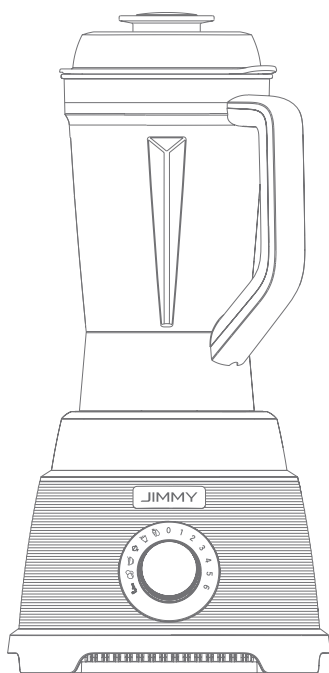
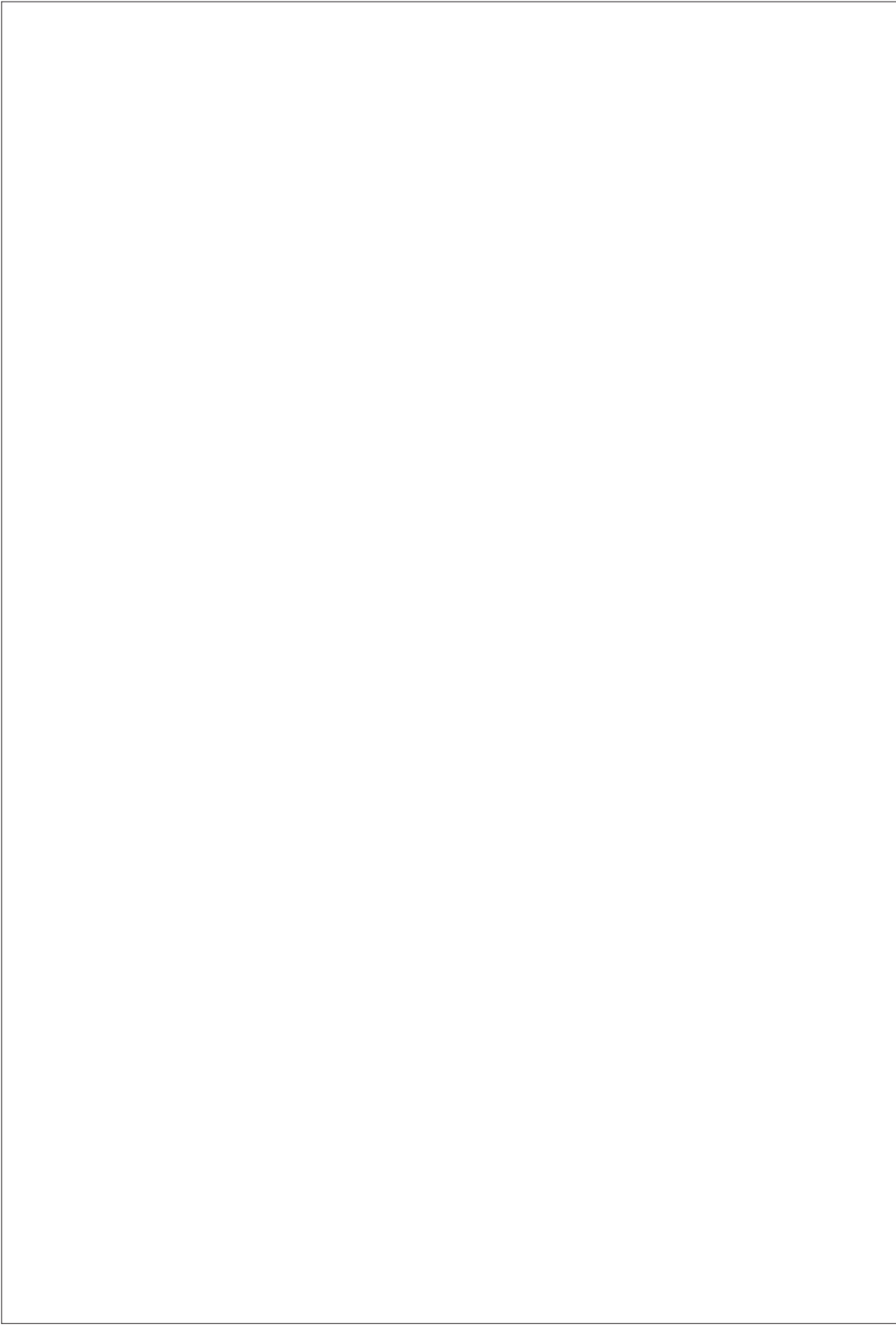


JIMMY



B53

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



Contents

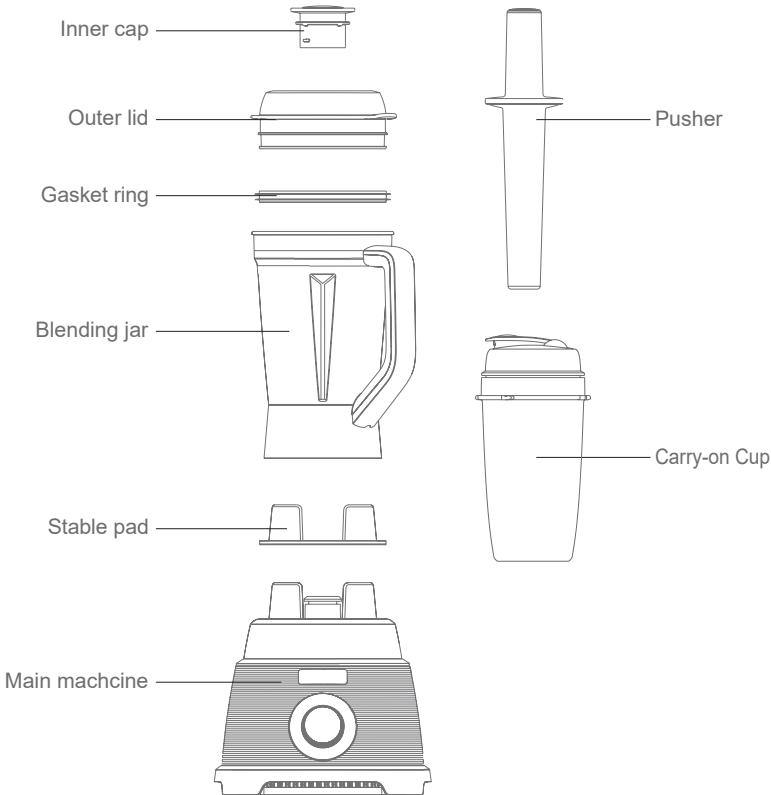
English	2
Deutsch	13
Español	25
Italiano	38
Français	50
русский язык	61

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

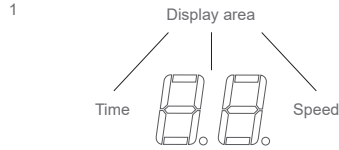
Part Name	Main Machine	Blending Jar Assembly	Pusher	Carry-on Cup	User's Manual
Quantity	1	1	1	1	1

Use of Product

Control Panel

Display Panel:

Displaying time, speed and function status. (Figure 1)

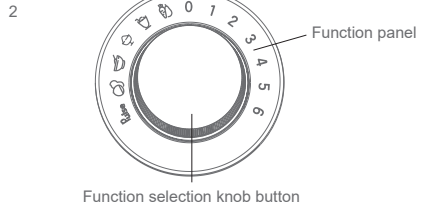


Function Selection Knob Button:

Selecting functions (🍷, 🥤, 🥣, 🥘, 🥙, Pulse) and press the button to run the program shown in the current "function".

Choose a level (1,2,3,4,5,6) you need by rotating the knob button and press it, the machine will start the program shown in the current "level". (Figure 2)

Select the function or level by rotating the knob button, start the machine by pressing the knob button, turn off the machine by pressing the knob button again. (Figure 2)



Operation Steps

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

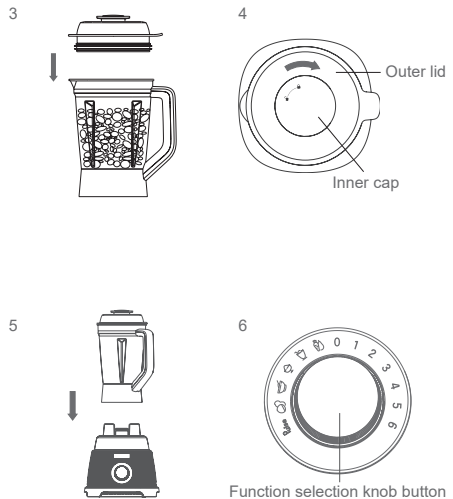
1. Put the food to be stirred into the jar, and cover the jar with the outer lid and inner cap. (Figure 3)

2. Rotate the inner cap according to the label until a "click" sound is heard. (Figure 4)

3. Place the blending jar on the main machine. (Figure 5)

4. Rotate the knob to select the needed function, press the function knob button, and the blender starts to work. (Figure 6)

5. After processing, the machine will stop running automatically.



Notes:

1. The ingredients should not exceed the maximum scale of the jar.
2. Please unplug the machine after use.

Operation Instruction

Six function programs are displayed on the left side of the function panel (🍷, 🥤, 🥣, 🥘, 🥙, Pulse). When selecting one of the functions, the screen will display the corresponding program time countdown. 7 levels from 0 to 6 are displayed on the right side of the function panel. When selecting one of the levels, press the knob button, and the display starts timing.

