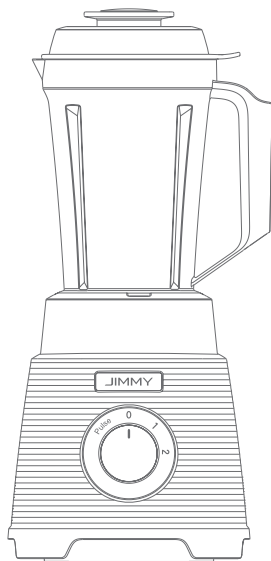


# JIMMY



B32

User's Manual	Blender
Bedienungsanleitung	Standmixer
Manual de Usuario	Licuadaora
Manuale dell'utente	Miscelatore
Mode d'emploi	Mixer
Инструкция по эксплуатации	Блендер



## Contents

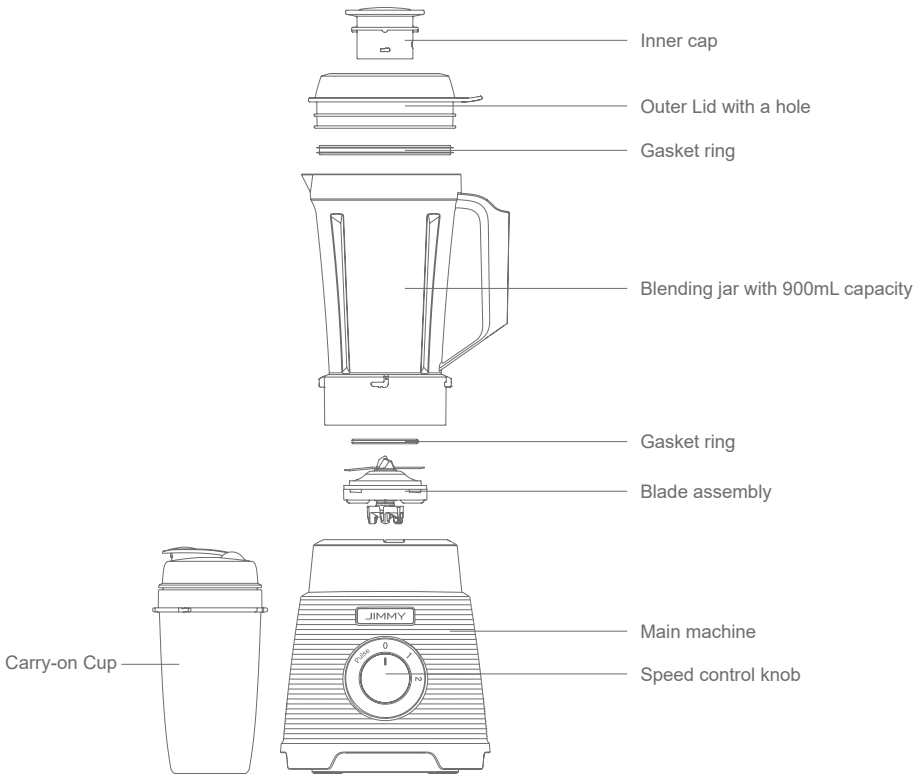
English	2
Deutsch	11
Español	21
Italiano	31
Français	41
русский язык	51

# Assembly

## Unpacking

Open the package, take out the foam pad , all accessories and machine from the package, take off the plastic bag and save them for the purpose of future maintenance and repair.

## Parts Name

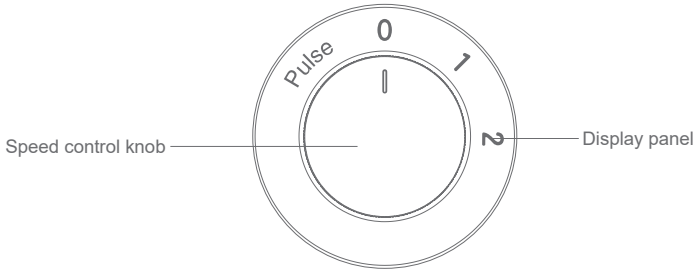


## Packing List

Part Name	Main Machine	Outer Lid	Blending Jar	Inner Cap	Carry-on Cup	User's Manual
Quantity	1	1	1	1	1	1

# Use of Product

## Control Panel Instruction



### Speed Control Knob

After the power is connected, the user can use the "speed control knob" to adjust the speed by themselves according to different food materials, so as to process the food materials to the best effect.

Level "0": It's used to turn off the machine.

Level "1": Low rotation speed, used for stirring some soft fruits, such as tomatoes, watermelon, oranges, also used for crushing the boiled grains and beans.

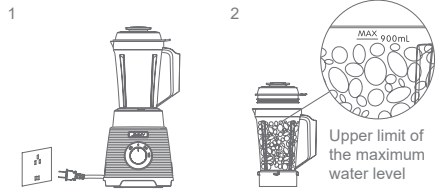
Level "2": High rotation speed, used for crushing some hard fruits (such as carrots), grinding nuts, dried grains, dried beans, and crushing hard crystals (such as rock candies, ice cubes).

"Pulse": Used for pulse blending or cleaning the blending jar.

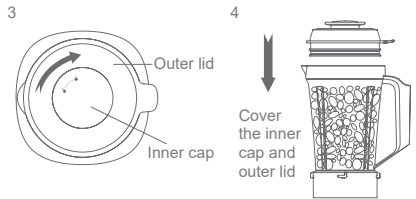
## Operation Steps

Only when all parts of this product are installed correctly can they be used normally.

1. Place the blender on a stable table. To ensure safety, please check whether the speed control knob stays "0" before the power cord is plugged in. (Figure 1)

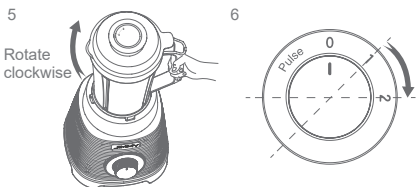


2. Put fruits, vegetables or other food material into the blending jar. The solid food material should be cut into 1~2cm cubes, and be added appropriate amount of liquid (not less than 200mL). Cover the blending jar with the outer lid and the inner cap. (Figure 2, 3 & 4)



Notes: Liquid shall not exceed the upper limit of the maximum water level by 900mL.

3. Aim the blending jar's bayonet at the main machine's bayonet, and place it vertically on the main machine, rotate it clockwise and finish the installation when a "click" sound is heard. (Figure 5)



4. Rotate the speed control knob the machine will start. You can adjust the rotation speed by switching between level "1" and level "2". (Figure 6)

Notes: Do not open the outer lid of the blending jar during stirring. Be sure to cover the inner cap tightly.

5. After the food material processing is completed, rotate the speed control knob to level "0" to stop the operation.

Notes: Please wait until the blade stops completely before removing the blending jar or lid from the machine (you can gently push the protruding edge of the lid above the blending jar mouth to open the lid).

6. Unplug the machine when it stops running.

Notes:

1. If the smoothie is to be made separately and there is no liquid in the jar, put no more than 10 ice cubes into the jar (the ice cube's size is about 2.5cm×2.5cm×2.5cm). You can switch between "level 0" and "level 1" several times for better effect.

2. The continuous working time of the machine is not allowed to exceed 90 seconds. If the food material is still not stirred well after 90 seconds, please turn off the power and continue to use after a rest of 3 minutes.

3. Do not add more than 900mL of food material in the jar, as overload will affect the lifetime of the machine.

4. During the operation of the product, do not open the lid or rotate to remove the jar. If you need to add fruits, vegetables or other food, please turn off the power and add ingredients after the blade stops completely.

5. Do not add more than 200g of dry ingredients for grinding, otherwise the machine will be damaged.

## Cleaning and Maintenance

### Cleaning of Blending Jar

For your safety and health, please follow the following steps when using the machine for the first time.

1. Fill the jar with half the water and add a few drops of detergent. (Figure 7)

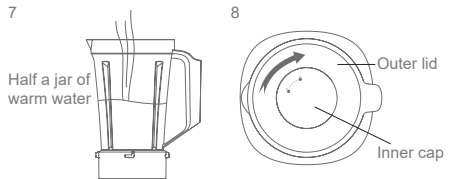
2. Lock the outer lid and the inner cap tightly. (Figure 8)

3. Rotate the speed control knob to "Pulse" (Figure 9) and the cleaning starts.

4. Turn off the machine until it stops spinning and pour the liquid out of the jar.

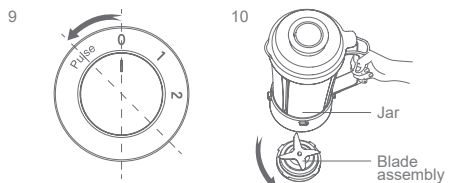
Notes: When cleaning, do not touch the blade directly with your hands, in case the blade cuts your fingers.

You can also use tools to assist in cleaning.



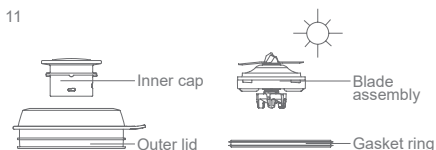
### Cleaning of Inner Cap, Outer Lid, Blade Assembly and Gasket Ring

Notes: The blending jar and the blade assembly can be disassembled. First hold the jar body with one hand, and then rotate the blade assembly counterclockwise to open it for further cleaning. (Figure 10)



Separate the inner cap, outer lid, blade assembly and gasket ring. Wash them with

detergent in warm water, and then rinse them with flowing water and dry them (Figure 11). Please reinstall before using.



## Cleaning of Main Machine

1. Unplug before cleaning.
2. Soak a piece of soft cloth or sponge with the mixture of detergent and warm water, then clean the outer surface of the main machine with the soft cloth or sponge. Do not put the main machine directly in water to wash or rinse directly with water. (Figure 12)
3. Thoroughly clean the panel, speed control knob to ensure its flexible operation. If any liquid or sticky substance sticks to the surface of the main machine during operation, please remove it immediately.



Notes: Use soft cloth to wipe, so as not to scratch the appearance of the host. Do not use corrosive detergent or liquid to clean, and wait for the main machine to dry thoroughly before storage.

## Recipe

Name of Beverage	Food Material	Operation Steps
Orange Juice	Orange 330g, honey 2 tablespoons, 5-6 ice cubes, cold water 180mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel the orange and divide it into four halves.</li> <li>2. Put ingredients into blending jar, add honey and ice cubes, and pour 180mL of cold water (adjust as needed).</li> <li>3. Close the lid, plug in the power, and select level "2" for about 40s before turning off the machine.</li> </ol>
Carrot Cranberry Juice	Carrot 110g, pineapple 250g, cranberry 1 tablespoon (about 10g), 5-6 ice cubes, cold water 180mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and peel carrot and pineapple and cut into pieces.</li> <li>2. Put ingredients into blending jar, add dried cranberries and ice cubes, and pour 180mL cold water (adjust as needed).</li> <li>3. Close the lid, plug in the power supply, select level "2" running about 60s then close the machine.</li> </ol>

Celery energy soup	Pea seedling 10g, celery 60g, apple 1 (about 170g), pineapple 100g, mixed nuts 1 tablespoon, cold water 500mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash celery, apple and pineapple, peel and cut into pieces.</li> <li>2. Put ingredients into blending jar, add nuts, and pour 500mL cold boiled water (adjust as needed).</li> <li>3. Close the lid, plug in the power supply, select level "2" running about 60s then close the machine.</li> </ol>
Papaya milk	Papaya 250g, fresh milk 360mL, 5-6 ice cubes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place ingredients in blending jar and add ice.</li> <li>2. Close the lid, plug in the power supply, select level "2" operation and turn off the machine after 60s</li> </ol>
Red bean milk smoothie	Honey red bean (about 200g), 90mL of milk, 8-10 ice cubes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place ingredients in blending jar and add ice.</li> <li>2. Close the lid, plug in the power supply, and use level "1" to run for 4s, then turn to level "0" and then turn to level "1". After running for a total of 10 cycles, turn off the machine.</li> </ol>
Peanut Butter	Cooked peanut 200g, small particles (less than 1cm <sup>3</sup> ) rock sugar or yellow granulated sugar 1 and a half tablespoons, olive oil 100mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put the ingredients into blending jar and add the olive oil.</li> <li>2. Close the lid, plug in the power, select level "2" to run 10s, and then use level "1" to run about 60s before turning off the machine.</li> </ol>
Banana milkshake	240g peeled banana, 500g yogurt (refrigerated)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel and cut bananas into slices. Place in blending jar. Add yogurt.</li> <li>2. Close the lid, plug in the power supply, and choose level "2" to run for about 30 seconds before turning off the machine.</li> </ol>



## Notes

Please read this manual carefully before use and keep it for future reference. This product is only for general household use.

Before connecting the product to the power supply, please confirm whether the voltage marked at the bottom of the main machine is consistent with the local power supply voltage.

Please stop using the product when the power cord, plug or other parts are damaged.

Do not allow children or people without independent capacity or relevant experience to use this product alone.

If the power cord is damaged, it must be replaced and repaired by a professional from the manufacturer's maintenance department or similar department to avoid danger.

Do not use this product on the surface with water or uneven surface. Do not allow the jar body, host or power cord to touch the hot surface.

Do not exceed the maximum volume marked on the jar body when using.

Please operate when the outer lid and inner cap are in place. Only remove the cap when adding the ingredients. Turn off the machine until the blade stops running completely, then remove the jar from the main machine. Do not touch moving parts.

Do not leave foreign objects (such as spoons, chopsticks, forks, etc.) in the blending jar. If there is any foreign objects in the jar when starting the machine, it will damage the machine and may cause personal injury.

Do not use accessories or components from other manufacturers or from non-recommended manufacturers.

Before each use of the machine, check the jar body and the blade. If you find any cracks in the jar body, loose blade or damage, please do not use this product again and contact the nearest service center.

Take extra care of the blade when emptying or cleaning the jar to avoid injury.

Do not put your hands or other objects into the jar during stirring to avoid personal danger or machine damage. Before removing the jar body for cleaning, the jar body can only be removed from the machine until the blade stops rotating completely.

Be sure to unplug the product after use.

Do not immerse the main machine in water or other liquids, and do not flush the body to prevent electric shock.

When preparing oily foods or grinding dry ingredients, the mixture should be continuously stirred in the jar for no more than 60 seconds. Stirring too long may damage the jar or cause the motor to overheat.

## Trouble Shooting

Please check the following issues before sending to designated repair offices.

