشاخه برق را محکم به داخل پریز وارد کنید.

● اطمینان حاصل کنید که مقدار ولتاژ نشان داده شده بر روی برجسب دستگاه همانند ولتاژ محلی شما است.

● برای جلوگیری از گرمای بیش از حد دستگاه الکتریکی، از وارد کردن دوشاخه‌های دیگر دستگاه‌ها در پریز مشابه خودداری کنید. به حال، اگر تعدادی دوشاخه برق اتصال دادید، مطمئن باشید که ولتاژ کلی دستگاه‌ها از ولتاژ پریز بیشتر نشود.

● به طور مرتب گرد و خاک دوشاخه برق را تمیز کنید.

● دوشاخه برق را بشکید، و با دستمالی خشک تمیز کنید.

● قبل از تمیز کردن، دوشاخه برق را جدا کرده و دستگاه را از برق جدا کنید. اطمینان حاصل کنید که دوشاخه برق و پریز برق قبیل از استفاده‌ی مجدد خشک باشند.

● قبل از تمیز کردن متعلقات دستگاه یا دسترسی به قطعاتی که در دستگاه استفاده می‌شوند، دستگاه را خاموش و از منبع برق جدا کنید.

● مراقب باشید که اگر مایع داغ به داخل پارچ مخلوط کن ریخته شود، ممکن است مایع از قسمتی از وسیله به خاطر تبخیر ناگهانی آن خارج شود.

● قبل از جدا کردن پارچ مخلوط کن از بدنه، ایندا دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه برق را جدا کنید.

● برای جلوگیری از هرگونه حادثه، زمانی که پارچ مخلوط کن به بدنه اصلی متصل است، دست خود را داخل آن قرار ندهید.

● در صورتی‌که دستگاه خوب کار نمی‌کند، از پریز بشکید و بلافاصله دوباره از دستگاه استفاده نکنید.

● موارد نمونه برای خرابی یا کارکرد غیر عادی:
 سیم برق و دوشاخه برق به صورت غیر عادی داغ شود.
 آسیب بین سیم برق و قطع شدن برق.

● جعیه موتور تغییر شکل داده است، آسیب قابل دیدی دارد یا غیر عادی داغ شده است.
 وقتی که بویی غیر خوشایند حس می‌شود.

● ایجاد صدایی غیر عادی هنگام کارکرد دستگام.

● وجود سایر مشکلات یا خرابی‌ها.

● در صورت بروز هر یک از موارد فوق، بلافاصله دوشاخه را جدا کرده و برای بازرسی یا تعییر با مرکز خدمات پاناسونیک تماس بگیرید.

● پارچ مخلوط کن برای استفاده با پایه‌ی ارانه شده طراحی شده است.

- بخارش خرد شما از این محصول سپاسگزاریم.
- لطفاً این دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید تا استفاده‌ی درست و ایمنی از این محصول داشته باشید.
- قبل از استفاده از این محصول، لطفاً به "اقدامات احتیاطی ایمنی" و "اطلاعات مهم" (صفحه PE2-PE5) توجه ویژه‌ای داشته باشید.
- لطفاً برای استفاده در آینده، گواهینامه‌ی ضمانت و این دستورالعمل‌های عملیاتی را به درستی نگهداری کنید.
- پاناسونیک هیچگونه مسئولیتی در قبال استفاده نادرست از دستگاه و اجرای ناصحیح دستورالعمل‌ها ندارد.

محتوا

PE2.....	اقدامات احتیاطی ایمنی.
PE5.....	اطلاعات مهم
PE6.....	اسم قطعات و دستورالعمل‌ها
PE7.....	دستورالعمل‌های پنل کنترل
PE9.....	نحوه استفاده
PE10.....	پیشنهادات دستور غذا در حالت اتوماتیک
PE13.....	نحوه تمیز کردن
PE13.....	عیب یابی
PE15.....	مشخصات

اقدامات احتیاطی ایمنی

لطفاً از دنبال کردن این دستورالعمل‌ها اطمینان حاصل کنید.

- برای جلوگیری از حوادث پا صدمات به کاربر، افراد دیگر و آسیب به اموال، لطفاً دستورالعمل‌های زیر را دنبال کنید.
- علامت‌های زیر درجه‌ی صدمه دیدن و آسیب به دستگاه در زمانی که از دستگاه به درستی استفاده نشده است را نشان می‌دهد.

هشدار: خطر بالقوه‌ای را نشان می‌دهد که می‌تواند باعث صدمه جدی یا مرگ شود.

احتیاط: خطر بالقوه‌ای را نشان می‌دهد که می‌تواند باعث صدمه جزئی یا آسیب به دستگاه شود.

■ نمادها به شرح زیر طبقه‌بندی شده و توضیح داده می‌شوند.

!	این نماد نشان دهنده منوعیت است.
----------	---------------------------------

هشدار

برای جلوگیری از خطر شوک الکتریکی، آتش سوزی به علت اتصال کوتاه، دود، سوختگی و یا صدمه.

- یه نوزادان و کودکان اجازه‌ی بازی کردن با وسایل دستگاه را ندهید.
(خطر خنگی وجود دارد.)
- این دستگاه را از هم جدا، تعمیر یا تغییری در آن ایجاد نکنید.
- ◀ برای بازرسی یا تعمیر با مرکز خدمات پاناسونیک تماس بگیرید.
- آسیبی به سیم برق یا دوشاخه برق ترسانید.
- از کارهای زیر به شدت اجتناب کنید:
تغییر دادن، دست زدن و یا قراردادن چیزی نزدیک به المان‌های گرمایشی و یا سطوح داغ، خم کردن، پیچ دادن، کشیدن، آویز کردن / کشیدن بر لبه های تیز، گذاشتن اشیاء سنگین بر روی وسیله، گره زدن سیم برق و یا کشیدن دستگاه با سیم برق.