Notes:

1. Be sure to cover the blending jar tightly during stirring (except by inserting the pusher through the opening of the lid or by adding ingredients).
2. Do not put anything into the jar while the machine is running.
3. Do not remove the jar before the machine stops moving completely. Remove the jar or lid from the machine after the blade stops rotating completely.
4. Please unplug the machine after use.

Accessories Using Instructions

Pusher: When auxiliary crushing is needed, remove the inner cap and extend the pusher through the hole in the center of the lid for auxiliary crushing.

Notes:

1. Do not open the lid directly to use the pusher when machine is running.
2. Do not use a pusher that does not match this product.
3. The pusher cannot touch the blade in any case.

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

Fill the jar with half the water and add a few drops of detergent. Lock the outer lid and the inner cap tightly. Rotate the knob and select **Pulse** function, start the machine. Turn off the machine until it stops spinning and pour the liquid out of the jar, flush the jar under flowing tap.

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, Pusher and Gasket Ring

Separate the inner cap, outer lid, blade assembly and gasket ring. Wash them and the pusher with detergent in warm water, and then rinse them with flowing water and dry them. Please reinstall before using.

Cleaning of Main Machine

Unplug before cleaning.






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.

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.

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.

Function Selection

Suitable Ingredients for Processing in Corresponding Intelligent Modes

Function	Corresponding suitable ingredients
	Apple, pineapple, watermelon, orange, tomato, spinach, green vegetables, broccoli, ect.
	Fruit with yogurt
	Ice cubes or frozen fruit, such as apple, pineapple, peach, banana, etc.
	Cooked egg yolk, fish, lean meat, tofu, whole grains, noodles, bread, etc.
	Fried soybeans, peanuts, sesame, etc.
Pulse	Pulse blending or clean the blending jar.

Suitable Ingredients for Processing in Corresponding Manual Modes

Level	Corresponding suitable ingredients
1-2	Super soft ingredients, used for mixing some liquid ingredients, viscous liquid sauce stirring
3-4	Used for stirring some soft fruits, such as tomatoes, watermelon, oranges, etc. Crushing of cooked grains and beans. Crushing hard fruits, such as carrots.
5-6	Used for crushing cooked meat with soup, grinding nuts, dried grains, dried beans. Smoothie making. Crushing hard crystals, such as rock candies.

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
Machine doesn't work and display panel is off	Not connected to the power supply	Connect to the power supply
	Blending jar is not installed correctly	Remove the blending jar and install it onto the main machine again
Blade doesn't rotate	Knob button has not been pressed after the function was selected	Press the function selection knob button
Smells weird when working	It's normal when machine is used for the first time	It will eliminate after several times of use. If not, please contact the after-sale department for help
	Machine overload	Please check the processing quantity of ingredients and processing time according to the manual
		Check whether the voltage is the allowable voltage of the machine(220V-240V)
Abnormal noise occurs during working	Blending jar or stable pad is not installed in position	Turn off the machine and check whether the jar and stable pad is in position
	Foreign objects in blending jar	Turn off the machine, check if there's foreign objects in blending jar

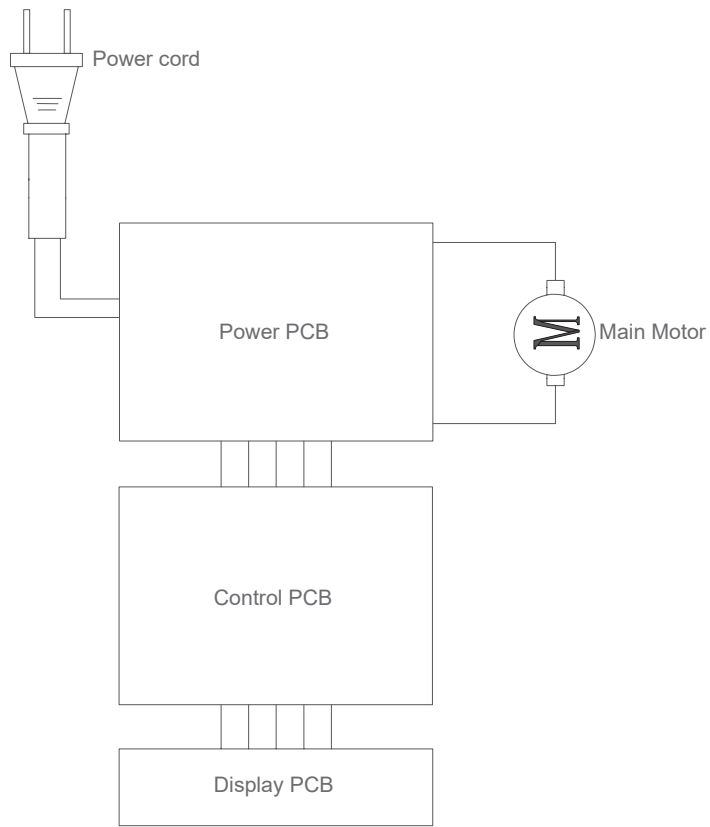
Notes: If any other failures occurred, which need professional tools, in order to avoid danger, the machine must be repaired or replaced by manufacturer, other maintenance offices or professionals from similar offices.

Product Specification







Technical Parameter







Model No.	B53
Rated Voltage	220V-240V~
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	1000W
Capacity	1.5L
Noise Level	< 88dB(A)
Power Cord Length	1.2m



Circuit Diagram



Recipe

Recipe	Food material	Operation steps
Super energy soup	Lettuce 20g, pea shoots 10g, pineapple 80g, apple 100g, rice 1/2 cup, mixed nuts 1 tablespoon, flaxseed 1 tablespoon, kelp bud 1 teaspoon, soy peptide 1 tablespoon, warm water 700ml	Put ingredients into blending jar and add water. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Tomato energy soup	Two and a half tomatoes (about 300g), yam 40g, burdock 40g, 1 tablespoon mixed nuts, 400ml cold water	Put ingredients into blending jar and add water. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Blueberry and apple energy soup	Purple cabbage 15g, blueberry 60g, 1 apple, (about 170g), grapes 150g(about 15-18 pieces), 1 tablespoon of mixed nuts, 400ml of cold water	Put ingredients into blending jar and add water. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Celery energy soup	Pea seedling 10g, celery 60g, apple 1 (about 170g), pineapple 100g, mixed nuts 1 tablespoon, cold water 500mL	Put ingredients into blending jar and add water. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Carrot energy soup	Pea seedling 10g, carrot 50g, 1 apple (about 170g), pineapple 150g, mixed nuts 1 tablespoon, cold water 700ml	Put ingredients into blending jar and add water. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Papaya milk	Papaya 250g, fresh milk 360mL, 5-6 ice cubes	Put ingredients into blending jar and add ice cubes, close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.

Carrot Cranberry Juice	Carrot 110g, pineapple 250g, cranberry 1 tablespoon (about 10g), 5-6 ice cubes, cold water 180mL	Put ingredients into blending jar and add ice cubes. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Apple juice	2 apples, cold water 400mL, lemon juice 30mL	Peel the apples and remove the seeds. Put ingredients into blending jar, add cold boiled water and orange juice. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Tomato juice	Tomato 1 and a half (about 225g), 4-5 ice cubes, small particles (under 1cm ³) rock sugar or yellow granulated sugar 2 teaspoons, cold water 270ml	Put ingredients into blending jar and add ice cubes. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Orange Juice	Orange 330g, honey 2 tablespoons, 5-6 ice cubes, cold water 180mL	Peel the orange and divide it into four halves. (If the orange is organic, some of the peel can be reserved, but it tastes a little bitter.) Put ingredients into blending jar and add ice cubes. Close the lid, select  function and press the button. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Orange smoothie	Orange 330g, apple 85g, honey 1 tablespoon, little water, 8-9 ice cubes	Put ingredients into blending jar and add ice cubes. Close the lid, select  function and press the button. The pusher can be used to assist the processing. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Red bean milk smoothie	Honey red bean about 200g, 90mL of milk, 8-10 ice cubes	Put ingredients into blending jar and add ice cubes. Close the lid, select  function and press the button. The pusher can be used to assist the processing. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.