Symptoms	Possible Causes	Solutions
The blender doesn't work	Not connected to the power supply	Plug the power into a suitable socket
	The blender is equipped with protection function. If the jar is not properly installed on the main machine, the blender will not work	Installed the blending jar into position
Ingredients cannot be stirred or the rotation is not stable	Food dices are too big	Cut the food materials into even small pieces
	Not adding liquid before processing or not adding enough liquid	At least 200mL of liquid should be added
	Too much solid food	Reduce the proportion of solid foods
Smells weird	It runs too long time	Don't let the machine run too long time
	Too many ingredients in the blending jar	Pay attention to the appropriate proportion of feeding
Crushing effect is not good	Too little liquid or water is added	At least 200mL of liquid should be added
	Too much solid food is added	Reduce the proportion of solid food
	Too much food to be stirred	Stir food no more than 900mL

There is an outflow of fluid during the operation	Blade assembly is not tightened	Install the blade assembly into position
	The blade's gasket ring is not installed in position	Install the gasket ring into position
	There's liquid outside the jar	Dry the outside of the blending jar
	The lid's gasket ring is not installed in position	Install the gasket ring into position

If any other failures occurred, which need professional tools, in order to avoid danger, the machine must be repaired or replaced by manufacturer, other maintenance offices or professionals from similar offices.

## Product Specification

### Technical Parameter

Model No.	B32
Rated Voltage	220V-240V~
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	700W
Capacity	900mL
Noise Level	<88dB(A)
Power Cord Length	1.2m

## Manufacturer Information

Manufacturer	Kingclean Electric Co., Ltd
Address	No.1 Xiangyang Road, Suzhou New District, Jiangsu Province 215009, China



## Disposal

The machine, accessories and packaging should be sorted for environmental-friendly recycling.



Do not dispose of the machine into household waste!  
Subject to change without notice.

## Warranty Information

This product enjoys two-year warranty for the main machine and one-year warranty for the accessories. Service starts from the date of purchase.

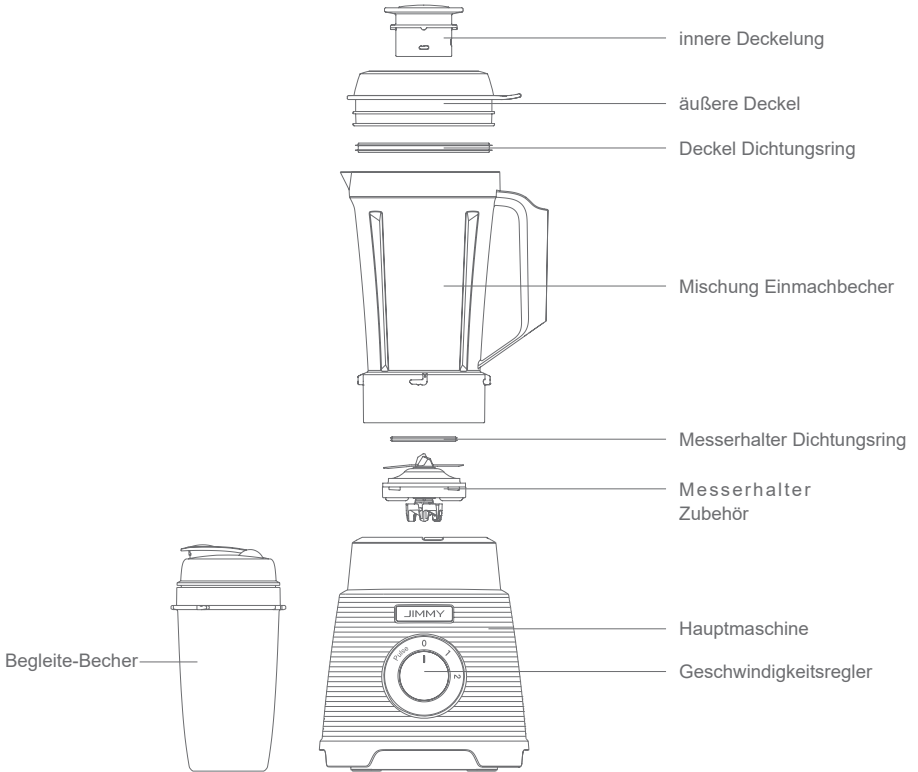
Excluded from the guarantee is normal wear, commercial use, alterations to the appliance as purchased, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances.

# Baugruppe

## Auspacken

die Packung öffnen, Schaum Blindholz holen, die Maschine greifen, alle Zubehörteile and Material holen , Plastiktüte herunterholen. äußere Packung halten, um den künftigen Transport zu breiten.

## Teile Name

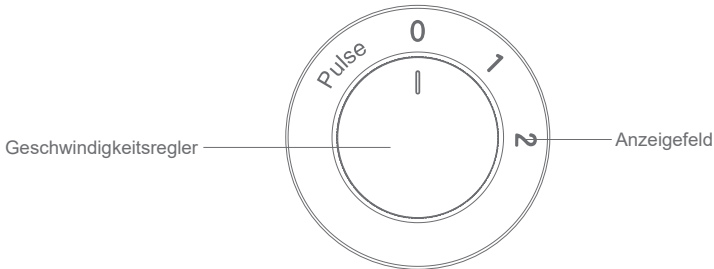


## Packing Liste

Teile Name	Hauptmaschine	äußere Deckel	Mischung Einmachbecher
Zahl	1	1	1
Teile Name	innere Deckelung	Begleite-Becher	Bedienungsanleitung
Zahl	1	1	1

# Anwendung der Produkt

## Beschreibung des Bedienfelds



### Geschwindigkeitsregler

Nach dem Einschalten kann der Benutzer mit dem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit je nach den verschiedenen Zutaten um 1 oder 2 Gänge einstellen. Die Zutaten werden optimal verarbeitet.

"0" Gang: Gehört zum geschlossenen Gang.

"1" Gang: niedrige Geschwindigkeit, zum Umrühren einiger weicher Früchte wie Tomaten, Wassermelonen, Orangen usw. ; zerkleinerte gekochte Bohnen.

"2" Gang: hohe Geschwindigkeit, zum Zerkleinern einiger harter Früchte wie Karotten; zum Mahlen der Nüsse, getrocknete Körner, getrocknete Bohnen; zum Zerkleinern harter Kristalle wie Kandiszucker.

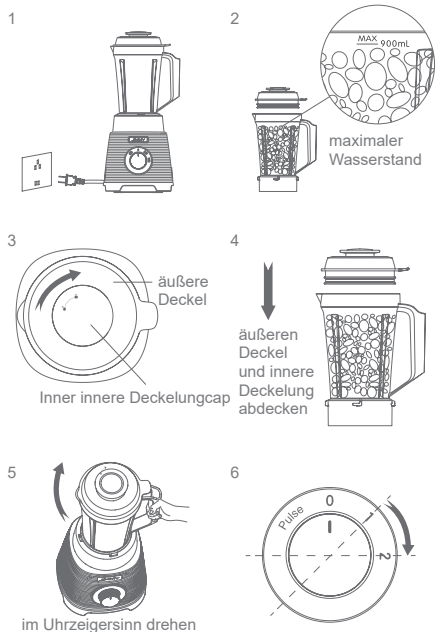
Pulse-Gang: Der Benutzer kann die Dauer je nach Schwierigkeitsgrad der Reinigung einstellen. Es wird für das manuelle verzögerte Rühren verwendet.

## Bedienschritte

Wenn alle Maschinenteile zusammengestellt werden, kann die Maschine normalerweise funktionieren.

1. Stellen Sie den Standmixer auf einen stabilen Tisch und prüfen Sie aus Sicherheitsgründen, ob der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie das Netzkabel einstecken. (Bild 1)

2. Geben Sie Obst, Gemüse oder andere Lebensmittel in die Tasse, schneiden Sie die festen Lebensmittel in kleine Quadrate von 1 bis 2 cm und geben Sie eine angemessene Menge Flüssigkeit (mindestens 200mL) hinzu, äußere Deckel und innere Deckelung abdecken (Bild 2, Bild 3, Bild 4)



Hinweis: Die Flüssigkeit sollte 900 mL des maximalen Wasserstandes nicht überschreiten.

3. Richten Sie den Mischung Einmachbecher an der Halterung des Hauptgerätes aus und platzieren Sie ihn senkrecht über dem Hauptgerät, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass der Becher angebracht ist.(Bild 5)

4. Der Standmixer hat 1, 2 Geschwindigkeiten zum Umschalten, den Funktionsknopf drehen, um auszuwählen, die Maschine läuft sofort. (Bild 6)

Hinweis: Öffnen Sie den Deckel während des Mischvorgangs nicht. Achten Sie darauf, die inneren Deckelung zu schließen.

5. Nachdem die Verarbeitung der Zutaten abgeschlossen ist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position 0, um den Vorgang zu beenden.

Hinweis: die Klinge ist vollständig zum Stillstand gekommen, den Becher oder Deckel von der Maschine entfernen (Sie können den Deckel öffnen, indem Sie leicht auf den Rand des Deckels über der Becheröffnung drücken).

6. nach dem Gebrauch den Stecker auszuziehen

Hinweisen:

1. Wenn Sie einen Smoothie allein machen möchten, wenn sich keine Flüssigkeit in der Tasse befindet, geben Sie nicht mehr als 10 Eisstücke in die Tasse (die Größe des Eises beträgt etwa 2,5 cm × 2,5 cm × 2,5 cm), und schalten Sie auf "0" und "1", die Wirkung ist besser.

2. Lassen Sie die Maschine nicht länger als 90 Sekunden ununterbrochen arbeiten. Wenn es nach 90 Sekunden nicht gerührt wurde, schalten Sie das Produkt aus und warten Sie 3 Minuten, bevor Sie es weiter verwenden.

3. Geben Sie nicht mehr als 900mL Zutaten in die Tasse, da dies die Belastung der Maschine erhöht und die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigt.

4. Öffnen Sie während des Betriebs des Produkts nicht den Deckel und drehen Sie nicht, um die Tasse zu entfernen. Wenn Sie Obst, Gemüse oder andere Lebensmittel hinzufügen müssen, schalten Sie die Stromversorgung aus, bis die Klinge vollständig angehalten ist, und entfernen Sie die Tasse.

5. Zum Mahlen Geben Sie nicht mehr als 200g trockene Zutaten hinzu, da sonst die Maschine beschädigt wird.

## Reinigung und Pflege

### Reinigung der Tasse

Für Ihre Sicherheit und Gesundheit bei der ersten Anwendung muss man die folgende Schritte halten.

1. Geben Sie die Hälfte des lauwarmen Wassers in die Tasse und einige Tropfen Waschmittel. (Bild 7)

2. Schließen Sie den äußeren Deckel und die innere Deckelung. (Bild 8)

3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Pulse Position (Bild 9), um die Maschine zu starten.

4. Schalten Sie die Maschine aus und aufhören zu drehen, die Flüssigkeit in die Tasse ausgießen.

Hinweis: Berühren Sie die Klinge während der Reinigung nicht direkt mit den Händen, um zu verhindern, dass sich die Klinge die Finger schneidet, und unterstützen Sie die Reinigung mit Werkzeugen.

## Reinigen Sie die innere Deckelung, den Deckel, das Messerhalter Zubehör und die Deckel dichtungsring

Hinweis: Die Becher und Messerhalter Zubehör separat zerlegt werden. Halten Sie zuerst den Becher in einer Hand und drehen Sie dann das Messerhalter Zubehör gegen den Uhrzeigersinn, um sie zur weiteren Reinigung zu öffnen. (Bild 10)

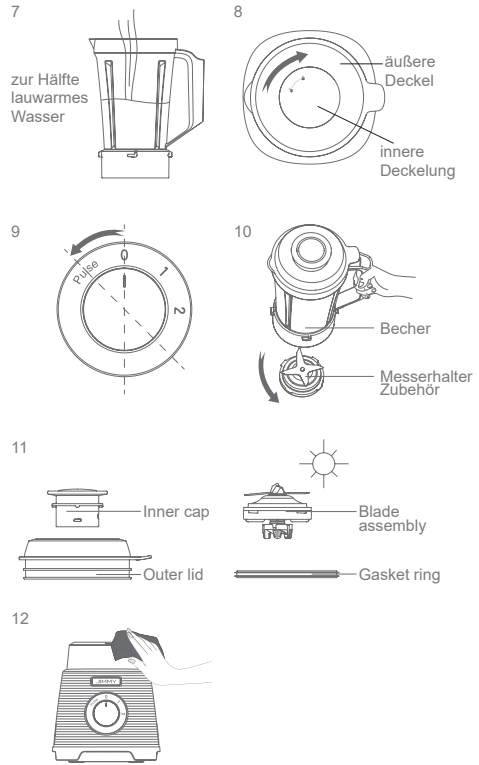
Nehmen Sie die innere deckelung, den Deckel, das Messerhalter Zubehör und die Deckel dichtungsring vollständig auseinander. Waschen Sie die obigen Teile mit Reinigungsmittel in lauwarmem Wasser, spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab (Bild 11). Bitte installieren Sie es vor dem Gebrauch neu.

## Reinigung der Hauptmaschine

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.  
 2. Die Mischung aus Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm einweichen und die Außenfläche der Hauptmaschine reinigen. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser und waschen Sie es nicht direkt mit Wasser. (Bild 12)

3. Reinigen Sie das Bedienfeld und den Geschwindigkeitsknopf gründlich, um einen flexiblen Betrieb zu gewährleisten. Wenn während des Betriebs flüssiges oder klebriges Material an der Oberfläche des Hauptgeräts haftet, entfernen Sie es sofort.

Hinweis: Mit einem weichen Tuch abwischen, um Kratzer auf dem Hauptgerät zu vermeiden. Verwenden Sie zum Reinigen niemals ein ätzendes Reinigungsmittel oder eine ätzende Flüssigkeit und warten Sie, bis das Hauptgerät gründlich getrocknet ist, bevor Sie es lagern.