المواصفات

الخلط: 465-425 واط؛ التسخين: 950-800 واط يتيح الجهاز 11 خياراً.	مزود الطاقة استهلاك الطاقة التحكم في السرعة
التشغيل المستمر (في الوضع اليدوي، يستمر الجهاز في العمل لمدة 20 دقيقة. بعد 20 دقيقة، يتوقف الجهاز تلقائياً عن الخلط ويعود إلى الشاشة الأولية ويحتاج إلى الراحة لمدة 6 دقائق.).	وقت العمل المقدر (الخلط)
الحد الأقصى (سائل بارد): 1.75 لتر / الحد الأقصى (سائل ساخن): 1.4 لتر	الحد الأقصى للسعة
432 مم × 285 مم × 234 مم	الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع) (بالتقريب)
4.5 كجم	الوزن (بالتقريب)
1.0 متر	طول سلك التيار الرئيسي (بالتقريب)

بيانات توضيحية للمملكة العربية السعودية

تحذيرات السلامة للاستخدام:

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية للاستخدام الآمن.

التخلص من المنتج:

إذا كنت ترغب في التخلص من المنتج، فيرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو الموزع والاستفسار عن الطريقة الصحيحة للتخلص منه.

بلد المنشأ: الصين

موقع من قبل:

شركة نولو السعودية لأسواق الكبرى المحدودة

تقاطع 30 شارع الملك فهد العزيز، ص.ب. 248، الخبر 31952، المملكة العربية السعودية

شركة أفق كيوتيك للتجارة العامة (ذات مسؤولية محدودة)

المبنى رقم 3627، مشروع واجهة التسوق، 8166 طريق مطار الملك خالد الرمز البريدي 13413

الرياض - المملكة العربية السعودية

الشركة المتحدة للكترونيات

ص.ب: 76688 الخبر 31952، المملكة العربية السعودية

شركة احمد عبدالواحد انعم وشركاه التجارية

الأمل بلازا، ص.ب. 3611 شارع حائل، جدة – 21481 -المملكة العربية السعودية

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب والإجراء
لا يمكن طحن المكونات	<ul style="list-style-type: none"> ● كمية زائدة أو غير كافية من المكونات <ul style="list-style-type: none"> ← يرجى إضافة المكونات كما هو مطلوب في الوصفة. ● كمية زائدة أو غير كافية من الماء <ul style="list-style-type: none"> ← تُضخ كمية من الماء حتى مستوى الماء المحدد. ● تحديد وظيفة خاطئة <ul style="list-style-type: none"> ← اختر الوظيفة الصحيحة وفقاً للتعليمات. ● عطل في المنتج <ul style="list-style-type: none"> ← اتصل بمركز الخدمة المحلي لإجراء الإصلاحات.
موضوعات أثناء التشغيل	<ul style="list-style-type: none"> ● صوت تشغيل المحرك <ul style="list-style-type: none"> ← أمر طبيعي. ● فترة توقف <ul style="list-style-type: none"> ← تعد الضوضاء العرضية أمراً طبيعياً. ● ضجيج غير عادي ومحرك غير طبيعي <ul style="list-style-type: none"> ← اتصل بمركز الخدمة المحلي لإجراء الإصلاحات.
شاشة غير مصارة.	<ul style="list-style-type: none"> ● سلك التيار الرئيسي غير موصى به حاكماً. <ul style="list-style-type: none"> ← تأكد من توصيل سلك التيار الرئيسي بشكل صحيح وتشغيل الجهاز. ● لم يتم تركيب غطاء الوعاء ووعاء الخلط بشكل صحيح <ul style="list-style-type: none"> ← تأكد من تركيب غطاء الوعاء ووعاء الخلط بشكل صحيح. ● عطل في المنتج <ul style="list-style-type: none"> ← اتصل بمركز الخدمة المحلي لإجراء الإصلاحات.

الحل	تحليل الأسباب الجذرية	الرمز
اتصل بمركز الخدمة المحلي لإجراء الإصلاحات.	فشل في لوحة الدائرة الكهربائية أو الأسلاك الداخلية للجهاز.	H01 H03 H04
قم بإزالة أي أجسام غريبة أو بقع تغطي الأزرار.	الأزرار الموجودة على لوحة التحكم مغطاة بأجسام غريبة أو بقع لفترة طويلة.	U16
تأكد من تركيب غطاء الوعاء بشكل صحيح.	يؤدي فتح غطاء الوعاء أو تحريكه أثناء التشغيل إلى ظهور خطأ U12 على لوحة التحكم.	U12
حاول تنظيف المكونات إلى قطع أصغر قبل وضعها في وعاء الخلط والتزم بإضافة الكيارات المناسبة.	تؤدي الكيارات الكبيرة أو المفرطة من قطع الطعام إلى تشغيل الحماية من التحميل الزائد للمحرك.	U53

فرشاة	مكشطة	الكوب المعياري	الهيكل	وعاء الخلط	سدادة الغطاء	غطاء الوعاء	الصمام الصامت	غطاء الصمام الصامت		
✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	مياه جارية	
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	غسالة الأطباق	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	قطعة قماش مبللة معصورة جيداً	
✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	فرشاة	
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	اسفنجة تنظيف	
✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	اسفنجة ناعمة	
نطاف هذه العناصر باستخدام منشفة قمبيل أطباق معتدل ومحابد واسفنجة ناعمة، اغسلها بالماء جيداً، ثم جففيها جيداً.				مسحها بقطعة قماش مبللة معصورة جيداً، احرص على عدم تبليغ الموصلة.		نطاف هذه العناصر باستخدام منشفة قمبيل أطباق معتدل ومحابد واسفنجة ناعمة، مع الحرص على تجنب الموصلة الموجدة في الجزء السفلي من وعاء الخلط، اغسلها بالماء جيداً، ثم جففيها جيداً.				مراقبة

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمركز الخدمة، من فضلك تتحقق من هذا القسم.

السبب والإجراء

المشكلة

التندف والانسكاب

● كمية زائدة من المكونات

→ أضف المكونات حسب تعليمات الكمية المطلوبة.

● كمية زائدة من الماء

→ تُضع كمية من الماء حتى مستوى الماء المحدد.

● تحديد وظيفة خاطئة

→ اختر الوظيفة الصحيحة وفقاً للتعليمات.

● عطل في المنتج

→ اتصل بخدمة ما بعد البيع المحلية لإجراء الإصلاحات.