Peanut Butter	Fried peanuts 200g, small particles (less than 1cm ³) rock sugar or yellow granulated sugar 1 and a half tablespoons, olive oil 100mL	Put ingredients into blending jar. Close the lid, select  function and press the button, then switch level "4" to continue the processing for 10s, and level "2" for 50s. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.
Sesame Paste	Fried sesame seeds 300g, small particles (less than 1cm ³) rock sugar or yellow granulated sugar 2 tablespoons, olive oil 200mL	Put ingredients into blending jar. Close the lid, select  function and press the button, then switch level "4" to continue the processing for 10s, and level "2" for 50s. Press the button again to turn off the machine after the processing is done.

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.

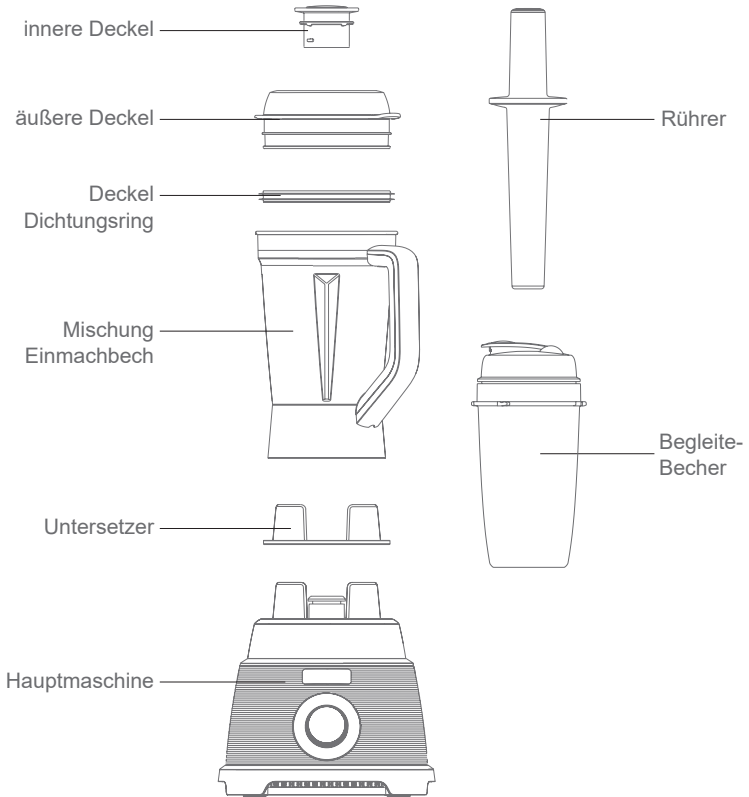
Excluded from the guarantee is normal wear, commercial use, alterations to the appliance as purchased, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person,

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

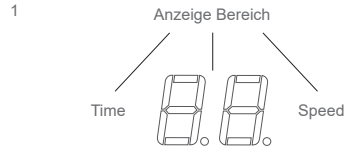
Teile Name	Hauptmaschine	Mischung	Rührer	Begleite-Becher	Bedienungsanleit
Zahl	1	1	1	1	1

Anwendung der Produkt

Bedienfeld

Bildschirm:

Zeit, Tempo und funktion Zustand zeigen. (Bild 1)

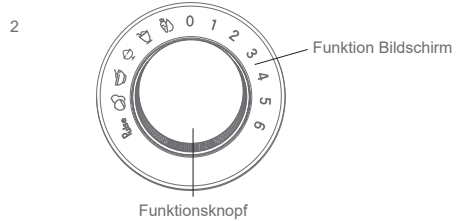


Funktionsknopf :

Funktions auswählen ( ,  ,  ,  ,  , **Pulse**), Funktionsknopf drücken, entsprechendes Programm in Kraft treiben

Gang auswählen(1,2,3,4,5,6) Funktionsknopf drücken, entsprechender Gang in Kraft treiben (Bild 2)

die Funktion Auswählen, Funktionsknopf in der Mitte drücken, die Maschine starten; aufhören zu funktionieren, Funktionsknopf wieder drücken. (Bild 2)



Bedienschritte

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

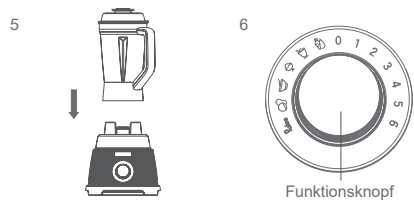
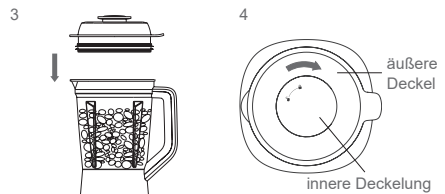
1. bearbeitetes Essen in den Mischung Einmachbecher bringen, äußere Deckel und innere Deckelung abdecken. (Bild 3)

2. die innere Deckelung drehen nach das Zeichen, den Knall hören (Bild 4)

3. der Mischung Einmachbecher auf die Maschine stellen (Bild 5)

4. entsprechende Funktion auswählen, Funktionsknopf drücken, die Maschine laufen. (Bild 6)

5. Vollendung der Bearbeitung, die Maschine automatisch aufhören.








Hinweisen:

1. Das Essen nicht über den Maximalskalenwert des Mischung Einmachbechers

2. Nach dem Gebrauch den Stecker ausziehen.

Bedienungsanleitung

Auf dem Anwendung Funktion Bildschirm links zeigen sechs Programm Funktionstaste ( ,  ,  ,  ,  , **Rulse**) : einer Funktion auszuwählen, auf dem Bildschirm entsprechende Programm Countdown zeigen; auf dem Funktion Bildschirm rechts 0-6 sieben Gang, einer Gang auszuwählen, den Knopf drehen, Bildschirm beginnt Zeit berechnen.

Hinweisen:

1. Bei der Mischung muss man äußeren Deckel und innere Deckelung (nur wenn man durch die äußere Deckel Rührer stellt oder Nahrungsmittel und Zutaten zugibt, und so weiter.)
2. Beim Betrieb der Maschine keiner in den Einmachbecher stellen.
3. Bevor die Maschine vollständig nicht funktioniert, kann man den Mischung Einmachbecher nicht herunterholen. Die Klinge ist vollständig zum Stillstand gekommen , den Becher oder Deckel von der Maschine entfernen
4. nach dem Gebrauch den Stecker auszuziehen

Bedienungsanleitung des Anhangs

Rührer: Wenn eine zusätzliche Pulverisierung erforderlich ist, innere Deckelung herunterholen, durch das Loch in der Mitte der inneren Deckelung eingeführt, um die Pulverisierung zu unterstützen.

Hinweisen:

1. Es ist verboten, öffnen Sie die äußere Deckel ,um Rührer zu benutzen.
2. Es ist verboten, unpassender Rührer zu benutzen.
3. Der Rührer kann die Klinge auf keinen Fall erreichen.

Reinigung und Pflege

Reinigung der Tasse

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

Geben Sie die Hälfte des Wassers in die Tasse (geben Sie bei Bedarf ein paar Tropfen Waschmittel hinzu), Schließen Sie den äußeren Deckel und die innere Deckelung; schalten sie die **Rulse** ein, um die Maschine zu starten, und schalten Sie sie nach Beendigung der Arbeit aus und die Flüssigkeit in die Tasse ausgießen, mit Wasser waschen.

Bitte achten Sie darauf, die Klinge während der Reinigung nicht direkt mit den Händen zu berühren, da diese mit einem Hilfswerkzeug gereinigt werden kann.

Rührer, innere Deckelung, Deckel und Deckel Dichtungsring reinigen

Nehmen Sie die innere Deckelung, den Deckel und die Deckel Dichtungsring vollständig ab. Waschen Sie die obigen Teile mit Reinigungsmittel in lauwarmem Wasser, spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab. Bitte installieren Sie es vor dem Gebrauch neu.

Reinigung der Hauptmaschine

den Stecker auszuziehen vor Reinigung.






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.

Bedienfeld und Schalter gründlich reinigen, um einen flexiblen Betrieb zu gewährleisten. Wenn während des Betriebs flüssiges oder viskoses Material auf der Oberfläche des Hauptgeräts haftet, entfernen Sie es sofort.

Mit einem weichen Tuch abwischen, um Verkratzer auf dem Hauptgerät zu vermeiden. Verwenden Sie zum Reinigen niemals ätzende Reinigungsmittel oder Flüssigkeiten. Warten Sie, bis das Hauptgerät vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern.