# Kochrezept

Namen der Getränke	Lebensmittel	Bedienschritte
Orange Saft	Orange 330g, Honig 2 Esslöffel, Eiswürfel 5-6, kaltes gekochtes Wasser 180mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Orangenschale, in viereinhalb geteilt.</li> <li>2. Geben Sie die Zutaten in die Tasse, fügen Sie Honig und Eiswürfel hinzu und gießen Sie 180mL kaltes Wasser (kann nach Bedarf angepasst werden).</li> <li>3. Schließen Sie den Deckel , stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie die Maschine nach ca. 40 Sekunden aus.</li> </ol>
Möhren-- Moosbeeren-Saft	110g Karotten, Ananas 250g, getrocknete Moosbeeren 1 Esslöffel (ca. 10g), die Eiswürfel 5-6, 180mL kaltes gekochtes Wasser	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karotte Ananas gewaschen und geschält und in Stücke geschnitten.</li> <li>2. Geben Sie die Zutaten in die Tasse, fügen Sie Moosbeeren und Eiswürfel hinzu und gießen Sie 180 mL kaltes gekochtes Wasser hinein (kann nach Bedarf angepasst werden).</li> <li>3. Schließen Sie den Deckel, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, wählen Sie für ca. 60 Sekunden den zweiten Gang und schalten Sie die Maschine aus.</li> </ol>
Sellerie- Energiesuppe	Erbsensämling 10g, Sellerie 60g, Apfel 1 (ca. 170g), Ananas 100g, integrierte Nüsse 1 Esslöffel, kalt gekochtes Wasser 500mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Sellerie, Apfel, Ananas gewaschen und geschält und in Stücke geschnitten.</li> <li>2 Geben Sie die Zutaten in die Tasse, fügen Sie die Nüsse hinzu und gießen Sie 500mL kaltes Wasser (kann nach Bedarf angepasst werden).</li> <li>3 Schließen Sie den Deckel,tecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, wählen Sie für ca. 60 Sekunden den zweiten Gang und schalten Sie die Maschine aus.</li> </ol>

Papaya-Milch	Papaya 250g, frische Milch 360mL, Eiswürfel 5-6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Zutaten in die Tasse und fügen Sie das Eis hinzu.</li> <li>2. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, wählen Sie für ca. 60 Sekunden den zweiten Gang und schalten Sie die Maschine aus.</li> </ol>
Rote Bohnen-Milch-Smoothie	Honig rote Bohnen 1 Reisbecher (ca. 200g), Milch 90mL, Eiswürfel 8-10	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Zutaten in die Tasse und fügen Sie das Eis hinzu.</li> <li>2. Schließen Sie den Deckel, stecken Sie den Netzstecker ein, schalten Sie den ersten Gang für 4 Sekunden ein, drehen Sie dann in den 0. Gang und dann in den 1. Gang, fahren Sie die Maschine insgesamt 10 Zyklen herunter.</li> </ol>
Erdnussbutter	Gekochte Erdnüsse 200g, kleine Partikel (weniger als 1cm <sup>3</sup> ) Kandiszucker oder gelber Zucker 1 Löffel Hälfte, Olivenöl 100mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Zutaten in die Tasse und fügen Sie das Olivenöl hinzu.</li> <li>2. Schließen Sie den Deckel, stecken Sie den Netzstecker ein, wählen Sie für 10 Sekunden den zweiten Gang, und nach 60 Sekunden schalten Sie die Maschine aus.</li> </ol>
Bananenmilchshake	Geschälte Banane 240g, Joghurt 500g (gekühlt)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schälen und schneiden Sie die Banane in Stücke und fügen Sie Joghurt hinzu.</li> <li>2. Schließen Sie den Deckel des Bechers, schließen Sie das Netzteil an, schalten Sie den 2. Gang für ca. 30 Sekunden ein und schalten Sie die Maschine aus.</li> </ol>

## Hinweis

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen dieses Produkts an die Stromversorgung, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt.

Wenn das Netzkabel, der Stecker oder anderes Zubehör und die Komponenten beschädigt sind, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.

Lassen Sie nicht zu, dass Kinder oder Personen, die sich nicht vollständig unabhängig verhalten und über keine einschlägigen Erfahrungen verfügen, dieses Produkt allein verwenden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Reparaturabteilung oder einer dafür bestimmten Person einer ähnlichen Abteilung ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf Oberflächen mit Wasser oder unebenen Oberflächen, und lassen Sie den Becher, das Hauptgerät oder das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.

Überschreiten Sie nicht die maximale Skala, die auf der Tasse angegeben ist, wenn Sie diese verwenden.

Bitte arbeiten Sie mit aufgesetztem Deckel und innere Deckelung und öffnen Sie die innere Deckelung nur, wenn Sie Zutaten hinzufügen und einen Rührer verwenden.

Bitte verwenden Sie den Dosier-Rührer. Verwenden Sie keine Löffel, Stäbchen, Gabeln usw. Warten Sie vor dem Ausschalten der Maschine, bis sich die Klinge nicht mehr dreht, bevor Sie den Becher aus dem Gegrät nehmen und niemals die beweglichen Teile berühren.

Lassen Sie keine Fremdkörper (wie Löffel, Gabeln, Stäbchen usw.) in der Tasse. Wenn der Becher beim Starten der Maschine Fremdkörper enthält, wird das Gegrät beschädigt. Verwenden Sie niemals Zubehör oder Komponenten von anderen Herstellern oder Herstellern, die nicht empfohlen werden.

Überprüfen Sie den Becher und die Klinge vor jedem Gebrauch der Maschine. Wenn der Becher Risse aufweist, die Klinge locker oder beschädigt ist, verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an ein nahe gelegenes Servicecenter.

Beim Entleeren oder Reinigen des Bechers ist Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden.

Stecken Sie Ihre Hände oder andere Utensilien während des Mischens nicht in die Tasse, um

Verletzungen oder Maschinenschäden zu vermeiden. Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Stecken vom Produkt aus.

Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Bei der Zubereitung von fettigen Lebensmitteln oder beim Mahlen trockener Zutaten sollte die Mischzeit der Mischung in der Tasse eine Minute nicht überschreiten. Zu lange Mischzeiten können den Becher beschädigen oder den Motor überhitzen lassen.

## Fehlerbehebung

Bevor Sie die Reparaturabteilung beauftragen, überprüfen Sie bitte zuerst die folgenden Punkte.

Maschinenfehler	Mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht	Die Hauptmaschine-Stromversorgung ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose
	Dieses Produkt ist mit einer Schutzfunktion ausgestattet. Wenn die Tasse nicht richtig am Gerät angebracht ist, funktioniert das Produkt nicht	Installieren Sie die Tasse richtig
Material kann nicht gerührt werden	Das Essenstück ist zu groß	Schneiden Sie das Essen in gleichmäßige Kleinstücke
	Keine oder zu wenig Flüssigkeit bei der Verarbeitung zugeben	Es sollten mindestens 200mL Flüssigkeit hinzugefügt werden
	Zu viel festes Essen	Reduzieren Sie den Anteil an festen Lebensmitteln richtig
Geruch haben	Ob die Nutzungszeit zu lang	Die kontinuierliche Laufzeit ist nicht zu lang
	Ob zu viel Material dazugeben	Achten Sie bei jedem Hinzufügen auf das entsprechende Verhältnis

Schlechter Zerkleinern-Effekt	Zu wenig Flüssigkeit oder Wasser hinzufügen	Es sollten mindestens 200mL Flüssigkeit hinzugefügt werden
	Zu viel feste Nahrung hinzugefügt	Reduzieren Sie den Anteil an festen Lebensmitteln
	Zu viel Essen wird gerührt	Gerührtes Essen darf 900mL nicht überschreiten
Flüssigkeitsablauf während der Arbeit	Das Messerhalter Zubehör	Installieren Sie das Messerhalter Zubehör richtig
	Das Messerhalter dichtungsring ist nicht vorhanden	Setzen Sie das Messerhalter dichtungsring ein
	Auf der Außenseite des Bechers gibt es Flüssigkeit, die nicht getrocknet wurde	Trocknen Sie die Flüssigkeit außerhalb der Tasse
	Den Deckel-dichtungsring ist nicht vorhanden	Installieren Sie die Deckel-dichtungsring

Hinweis: Wenn andere Fehler auftreten, sind Spezialwerkzeuge erforderlich, die an der dafür vorgesehenen Servicestelle ausgetauscht werden müssen.

# Produktspezifikationen

## Technische Parameter

Maschinenmodell	B32
Nennspannung	220V-240V~
Nennfrequenz	50Hz
Nennleistung	700W
Maximale Kapazität	900mL
Lärm	<88dB(A)
Netzkabellänge	1.2m

## Herstellerinformationen

Hersteller	Kingclean Electric Co., Ltd
Adresse	No.1 Straße Xiangyang, Bezirk New Suzhou, Provinz Jiangsu 215009, China



## Entsorgung

Maschine, Zubehöre und Verpackung sollten auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.



Bitte entsorgen Sie diese Maschine nicht im Hausmüll!

## Garantie

Dieses Produkt genießt eine Zwei Jahre Garantie für die Maschine und eine einjährige Garantie für das Zubehörab Kaufdatum.

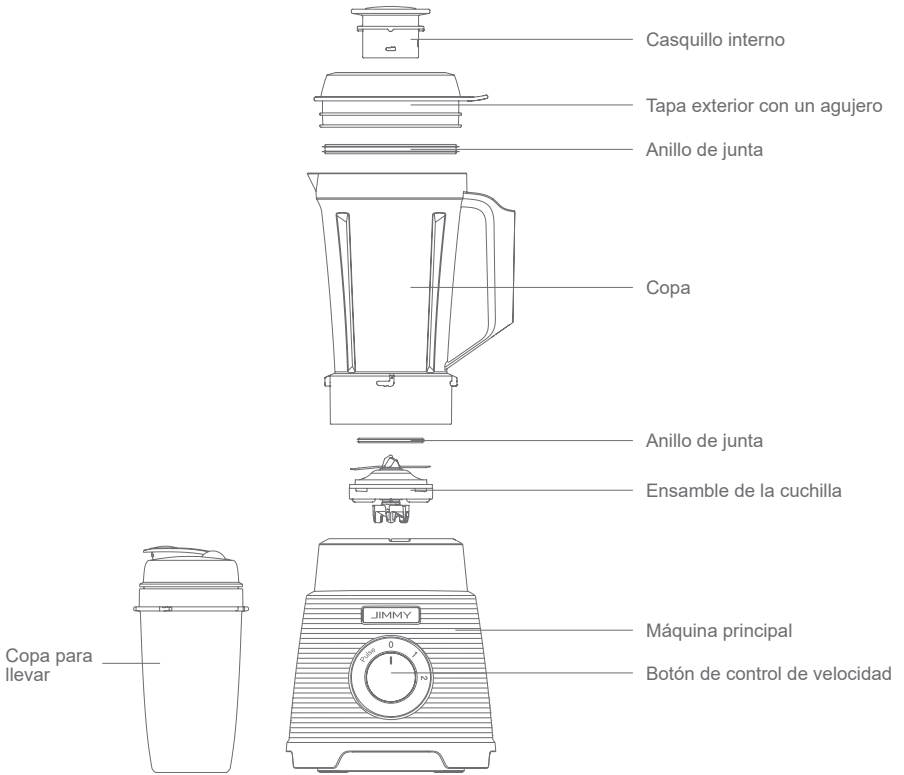
Von der Garantie sind ausgenommen: normale Abnutzung, kommerzielle Nutzung, Änderungen an dem gekauften Apparat, Reinigung, Konsequenzen von unsachgemäßen Verwendungen oder Schäden vom Käufer oder dritte Partei, und die sich auf äußerer Umstände beziehbare oder die von den Akkus verursachte Schäden.

# Montaje

## Desembalaje

Abra el paquete, saque la almohadilla de espuma, todos los accesorios y la máquina del paquete, saque la bolsa de plástico y guárdela para futuras reparaciones y mantenimiento.

## Nombre de las Partes

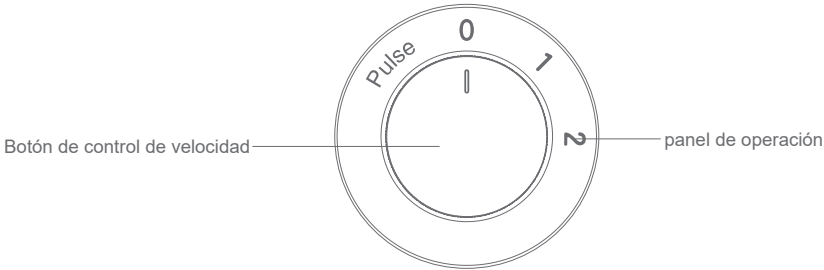


## Packing List

Nombre	Máquina Principal	Tapa exterior	Cuerpo de vaso	Casquillo interno	Copa para llevar	Manual de Usuario
Cantidad	1	1	1	1	1	1

# Uso del producto

## Instrucciones del panel de operación



### Botón de control de velocidad

Una vez que se conecta la alimentación, el usuario puede utilizar el "botón de control de velocidad" para ajustar la velocidad por sí mismos de acuerdo con los diferentes materiales alimenticios, a fin de procesar los materiales alimenticios para obtener el mejor efecto.

Nivel "0": Se utiliza para apagar la máquina.

Nivel "1": Baja velocidad, utilizada para revolver algunas frutas blandas, como tomates, sandías, naranjas, también se utiliza para triturar los granos hervidos y los frijoles.

Nivel "2": Alta velocidad, utilizada para triturar algunas frutas duras (como zanahorias), moler nueces, granos secos, frijoles secos y triturar cristales duros (como caramelos de roca, cubitos de hielo).

"Pulse": Se utiliza para mezclar pulsos o limpiar el recipiente de mezclado.

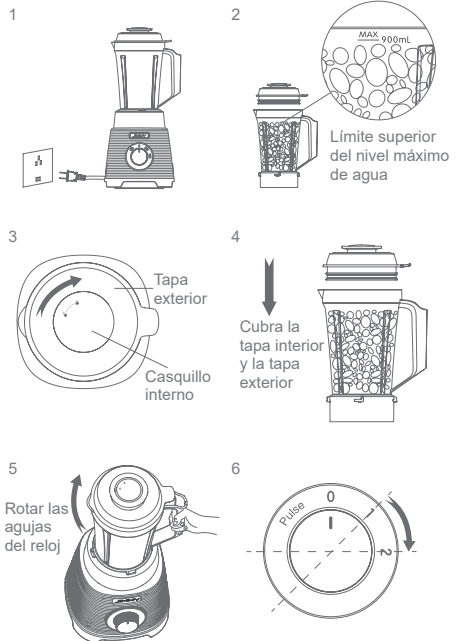
## Pasos de operación

La máquina se funciona normalmente cuando todas las partes de este producto están instaladas correctamente.

1. Coloque la licuadora en una mesa estable. Para garantizar la seguridad, compruebe si la perilla de control de velocidad permanece en "0" antes de enchufar el cable de alimentación. (Figura 1)

2. Ponga frutas, verduras u otro material alimenticio en el recipiente de mezcla. El material alimenticio sólido se debe cortar en cubos de 1 ~ 2 cm y se debe agregar una cantidad apropiada de líquido (no menos de 200mL). Cubra la jarra con la tapa exterior y la tapa interior. (Figura 2, 3, 4)

Notas: El líquido no debe exceder el límite superior del nivel máximo de agua en 900mL.





3. Dirija la bayoneta de la jarra de la mezcla a la bayoneta de la máquina principal y colóquela verticalmente en la máquina principal, gírela en el sentido de las agujas del reloj y finalice la instalación cuando se escuche un "clic". (Figura 5)

4. Gire la perilla de control de velocidad para que la máquina arranque. Puede ajustar la velocidad de rotación cambiando entre el nivel "1" y el nivel "2". (Figura 6)

Notas: No abra la tapa exterior de la jarra durante la agitación. Asegúrese de cubrir la tapa interior herméticamente.

5. Una vez completado el procesamiento del material alimenticio, gire la perilla de control de velocidad hasta el nivel "0" para detener la operación.

Notas: Espere hasta que la cuchilla se detenga por completo antes de retirar la jarra o la tapa de mezcla de la máquina (puede empujar suavemente el borde saliente de la tapa sobre la boca de la jarra para abrir la tapa).