● لم يتم تأمين غطاء الوعاء بشكل صحيح

→ تأكد من تثبيت غطاء الوعاء بشكل صحيح.

القيعان المحروقة

● كمية زائدة من المكونات

→ أضف المكونات حسب تعليمات الكمية المطلوبة.

● مكونات خاطئة

→ تجنب إضافة المكونات التي يمكن أن تسبب فاغراً محروقاً بسهولة.

● كمية غير كافية من الماء

→ تُضع كمية من الماء حتى مستوى الماء المحدد.

● الجزء السفلي من وعاء الخلط غير نظيف

→ تأكد من تنظيفه قبل الاستخدام.

● تحديد وظيفة خاطئة

→ اختر الوظيفة الصحيحة وفقاً للتعليمات.

● عطل في المنتج

→ اتصل بمركز الخدمة المحلي لإجراء الإصلاحات.

توصيات الوصفات في الوضع التلقائي

احتياطات التعامل

- لا تستخدم الجهاز مطلقاً لمزج أو طحن الأطعمة المحففة والمكونات الصلبة (مثل العظام الكبيرة).
- تعمد قياسات المكونات في هذه الوصفات على مستوى الماء العيسي. أضيّط الكمية الإجمالية للمكونات لتناسب مستوى الماء والمكونات المحددة التي تستخدمها. لمنع التتفق أو القیعان المحروقة، يجب الا تتجاوز السعة القصوى للتسخين 1400 مل (بالنسبة لوظائف الأرز بالحليب وحليب المكسرات)، يجب الا تتجاوز السعة القصوى 1200 مل)، ويجب الا تتجاوز السعة القصوى للسائل البارد 1750 مل. يجب الا يقل الحد الأدنى لكمية عن 500 مل، وإلا سيؤدي ذلك إلى توقف الشفرة عن العمل.
- تجنب تسخين السوائل الكثيفة مثل الحليب أو عصيدة الحبوب أو معجون الأرز البارد باستخدام الجهاز، حيث قد يؤدي ذلك إلى الاحتراق وابتعاث رائحة كريهة.
- عند تحضير العصيدة والحساء والأطباق المماثلة، من الضروري اختيار زر الوظيفة المناسب. قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى الحصول على طبق سمي المذاق أو غير مطبوخ جيداً، وفي الحالات القصوى، قد يفيض أو يخرج.
- عند استخدام هذا الجهاز، تجنب إضافة السكر أو السكر النبوي أو أي توابل أخرى مباشرة إلى الجزء السفلي من وعاء الخلط. وذلك لمنع التساق هذه التوابل بالجزء السفلي من وعاء الخلط أثناء عملية التسخين.
- بمجرد أن تبدأ المكونات في الغليان (هذا هو الوقت الذي يبدأ فيه العد التنازلي)، لا توقف البرنامج. إذا تم تعليق البرنامج عن طريق الخطأ، تجنب استخدام وظيفة التسخين لاستنفاف الطهي، لأن ذلك قد يتسبب في غليان الطعام الساخن أو التصاقه بالقاع بدلاً من ذلك، استبدل المكونات وأعد تحديد الوظيفة المناسبة، أو قم بطفيفها في وعاء أو لا قبل طحنها في وضع تخصيص.

كيفية التنظيف

- افصل التيار الكهربائي وافصله عن مزود الطاقة قبل التنظيف.
- نظف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة وبعد الاستخدام.
- قم بفك جميع الأجزاء القابلة للفك قبل التنظيف.
- استخدم الفرشاة لتنظيف وعاء الخلط.
- قد تتسبب المكونات مثل الفواكه والخضروات في تغيير لون الأجزاء، لكن لا يؤثر هذا على وظيفتها.

تنبيه !

- لا تستخدم الزيوت المتطرورة، أو المواد المحففة، أو الكحول، أو المبيضات، أو المساحيق الكاشطة، أو الفرش المعدنية، أو الفرش المصنوعة من النايلون لأنها قد تلحق الضرر بسطح الجهاز.
- لا ينبغي تنظيف الهيكل وغطاء الوعاء وغطاء الصمام الصامت والصمام الصامت ووعاء الخلط في غسالة الأطباق.
- تجنب استخدام الأشياء الحادة مثل أعود الأسنان أو الدبابيس لتنظيف الجهاز.
- لمنع تلف الوصلة أو الهيكل الداخلي، لا تغمّر غطاء الوعاء ووعاء الخلط والهيكل في الماء.
- تجنب غسل الوصلة الموجودة في الجزء السفلي من وعاء الخلط تحت الماء مباشرة لمنع حدوث خلل وحوادث محتملة.
- احتفظ بالجهاز وسلك التيار الرئيسي وملحقات التغليف الخاصة به بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
- تأكد من الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل التنظيف.
- اغسل الجزء الداخلي من وعاء الخلط وملحقاته بالماء ثم جففها. يجب توكيد الحذر عند تنظيف الشفرات الحادة لتجنب جرح نفسك.