Auswahl des Nahrungsmittels

Wenn die Maschinw in sechs intelligente Modell, entsprechendes Lebensmittel

Funktion	entsprechendesLebensmittel
	Apfel, Ananas, Wassermelone, Orange, Tomate, Spinat, Gemüse, Brokkoli usw
	Obst mit Joghurt
	Separates Eis oder gefrorenes Obst wie Äpfel, Ananas, Pfirsiche, Banane usw
	Gekochtes Eigelb, Fisch, mageres Fleisch, Tofu, Körner, Nudeln, Brot usw
	Gebratene Sojabohnen, Erdnüsse, Sesam usw
Pulse	Becher waschen

Bei Auswahl der manuellen Sechsgang-Modus, das entsprechende Lebensmittel

Gang	Entsprechendes Lebensmittel
1-2	Superweiches Lebensmittel zum Mischen einiger flüssiger Zutaten und viskoser flüssiger Soße
3-4	Zum Umrühren von weichen Früchten wie Tomaten, Wassermelonen, Orangen usw .Zerkleinern von gekochtem Körner und Bohnen. Hartkristallpulverisierung, wie Kandiszucker
5-6	Zum Zerkleinern von gekochtem Fleisch zusammen mit Brühe, Nüssen, getrockneten Körnern, getrockneten Bohnen und zur Herstellung von Smoothies Hartkristallpulverisierung, wie Kandiszucker

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
Das Gerät funktioniert nicht, das Display leuchtet nicht.	Strom ist nicht angeschlossen	Schließen Sie die Stromversorgung an
	Die Tasse befindet sich nicht in der richtigen Position	Entfernen Sie die Tasse und positionieren Sie sie wieder
Die Klinge dreht sich nicht	Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie den Funktionsknopf .	Drücken Sie den Funktionsknopf
Das Produkt hat beim Arbeiten einen Geruch	Bei der ersten Verwendung des Produkts ist die Einlaufphase des Motors normal.	Nach mehrmaliger Anwendung wird der Geruch automatisch beseitigt, wenn es nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder direkt an das Unternehmen, um Wartungspunkte für die Inspektion zu vereinbaren
	Überladung der gesamten Maschine	Überprüfen Sie das Verarbeitungsvolumen und die Verarbeitungszeit nach den Anweisungen Überprüfen Sie, ob die Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht(220V-240V)
Anormaler Lärm während der Arbeit	Tassen, Kissen usw. sind nicht richtig installiert	Schalten Sie die Maschine aus und prüfen Sie, ob der Bechersitz richtig ist.
	Fremdkörper in der Tasse	Schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie den Becher auf Fremdkörper.

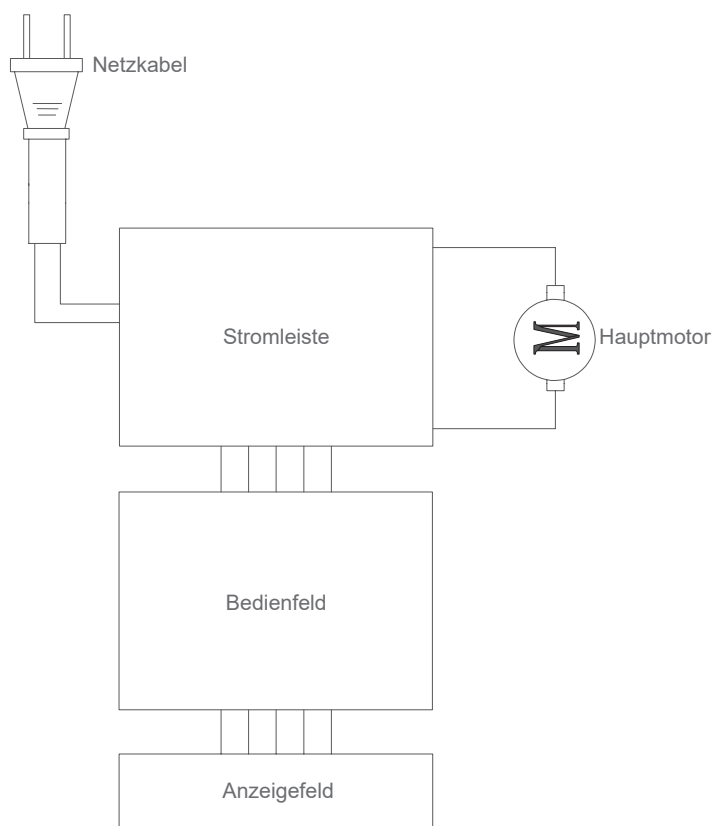
Hinweis: Wenn andere Fehler auftreten, sind Spezialwerkzeuge erforderlich, die an der dafür vorgesehenen Servicestelle ausgetauscht werden müssen.

Produktspezifikationen






Technische Parameter






Maschinenmodell	B53
Nennspannung	220V-240V~
Nennfrequenz	50Hz
Nennleistung	1000W
Maximale Kapazität	1.5L
Lärm	< 88dB(A)
Netzkabellänge	1.2m


Schaltplan



Kochbuch

Kochbuch	Material	Kochmethode
Superenergiesuppe	Kopfkohl 20g, Erbsensamling 10 g, Ananas 80g, Apfel 100g, Reis Kornreis 1/2 Tasse, gesamte Nüsse 1 Esslöffel Leinsamen 1 Esslöffel, Seetang Knospen 1 Teelöffel, Soja Peptid 1 Esslöffel warmes gekochtes Wasser 700ml	Stellen Sie alle Zutaten in die Tasse, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann den Knopf, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Superenergiesuppe zu vervollständigen.
Tomatendruck reduzierende Energiesuppe	2 und eine halbe Tomaten (ca. 300 g), 40 g Yam, 40 g Klette, 1 Esslöffel gesamte Nüsse, 400 ml kaltes gekochtes Wasser	Stellen Sie alle Zutaten in die Tasse, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann den Knopf , herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Tomatendruck reduzierende Energiesuppe zu vervollständigen.
Heidelbeere-Apfel-Energiesuppe	Purpurkohl 15g, Heidelbeere 60g, Apfel 1,(ca. 170 g), 150 g Trauben (ca. 15 ~ 18), 1 Esslöffel integrierte Nüsse, 400 ml kaltes gekochtes Wasser	Stellen Sie alle Zutaten in die Tasse, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann den Knopf , herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Heidelbeer-Apfel-Energiesuppe zu vervollständigen.
Sellerie-Energiesuppe	Erbsensamling 10 g, Sellerie 60 g, Apfel 1 (ca. 170 g), Ananas 100 g, integrierte Nüsse 1 Esslöffel, kalt gekochtes Wasser 500 ml	Stellen Sie alle Zutaten in die Tasse, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann den Knopf, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Sellerie-Energiesuppe zu vervollständigen.
Karotte-Energiesuppe	Erbsensamling 10g, Möhre 50g, Apfel 1 (ca. 170 g), Ananas 150 g, integrierte Nuss 1 Esslöffel, kalt gekochtes Wasser 700 ml	Stellen Sie alle Zutaten in die Tasse, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann den Knopf , herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Karotte-Energiesuppe zu vervollständigen.

Papaya-Milch	Papaya 250g, frische Milch 360ml, Eiswürfel 5-6	Stellen Sie alle Zutaten in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie die Taste, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Papaya-Milch zu vervollständigen.
Karotte-Moosbeeren-Saft	Karotte 110g, Ananas 250g, trockene Moosbeeren 1 Esslöffel, Eiswürfel 5-6, kalt gekochtes Wasser 500 ml	Stellen Sie alle Zutaten in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie die Taste, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um der Karotte-Moosbeeren-Saft zu vervollständigen.
Apfelsaft	2 Äpfel, kalt gekochtes Wasser 400ml, Zitronensaft 30ml	Stellen Sie kalt gekochtes Wasser 400ml, Zitronensaft in den Becher. Die Äpfel waschen, schälen und entkernen, dann in den Becher stellen, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie die Taste, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um der Apfelsaft zu vervollständigen.
Tomatensaft	1.5 Tomaten (ca. 225g), Eiswürfel 1.5 Reisbecher, kleine Partikel (weniger als 1 cm ³) Kandiszucker oder gelber Zucker 2 Löffel, kaltes gekochtes Wasser 270ml	Stellen Sie alle Zutaten in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie die Taste, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um der Tomatensaft zu vervollständigen.
Orangensaft	Orange 330g, Honig 2 Esslöffel, Eiswürfel 5-6, kaltes gekochtes Wasser 180ml	Schälen Sie die Orange und bewahren Sie die weiße Fruchtschaukel auf (wenn es sich um Bio-Orange handelt, kann ein Teil der Außenhaut erhalten bleiben, der Geschmack ist jedoch bitter). Stellen Sie alle Zutaten in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann die Taste, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um den Orangensaft zu vervollständigen.