6. Desenchufe la máquina cuando se detenga.

Notas:

1. Si el batido debe hacerse por separado y no hay líquido en el vaso, no ponga más de 10 cubitos de hielo en el recipiente (el tamaño del cubito es de aproximadamente 2.5 cm x 2.5 cm x 2.5 cm). Puedes cambiar entre "nivel 0" y "nivel 1" para un mejor efecto.

2. El tiempo de trabajo continuo de la máquina no debe exceder los 90 segundos. Si el material alimenticio aún no se agita bien después de 90 segundos, apáguelo y continúe usándolo después de un descanso de 3 minutos.

3. No agregue más de 900mL de material alimenticio en el frasco, ya que la sobrecarga afectará la vida útil de la máquina.

4. Durante la operación del producto, no abra la tapa ni gire para quitar el frasco. Si necesita agregar frutas, verduras u otros alimentos, apague la alimentación y después de que la cuchilla se detenga por completo.

5. No agregue más de 200 g de ingredientes secos para moler, de lo contrario la máquina se dañará.

## Limpieza y mantenimiento

### Limpieza de jarra de vaso

Para su seguridad y salud, siga los siguientes pasos cuando utilice la máquina por primera vez.

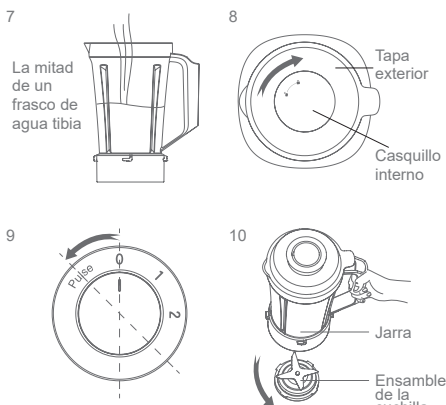
1. Llene la jarra con la mitad del agua caliente y agregue unas gotas de detergente. (Figura 7)

2. Bloquee bien la tapa exterior y la tapa interior. (Figura 8)

3. Gire la perilla de control de velocidad a "Pulse" (Figura 9) y comienza la limpieza.

4. Apague la máquina hasta que deje de girar y vierta el líquido de la jarra.

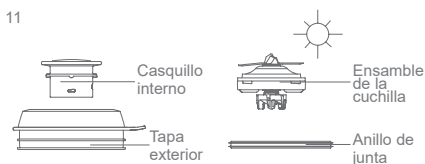
Notas: no toque la cuchilla directamente con las manos, en caso de que la cuchilla le corte los dedos, puede utilizar herramientas para ayudar en la limpieza.



## Limpeza de la tapa interna, la tapa exterior, el ensamblaje de la cuchilla y el anillo de la junta

Notas: El vaso de mezcla y el conjunto de cuchillas se pueden desmontar. Primeramente sostenga el cuerpo del frasco con una mano y luego gire el conjunto de la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirlo y seguir limpiando. (Figura 10)

Separe la tapa interior, la tapa exterior, el conjunto de la cuchilla y el anillo de la junta. Lávelos con detergente en agua tibia, luego enjuáguelos con agua corriente y séquelos (Figura 11). Por favor, vuelva a instalar antes de usar.



## Limpeza de la máquina principal

1. Desenchufe antes de limpiar.

2. Empape un paño suave o una esponja con la mezcla de detergente y agua tibia, luego limpie la superficie exterior de la máquina principal con un paño suave o una esponja. No ponga la máquina principal directamente en agua para lavar o enjuagar directamente con agua. (Figura 12)

3. Limpie a fondo el panel y la perilla de control de velocidad para garantizar su funcionamiento flexible. Si alguna sustancia líquida o pegajosa se pega a la superficie de la máquina principal durante la operación, retírela inmediatamente.

Notas: Limpie con un paño suave, a fin de no rayar la apariencia del host. No use detergentes o líquidos corrosivos para limpiar, y espere a que la máquina principal se seque completamente antes de guardarla.

## Recipe

Nombre de bebida	Materiales alimenticios	Pasos de operación
Zumo de naranja	Naranja de 330 g, miel de 2 cucharadas, hielo de 5-6 cubitos, agua fría de 180mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pele la naranja y divídirla en cuatro mitades.</li> <li>2. Ponga los ingredientes en la jarra, agregue miel y cubitos de hielo y vierta 180mL de agua fría (ajuste según sea necesario).</li> <li>3. Cierre la tapa, conecte la alimentación y seleccione el nivel "2" durante unos 40 segundos antes de apagar la máquina.</li> </ol>

<p>Zumo de arándano y zanahori</p>	<p>Zanahoria de 110g, piña de 250g, arándano de 1 cucharada (aproximadamente de 10g), hielo de 5-6 cubitos, agua fría de 180mL</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave y pele la zanahoria y la piña y córtelos en trozos.</li> <li>2. Ponga los ingredientes en la jarra, agregue arándanos secos y cubitos de hielo, y vierta 180mL de agua fría (ajuste según sea necesario).</li> <li>3. Cierre la tapa, conecte la fuente de alimentación, seleccione el nivel "2" durante unos 60 segundos y luego cierre la máquina.</li> </ol>
<p>Sopa de energía de apio</p>	<p>Plántula de guisante de 10 g, apio de 60 g, manzana de 1 (aproximadamente de 170 g), piña de 100 g, nueces mixtas de 1 cucharada, agua fría de 500mL</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave el apio, la manzana y la piña, pele y corte en trozos.</li> <li>2. Ponga los ingredientes en la jarra, agregue nueces y vierta 500mL de agua hervida fría (ajuste según sea necesario).</li> <li>3. Cierre la tapa, conecte la fuente de alimentación, seleccione el nivel "2" durante unos 60 segundos y luego cierre la máquina.</li> </ol>
<p>Leche de Papaya</p>	<p>Papaya de 250 g, leche fresca de 360mL, hielo de 5-6 cubitos</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque los ingredientes en el vaso de mezcla y agregue hielo.</li> <li>2. Cierre la tapa, enchufe la fuente de alimentación, seleccione la operación "high-end" y apague la máquina después de 60 años</li> </ol>
<p>Batido de leche de frijol rojo</p>	<p>1 taza de frijoles rojos con miel (aproximadamente 200 g), leche de 90mL, hielo de 8 a 10 cubitos</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque los ingredientes en el vaso de mezcla y agregue hielo.</li> <li>2. Cierre la tapa, enchufe la fuente de alimentación y use el nivel "1" para funcionar durante 4 segundos, luego gire al nivel "0" y luego al nivel "1". Después de ejecutar un total de 10 ciclos, apague la máquina.</li> </ol>

Mantequilla de maní	maní cocido de 200g, partículas pequeñas (menos de 1cm <sup>3</sup> ) de azúcar de roca o azúcar granulada amarilla de 1 cucharada y media, aceite de oliva de 100mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponga los ingredientes en la jarra para batir y agregue el aceite de oliva.</li> <li>2. Cierre la tapa, conecte la alimentación, seleccione el nivel "2" para ejecutar 10 segundos y luego use el nivel "1" para ejecutar aproximadamente 60 segundos antes de apagar la máquina.</li> </ol>
Batido de plátano	plátano pelado de 240g, yogur de 500g(refrigerado)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pele y corte los plátanos en rodajas. Coloque en el recipiente de mezcla. Agrega yogurt.</li> <li>2. Cierre la tapa, enchufe la fuente de alimentación y elija el nivel "2" para que funcione durante unos 30 segundos antes de apagar la máquina.</li> </ol>

## Notas

Lea este manual detenidamente antes de usarlo y consérvelo para futuras consultas. Este producto es sólo para uso doméstico general.

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, confirme si el voltaje marcado en la parte inferior de la máquina principal es consistente con la tensión de la fuente de alimentación local.

Deje de usar el producto cuando el cable de alimentación, el enchufe u otras partes estén dañados.

No permita que niños o personas sin capacidad independiente o experiencia relevante usen este producto solo.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado y reparado por un profesional del departamento de mantenimiento del fabricante o departamento similar para evitar peligros. No use este producto en la superficie con agua o superficies irregulares.

No permita que el cuerpo del recipiente, el host o el cable de alimentación toquen la superficie caliente.

No exceda el volumen máximo marcado en el cuerpo del frasco cuando lo use.

Por favor, opere cuando la tapa exterior y la tapa interna estén en su lugar. Solo retire la tapa cuando agregue los materiales.

Apague la máquina hasta que la cuchilla deje de funcionar por completo, luego retire la jarra de la máquina principal. No toque las partes móviles.

No deje objetos extraños (como cucharas, palillos, tenedores, etc.) en el recipiente de mezcla. Si hay algún objeto extraño en el recipiente al arrancar la máquina, dañará la máquina y puede causar lesiones personales.

No utilice accesorios o componentes de otros fabricantes o de fabricantes no recomendados.

Antes de cada uso de la máquina, compruebe el cuerpo del vaso y la cuchilla. Si encuentra grietas en el cuerpo de la jarra, cuchilla suelta o daños, no vuelva a usar este producto y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

Tenga mucho cuidado con la cuchilla cuando vacíe o limpie la jarra para evitar lesiones.

No ponga sus manos u otros objetos en el recipiente durante la agitación para evitar el peligro personal o daños a la máquina. Antes de retirar el cuerpo del frasco para limpiarlo, el cuerpo del frasco solo puede retirarse de la máquina hasta que la cuchilla deje de girar por completo. Asegúrese de desenchufar el producto después de usarlo.

No sumerja la máquina principal en agua u otros líquidos, y no lave el cuerpo para evitar descargas eléctricas.

Al preparar alimentos grasos o moler materiales secos, la mezcla debe agitarse continuamente en el frasco durante no más de 1 minutos. Agitar demasiado tiempo puede dañar la jarra o hacer que el motor se sobrecaliente.

## Solución de problemas

Por favor verifique los siguientes problemas antes de enviarlos a las oficinas de reparación designadas.

Problemas	Causos posibles	Soluciones
La licuadora no funciona	No ha conectado a la fuente de alimentación	Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente adecuado
	La licuadora está equipada con función de protección. Si la jarra no está instalada correctamente en la máquina principal, la licuadora no funcionará	Instalado el tarro de mezcla en posición
Los ingredientes no pueden ser removidos o la rotación no es estable	Los dados de comida son demasiado grandes	Cortar los materiales alimenticios en incluso pequeñas piezas
	No ha agregado líquido antes de procesar o no agregar suficiente líquido	Se deben agregar al menos 200mL de líquido
	Demasiada comida sólida	Reduzca la proporción de alimentos sólidos
Olores extraños	Corre demasiado tiempo	No funcione la máquina demasiado tiempo
	Demasiados ingredientes en la jarra	Preste atención a la proporción adecuada de alimentación
El efecto aplastante no es bueno	Se agregan muy pocos líquidos o agua	Se deben agregar al menos 200mL de líquido
	Se agrega demasiada comida sólida	Reducir la proporción de alimentos sólidos
	Demasiada comida para agitar	Revuelva la comida no más de 900mL

Hay una salida de fluido durante la operación	El conjunto de la cuchilla no está apretado	Instale el conjunto de la cuchilla en su posición
	El anillo de la junta de la cuchilla no está instalado en la posición	Instale el anillo de la junta en su posición
	Hay líquido fuera de la jarra	Seque el exterior de la jarra
	La junta de la tapa no está instalada en su posición	Instale el anillo de la junta en su posición

Notas: Si ocurrieron otras fallas, que necesiten herramientas profesionales, para evitar peligros, la máquina debe ser reparada o reemplazada por el fabricante, otras oficinas de mantenimiento o profesionales de oficinas similares.

## Especificaciones del producto

### Parámetros técnicos

Número de Model	B32
Voltage nominal	220V-240V~
Frecuencia nominal	50Hz
Potencia nominal	700W
Capacidad	900mL
Nivel de ruido	<88dB(A)
Longitud del cable de alimentación	1.2m

## Información del fabricante

Fabricante	Kingclean Electric Co., Ltd
Dirección	No.1 Calle Xiangyang, Distrito Nuevo Suzhou, Provincia de Jiangsu 215009, China



## Desechado

La máquina, los accesorios y el embalaje deben clasificarse para un reciclaje respetuoso con el medio ambiente.



No deseche la máquina en la basura doméstica!  
Sujeto a cambios sin previo aviso.

## Informaciones de garantía

Este producto tiene una garantía de dos años para la máquina principal y una garantía de un año para los accesorios. El servicio comienza a partir de la fecha de compra.

Quedan excluidas de la garantía el desgaste normal, el uso comercial, las modificaciones al aparato comprado, las actividades de limpieza, las consecuencias del uso indebido o el daño por parte del comprador o de una tercera persona, el daño que puede atribuirse a circunstancias externas o las baterías.

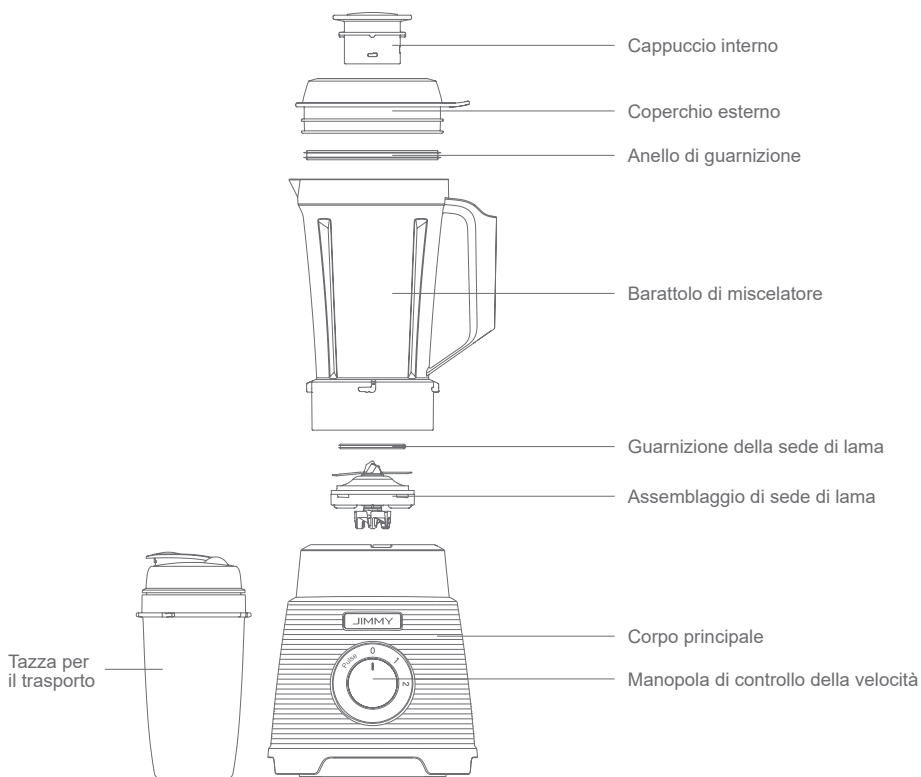


# Installazione del prodotto

## Disimballaggio

Aprire la confezione, estrarre il gommapiuma, tutti gli accessori e la macchina dalla confezione, togliere la busta di plastica e conservarli per la manutenzione e la riparazione future.