قائمة	المكونات وطرق الطهي
Lentil Soup (شوربة العدس)	<p>المكونات: عدس أحمر (ماسور دال) 150 غرام، مرق حسب الرغبة 700 مل، مسحوق الكمون 1 ملعقة صغيرة، رشة زعفران، ملح وعصير ليمون للتبيل والبقدونس (اختياري للتبيل).</p> <p>طرق الطهي: 1. أضيفي جميع المكونات إلى وعاء الخلط. 2. اضغط على صورة Lentil Soup (شوربة العدس). 3. ينقل إلى وعاء وينبل بالملح وعصير الليمون. 4. يُزَّين بالبقدونس. 5. يتم تناول الحساء وهو ساخن.</p>
Healthy Juice (عصير)	<p>المكونات: مشمش مجفف أو معجون المشمش 200 غرام، ماء دافئ 500 مل، سكر ناعم 40 غرام، مكعبات ثلج 100 غرام، ماء ورد 1 ملعقة صغيرة، بتنلات ورد ونواة فستق (زيينة اختيارية).</p> <p>طرق الطهي: 1. يُفعى المشمش مع السكر في ماء دافئ لمدة 30 دقيقة. 2. قومي بنقل جميع المكونات بما يشمل ماء الفقع إلى وعاء الخلط. 3. اضغط على صورة Healthy Juice (عصير). 4. قومي بتصفية العصير في قطعة من القماش القطني. 5. يُقدم بارداً مع بتنلات الورد وحبات الفستق.</p>
Milk Shake (مilk شيك)	<p>المكونات: حليب كامل الدسم 500 مل، 3-حبات تمر مجدول منزوعة البذرة ومفروم بشكل خشن، نواة فستق غير ملح 25 غرام، موزة ناضجة، ومقطعة 150 غرام، مكعبات ثلج 70 غرام وحبات فستق (ترزبين اختياري). طرق الطهي: 1. أضيفي جميع المكونات إلى وعاء الخلط. 2. اضغط على صورة Milk Shake (مilk شيك). 3. يصب في كأس زجاجي ويتم تناوله بارداً. ملاحظة: للحصول على نسيج أكثر حساسية، اضغط على صورة Milk Shake (مilk شيك) مرة أخرى.</p>
Smoothie (سمودني)	<p>المكونات: عصير رمان 200 مل، لبنة 150 غرام، توت العليق المجمد 115 غرام، مكعبات ثلج 80 غرام وبذور رمان (ترزبين اختياري).</p> <p>طرق الطهي: 1. أضيفي جميع المكونات إلى وعاء الخلط. 2. اضغط على صورة Smoothie (سمودني). 3. يصب في كأس زجاجي ويتم تناوله بارداً.</p>

- يمكن أن تتأثر نكهة الأطباق النهائية بعدها ببعض العوامل، بما في ذلك الموسم ودرجة الحرارة وكمية المكونات أو حتى أدوات الطهي. لذلك، قم بإجراء التقييمات اللازمة بناءً على الطروف الفعلية.
- عند طهي المكونات الصلبة مثل عظام السمك، تأكد من استخدام مدخل للخلص منها لمنع ابتلاعها عن طريق الخطأ.
- تتميز القائمة التقليدية بتحديد الوقت وأسرعة ودرجة الحرارة مسبقاً، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تقليدياً بمجرد اكمال القائمة.
- عندما يكون هناك اختلاف في الخليب أو عندما تكون نسبة الخليب إلى الماء أعلى من الكمية الموصى بها في القائمة، فقد يؤدي ذلك إلى فالطين أو قاع طري.
- قد يختلف وقت الطهي الفعلي لقائمة الحجز عن وقت الحجز الأولى، وفقاً لظروف الجهاز المستخدم.
- يرجى عدم استخدام وظيفة الموقت للمكونات المعرضة للتلف.

<تحضير المكونات>

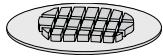
- تنقطع المكونات الأكثر صلابة، مثل الجزر والقرع والبطاطس، إلى مكعبات بحجم 2 سم.
- تنقطع المكونات الأكثر لبرونة، مثل الموز والطماطم، إلى مكعبات أكبر بحجم 5-3 سم.
- الخضروات ذات الأوراق والعيدان: تنقطع إلى قطع صغيرة، حوالي 5-3 سم.
- المكسرات: تأكد من إزالة القشرة والجلد.
- الحليب: تُطهي مسقاً أو تُنقع في الماء حتى تصبح طرية قبل الاستخدام.
- الفواكه المجمدة: تخلط دائماً مع سائل. قد يؤدي خلط الفواكه المجمدة فقط إلى تحويل الخليط إلى وضع الخمول.
- المكونات المجمدة الأخرى: يذاب الجليد لهم قبل خلطها.

توصيات الوصفات في الوضع التلقائي

المكونات وطرق الطهي	قائمة
<p>المكونات: حليب كامل الدسم 700 مل، دقيق الذرة 50 غرام، سكر ناعم 100 غرام، ماء زهر البرنقال 30 مل وفستق للتربين (زينة اختيارية).</p> <p>طرق الطهي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قومي بخفق نشا الذرة جيداً مع كوب من الحليب البارد حتى لا يتبنق أي كتل. 2. أضيفي هذا الخليط مع باقي المكونات إلى وعاء الخلاط. 3. اضغط على صورة Pudding (بودنخ). 4. اسكب الخليط في أكواب فردية أو في طبق تقديم كبير. 5. اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة، ثم عطليها بعلاف بلاستيكي وضعيها في الثلاجة طوال الليل. 6. قبل التقديم، قومي بتربين الطبق بالفستق المفروم. 	Pudding (بودنخ)
<p>المكونات: لحم ضان (قطع إلى قطع صغيرة) 120 غرام، جزر (مفغول ومتشير ، ومقطع إلى قطع صغيرة) 125 غرام، نخاع صغير (مفغول ومقطع إلى قطع صغيرة) 125 غرام، بندورة مقطعة أو بندورة معلبة مقطعة جاهزة 100 غرام، مرق حسب الرغبة 700 مل، مسحوق الكركم 8/1 ملعقة صغيرة، مسحوق الكزبرة 8/1 ملعقة صغيرة، مسحوق القرفة 8/1 ملعقة صغيرة، مسحوق الزنجبيل 8/1 ملعقة صغيرة، مسحوق الفلفل الحار 8/1 ملعقة صغيرة وتليل من الزعفران 1 ملعقة صغيرة ملح الهيمالايا أو أكثر حسب الرغبة</p> <p>طرق الطهي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. أضيفي جميع المكونات إلى وعاء الخلاط. 2. اضغط على صورة Stew (بخنة لحم). 3. يتم تناول الحساء وهو ساخن. 	Stew (بخنة لحم)
<p>المكونات: لوز غير ملح (منقوع طوال الليل) 75 غرام، فستق غير مملح (منقوع طوال الليل) 65 غرام، ماء 720 مل وملح الهيمالايا الوردي 2/1 ملعقة صغيرة.</p> <p>طرق الطهي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. صفي الماء ثم انقلي المكسرات المتفوقة إلى وعاء الخلاط. 2. أضيفي باقي المكونات. 3. اضغط على صورة Nut Milk (حليب المكسرات). 4. اتركي السائل ليبرد قليلاً تصفيفته من خلال القماش القطاني. 5. استمتعوا به وهو مبرد أو دافئ. 	Nut Milk (حليب) (المكسرات)
<p>المكونات: سميد محمص قليلاً 40 غرام، حليب 500 مل، سكر ناعم 20 غرام، كاجو مطحون 10 غرام، رشة زعفران، رشة ملح، مسحوق الهيل 2/1 ملعقة صغيرة، زينة مذابة، فواكه مجففة ومكسرات مقطعة (زينة اختيارية).</p> <p>طرق الطهي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. أضيفي جميع المكونات إلى وعاء الخلاط. 2. اضغط على صورة Porridge (العصيدة). 3. استمتعوا بها دافئة وزينتها بالزبدة والمذاقة والمكسرات المفرومة والفاكه المجففة. 	Porridge (العصيدة)
<p>المكونات: ارز قصير الحبة (غير مطبوخ) 50 غرام، ماء 160 مل، حليب كامل الدسم 400 مل، حليب جوز الهند 185 مل، سكر ناعم 50 غرام وخلاصة الفانيлиلا 1 ملعقة صغيرة، مكعبات ثلج بالإضافة إلى كمية إضافية للتقديم 60 غرام.</p> <p>طرق الطهي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اغسل الأرز. 2. أضيفي جميع المكونات إلى وعاء الخلاط. 3. اضغط على صورة Rice Milk (ارز بالحليب). 4. اتركي السائل ليبرد قليلاً تصفيفته من خلال القماش القطاني. 5. استمتعوا به بارداً مع مكعبات الثلج الإضافية. 	Rice Milk (ارز بالحليب)