Orange Smoothie	1 Orange (ca. 110 g), halber Apfel (ca. 85 g), 1 Esslöffel Honig, etwaskaltes gekochtes Wasser, 3 Reisbecher Eiswürfel	Stellen Sie alle Zutaten in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann die Taste. Verwenden Sie den Rührer beim Arbeiten, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um orangefarbenen Smoothie zu vervollständigen.
Rote Bohnen-Milch-Smoothie	Honig rote Bohnen 1Reisbecher (ca. 200 g), Milch 90 ml, Eiswürfel 8-10 Stück	Stellen Sie alle Zutaten in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie dann die Taste. Verwenden Sie den Rührer beim Arbeiten, herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um rote Bohnen-Milch-Smoothie zu vervollständigen.
Erdnussbutter	Gekochte Erdnüsse 200 g, kleine Partikel (weniger als 1 cm ³) Kandiszucker oder gelber Zucker 1 Löffel Hälfte, Olivenöl 100 ml	Stellen Sie alle Materialien in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie die Taste, drücken Sie 10s im 4. Gang, 50s im 2. Gang und herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Erdnussbutter zu vervollständigen.
Sesamsoße	Reife weiße Sesamsamen 300g, kleine Partikel(1cm ³ oder weniger) 2 Esslöffel Kandiszucker oder brauner Zucker, 200 ml Olivenöl	Stellen Sie alle Materialien in den Kochtopf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und drücken Sie die Taste, drücken Sie 10s im 4. Gang, 50s im 2. Gang und herunterfahren nach Abschluss zurückgesetzt. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn in den Behälter, um die Sesamsoße zu vervollständigen.

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.

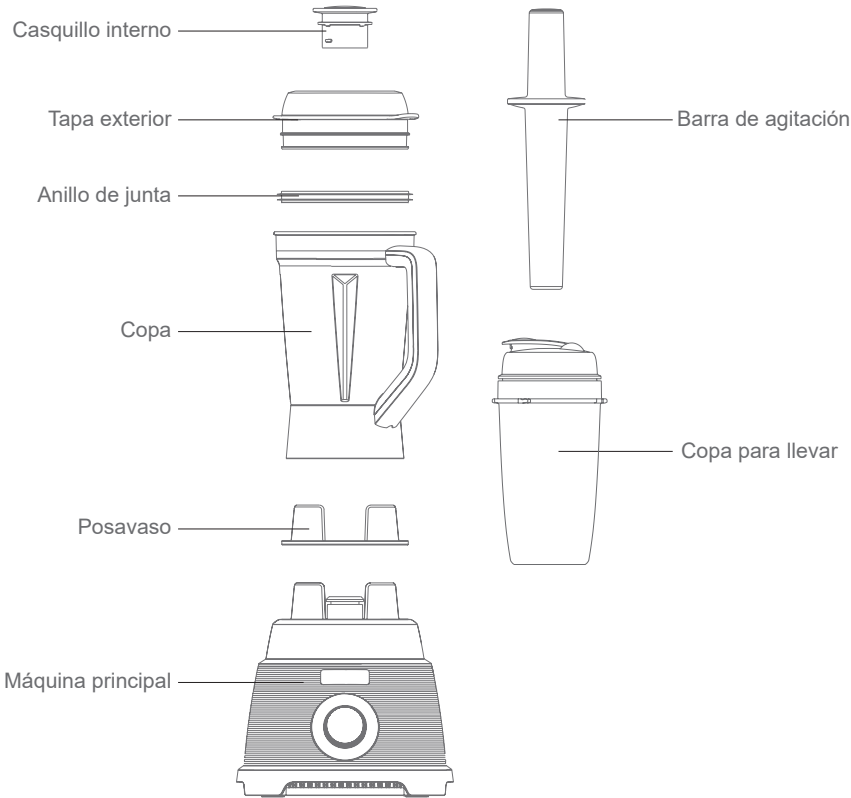
Von der Garantie sind ausgenommen: normale Abnutzung, kommerzielle Nutzung, Änderungen an dem gekauften Apparat, Reinigung, Konsequenzen von unsachgemäßen Verwendungen oder Schäden vom Käufer oder dritte Partei, und die sich auf äußerer Umstände beziehbare oder die von den Akkus verursachte Schäden.

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	conjunto de la copa	Barra de	Copa para llevar	Manual de
Cantidad	1	1	1	1	1






Uso del producto

Instrucciones del panel de operación

Pantalla:

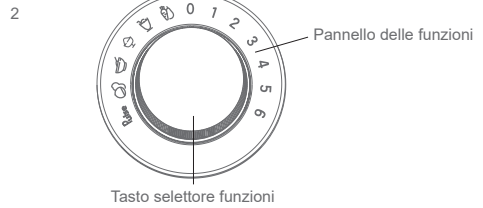
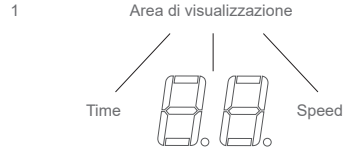
muestra el tiempo, la velocidad y el estado de la función.(Figura 1)

Botón de selección de función:

Selección de funciones (, , , , , **Pulse**) y presione el botón para ejecutar el programa que se muestra en la "función" actual.

Seleccione el nivel (1,2,3,4,5,6) que necesita girando el botón del botón y presiónelo, la máquina iniciará el programa que se muestra en el "nivel" actual. (Figura 2)

Seleccione la función o el nivel girando el botón del botón, inicie la máquina presionando el botón del botón, apague la máquina presionando nuevamente el botón del botón. (Figura 2)



Pasos de operación

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

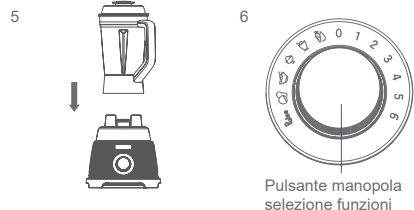
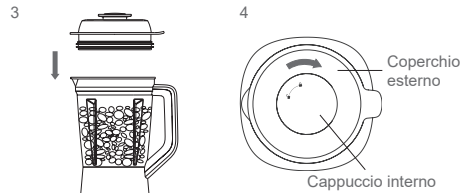
1. Coloque la comida que se va a agitar en el frasco y cubra el frasco con la tapa exterior y la tapa interior. (Figura 3)

2. Gire la tapa interior de acuerdo con la etiqueta hasta que se escuche un "clic". (Figura 4)

3. Coloque la jarra de mezcla en la máquina principal. (Figura 5)

4. Gire el botón para seleccionar la función necesaria, presione el botón del botón de función y la licuadora comenzará a funcionar. (Figura 6)

5. Después del procesamiento, la máquina dejará de funcionar automáticamente.








Notas:

1. Los materiales no deben exceder la escala máxima de la jarra.

2. Desenchufe la máquina después de usarla.

Instrucción de operación

Seis programas de funciones se muestran en el lado izquierdo del panel de funciones (, , , , , Pulse). Al seleccionar una de las funciones, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo del programa correspondiente. Se muestran 7 niveles del 0 al 6 en el lado derecho del panel de funciones. Al seleccionar uno de los niveles, presione el botón de mando y la pantalla comienza a cronometrar.

Notas:

1. Asegúrese de cubrir el frasco de mezcla con fuerza durante la agitación (excepto insertando el empujador a través de la abertura de la tapa o agregando materiales).
2. No ponga nada en el frasco mientras la máquina esté funcionando.
3. No retire la jarra antes de que la máquina deje de moverse por completo. Retire la jarra o la tapa de la máquina después de que la cuchilla deje de girar completamente.
4. Desenchufe la máquina después de usarla.

Instrucciones de uso de los accesorios.

Barra de agitación: Cuando se necesite trituración auxiliar, retire la tapa interior y extienda el empujador a través del orificio en el centro de la tapa para la trituración auxiliar.

Notas:

1. No abra la tapa directamente para utilizar el empujador.
2. No utilice un usher que no coincida con este producto.
3. El empujador no puede tocar la cuchilla en ningún caso.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza de jarra de vaso

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

Llene la jarra con la mitad del agua caliente y agregue unas gotas de detergente. Bloquee bien la tapa exterior y la tapa interior. Gire a la función **Pulse** para arrancar la máquina. Después de que el trabajo se detenga, apague la máquina, vierta el líquido en la taza y luego lávela con agua limpia.

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.

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

Limpeza de la máquina principal

Desenchufe antes de limpiar.