## Nome delle parti

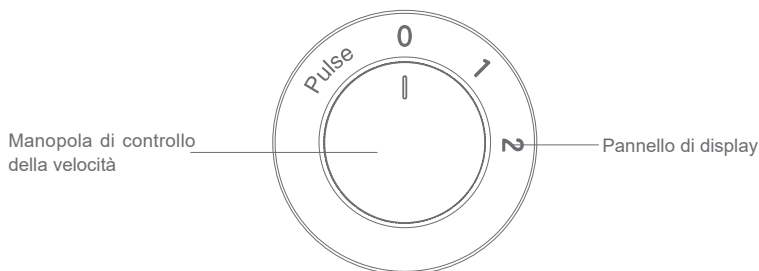


## Packing List

Nome della parte	Macchina principale	Coperchio esterno	Barattolo di miscelatore	Cappuccio interno	Tazza per il trasporto	Manuale utente
Quantità	1	1	1	1	1	1

# Usò del prodotto

## Istruzioni del pannello di controllo



### Manopola di controllo della velocità

Dopo aver collegato l'alimentazione, l'utente può utilizzare la "manopola di controllo della velocità" per regolare la velocità da soli in base ai diversi materiali alimentari, in modo da elaborare i materiali alimentari per l'effetto migliore.

Livello 0: viene utilizzato per spegnere la macchina.

Livello "1": bassa velocità di rotazione, utilizzata per mescolare alcuni frutti morbidi, come pomodori, anguria, arance, utilizzati anche per la frantumazione di chicchi e fagioli bolliti.

Livello "2": alta velocità di rotazione, utilizzata per frantumare alcuni frutti duri (come carote), noci macinate, cereali secchi, fagioli secchi e schiacciare cristalli duri (come caramelle di pietra, cubetti di ghiaccio).

"Pulse": utilizzato per miscelare impulsi o pulire il vaso di miscelazione.

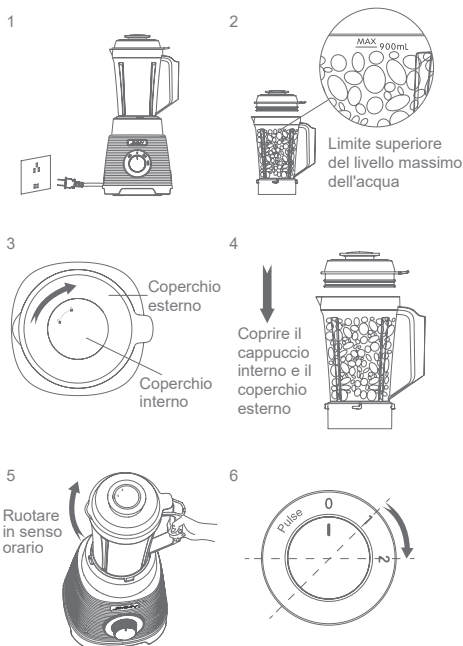
## Fasi operative

Solo quando tutte le parti di questo prodotto sono installate correttamente possono essere utilizzate normalmente.

1. Mettere il frullatore su un tavolo stabile. Per garantire la sicurezza, si prega di controllare se la manopola di controllo della velocità rimane "0" prima che il cavo di alimentazione sia collegato. (Figura 1)

2. Metti frutta, verdura o altro materiale alimentare nel barattolo di miscelazione. Il materiale alimentare solido deve essere tagliato in 1 ~ 2cm cubetti e aggiunto adeguata quantità di liquido (non meno di 200). Coprire il vaso di miscelazione con il coperchio esterno ed il cappuccio interno. (Figure 2, 3 e 4)

Note: liquido non deve superare il limite superiore del livello massimo dell'acqua da 900mL.



3. Puntare a baionetta del vaso di miscelazione a baionetta della macchina principale, e posizionarlo in verticale sulla macchina principale, ruotare in senso orario e completare l'installazione quando si sente un "clic". (Figura 5)

4. Ruotare la manopola di controllo della velocità della macchina inizierà. È possibile regolare la velocità di rotazione passando dal livello "1" al livello "2". (Figura 6)

Note: Non aprire il coperchio esterno del vaso di miscelazione durante l'agitazione. Assicurarsi di coprire la calotta interna ermeticamente.

5. Dopo la lavorazione del materiale alimentare viene completata, ruotare la manopola di controllo della velocità a livello "0" per interrompere l'operazione.

Note: Si prega di attendere che la lama si arresta completamente prima di rimuovere il vaso di miscelazione o il coperchio dalla macchina (si può spingere delicatamente il bordo sporgente del coperchio sopra la bocca vaso di miscelazione per aprire il coperchio).

6. Scollegare la macchina quando si smette di funzionare.

Notas:

1. Se il frullato deve essere fatta separatamente e non c'è liquido nel bicchiere, messo non più di 10 cubetti di ghiaccio nel barattolo (dimensioni del cubo di ghiaccio è di circa 2.5 centimetri × 2.5 centimetri × 2.5cm). È possibile passare tra "livello 0" e "livello 1" per un migliore effetto.

2. L'orario di lavoro continuo della macchina non è consentito di superare i 90 secondi. Se il materiale alimentare viene ancora agitata bene dopo 90 secondi, spegnere l'alimentazione e continuare a utilizzare dopo un riposo di 3 minuti.

3. Non aggiungere più di 900mL di materiale alimentare nel vaso, come il sovraccarico influenzerà la durata della macchina.

4. Durante il funzionamento del prodotto, non aprire il coperchio o ruotare per rimuovere il vaso. Se avete bisogno di aggiungere frutta, verdura o altri cibi, si prega di spegnere l'alimentazione e dopo la lama si arresta completamente.

5. Non aggiungere più di 200 g di ingredienti secchi per la molatura, altrimenti la macchina sarà danneggiata.

## Pulizia e manutenzione

### Pulizia del barattolo di miscelazione

Per la vostra sicurezza e la salute, si prega di seguire la seguente procedura quando si utilizza la macchina per la prima volta.

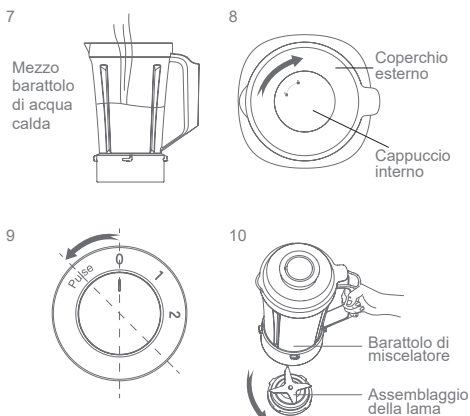
1. Riempire il vaso con metà acqua e aggiungere qualche goccia di detersivo. (Figura 7)

2. Bloccare il coperchio esterno ed il cappuccio interno ermeticamente. (Figura 8)

3. Ruotare la manopola di controllo della velocità di "Pulse" (Figura 9) e inizia la pulizia.

4. Spegni la macchina finché non smette di girare e versa il liquido fuori dal barattolo.

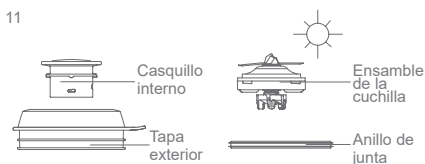
Note: Durante la pulizia, non toccare la lama



direttamente con le mani, nel caso in cui la lama taglia le dita. È inoltre possibile utilizzare gli strumenti per aiutare nella pulizia.

## Pulizia del cappuccio interno, del coperchio esterno, del gruppo lama e dell'anello di guarnizione

Note: il vaso di miscelazione e il gruppo lame possono essere smontati. Primo trattenerne il corpo vaso con una mano, e quindi ruotare il gruppo lame in senso antiorario per aprirla per ulteriore pulizia. (Figura 10)



Separare capsula interna, coperchio esterno, complesso di lama e anello di tenuta. lavarli con detersivo in acqua calda, e poi sciacquare con acqua corrente e asciugarli (Figura 11). Si prega di reinstallare prima di utilizzare.

## Pulizia della macchina principale

1. Scollegare la spina prima di pulirla.
2. Immergere un panno morbido o una spugna con la miscela di detersivo e acqua calda, quindi pulire la superficie esterna della macchina principale con il panno morbido o una spugna. Non mettere la macchina principale direttamente in acqua per lavare o risciacquare con acqua direttamente. (Figura 12)
3. Pulire a fondo il pannello, manopola di controllo della velocità per garantire il suo funzionamento flessibile. Se qualsiasi sostanza liquida o appiccicosa attacca alla superficie della macchina principale durante il funzionamento, rimuoverlo immediatamente.

Note: utilizzare un panno morbido per pulire, in modo da non graffiare l'aspetto dell'host. Non utilizzare detersivi corrosivi o liquidi per la pulizia, e attendere che la macchina principale per asciugare completamente prima di stoccaggio.

## Ricetta

Nome della bevanda	Materiale alimentare	Passi operativi
Succo d'arancia	Arancione 330 g, miele 2 cucchiari, 5-6 cubetti di ghiaccio, acqua fredda 180mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sbuccia l'arancia e dividila in quattro metà.</li> <li>2. Mettere gli ingredienti nel vasetto di miscelazione, aggiungere miele e cubetti di ghiaccio e versare 180mL di acqua fredda (aggiustare secondo necessità).</li> <li>3. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentazione e selezionare il livello "2" per circa 40 secondi prima di spegnere la macchina.</li> </ol>

<p>Succo di mirtillo rosso carota</p>	<p>Carota 110 g, ananas 250 g, mirtillo 1 cucchiaino (circa 10 g), 5-6 cubetti di ghiaccio, acqua fredda 180mL</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare e sbucciare la carota e l'ananas e tagliarli a pezzi.</li> <li>2. Mettere gli ingredienti nel vasetto di miscelazione, aggiungere mirtilli secchi e cubetti di ghiaccio e versare 180mL di acqua fredda (aggiustare secondo necessità).</li> <li>3. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentazione, selezionare il livello "2" in esecuzione per circa 60 secondi, quindi chiudere la macchina.</li> </ol>
<p>Zuppa di energia del sedano</p>	<p>Semenzale di piselli 10 g, sedano 60 g, mela 1 (circa 170 g), ananas 100 g, noci miste 1 cucchiaino, acqua fredda 500mL</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare il sedano, la mela e l'ananas, sbucciarli e tagliarli a pezzi.</li> <li>2. Mettere gli ingredienti nel vasetto di miscelazione, aggiungere i dadi e versare 500mL di acqua bollita fredda (aggiustare secondo necessità).</li> <li>3. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentazione, selezionare il livello "2" in esecuzione per circa 60 secondi, quindi chiudere la macchina.</li> </ol>
<p>Latte di papaia</p>	<p>Papaya 250 g, latte fresco 360mL, 5-6 cubetti di ghiaccio</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettere gli ingredienti nel barattolo di miscelazione e aggiungere ghiaccio.</li> <li>2. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentatore, selezionare il funzionamento "high-end" e spegnere la macchina dopo 60 secondi</li> </ol>

Frullato di latte di fagioli rossi	1 tazza di fagiolo rosso miele (circa 200g), 90mL di latte, 8-10 cubetti di ghiaccio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettere gli ingredienti nel barattolo di miscelazione e aggiungere ghiaccio.</li> <li>2. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentatore e utilizzare il livello "1" per correre per 4 secondi, quindi girare al livello "0" e quindi girare al livello "1". Dopo aver eseguito per un totale di 10 cicli, spegnere la macchina.</li> </ol>
Burro di arachidi	Arachidi cotte 200g, piccole particelle (meno di 1cm <sup>3</sup> ) di zucchero di roccia o zucchero granulato giallo 1 cucchiaino e mezzo, olio d'oliva 100mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metti gli ingredienti nel vasetto di miscelazione e aggiungi l'olio d'oliva.</li> <li>2. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentazione, selezionare il livello "2" per eseguire 10 secondi, quindi utilizzare il livello "1" per eseguire circa 60 secondi prima di spegnere la macchina.</li> </ol>
Milk shake alla banana	240g di banana sbucciata, 500g di yogurt (refrigerato)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sbuccia e taglia le banane a fettine. Mettere in barattolo di miscelazione. Aggiungi lo yogurt.</li> <li>2. Chiudere il coperchio, collegare l'alimentatore e scegliere il livello "2" da eseguire per circa 30 secondi prima di spegnere la macchina.</li> </ol>

## Note

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri. Questo prodotto è solo per uso domestico generale.

Prima di collegare il prodotto alla rete di alimentazione, si prega di confermare se la tensione segnata nella parte inferiore della macchina principale è coerente con la tensione di rete locale.

Si prega di smettere di usare il prodotto quando il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate.

Non consentire a bambini o persone senza capacità indipendente o esperienza pertinente di utilizzare questo prodotto da solo.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito e riparato da un professionista dal reparto di manutenzione del costruttore o reparto simile per evitare il pericolo. Non utilizzare questo prodotto sulla superficie con acqua o superficie irregolare. Non permettere che il corpo barattolo, host o il cavo di alimentazione di toccare la superficie calda. Non utilizzare il volume massimo indicato sul corpo del barattolo durante l'uso.

Si prega di utilizzare quando il coperchio esterno e calotta interna sono a posto. Rimuovere il cappuccio solo quando si aggiungono gli ingredienti.

Si prega di utilizzare un agitatore di erogazione. Non usare cucchiai, bacchette, forchette, ecc. Spegnere la macchina finché la lama si arresta completamente, quindi rimuovere il vaso dalla macchina principale. Non toccare le parti mobili.

Non lasciare oggetti estranei (come cucchiai, bacchette, forchette, etc.) nel vaso di miscelazione. Se ci sono dei corpi estranei nel vaso quando si avvia la macchina, si danneggia la macchina e può causare lesioni personali.

Non utilizzare accessori o componenti di altri produttori o di produttori non raccomandati.

Prima di ogni utilizzo della macchina, controllare il corpo del vaso e la lama. Se trovate eventuali crepe nel corpo barattolo, lama allentata o danni, si prega di non utilizzare nuovamente il prodotto e contattare il centro di assistenza più vicino.

Prestare particolare attenzione alla lama durante lo svuotamento o la pulizia del barattolo per evitare lesioni.

Non mettere le mani o altri oggetti nel vaso durante l'agitazione per evitare il pericolo alle persone o danni alla macchina. Prima di rimuovere il corpo contenitore per la pulizia, il corpo vaso può essere rimosso solo dalla macchina finché la lama si ferma completamente. Be scollegare il prodotto dopo l'uso rotante.

Non immergere la macchina principale in acqua o altri liquidi, e non lavare il corpo per evitare scariche elettriche.