كيفية الاستعمال

1. قطع المكونات إلى قطع بحجم 2 سم (المكونات الصلبة) أو 3 - 5 سم (المكونات اللينة).
راجع ص. AR11 "تحضير المكونات" للاطلاع على التفاصيل.

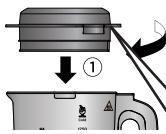


- قطع اللحم إلى شرائح وأزل أي أوتار.
- عند تحضير مشروبات الفواكه والخضروات، قم بازالة أي بذور من المكونات.

2. أثناء اتباع الوصفة، عليك بقياس كل مكون واحداً تلو الآخر قبل إضافتها إلى وعاء الخلط.

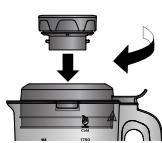


3. ① ضع غطاء الوعاء فوق وعاء الخلط بحيث تتجنب محاذاة لسان الغطاء مع نتوء وعاء الخلط واضغط على غطاء الوعاء للأعلى.



- ② حرك غطاء الوعاء في اتجاه عقارب الساعة بحيث لا يمكن تدويره أكثر من ذلك، مع التأكيد من محاذاة مقبض الغطاء عمودياً مع مقبض وعاء الخلط.

- ③ قم بتنشيط الصمام الصامت المضاد للانسكاب على غطاء الوعاء عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكامه.



الجهاز مزود بجهاز حماية
لفتح الغطاء، والذي لا
يمكن تنشئه إلا بعد تثبيت
الغطاء في مكانه.

- يجب أيضًا تثبيت سادة الغطاء.

- يأتي وعاء الخلط بخاصية الحماية عند الفتح، إذا لم يتم تثبيت الغطاء بشكل صحيح في مكانه، لن يعمل الجهاز عند الضغط على زر البدء (Start)؛ وبدلاً من ذلك، فإنه يطلق صوت تنبيه لحدث خطأ.

- عليك بإحكام الصمام الصامت المضاد للانسكاب أثناء التشغيل لمنع الحريق والإصابات.

- يرجى الرجوع إلى ملصق التحذير الموجود على غطاء المقبض بالتفصيل أثناء الاستخدام.

4. قم بمحاذاة صورة "▽" الموجودة أسفل وعاء الخلط مع صورة "△" الموجودة على الهيكل، ثم ضع وعاء الخلط على القاعدة.

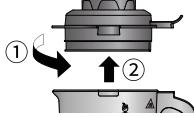


- لا تعرض لوحة التحكم أي شيء، حتى وإن تم توصيلها، إلا بعد تركيب وعاء الخلط بشكل صحيح.

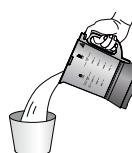
5. اختر القائمة المفضلة لديك أو اصيدها على الوضع اليدوي حسب الحاجة. اضغط على الزر "Start/Stop" لبدء التشغيل.



6. بمجرد اكتمال العملية، يصدر الجهاز صوتاً. افصل الجهاز وأزل وعاء الخلط وافتح الغطاء.



7. وأخيراً، اسكب وجبتك المطبوخة في الأطباق.