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.

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.

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.

Selección de funciones

materiales adecuados para el procesamiento en modos inteligentes correspondientes

Funciones	materiales adecuados correspondientes
	Manzana, piña, sandía, naranja, tomate, espinacas, vegetales verdes, brócoli, etc
	Fruta con yogur
	Cubitos de hielo o frutas congeladas, como manzana, piña, melocotón, plátano, etc
	Yema de huevo cocida, pescado, carne magra, tofu, cereales integrales, fideos, pan, etc
	Soja frita, maní, sésamo, etc
Pulse	Limpie la jarra

materiales adecuados para el procesamiento en los modos manuales correspondientes

Nivel	materiales adecuados correspondientes
1-2	materiales súper suaves, utilizados para mezclar algunos materiales líquidos, agitación de salsa líquida viscosa
3-4	Se usa para revolver algunas frutas blandas, como tomates, sandías, naranjas, etc. Trituración de granos cocidos y frijoles, Trituración de frutas duras, como las zanahorias
5-6	Utilizado para triturar carne cocida con sopa, moler nueces, granos secos, frijoles secos. Elaboración de batidos. Trituración de cristales duros, como los caramelos de roca.

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.

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 máquina no funciona y el panel de visualización está apagado	No conectado a la fuente de alimentación	Conecte la fuente de alimentación
	La jarra de mezcla no está instalada correctamente	Retire el recipiente de mezcla e instálelo nuevamente en la máquina principal
Blade doesn't rotate	No se ha pulsado el botón de mando después de seleccionar la función	Presione el botón de selección de función
Olores extraños	Es normal cuando se utiliza la máquina por primera vez.	Se eliminará después de varias veces de uso. Si no es así, póngase en contacto con el departamento de postventa para obtener ayuda
	Sobrecarga de maquina	Compruebe la cantidad de procesamiento de materiales y el tiempo de procesamiento de acuerdo con el manual
		Verifique si el voltaje es el voltaje permitido de la máquina (220V-240V)
Se produce ruido anormal durante el trabajo	La jarra de mezcla o la almohadilla estable no están instaladas en su posición	Apague la máquina y verifique si la jarra y la almohadilla estable están en posición
	Objetos extraños en el vaso de mezcla	Apague la máquina, verifique si hay objetos extraños en la jarra

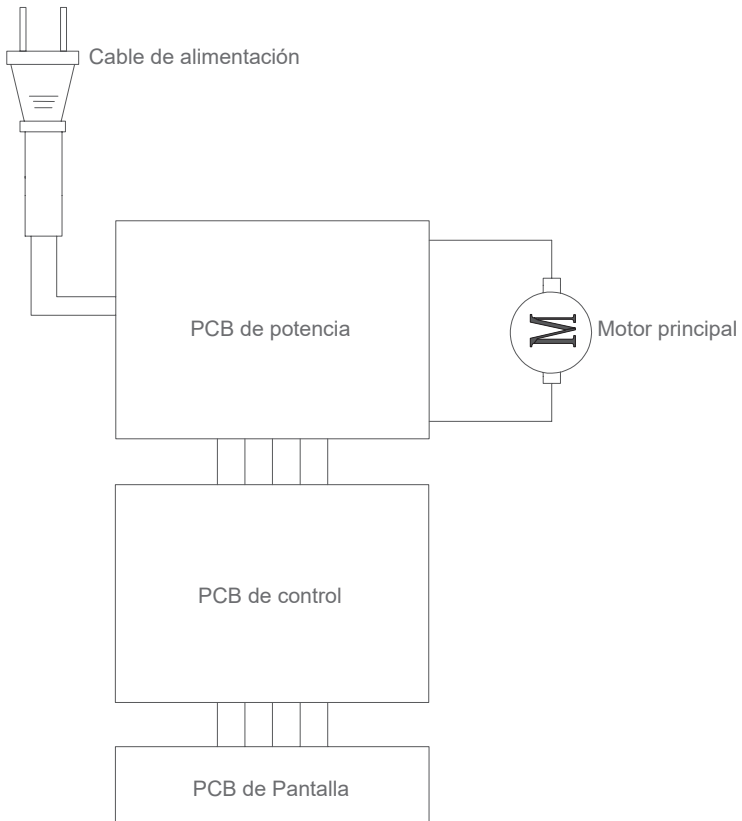
Si ocurrieron otras fallas, que necesiten herramientas profesionales, para evitar peligros, la máquina debe ser reparada o reemplazada por el fabricante, otras oficinas de mantenimiento o profesionales de oficinas similares.

Especificaciones del producto







Parámetros técnicos






Número de Model	B53
Voltage nominal	220V-240V~
Frecuencia nominal	50Hz
Potencia nominal	1000W
Capacidad	1.5L
Nivel de ruido	< 88dB(A)
Longitud del cable de alimentación	1.2m




Diagrama de circuito



Receta

Receta	Materiales alimenticios	Pasos de operación
Sopa de la energía estupendo	Lechuga de 20 g, brotes de arveja de 10 g, piñe a 80 g, manzana de 100 g, arroz de 1/2 taza, nuez mixta de 1 cucharada, linaza de 1 cucharada, brote de algas de 1 cucharadita, péptido de soja de 1 cucharada, agua tibia de 700 ml	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue agua. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Sopa de tomate	Dos tomates y medio (aproximadamente 300 g), ñame de 40 g, bardanade 40 g, 1 cucharada de nueces mixtas, 400 ml de agua fría	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue agua. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Sopa energética de arándanos y manzanas	Repollo morado 15 g, arándano 60 g, 1 manzana, (aproximadamente 170 g), uvas 150 g (aproximadamente 15-18 piezas), 1 cucharada de nueces mixtas, 400 ml de agua fría	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue agua. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Sopa energética de apio	Plántula de guisante de 10 g, apio de 60 g, manzana 1 (aproximadamente 170 g), piña de 100 g, nueces mixtas de 1 cucharada, agua fría de 500 ml	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue agua. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Sopa energética de zanahoria	Plántula de guisante de 10g, zanahoria de 50g, 1 manzana (aproximadamente 170 g), piña de 150 g, nueces mixtas de 1 cucharada, agua fría de 700 ml	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue agua. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Leche de Papaya	Papaya de 250 g, leche fresca de 360 ml, hielo de 5-6 cubitos	Ponga los materiales en la jarra de mezcla, cierre la tapa, seleccione la función de  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.

Zumo de arándano y zanahori	Zanahoria de 110 g, piña de 250 g, arándano de 1 cucharada (aproximadamente de 10 g), hielo de 5-6 cubitos, agua fría de 180 ml	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue los cubitos de hielo. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
zumo de manzana	2 manzanas, agua fría de 400 ml, jugo de limón de 30 ml.	Pele las manzanas y quite las semillas. Ponga los materiales en la jarra de mezcla. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Zumo de tomate	Tomate 1 y medio (aproximadamente 225 g), 4-5 cubitos de hielo, partículas pequeñas (menos de 1 cm ³) azúcar de roca o azúcar granulada amarilla 2 cucharaditas, agua fría 270 ml	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue los cubitos de hielo. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Zumo de naranja	Naranja de 330 g, miel de 2 cucharadas, 5-6 cubitos de hielo, agua fría de 180 ml	Pelar la naranja y dividirla en cuatro mitades. (Si la naranja es orgánica, se puede reservar parte de la cáscara, pero tiene un sabor un poco amargo). Ponga los materiales en la jarra de la mezcla y agregue cubitos de hielo. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.
Batido de naranja	Naranja de 330 g, manzana de 85 g, miel de 1 cucharada, poca agua, 8-9 cubitos de hielo	Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue los cubitos de hielo. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. El empujador se puede utilizar para ayudar en el procesamiento. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.

<p>Batido de leche de frijol rojo</p>	<p>1 taza de frijoles rojos con miel (aproximadamente 200 g), 90 ml de leche, 8 a 10 cubitos de hielo</p>	<p>Ponga los materiales en la jarra de mezcla y agregue los cubitos de hielo. Cierre la tapa, seleccione la función  y presione el botón. El empujador se puede utilizar para ayudar en el procesamiento. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.</p>
<p>Mantequilla de maní</p>	<p>maní cocido de 200 g, partículas pequeñas (menos de 1 cm³) de azúcar de roca o azúcar granulada amarilla de 1 cucharada y media, aceite de oliva de 100 ml</p>	<p>Ponga los materiales en la jarra de mezcla. Cierre la tapa, seleccione la función de  y presione el botón, luego cambie el nivel “4” para continuar el proceso durante 10 segundos y el nivel “2” durante 50 segundos. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.</p>
<p>Pasta de sesamo</p>	<p>Semillas de sésamo fritas 300 g, partículas pequeñas (menos de 1 cm³) azúcar de roca o azúcar granulada amarilla 2 cucharadas, aceite de oliva 200 ml</p>	<p>Ponga los materiales en la jarra de mezcla. Cierre la tapa, seleccione la función de  y presione el botón, luego cambie el nivel “4” para continuar el procesamiento durante 10 segundos y el nivel “2” durante 50 segundos. Presione el botón nuevamente para apagar la máquina después de que se haya completado el procesamiento.</p>

Información del fabricante

Fabricante	Kingclean Electric Co., Ltd
Dirección	215009 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.