Nel preparare cibi oleosi o rettificati ingredienti secchi, la miscela deve essere agitata continuamente nel barattolo per non più di 60 secondi. Agitazione troppo lunga può danneggiare il vaso o causare il surriscaldamento del motore.

## Risoluzione dei problemi

Si prega di verificare i seguenti problemi prima di inviare agli uffici di riparazione designati.

Sintomi	Cause possibili	Soluzione
Il frullatore non funziona	Non collegato all'alimentazione	Collegare l'alimentazione a una presa adeguata
	Il frullatore è dotato di funzione di protezione. Se il barattolo non è installato correttamente sulla macchina principale, il frullatore non funzionerà	Installato il barattolo di miscelazione in posizione
Gli ingredienti non possono essere mescolati o la rotazione non è stabile	I cubetti di cibo sono troppo grandi	Taglia i materiali alimentari in piccoli pezzi
	Non aggiungere liquido prima dell'elaborazione o non aggiungere abbastanza liquido	Dovrebbero essere aggiunti almeno 200mL di liquido
	Cibo troppo solido	Ridurre la proporzione di cibi
Ha un odore strano	Funziona troppo tempo	Non lasciare che la macchina funzioni troppo a lungo
	Troppi ingredienti nel vaso di miscelazione	Presta attenzione alla proporzione appropriata di alimentazione
L'effetto frantumazione non è buono	Sono stati aggiunti troppi liquidi o acqua	Dovrebbero essere aggiunti almeno 200mL di liquido
	Viene aggiunto cibo troppo solido	Ridurre la proporzione di cibi solidi
	Troppo cibo da muovere	Mescolare il cibo non più di 900mL



C'è un deflusso di liquido durante l'operazione	Il gruppo lama non è serrato	Installare il gruppo lama in posizione
	L'anello di guarnizione della lama non è installato in posizione	Installare l'anello di guarnizione in posizione
	C'è del liquido fuori dal barattolo	Asciugare l'esterno del barattolo di miscelazione
	L'anello di guarnizione del coperchio non è installato in posizione	Installare l'anello di guarnizione in posizione

Se tutti gli altri guasti avvenuti, che hanno bisogno di strumenti professionali, al fine di evitare il pericolo, la macchina deve essere riparata o sostituita dal produttore, altri uffici di manutenzione o professionisti uffici simili.

## Specifiche di prodotto

### Parametro tecnico

Modello di macchina	B32
Tensione nominale	220V-240V~
Frequenza nominale	50Hz
Potenza nominale	700W
Capacità massima	900mL
rumore	<88dB(A)
Lunghezza del cavo di alimentazione	1.2m

## Informazioni sul produttore

Produttore	Kingclean Electric Co., Ltd
Indirizzo	Via Xiangyang 1, Nuovo quartiere di Suzhou, Provincia di Jiangsu 215009, Cina



## Disposizione

La macchina, gli accessori e la confezione devono essere classificati per il riciclaggio amichevole all'ambiente.



Non smaltire la macchina nei rifiuti domestici.  
Si può cambiare senza preavviso.

## Informazioni su Garanzia

Questo prodotto gode di una garanzia di due anni per la macchina principale e di un anno di garanzia per gli accessori. Il servizio inizia dalla data di acquisto.

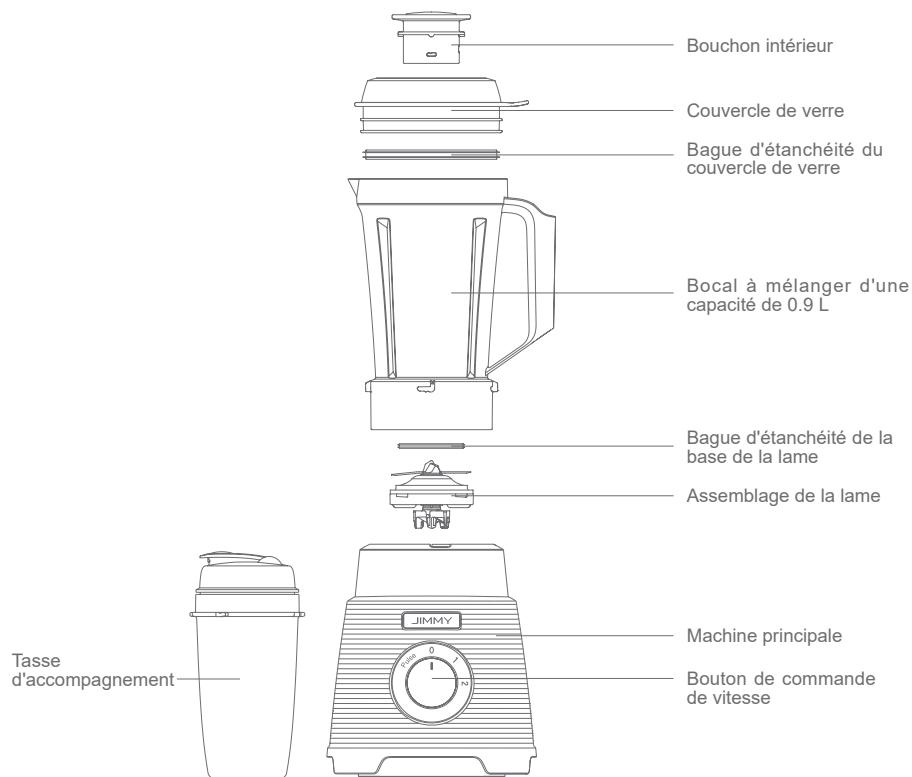
La garanzia è esclusa dall'usura normale, l'utilizzo commerciale, le modifiche all'apparecchio come acquistato, le attività di pulizia, le conseguenze di un uso improprio o danni dall'acquirente o da una terza persona, e i danni che possono essere causati dall'ambiente esterno o causati dalle batterie.

# Assemblage

## Désassemblage d'emballage

Ouvrez l'emballage, sortez le tampon en mousse, tous les accessoires et les matériaux dans l'emballage, enlevez la machine du sac et conservez l'emballage pour les entretenir et les réparer ultérieurement.

## Nom des pièces

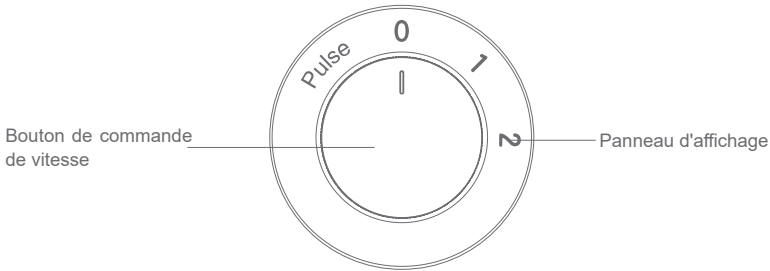


## Packing List

Nom	Machine principale	Couvercle de verre	Bocal de Mélange	Bouchon intérieur	Tasse d'accompagnement	Mode d'emploi
Quantité	1	1	1	1	1	1

# Utilisation du produit

## Instruction du panneau de contrôle



### Bouton de commande de vitesse

Une fois l'alimentation connectée, l'utilisateur peut utiliser le "bouton de commande de vitesse" pour régler la vitesse en fonction des différents matériaux alimentaires par le niveau 1 et le niveau 2, pour optimiser le traitement des matériaux alimentaires.

Niveau "0": Il sert à éteindre la machine.

Niveau "1": il a une faible vitesse de rotation pour mélanger des fruits mous, tels que les tomates, la pastèque, les oranges, également pour broyer les céréales et les haricots bouillis.

Niveau 2: il a une élevée vitesse de rotation, pour écraser des fruits durs (tels que les carottes), broyer des noix, des grains séchés, des haricots secs et écraser des cristaux durs (tels que le sucre candi).

"Pulse": L'utilisateur peut ajuster la durée en fonction de la difficulté du nettoyage ou l'utilise de mélanger à retardement.

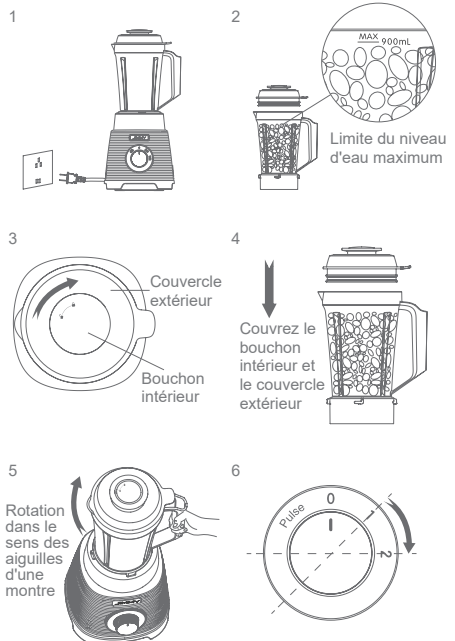
## Étapes d'opération

Ce n'est que lorsque tous les composants de ce produit sont correctement installés qu'on peut l'utiliser normalement.

1. Placez le mélangeur sur une table stable. Pour assurer la sécurité, il faut vérifier si le bouton de commande de vitesse reste à niveau 0 avant de brancher la machine.(Figure 1)

2. Mettez des fruits, des légumes ou d'autres alimentations dans le bol à mélanger. Le produit alimentaire solide doit être coupé en cubes de 1 à 2 cm et il faut y ajouter la quantité appropriée de liquide (pas moins de 200mL). Couvrez le récipient avec le couvercle extérieur et le bouchon intérieur. (Figure 2, 3 & 4)

À signaler: Le liquide ne doit pas dépasser la limite maximale de 900mL.



3. Dirigez la baïonnette du pot vers la baïonnette de la machine principale et placez-la verticalement sur la machine principale, faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre et terminez l'installation lorsqu'un « clic » se fait entendre. (Figure 5)

4. Tournez le bouton de contrôle de vitesse pour démarrer la machine. Vous pouvez régler la vitesse de rotation en passant du niveau 1 au niveau 2. (Figure 6)

À signaler: Ne pas ouvrir le couvercle extérieur du récipient de mélange pendant le mélange. Assurez-vous de bien couvrir le bouchon intérieur.

5. Une fois le traitement des produits alimentaires terminé, tournez le bouton de commande de vitesse jusqu'au niveau 0 pour arrêter l'opération.

À signaler: il faut attendre que la lame s'arrête complètement avant de retirer le récipient ou le couvercle extérieur (vous pouvez pousser doucement le bord du couvercle au-dessus du récipient pour ouvrir le couvercle).

6. Débranchez la machine lorsqu'elle cesse de fonctionner.

À signaler:

1. Si le smoothie doit être préparé séparément et qu'il n'y a pas de liquide dans le verre, il ne faut pas y mettre plus de 10 glaçons dans le récipient (la taille du glaçon est d'environ 2.5 cm × 2.5 cm × 2.5 cm). Vous pouvez utiliser le niveau 0 et le niveau 1 pour un meilleur effet.

2. Le temps de travail continu de la machine ne doit pas dépasser 90 secondes. Si le produit alimentaire n'est pas bien agité après 90 secondes, il faut éteindre et continuer à utiliser après un repos de 3 minutes.

3. N'ajoutez pas plus de 900mL de produit alimentaire dans le récipient, car une surcharge diminuera la durée de vie de la machine.

4. Pendant le fonctionnement du produit, n'ouvrez pas le couvercle et ne faites pas pivoter pour retirer le pot. Si vous devez ajouter des fruits, des légumes ou d'autres aliments, il faut éteindre l'appareil une fois que la lame s'est complètement arrêtée.

5. N'ajoutez pas plus de 200 g d'ingrédients secs pour la mouture, sinon la machine serait endommagée.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage du récipient à mélanger

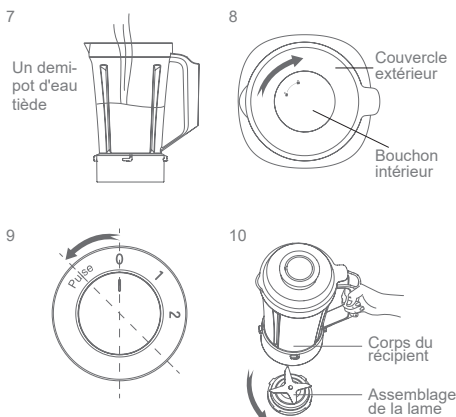
Pour votre sécurité et votre santé, lors de la première utilisation de la machine, il faut suivre les étapes suivantes.

1. Remplissez la moitié de récipient avec l'eau tiède et ajoutez quelques gouttes de détergent. (Figure 7)

2. Verrouillez bien le couvercle extérieur et le bouchon intérieur. (Figure 8)

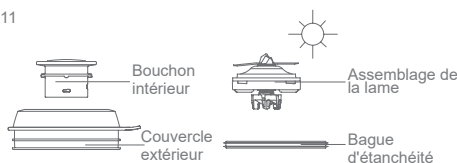
3. Tournez le bouton de commande de vitesse au niveau Pulse (Figure 9) pour déclencher la machine.

4. Éteignez la machine jusqu'à ce qu'elle arrête de tourner et versez le liquide dans le récipient.



À signaler: Lors du nettoyage, ne touchez pas la lame directement avec les mains. Vous pouvez utiliser des outils pour vous aider à nettoyer par peur des blessures des doigts.

11



## Nettoyage du bouchon interne, du couvercle extérieur, de la base de la lame et de la bague d'étanchéité

À signaler: Le récipient de mélange et l'assemblage de la lame peuvent être démontés. Tout d'abord, tenez le corps du récipient d'une main, puis faites pivoter la lame dans le sens anti-horaire pour l'ouvrir d'effectuer un nettoyage supplémentaire. (Figure 10)

12



Séparez respectivement le bouchon intérieur, le couvercle extérieur, l'assemblage de la lame et la bague d'étanchéité. Lavez-les avec du détergent dans de l'eau tiède, puis rincez-les à l'eau courante et séchez-les (Figure 11). Il faut les réinstaller avant de l'utiliser.

## Nettoyage de la machine principale

1. Débranchez-le avant de le nettoyer.
2. Mouillez un morceau de chiffon doux ou une éponge avec le mélange de détergent et d'eau tiède, puis nettoyez la surface extérieure de la machine principale avec un chiffon doux ou une éponge. Ne mettez pas la machine principale directement dans l'eau pour la laver ou la rincer directement à l'eau. (Figure 12)
3. Nettoyez soigneusement le bouton de commande de vitesse et le panneau afin d'assurer son fonctionnement souple. Si un liquide ou une substance collante adhère à la surface de la machine principale pendant le fonctionnement, retirez-le immédiatement.

À signaler: Utilisez un chiffon doux d'essuyer la machine principale, afin de ne pas rayer son apparence. N'utilisez pas de détergent ou de liquide corrosif pour le nettoyage et attendez que la machine principale soit complètement sèche avant de la conserver.