تعليمات لوحة التحكم

طريقة التشغيل	اسم الوظيفة
<p>اضف المكونات، وانقر فوق <"> أو <"> لتحديد قائمة ثم انقر فوق <^{ابدء}/_{Start/Stop}><sup>④</sup>> لبدء الطهي.</p> <p>① عند تحديد قائمة، لا يمكن تعديل الوقت والسرعة بعد ذلك. قد يختلف الوقت الفعلي للقائمة التلقائية حسب درجة حرارة الماء والمكونات، وما إلى ذلك. يمثل وقت العرض قيمة مرجعية.</p> <p>② عند تحديد قائمة Stew (بخنة لحم)، لا يتم طحن المكونات.</p>	Pudding (بودننج) Stew (بخنة لحم) Nut Milk (حليب المكسرات) Porridge (عصيدة) Rice Milk (أرز بالحليب) Lentil Soup (شوربة العدس) Healthy Juice (عصير) Milk Shake (بيلك شيك) Smoothie (سموذي)
<p>عندما تكون في وضع الاستعداد، انقر فوق <"> أو <"> لتحديد قائمة "Keep Warm" (ابقه دافنا)، ثم انقر فوق الزر <^{ابدء}/_{Start/Stop}><sup>④</sup>> للدخول إلى وضع Keep Warm (ابقه دافنا).</p> <p>● في وضع Keep Warm (ابقه دافنا)، سيتم الحفاظ على درجة الحرارة عند حوالي 55 درجة مئوية وسرعة الدوران عند 3-2 (مزج متقطع). يصل وقت Keep Warm (ابقه دافنا) إلى حوالي 6 ساعات.</p>	Keep Warm (ابقه دافنا)
<p>طريقة التشغيل</p>	<p>اسم الوظيفة</p>
<p>● يستخدم المساعدة في تنظيف وعاء الخلاط.</p> <p>① بعد إضافة 1000 مل من الماء العنبر (اضبط كمية الماء حسب الضرورة)، اضغط على زر <^{Cleaning}/_{Start/Stop}><sup>④</sup>> للوصول إلى وضع التنظيف واضغط على زر <^{ابدء عملية}/_{Start/Stop}><sup>④</sup>> لبدء عملية التنظيف.</p> <p>إذا لم يتم الضغط على زر <^{Cleaning}/_{Start/Stop}><sup>④</sup>> خلال 5 دقائق أثناء عملية الإعداد، فسيعود البرنامج إلى الشاشة الأولى.</p> <p>② تتم برمجة وضع التنظيف لمدة 10 دقائق، ويبدا بدقة واحدة من المزج يليها المزج والتتسخين في وقت واحد لاحظ (طريقة دائرية ديناميكية). ومع ذلك، لاحظ أن الوقت الفعلي قد يختلف عن الوقت المعروض بسبب الاختلافات في درجة حرارة الماء أو الكمية. بمجرد الانتهاء من عملية التسخين المسبق، يظهر العد التنازلي 3 دقائق متبقية.</p> <p>يوضع الرمز <"> أثناء التسخين ويظل الرمز <"> مضيئاً عند توقف عملية التسخين.</p> <p>يوضع الرمز <"> أثناء المزج ويظل جهاز المزج قيد التشغيل.</p> <p>عندما تتوقف عملية المزج، يظل الرمز <"> قيد التشغيل، وينطفئ جهاز المزج.</p> <p>③ يُسمح صوت طنين عند اكمال عملية التنظيف.</p> <p>* تأكد من أن الحد الأقصى لكمية المياه لا يتتجاوز 1200 مل تقريباً. إذا كان هناك بقايا طعام، اضبط كمية الماء وفقاً لذلك.</p> <p>* تأكد من أن الحد الأدنى لكمية المياه يبلغ حوالي 400 مل لمنع تشغيل الشرفات في وضع الخمول، مما قد يؤدي إلى حدوث أخطاء أو حوادث.</p> <p>* عند تشغيل الوظيفة <^{Cleaning}/_{Start/Stop}><sup>④</sup>>، يسخن الجهاز. لذلك، تخفي الحرارة المتبقية بعد التنظيف وأثناء.</p>	Cleaning (التنظيف)

لقد تم فحص كل التفاصيل الواردة في تعليمات التشغيل هذه بدقة. ومع ذلك، إذا واجهت أي خطأ مطبعية أو اخترط عليك الأمر، يمكنك استشارةنا للتوضيح.

ملحوظة: توفر الفصوص والصور المميزة ذات الخلفيات الملونة معلومات تكميلية.
 سيتم دمج أي تحسينات فنية على الجهاز في الإصداراتحدث من تعليمات التشغيل دون أي إشعار مسبق.
 لاحظ أن مظهر الجهاز ولونه قد يكون عرضة للتغيرات. يرجى الرجوع إلى العنصر الفعلي.

تعليمات لوحة التحكم

الوظائف العامة:

اسم الوظيفة	طريقة التشغيل
↓ / Start/Set	بدء / ضبط (Start/Set) تستخدم عند ضبط الحرارة، أو ضبط الوقت، أو بدء تشغيل الجهاز.
◎ Stop	إيقاف (Stop) اضغط مع الاستمرار في الضغط لمدة ثانية للعودة إلى الشاشة الأولى.
< >	انقر فوق: تعديل درجة الحرارة، وسرعة الدوران، والوقت. اضغط واستمر في الضغط: تبديل سريع.

وظيفة مخصصة:

اسم الوظيفة	طريقة التشغيل
M Manual ● الوضع اليدوي في وضع الاستعداد، اضغط على الزر "M Manual" للتبديل إلى الوضع اليدوي. ① انقر فوق "<>" أو "↓" لضبط درجة الحرارة. بمجرد اكتمال الإعداد، اضغط على الزر "Start/Set". ● درجات الحرارة القابلة للتحديث: -- درجة منوية، 37 درجة منوية، 60 درجة منوية، 80 درجة منوية، و 100 درجة منوية. يمكن للبرنامج التنقل بين خيارات درجة الحرارة. ● اختيار "-- درجة منوية" يعني عدم التسخين والطفاء ". ● تم ضبط درجة الحرارة الأولى على "-- درجة منوية". ② انقر فوق "<" أو ">" لضبط سرعة الدوران. يمكن للبرنامج التنقل بين خيارات سرعة الدوران. بمجرد اكتمال الإعداد، اضغط على الزر "Start/Set". ● عندما يتم ضبط درجة الحرارة على "-- درجة منوية" (بدون تسخين)، يمكن أن تتوافق سرعة الدوران من منخفض (L) أو 8-1 أو عالي (H)، مما يوفر إجمالي 10 خيارات مختلفة. بمجرد انقر على زر "Start/Set" ، لا يسمح الجهاز بإعداد الوقت وبidea الخلط قائمًا. بالنسبة لجمعية الإعدادات الأخرى، يصل الحد الأقصى لدة المزج هو 20 دقيقة. بمجرد اكتمال عملية الخلط، يتوقف الجهاز تلقائيًا ويعود إلى الشاشة الأولى. ● عندما يتم ضبط درجة الحرارة على 37 درجة منوية، أو 60 درجة منوية، أو 80 درجة منوية، أو 100 درجة منوية، يمكن أن تتوافق سرعة الدوران من 0، أو منخفض (L)، أو مرتفع (H)، مما يوفر إجمالي 11 خيارًا مختلفاً. ③ عند ضبط سرعة الدوران، اضغط على الزر "Start/Set" للوصول إلى إعدادات الوقت. استخدم الزر "<" أو الزر "↓" لضبط الوقت. عند ضبط الوقت، اضغط على الزر "Start/Set" لبدء عملية التسخين أو المزج. (إذا كان إعداد درجة الحرارة "-- درجة منوية" ، مما عليك سوي تخطي هذه الخطوة). ● نطاق زمني قابل للتعديل: من 1: 00 إلى 60 دقيقة (1: 00 إلى 60: 00). قابل للتعديل لمدة دقيقة واحدة في كل مرة. ④ إثناء وضع التشغيل ● عندما يتم ضبط درجة الحرارة على 60 درجة منوية أو أقل (بما في ذلك 60 درجة منوية)، لا يعمل المحرك بسرعة 0 وينطفئ مؤشر "H". ● عندما يتم ضبط درجة الحرارة على 80 درجة منوية أو أعلى (بما في ذلك 80 درجة منوية)، يستمر الخلط حتى لو تم ضبط الترس على 0 لمنع احتراق القیعان.	طريقة التشغيل
T Timer ① إثناء وضع الاستعداد، حدد القائمة التي يمكن حجزها باستخدام "<" أو ">". انقر فوق زر "↓" للوصول إلى "وضع الحجز" لقائمة المحددة. ② اضغط وقت استكمال الحجز باستخدام "<" أو ">". ● نطاق زمني قابل للتعديل: ساعات- 12 ساعة (يمكن للبرنامج التنقل بين الخيارات). ● قابل للتعديل لمدة 30 دقيقة في كل مرة. ● تم تحديد وقت الحجز الأولى لمدة ساعتين. ● إذا لم يتم إجراء أي تعديلات خلال 5 دقائق، إثناء عملية الإعداد أو إذا تم الضغط على الزر "stop" ، يعود البرنامج إلى الشاشة الأولى. ③ انقر فوق زر "Start/Set" لبدء التشغيل. ● الوقت المحدد هو وقت الانتهاء، والذي يعتمد على عوامل مختلفة مثل كمية المكونات ولبيبة.	الوظائف المتاحة فقط للروابط التقنية هذه الميزة متاحة فقط للروابط التقنية المزرودة بوظيفة التسخين.