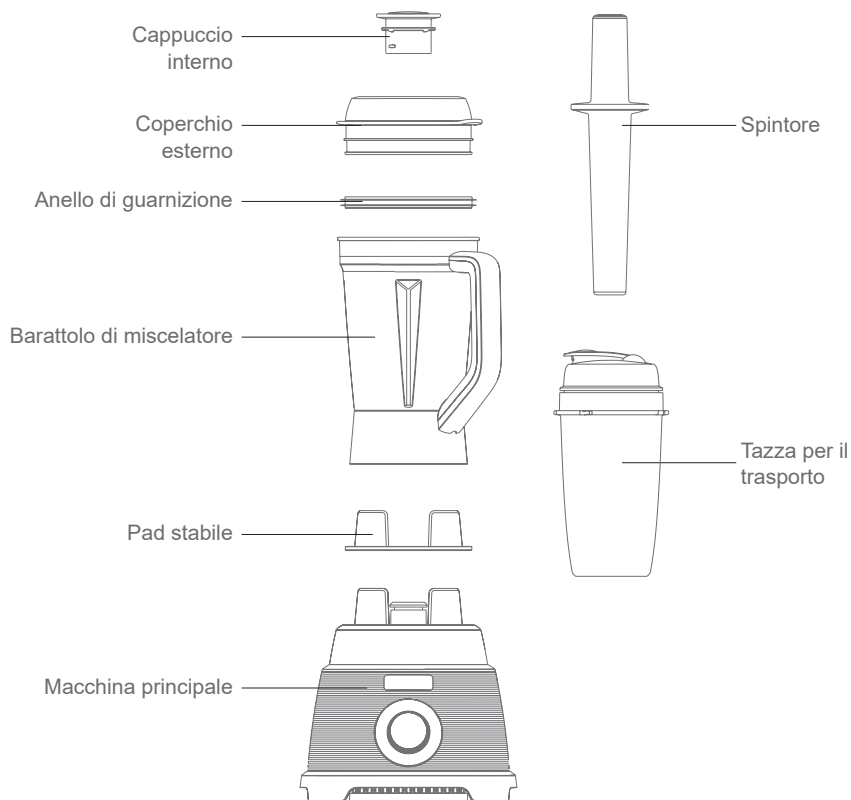
Quedan excluidas de la garantía el desgaste normal, el uso comercial, las modificaciones al aparato comprado, las actividades de limpieza, las consecuencias del uso indebido o el daño por parte del comprador o de una tercera persona, el daño que puede atribuirse a circunstancias externas o las baterías.

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



Lista imballaggio

Nome della parte	Macchina principale	Assemblaggio di vasi di miscelazione	Spintore	Tazza per il trasporto	Manuale utente
Quantità	1	1	1	1	1






Uso del prodotto

Pannello di controllo

Display del pannello:

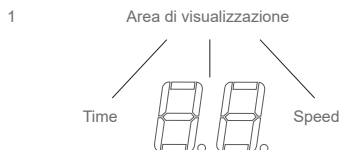
Visualizzazione tempo, velocità e lo stato della funzione. (Figura 1)

Pulsante selezione funzione:

Selezione delle funzioni (, , , , ), e premere il pulsante per eseguire il programma mostrato nella "funzione" attuale.

Scegli un livello (1,2,3,4,5,6) di cui hai bisogno ruotando il pulsante della manopola e premendolo, la macchina avvierà il programma mostrato nel "livello" corrente. (Figura 2)

Selezionare la funzione o il livello ruotando il pulsante pomello, avviare la macchina premendo il pulsante pomello, spegnere la macchina premendo nuovamente il pulsante pomello. (Figura 2)



Passi operativi

Solo quando tutte le parti di questo prodotto siano installati correttamente possono essere utilizzati normalmente.

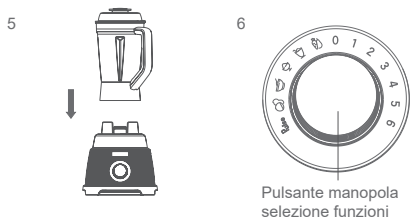
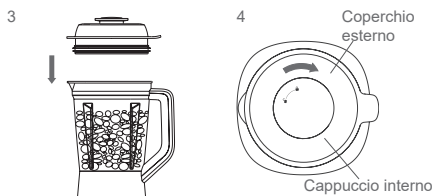
1. Mettere il cibo essere mescolato nel barattolo, e coprire il vaso con coperchio esterno e calotta interna. (Figura 3)

2. Ruotare il cappuccio interno in base all'etichetta finché non si sente un "clic". (Figura 4)

3. Posizionare il barattolo di miscelazione sulla macchina principale. (Figura 5)

4. Ruotare la manopola per selezionare la funzione richiesta, premere il pulsante manopola funzioni, e il frullatore inizia a funzionare. (Figura 6)

5. Al termine dell'elaborazione, la macchina si arresterà automaticamente.








Note:

1. Gli ingredienti non devono superare la scala massima del barattolo.

2. Si prega di scollegare la macchina dopo l'uso.

Istruzione operativa

Sei programmi di funzioni sono visualizzati sul lato sinistro del pannello delle funzioni (, , , , , Pulse). Quando si seleziona una delle funzioni, lo schermo visualizzerà il conteggio del tempo corrispondente programma. 7 livelli da 0 a 6 sono visualizzati sul lato destro del pannello delle funzioni. Quando si seleziona uno dei livelli, premere il pulsante manopola e il display avvia la temporizzazione.

Note:

1. Assicurati di coprire strettamente il barattolo di miscelazione durante l'agitazione (eccetto inserendo lo spintore attraverso l'apertura del coperchio o aggiungendo ingredienti).
2. Non mettere nulla nel barattolo mentre la macchina è in funzione.
3. Non rimuovere il barattolo prima che la macchina si fermi completamente. Rimuovere il vaso o coperchio dalla macchina dopo la lama smette di ruotare completamente.
4. Si prega di scollegare la macchina dopo l'uso.

Accessori con le istruzioni

Spintore: quando è necessario uno schiacciamento ausiliario, rimuovere il tappo interno ed estendere lo spintore attraverso il foro al centro del coperchio per lo schiacciamento ausiliario.

Note:

1. Non aprire il coperchio direttamente per utilizzare lo spintore.
2. Non utilizzare un usciere che non corrisponde a questo prodotto.
3. In ogni caso lo spintore non può toccare la lama.

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:

Riempire il vaso con metà acqua e aggiungere qualche goccia di detersivo. Bloccare saldamente il coperchio esterno e il cappuccio interno. Ruotare la manopola e selezionare la funzione **Pulise**, avviare la macchina. Spegnerla fino a quando non smette di girare e versare il liquido fuori dal barattolo, sciacquare il barattolo sotto il rubinetto che scorre.

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 strumenti per aiutare nella pulizia.

Pulizia del cappuccio interno, del coperchio esterno, dello spingitoio e dell'anello della guarnizione

Separare capsula interna, coperchio esterno, complesso di lama e anello di tenuta. Lavali e spinga il detersivo con acqua tiepida, poi risciacquali con acqua corrente e asciugali. Si prega di reinstallare prima di utilizzare.

Pulizia della macchina principale

Scollegare la spina prima di pulirla.






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.

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.

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 riporlo.

Selezione della funzione

Ingredienti idonei per l'elaborazione in corrispondenti modalità intelligenti

Function	Corresponding suitable ingredients
	Mela, ananas, anguria, arancia, pomodoro, spinaci, verdure verdi, broccoli, ecc.
	Frutta con yogurt
	Cubetti di ghiaccio o frutta congelata, come mela, ananas, pesca, banana, ecc.
	Tuorlo d'uovo cotto, pesce, carne magra, tofu, cereali integrali, pasta, pane, ecc.
	Soia frita, arachidi, sesamo, ecc.
Pulse	Pulire il barattolo di miscelazione.