## Recette

Nom de la boisson	Matériel alimentaire	Étapes d'opération
Jus d'orange	Orange 330 g, miel 2 cuillères à soupe, 5 à 6 glaçons, eau bouillie froide 180mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelez l'orange et divisez-la en quatre morceaux.</li> <li>2. Mettez les ingrédients dans le récipient, ajoutez le miel et les glaçons, puis versez 180mL d'eau bouillie froide (on peut ajuster au besoin).</li> <li>3. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation et sélectionnez le niveau 2 pendant environ 40 secondes avant d'éteindre la machine.</li> </ol>

<p>Jus de carottes et de canneberges</p>	<p>Carotte 110g, ananas 250g, canneberge 1 cuillère à soupe (environ 10 g), 5 à 6 glaçons, eau bouillie froide 180mL</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavez la carotte et l'ananas, épluchez-les et coupez-les en morceaux.</li> <li>2. Mettez les ingrédients dans le bol, ajoutez les canneberges séchées et les glaçons, puis versez 180mL d'eau bouillie froide (on peut ajuster au besoin).</li> <li>3. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation, sélectionnez le niveau 2 pendant environ 60 secondes avant de fermer la machine.</li> </ol>
<p>Soupe énergétique au céleri</p>	<p>Semis de pois 10g, céleri 60g, pomme 1 (environ 170g), ananas 100g, noix mélangées 1 cuillère à soupe, eau bouillie froide 500mL</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavez le céleri, les pommes et les ananas, épluchez-les et coupez-les en morceaux.</li> <li>2. Mettez les ingrédients dans le bol, ajoutez les noix et versez 500mL d'eau bouillie froide (ajustez au besoin).</li> <li>3. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation, sélectionnez le niveau 2 pendant environ 60 secondes, puis fermez la machine.</li> </ol>
<p>Lait de papaye</p>	<p>Papaye 250g, lait frais 360mL, 5 à 6 glaçons</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez les ingrédients dans le bol à mélanger et ajoutez les glaçons.</li> <li>2. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation, sélectionnez le niveau 2 pendant environ 60 secondes, puis fermez la machine.</li> </ol>
<p>Smoothie au lait de haricots rouges</p>	<p>1 tasse de haricots rouges au miel (environ 200g), 90mL de lait, 8 à 10 glaçons</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez les ingrédients dans le bol à mélanger et ajoutez les glaçons.</li> <li>2. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation et utilisez le niveau 1 pendant 4 secondes, puis passez au niveau 0 enfin au niveau 1. Après avoir exécuté 10 cycles au total, éteignez la machine.</li> </ol>

Beurre d'arachide	Cacahuète cuite 200g, petites particules (moins de 1cm <sup>3</sup> ) de sucre candi ou de sucre granulé jaune 1 cuillère à soupe et demie, huile d'olive 100mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez les ingrédients dans le bol à mélanger et ajoutez l'huile d'olive.</li> <li>2. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation, sélectionnez le niveau 2 pendant 10 secondes, puis utilisez le niveau 1 pendant environ 60 secondes avant d'éteindre la machine.</li> </ol>
Milkshake à la banane	240g de banane pelée, 500g de yogourt (réfrigéré)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Épluchez et coupez les bananes en tranche, puis placez-les dans le récipient, à la fin, ajoutz du yaourt.</li> <li>2. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation et choisissez le niveau 2 pendant environ 30 secondes avant d'éteindre la machine.</li> </ol>

## À signaler

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.

Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, il faut vérifier si la tension indiquée au bas de la machine principale correspond à la tension locale.

Il faut cesser d'utiliser le produit lorsque le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.

Ne laissez pas des enfants ou des personnes sans capacité indépendante ou expérience pertinente utiliser ce produit seul.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, la machine doit être réparée ou remplacée par le fabricant, le service de maintenance ou des professionnels de services similaires pour éviter tout danger.

N'utilisez pas ce produit sur une surface avec de l'eau ou une surface inégale. Ne laissez pas le récipient, la machine principale ou le cordon d'alimentation toucher à la surface chaude.

Ne dépassez pas la limite maximale indiqué sur le récipient lors de son utilisation.

Utilisez la machine lorsque le couvercle extérieur et le bouchon intérieur sont en place. Retirez le couvercle extérieur et le bouchon intérieur lorsque vous ajoutez les ingrédients.

Il faut utiliser le poussoir au lieu d'utiliser de cuillères, baguettes, fourchettes, etc.



Éteignez la machine jusqu'à ce que la lame cesse de fonctionner complètement, puis retirez le récipient de la machine principale. Ne touchez pas les pièces en mouvement.

Ne laissez pas d'objets étrangers (tels que des cuillères, des baguettes, des fourchettes, etc.) dans le récipient à mélanger. S'il y a des objets étrangers dans le récipient lors du démarrage de la machine, vous risquez de l'endommager.

N'utilisez pas d'accessoires ou de composants d'autres fabricants et de fabricants non recommandés.

Avant l'utilisation de la machine, vérifiez le récipient et la lame. Si vous constatez des fissures dans le récipient, des lames desserrées ou des dégâts, il ne faut plus utiliser ce produit et vous devez contacter le centre de service le plus proche.

Faites très attention à la lame lorsque vous videz ou nettoyez le récipient pour éviter les blessures.

Ne mettez pas les mains ou d'autres objets dans le pot pendant le brassage pour éviter tout danger personnel ou tout dommage de la machine. Il faut débrancher le produit après utilisation.

Ne plongez pas la machine principale dans de l'eau ou d'autres liquides et ne rincez pas le corps de la machine pour éviter les chocs électriques.

Lors de la préparation d'alimentations grasses ou du broyage d'ingrédients secs, le mélange doit être agité dans le récipient pendant 60 secondes au maximum. Une agitation trop longue peut endommager le récipient ou provoquer une surchauffe du moteur.

## Dépannage

Avant de consulter le service de maintenance, il faut vérifier les aspects suivants.

Symptômes	Causes possibles	Solutions
La machine ne fonctionne pas	Elle n'est pas connecté à l'alimentation	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée
	La machine est équipée d'une fonction de protection. Si le récipient n'est pas correctement installé à la machine principale, le mélangeur ne fonctionnera pas.	Installez le récipient de mélange à la position
Les ingrédients ne peuvent pas être mélangés ou la rotation n'est pas stable	Les alimentations sont trop grandes.	Coupez les alimentations en petits morceaux
	Ne pas ajouter de liquide ou ne pas ajouter assez de liquide avant le traitement	Au moins 200mL de liquide doivent être ajoutés
	Trop de nourriture solide	Réduisez la proportion d'alimentations solides
Il existe d'odeur	Il fonctionne trop longtemps	Ne laissez pas la machine fonctionner trop longtemps
	Trop d'ingrédients dans le récipient à mélanger	Faites attention à la proportion appropriée de nourriture
Effet écrasant n'est pas bon	On ajoute trop peu de liquide ou d'eau	Au moins 200mL de liquide doivent être ajoutés
	Trop d'alimentation solide est ajoutée	Réduisez la proportion d'alimentations solides
	Trop d'alimentations sont mélangées	Ne mélangez pas plus de 900mL d'alimentations

Il y a une sortie de fluide pendant le fonctionnement	L'assemblage de la lame n'est pas serré	Installez la lame à la position
	La bague d'étanchéité de la base de la lame n'est pas installée à la position	Installez la bague d'étanchéité de la base de la lame à la position
	Il y a du liquide à l'extérieur du récipient à essuyer	Séchez l'extérieur du récipient
	La bague d'étanchéité du couvercle n'est pas installée à la position	Installez la bague d'étanchéité du couvercle à la position

À signaler: s'il existe d'autres pannes nécessitant des outils professionnels, la machine doit être réparée ou remplacée par le fabricant, le service de maintenance ou des professionnels de services similaires pour éviter tout danger.

## Spécification de produit

### Paramètre technique

Modèle de la machine	B32
Tension nominale	220V-240V~
Fréquence nominale	50Hz
Puissance nominale	700W
Capacité	900mL
Niveau de bruit	<88dB(A)
Longueur du cordon d'alimentation	1.2m

### Informations du fabricant

Fabricant	Kingclean Electric Co., Ltd
Adresse	No.1 rue Xiangyang, nouveau district de Suzhou, province du Jiangsu 215009, Chine



## Disposition

Pour un recyclage respectueux de l'environnement, les machines, les accessoires et les emballages doivent être classés.



Ne pas jeter la machine dans les ordures ménagères!  
Sujet à changement sans préavis.

## Informations de garantie

Ce produit bénéficie d'une garantie de deux ans pour la machine principale et d'un an pour les accessoires. Le service commence à partir de la date d'achat.

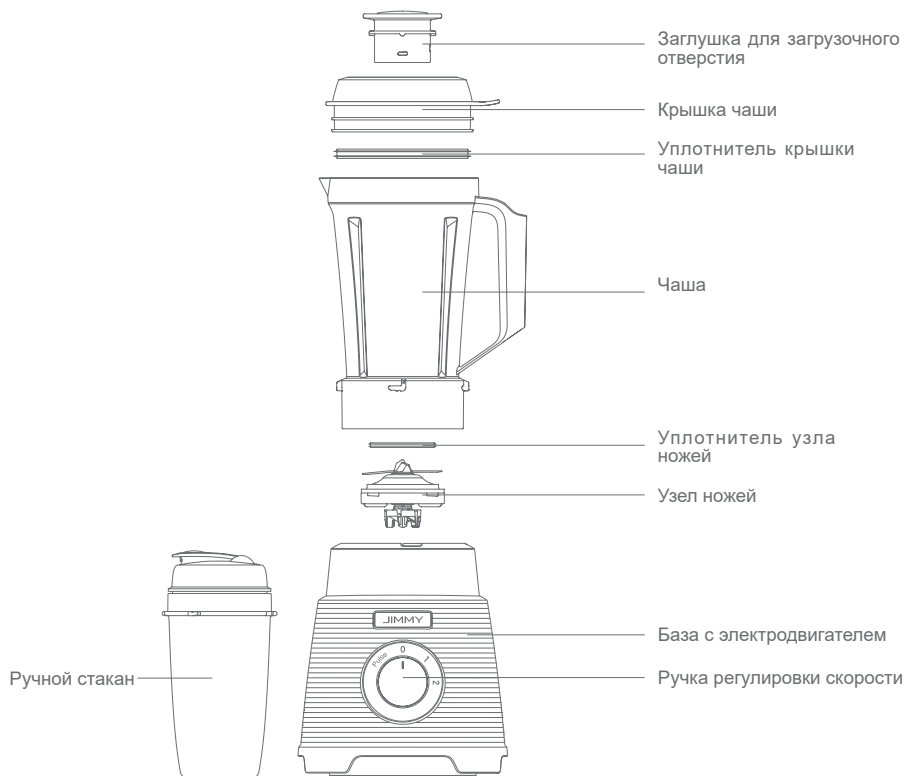
La garantie l'usure normale exclus l'utilisation commerciale, les modifications apportées à l'appareil acheté, les activités de nettoyage, les conséquences d'un usage impropre ou de dommages causés par l'acheteur ou un tiers, les dommages pouvant être imputés à des circonstances extérieures ou aux piles.

## Сборка

### Распаковка

Распакуйте блендер. Выньте упаковочные материалы, оборудование и комплектующие детали. Сохраните внешнюю упаковку с целью дальнейшей транспортировки.

### Наименование частей

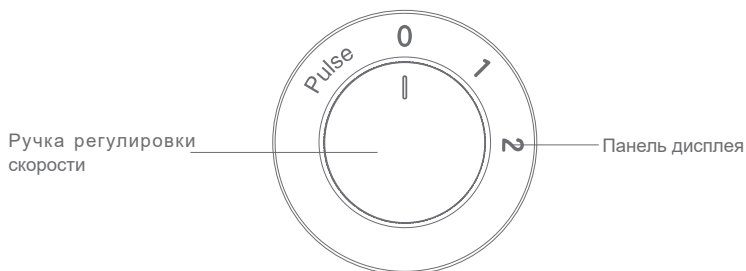


### Комплектация

Наименование	База с электродвигателем	Крышка чаши	Чаша
Количество	1	1	1
Наименование	Заглушка для загрузочного отверстия	Ручной стакан	Инструкция по эксплуатации
Количество	1	1	1

# Использование

## Описание панели управления



### Ручка регулировки скорости

После подключения питания пользователь может использовать "ручку регулировки скорости", чтобы самостоятельно регулировать скорость в соответствии с различными пищевыми продуктами, чтобы обрабатывать пищевые продукты с наилучшим эффектом.

Положение "0": используется для выключения устройства.

Положение "1": низкая скорость вращения, используется для перемешивания некоторых мягких фруктов, таких как помидоры, арбуз, апельсины, также используется для измельчения вареных зерен и фасоли.

Положение "2": высокая скорость вращения, используется для измельчения некоторых твердых фруктов (например, моркови), измельчения орехи, сушеные зерна, сушеные бобы и измельченные вручную кристаллы (например, леденцы, кубики льда).

Положение "Pulse": используется для импульсного смешивания или очистки емкости для смешивания.

## Этапы работы

Только тогда, когда все части данного изделия установлены правильно, их можно использовать в обычном режиме.

1. Поставьте блендер на устойчивый стол. Для обеспечения безопасности, пожалуйста, проверьте, находится ли ручка регулировки скорости в положении "0", прежде чем подключать шнур питания. (Рисунок 1)

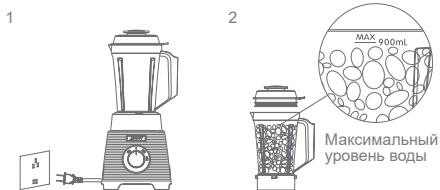
2. Положите фрукты, овощи или другие пищевые продукты в емкость для смешивания. Твердый пищевой продукт следует нарезать кубиками толщиной 1-2 см и добавить соответствующее количество жидкости (не менее 200 мл). Накройте банку для смешивания внешней крышкой и внутренним колпачком. (Рис. 2, 3 и 4)

Примечания: Жидкость не должна превышать верхний предел максимального уровня воды на 900 мл.

3. Направьте штык чаши для смешивания на штык основного устройства и установите его вертикально на основное устройство, поверните по часовой стрелке и завершите установку, когда раздастся звук "щелчок". (Рисунок 5)

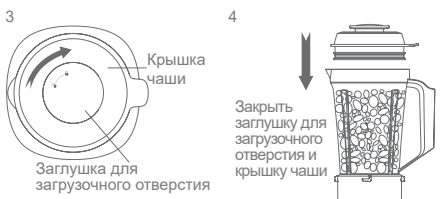
4. Блендер может быть переключен двумя скоростями 1 и 2. Поверните ручку регулировки скорости для выбора, и машина сразу же начнет работать. (Рис. 6)

Примечание: не открывайте крышку чаши во время смешивания. Необходимо плотно закрыть заглушку для загрузочного отверстия.



5. После завершения обработки ингредиентов поверните ручку регулировки скорости в положение «0», и машина остановится.