أسماء الأجزاء والتعليمات

أسماء الأجزاء

قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل استخدام الجهاز لأول مرة أو عند عدم استخدامه لفترة من الوقت. (يرجى اتباع تعليمات التنظيف الموجودة على ص. AR12).



لوحة التحكم



معلومات مهمة

- لا وضع وعاء الخلط على أي مصدر للحرارة أو في الميكروويف.
- لا سقاط الجهاز على الأرض تحسباً لتلفه.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية.
- لا تقم بلف سلك التيار الرئيسي حول الهيكل.
- تأكيد من تركيب جهاز الأمان وتنبيه بشكل أمن قبل الاستخدام.
- بعد تحضير الطعام الساخن، قد يصبح وعاء الخلط ثقيلاً جداً بحيث لا يمكن رفعه باستخدام يد واحدة فقط.
- للتعامل مع هذه، يمكنك ارتداء قفازات سميكية مقاومة للحرارة، وإمساك وعاء الخلط بقوة بكثافة يديك وسكب الوجبة المطبوخة بعناية.
- لا تستخدم الجهاز إلا إذا تمت إضافة المكونات.
- لا تستخدم إبريق الخلط لتخزين الأطعمة أو السوائل لفترة طويلة.
- إذا لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة، عليك بتخزينه في منطقة جافة وجيدة التهوية لمنع تراكم الرطوبة ونمو العفن.

يشير هذا الرمز الموجود على الجهاز إلى "سطح ساخن ويجب عدم لمسه دون حذر".



تنبيه !

لتجنب التعرض لخطر صعقة كهربائية، أو حريق بسبب ماس كهربائي أو الاحتراق بماء حار أو إصابة.

- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير تلك المحددة في تعليمات التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران أو الأثاث أو في الأماكن الضيقة مثل الخزانات المدمجة.
← وإلا فإنه قد يسبب تغير اللون أو التشوه.
- لا تحرك الجهاز عن طريق الإمساك سلك التيار الرئيسي.
- لا تضع أي شيء على الجهاز أو تدخل أي شيء في الجزء السفلي / فتحات الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن التالية.
 - على الأسطح غير المستوية، أو على السجاد، أو الأسطح غير المقاومة للماء، أو مفارش الطولان وما إلى ذلك.
 - أي مكان يمكن أن يتعرض للرش بالماء أو بالقرب من مصدر تسخين.
 - بالقرب من أي مصدر ماء مفتوح مثل أحواض الاستحمام أو المغاسل أو حاويات أخرى.
 - ← ضع الجهاز على منضدة ثابتة وجافة ونظيفة ومسطحة و مقاومة للحرارة.
- لا تستبدل أي من مكونات الجهاز باي شيء آخر غير ملحقاته الأصلية.
- لا تضع أصابعك أو أي أوانٍ مثل ملعقة أو شوكة في وعاء الخلط أثناء عمل الجهاز.
- لا تتجاوز الحد الأقصى عند إضافة المكونات في وعاء الخلط. (ص. AR6)
- تحذر استخدام يديك مباشرة عند إخراج الخليط من وعاء الخلط. بدلاً من ذلك، استخدم أداة مثل ملعقة مطاطية أو ملعقة مسطحة.
- لا تقم بالتسخين في أي حاوية غير مرفقة مع الجهاز.
- لا تستخدم مؤقتاً خارجياً، وما إلى ذلك. لا يستطيع الجهاز العمل عندما يكون متصلة بمؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد خارجي مستقل.
- لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة عدم تأمين غطاء الوعاء بشكل صحيح.
- لا تترك الجهاز دون مرافقه أثناء الاستخدام.
- لا تفتح غطاء الوعاء أو تفكك وعاء الخلط أثناء استخدام الجهاز.
- إذا تعطل الجهاز أثناء الاستخدام، فافصله على الفور عن مزود الطاقة، وافصل وعاء الخلط وأزله. قم بإزالة العنصر الذي يتسبب في تشويش الشفرة بعناية. انتظر حتى يبرد الجهاز قبل معاودة استخدامه.
- تأكد من الامساك بالقبس الرئيسي بثبات عند فصله. لا تسحب سلك التيار الرئيسي مطلاً.
- احذر من التعرّض لسلك التيار الرئيسي أو التشتبك به أثناء الاستخدام.
- لمنع وقوع الحوادث، كن حذراً عند فتح غطاء الوعاء أثناء استخدام هذا الجهاز وحتى بعد الاستخدام، تحسّباً لانطلاق البخار الذي قد يعرضك للحرق.
- افتح غطاء الوعاء أو افصل وعاء الخلط عن الهيكل فقط عندما تتوقف الشفرة تماماً.
- تأكد من فصل الجهاز عن مزود الطاقة وفصله عن مأخذ الطاقة عندما لا يكون قيد الاستخدام.
- ينطوي هذا بشكل خاص قبل تركيب الجهاز أو تفكيكه أو نقله أو تنظيفه. قبل استخدام الجهاز مرة أخرى، تأكد من أنه جاف تماماً.
- تأكد من أن الملحقات نظيفة ومثبتة بشكل صحيح عند استخدام الجهاز.
- يجب الحذر عند التعامل مع الشفرات الحادة وتفریغ وعاء الخلط وأثناء التنظيف. لا تتطهّر الشفرة بيديك مباشرة.
- انتظر حتى يبرد الجهاز قبل نقله أو تنظيفه.
- كن حذراً أثناء صب المكونات وتتجنب إمالة الجهاز بشكل مف躬.
- راجع المواصفات للحصول على معلومات حول وقت الاستخدام والتشغيل عند استخدام الجهاز.
- (ص. AR15 "المواصفات")
تأكّد من تنظيف الجهاز بعد الاستخدام، وخاصة الأسطح الملامة للطعام. (ص. AR12 "كيفية التنظيف")
 - هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
 - يتم استخدام الجهاز فقط مع الحامل.
 - تجنب الانسكاب على الموصى.