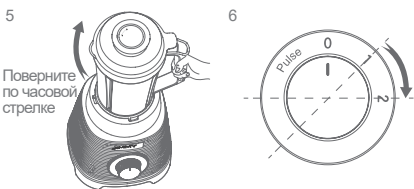
Примечание: дождитесь полной остановки лезвия, прежде чем снимать чашу или крышку чаши с машины. (Можно осторожно надавить на выступ края крышки над отверстием чаши, чтобы открыть крышку чаши)



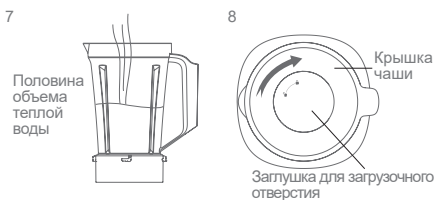
6. Отключите от электросети после остановки машины.

Примечание:

1. Если смузи готовится отдельно и в стакане не имеются жидкости, положите в чашу не более 10 кубиков льда (размер льда составляет около 2.5см × 2.5см × 2.5см). Переключение между положениями «0» и «1» получает лучший результат.

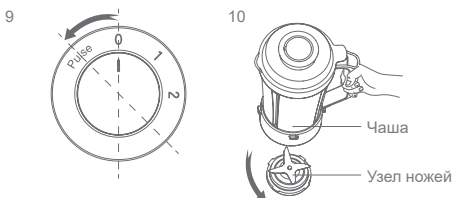


2. Машина не может работать непрерывно более 90 секунд. Если пищевой продукт по-прежнему не перемешивался через 90 секунд, выключите питание устройства и продолжите использовать после перерыва в течение 3 минут.



3. Не добавляйте более 900 мл пищевого продукта в чашу, так как перегрузка влияет на срок службы машины.

4. Не открывайте крышку, не поворачивайте и снимайте корпус чаши во время работы устройства. При необходимости добавления фруктов, овощей или других продуктов, выключите питание и выньте чашу после того, как лезвие полностью остановится.



5. Не добавляйте более 200 г сухих ингредиентов при измельчении, иначе это повредит машину.

## Чистка и обслуживание

### Чистка чаши

Для вашей безопасности и здоровья, пожалуйста, соблюдайте следующие шаги при использовании машины в первый раз.

1. Добавьте половину объема теплой воды и несколько капель моющего средства в чашу. (Рис.7)

2. Закрутите крышку чаши и заглушку для загрузочного отверстия на месте. (Рис.8)

3. Поверните ручку регулировки скорости в положение «Pulse» (Рис. 9), чтобы запустить машину.

4. Выключите машину. Вылейте жидкость в чаше после прекращения вращения.

Примечание: при чистке не трогайте лезвие руками и чистите его с помощью вспомогательного инструмента во избежание пореза пальцев.



### Чистка заглушки для загрузочного отверстия, крышки чаши, узла ножей и уплотнителя крышки чаши

Примечание: чаша и узел ножей могут отдельно разбираться. Сначала возьмите чашу одной рукой, а затем поверните узел ножей против часовой стрелки, чтобы открыть его для дальнейшей очистки. (Рис. 10)

Полностью и отдельно разберите заглушку для загрузочного отверстия, крышку чаши, узел ножей и уплотнитель крышки чаши. Вымойте вышеуказанные детали, добавив моющее средство в теплую воду. А затем промойте их проточной чистой водой и высушите (Рис.11). Пожалуйста, переустановите перед использованием.

### Чистка базы с электродвигателем

1. Отключите от электросети перед чисткой.

2. Опустите мягкую ткань или губку в смесь моющего средства и теплой кипяченой воды. Затем очистите внешнюю поверхность базы с электродвигателем. Не ставьте базу с электродвигателем непосредственно в воду для очистки или не мойте его непосредственно водой. (Рис.12)

3. Тщательно очистите панель, ручку регулировки скорости, чтобы обеспечить эффективную работу. Если какая-либо жидкость или липкое вещество прилипло к поверхности основного устройства во время работы, пожалуйста, немедленно удалите его.

Примечание: вытрите мягкой тканью, чтобы не поцарапать внешний вид базы с электродвигателем. Не используйте коррозирующие моющие средства или жидкости для очистки. Храните после её полного высушивания.



## Рецепты

Наименование напитка	Пищевые продукты	Этапы
Апельсиновый сок	Апельсин 330г, 2 столовые ложки меда, кубики льда 5-6 шт., холодная кипяченая вода 180мл	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Очистите апельсин от кожуры и разделите на 4 части.</li><li>2. Положите ингредиенты в чашу, добавьте мед и кубики льда, влейте 180 мл холодной кипяченой воды (отрегулируйте по мере необходимости).</li><li>3. Закройте крышку плотно и включите питание. Выберите положение «2» для эксплуатации. Выключите машину примерно через 40 секунд.</li></ol>
Морковно-клюквенный сок	Морковь 110 г, ананас 250 г, 1 столовая ложка сушеной клюквы (около 10 г), кубик льда 5-6 шт., холодная кипяченая вода 180 мл	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Морковь и ананас вымыть, очистить и нарезать кусочками.</li><li>2. Смешайте ингредиенты в чаше, добавьте сушеную клюкву и кубики льда и налейте 180 мл холодной воды (регулируйте по мере необходимости).</li><li>3. Закройте крышку, подключите источник питания, выберите положение "2", выключите примерно через 60 секунд.</li></ol>
Энергетический суп из сельдерея	Горох 10 г, сельдерей 60 г, яблоко 1 шт. (около 170 г), ананас 100 г, 1 столовая ложка смешанных орехов, холодная кипяченая вода 500 мл	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Очистите сельдерей, яблоко и ананас от кожуры и отрежьте кусками.</li><li>2. Положите ингредиенты в чашу, добавьте орех, влейте 500 мл холодной кипяченой воды (отрегулируйте по мере необходимости).</li><li>3. Закройте крышку плотно и включите питание. Выберите положение «2» для эксплуатации. Выключите машину примерно через 60 секунд.</li></ol>
Молоко папайи	Папайя 250г, свежее молоко 360 мл, кубик льда 5-6 шт	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положите ингредиенты в чашу, добавьте кубики льда.</li><li>2. Закройте крышку плотно и включите питание. Выберите положение «2» для эксплуатации. Выключите машину примерно через 60 секунд.</li></ol>

<p>Молочный коктейль из красной фасоли</p>	<p>Медовая красная фасоль (около 200 г), 90 мл молока, 8-10 кубиков льда</p>	<p>1. Положите ингредиенты в чашу, добавьте кубики льда. 2. Закройте крышку плотно и включите питание. Управление проводится с применением положения «1». Поверните в положение «0» после эксплуатации в положении «1» в течение 4 секунды, а затем снова поверните в положение «1». Выключите машину после выполнения в общей сложности 10 циклов.</p>
<p>Арахисовая паста</p>	<p>Приготовленный арахис 200 г, 1 с половиной чайной ложки леденцового сахара или коричневого сахара с мелкими частицами (менее 1 см<sup>3</sup>), оливковое масло 100мл</p>	<p>1. Положите ингредиенты в чашу, добавьте оливковое масло. 2. Закройте крышку плотно и включите питание. Выберите положение «2» для эксплуатации в течение 10 с. А затем проводите эксплуатацию в положении «1» в течение 60 с. Выключите машину.</p>
<p>Банановый милкшейк</p>	<p>Очищенный банан от кожуры 240г, йогурт 500г (охлажденный)</p>	<p>1. Очистите банан от кожуры и отрежьте кусками. Положите их в чашу. Добавьте йогурт. 2. Закройте крышку плотно и включите питание. Выберите положение «2» для эксплуатации. Выключите машину примерно через 30 секунд.</p>

## Особые указания

Прежде, чем использовать данную машину, внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. Сохраните её в надёжном месте для дальнейших справок.

Данная продукция предназначена только для использования в домашних условиях.

Перед подключением устройства к источнику питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное в нижней части основного устройства, напряжению местного источника питания. Пожалуйста, прекратите использование устройства, если шнур питания, вилка или другие детали повреждены.

Дети или недееспособные взрослые без надлежащего контроля, а также лиц, не имеющих достаточные навыки по использованию данного электроприборов не должны использовать этот продукт в одиночку.

Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен и отремонтирован квалифицированным специалистом в изготовителе, его отделе обслуживания или аналогичном отделении, чтобы избежать опасности.

Не используйте данную продукцию на поверхности с водой или неровной поверхности. Не позволяйте корпусу чаши, базе с электродвигателем или сетевому шнуру касаться горячей поверхности.

Не превышайте максимальную отметку шкалы, указанную на чаше при ее использовании.

Используйте крышку чаши и заглушку для загрузочного отверстия при их сборке на месте. Откройте заглушку для загрузочного отверстия только при добавлении ингредиентов и использовании палки для размешивания.

Используйте поставленную палку для размешивания. Не используйте ложки, палочки для еды, вилки и т.д. Выключите машину до тех пор, пока лезвие не перестанет работать полностью. А затем снимите чашу из корпуса машины. Не прикасайтесь к подвижным частям.

Не оставляйте посторонние предметы (например, ложки, палочки для еды, вилки, и т. д.) в чаше. Если существуют какие-либо посторонние предметы в чаше при запуске машины, это повредит корпусу машины.

Не используйте принадлежности или узлы, произведенные другими фирмами - производителями или не рекомендованными фирмами - производителями.

Перед каждым использованием машины проверяйте корпус чаши и лезвие. Если вы обнаружите какие-либо трещины на корпусе чаши, незакрепленное лезвие или повреждения, пожалуйста, не используйте это изделие и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Будьте особенно осторожны с лезвием при опорожнении или чистке чаши, чтобы избежать травм. Не засовывайте руки или другие предметы в банку во время перемешивания, чтобы избежать личной опасности или повреждения машины.

Перед извлечением корпуса чаши для очистки чау можно извлекать из машины только до тех пор, пока лезвие полностью не перестанет вращаться.

Обязательно отключайте устройство от сети после использования.

Не погружайте основную машину в воду или другие жидкости и не промывайте корпус во избежание поражения электрическим током.

При приготовлении жирной пищи или измельчении сухих ингредиентов время перемешивания смеси в чаше не должно превышать одной минуты. Чрезмерное время перемешивания может повредить чашу или вызвать перегрев электродвигателя.

## Устранение неисправностей

Проверьте следующие вопросы перед отправкой в назначенный отдел обслуживания.

Неисправность	Возможная причина	Решения
Блендер не работает	Не подключен к источнику питания	Подключите питание к подходящей розетке
	Блендер оснащен функцией защиты. Если чаша неправильно установлена на основном устройстве, блендер не будет работать	Установите чашу для смешивания в нужное положение
Ингредиенты нельзя перемешивать или вращение не является стабильным	Пищевые кубики слишком большие	Нарежьте пищевые продукты на маленькие кусочки
	Не добавляете жидкость перед обработкой или добавляете недостаточно жидкости	Следует добавить не менее 200 мл жидкости
	Слишком много твердой пищи	Уменьшите долю твердой пищи
Выделяется странный запах	Работает достаточно долго	Не позволяйте устройству работать слишком долго
	Достаточно много ингредиентов в чаше для смешивания	Обратите внимание на соответствующую пропорцию
Плохо измельчает	Мало жидкости	Следует добавить не менее 200 мл жидкости
	Добавляется слишком много твердой пищи	Уменьшите долю твердой пищи
	Слишком много пищи для перемешивания	Перемешивайте пищу не более 900 мл

Во время работы происходит выброс жидкости	Узел ножей не затягивается	Установите на месте узел ножей
	Уплотнитель узла ножей не установлен на месте	Установите на месте уплотнитель узла ножей
	За чашей существует не вытертая жидкость	Высушите жидкость за чашей
	Уплотнитель крышки чаши не установлен на месте	Установите на месте уплотнитель крышки чаши

Примечание: в случае возникновения каких-либо других неисправностей, требующих применения специальных инструментов, они должны быть заменены квалифицированным специалистом в изготовителе, его отделе обслуживания или аналогичном отделении во избежание опасности.

## Спецификация

### Технические параметры

Модель	B32
Номинальное напряжение	220V-240V~
Номинальная частота	50Hz
Номинальная мощность	700W
Максимальная емкость	900mL
Уровень шума	<88dB(A)
Длина сетевого шнура	1.2m

### Информация изготовителя

Изготовитель	Кингклин Электрик Ко., Лтд
Адрес	№1, Сянян Роуд, Нью Дистрикт, Сучжоу, Цзянсу Провинс, Китай



## Утилизация

Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого выброса отходов, устройство необходимо утилизировать отдельно от других отходов и надлежащим образом переработать для повторного использования.



Отработанные приборы не должны выбрасываться совместно с бытовыми отходами!

## Информация о гарантии

Гарантийный срок на изделие составляет 1 (один) год с даты покупки.  
Срок службы изделия составляет 5 (пять) лет с даты покупки.

Гарантия не предоставляется в случае естественного износа, использования в коммерческих целях, изменений первоначального состояния прибора, работ по очистке, при последствиях ненадлежащего обращения или повреждении покупателем, или третьими лицами, повреждении, вызванными внешними обстоятельствами.

## Как узнать дату производства из серийного номера

Этикетка с серийным номером размещается на упаковке устройства, а также на корпусе самого устройства. Дата производства закодирована в его серийном номере.

Чтобы расшифровать дату производства, ознакомьтесь с примером серийного номера, который показан ниже:



Дата производства состоит из первых 3 символов: первый символ – год, второй символ – месяц, третий символ – день.

DBP800547

D – год

B – месяц

P – день

8 – производственная линия

00547 – собственно серийный номер устройства

В нашем примере дата производства 23 ноября 2019 года.

Воспользуйтесь информацией, приведенной в таблице ниже для расшифровки даты производства данного устройства.

Год		Месяц		Дата			
Год	Символ	Месяц	Символ	Дата	Символ	Дата	Символ
2016	A	Январь	1	1	1	17	H
2017	B	Февраль	2	2	2	18	J
2018	C	Март	3	3	3	19	K
2019	D	Апрель	4	4	4	20	L
2020	E	Май	5	5	5	21	M
2021	F	Июнь	6	6	6	22	N
2022	G	Июль	7	7	7	23	P
2023	H	Август	8	8	8	24	Q
2024	J	Сентябрь	9	9	9	25	R
2025	K	Октябрь	A	10	A	26	S
2026	L	Ноябрь	B	11	B	27	T
2027	M	Декабрь	C	12	C	28	U
2028	N			13	D	29	V
2029	P			14	E	30	W
2030	Q			15	F	31	X
2031	R			16	G		

Сделано в Китае  
Товар сертифицирован



# JIMMY



Contact us -we'll get back within 1 business day.



Web: [www.jimmyglobal.com](http://www.jimmyglobal.com)  
Email: [support@jimmyglobal.com](mailto:support@jimmyglobal.com)