لتجنب التعرض لخطر صعقة كهربائية، أو حريق بسبب ماس كهربائي أو دخان أو الاحتراق بماء حار أو إصابة.



شكرا لكم على شراء هذا المنتج من باناسونيك.

- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية عند استخدام المنتج بصورة صحيحة وآمنة.
- قبل استعمال هذه المنتج يرجى الانتباه بشكل خاص "احتياطات السلامة" و "معلومات مهمة" (صفحة AR2 - AR5).
- يرجى الاحتفاظ بشهادة الضمان وتعليمات التشغيل هذه بشكل صحيح لاستخدامها في المستقبل.
- لن تتحمل باناسونيك أي مسؤولية في حال تعرض الجهاز لأي استخدام غير صحيح أو عدم بالالتزام بهذه التعليمات.

المحتويات

AR2	احتياطات السلامة.....
AR5	معلومات مهمة.....
AR6	أسماء الأجزاء والتعليمات.....
AR7	تعليمات لوحة التحكم.....
AR9	كيفية الاستعمال.....
AR10	توصيات الوصفات في الوضع الثنائي.....
AR12	كيفية التنظيف.....
AR13	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
AR15	المواصفات.....
AR15	بيانات توضيحية للمملكة العربية السعودية.....

احتياطات السلامة

يرجى الحرص على الالتزام بهذه التعليمات.

من أجل تجنب الحوادث أو حدوث إصابات للمستخدم والأشخاص الآخرين والأضرار التي تلحق بالممتلكات، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

■ تشير المؤشرات التالية إلى درجة الخطير والضرر عند إساءة استخدام الجهاز.

تحذير: !

يشير إلى الخطير الذي يمكن أن يسفر عن إصابة بالغة أو الوفاة.

تنبيه: !

يشير إلى الخطير المحتمل الذي يمكن أن يسفر عن إصابة بسيطة أو ضرر بالممتلكات.

■ تفسر الرموز وتوضح فيما يلي:

يشير هذا الرمز إلى المنع.



يشير هذا الرمز إلى ضرورة الالتزام بالترجع.

تحذير !

لتتجنب التعرض لخطر صدقة كهربائية، أو حريق بسبب ماس كهربائي أو دخان أو الاحتراق بماء حار أو إصابة.

● لا تسمح للرضع أو الأطفال باللعب بمواد التغليف.

(ربما يتسبب ذلك باختناقهم).



● لا تترك أو تحاول تصليح أو تعديل هذا الجهاز.

← اتصل على مركز خدمة باناسونيك للفحص أو التصليح.

● لا تختلف سلك التيار الرئيسي أو القابس الرئيسي.



امتنع تماماً عن القيام بأي مما يلي:

تعديل الجهاز، أو لمسه أو وضعه بالقرب من عنصر التسخين أو الأسطح الساخنة أو المحننة أو الملوثة أو المسحوبة أو المعلقة / أو سحبه فوق حرف حادة، أو وضع أشياء ثقيلة فوقه، أو لف سلك التيار الرئيسي، أو حمل الجهاز باستخدام سلك التيار الرئيسي.

Panasonic®

تعليمات التشغيل
دستور العملهای استفاده
خلط طهي (استعمال منزلی)
مخروطکن برقی (برای استفاده خانگی)

MX-HG6401

رقم الموديل
شماره مدل



Manufacturer: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.
NO.17 Chuangxin Road, Torch Hi-tech Industrial Development Zone,
Xiamen, Fujian, China

المصنع: شركة باناسونيك للتصنيع (شيانمن) المحدودة.
رقم 17، طريق تشانجزين، منطقة الشعلة لتطوير التكنولوجيا الفائقة الصناعية، منطقة هولي، شيانمن،
فوجيان، الصين

* Importer: Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE
Jebel Ali Dubai United Arab Emirates
* For GSO Member Countries

* المستورد: باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح
جبل علي دبي الإمارات العربية المتحدة
* للدول الأعضاء ب الهيئة التقىيس بدول مجلس التعاون الخليجي

Panasonic Manufacturing.Xiamen.Co.,Ltd.

<https://www.panasonic.com>

©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2024



Printed in China

تمت الطباعة في الصين
چاپ در چین

PZ92J339

WK0924L0

TZ