Ingredienti adatti per la lavorazione in corrispondenti Modalità manuali

Livello	Corrispondente ingredienti adatti
1-2	Ingredienti super morbidi, usati per mescolare alcuni ingredienti liquidi, mescolare salsa viscosa liquida
3-4	Utilizzato per l'agitazione di alcuni frutti di bosco, come i pomodori, anguria, arance, ecc schiacciamento di cereali e fagioli cotti. Frantumazione di frutti duri, come le carote.
5-6	Utilizzato per la frantumazione di carne cotta con zuppa, noci macinate, cereali secchi, fagioli secchi. Fabbricazione di frullati Schiacciare cristalli duri, come caramelle rock.

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 completely.

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 rettificare 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	Soluzioni
La macchina non funziona e il pannello di visualizzazione è spento	Non collegato all'alimentazione	Collegare l'alimentazione
	Il barattolo di miscelazione non è installato correttamente	Rimuovere il barattolo di miscelazione e installarlo nuovamente sulla macchina principale
La lama non ruota	Il pulsante Knob non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione	Premere il pulsante della manopola di selezione della funzione
Ha un odore strano quando lavora	È normale quando la macchina viene utilizzata per la prima volta	Eliminerà dopo diverse volte di utilizzo. In caso contrario, si prega di contattare il dipartimento post-vendita per aiuto
	Sovraccarico della macchina	Si prega di verificare la quantità di trasformazione degli ingredienti e tempi di lavorazione secondo il manuale
		Controllare se la tensione è la tensione consentita della macchina (220V-240V)
Rumore anormale si verifica durante il lavoro	Il vaso di miscelazione o il pad stabile non sono installati in posizione	Spegnere la macchina e controllare se il barattolo e il pad stabile sono in posizione
	Oggetti estranei nel barattolo di miscelazione	Spegnere la macchina, verificare se c'è corpi estranei in vaso di miscelazione

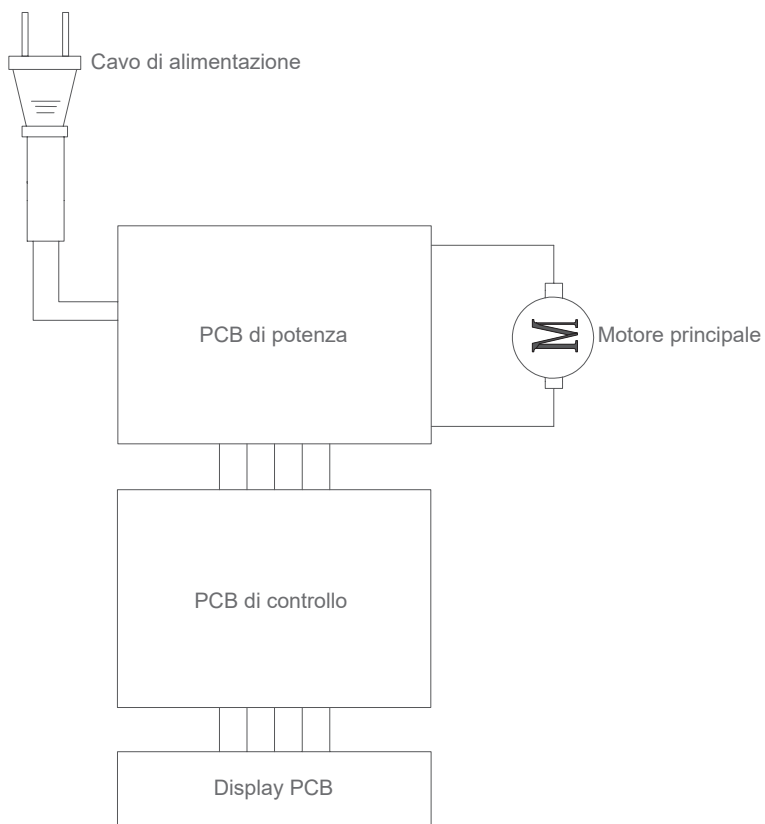
Note: Se tutti gli altri guasti si sono verificati, che hanno bisogno di strumenti professionali, al fine di evitare il pericolo, la macchina devono essere riparati o sostituiti da produttore, altri uffici di manutenzione o professionisti uffici simili.

Specifiche di prodotto







Parametro tecnico







Modello di macchina	B53
Tensione nominale	220V-240V~
Frequenza nominale	50Hz
Potenza nominale	1000W
Capacità massima	1.5L
Rumore	< 88dB(A)
Lunghezza del cavo di alimentazione	1.2m



Schema del circuito



Ricetta

Ricetta	Materiale alimentare	Fasi operative
Zuppa di super energia	Lattuga 20 g, piselli sgar 10 g, ananas 80 g, mela 100 g, riso 1/2 tazza, noce mista 1 cucchiaino, semi di lino 1 cucchiaino, germogli di alghe 1 cucchiaino, peptide di soia 1 cucchiaino, acqua calda 700 ml	Metti gli ingredienti nel barattolo di miscelazione e aggiungi acqua. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Zuppa di energia di pomodoro	Due pomodori e mezzo (circa 300 g), igname 40 g, bardana 40 g, 1 cucchiaino di noci miste, 400 ml di acqua fredda	Mettere gli ingredienti in vaso la miscelazione e aggiungere acqua. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina dopo la lavorazione è fatto.
Minestra energetica di mirtilli e mele	Cavolo viola 15 g, mirtillo 60 g, 1 mela, (circa 170 g), uva 150 g (circa 15-18 pezzi), 1 cucchiaino di noci miste, 400 ml di acqua fredda	Mettere gli ingredienti in vaso la miscelazione e aggiungere acqua. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Zuppa di energia del sedano	Semenzale di piselli 10 g, sedano 60 g, mela 1 (circa 170 g), ananas 100 g, noci miste 1 cucchiaino, acqua fredda 500 mL	Mettere gli ingredienti in vaso la miscelazione e aggiungere acqua. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina dopo la lavorazione è fatto.
Zuppa di carote	Semenzale di pisello 10 g, carota 50 g, 1 mela (circa 170 g), ananas 150 g, noci miste 1 cucchiaino, acqua fredda 700 ml	Mettere gli ingredienti in vaso la miscelazione e aggiungere acqua. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina dopo la lavorazione è fatto.
Latte di papaia	Papaya 250 g, latte fresco 360 ml, 5-6 cubetti di ghiaccio	Mettere gli ingredienti in vaso la miscelazione, chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina dopo la lavorazione è fatto.

Succo di mirtillo rosso carota	Carota 110g, 250g di ananas, mirtilli 1 cucchiaino (circa 10g), 5-6 cubetti di ghiaccio, 180 ml di acqua fredda	Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso e aggiungere i cubetti di ghiaccio. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina dopo la lavorazione è fatto.
Succo di mela	2 mele, acqua fredda 400 ml, succo di limone 30 ml	Sbuccia le mele e toglie i semi. Mettere gli ingredienti nel barattolo di miscelazione. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Succo di pomodoro	Pomodoro 1 e mezzo (circa 225 g), 4-5 cubetti di ghiaccio, piccole particelle (sotto 1 cm3) zucchero di roccia o zucchero granulato giallo 2 cucchiaini, acqua fredda 270 ml	Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso e aggiungere i cubetti di ghiaccio. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Succo d'arancia	Arancione 330 g, miele 2 cucchiaini, 5-6 cubetti di ghiaccio, acqua fredda 180 ml	Sbucciare l'arancia e dividerlo in quattro metà. (Se il orangeis organico, alcuni della buccia può essere riservato, ma ha un sapore un po' amaro.) Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso e aggiungere i cubetti di ghiaccio. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Frullato di arancia	Arancio 330 g, mela 85 g, miele 1 cucchiaino, poca acqua, 8-9 cubetti di ghiaccio	Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso e aggiungere i cubetti di ghiaccio. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. Lo spintore può essere utilizzato per assistere l'elaborazione. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Frullato di latte di fagioli rossi	1 tazza di fagiolo rosso miele (circa 200 g), 90 ml di latte, 8-10 cubetti di ghiaccio	Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso e aggiungere i cubetti di ghiaccio. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante. La spinta può essere utilizzato per aiutare l'elaborazione. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.

Burro di arachidi	Arachidi fritte 200 g, piccole particelle (meno di 1 cm ³) di zucchero di roccia o zucchero granulato giallo 1 cucchiaio e mezzo, olio d'oliva 100 ml	Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante, quindi passare livello "4" per continuare la proceing per 10s, e il livello "2" per 50s. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.
Pasta di sesamo	Semi di sesamo fritti 300 g, piccole particelle (meno di 1 cm ³) zucchero di roccia o zucchero granulato giallo 2 cucchiari, olio d'oliva 200 ml	Mettere gli ingredienti in miscelazione vaso. Chiudere il coperchio, selezionare la funzione  e premere il pulsante, quindi passare livello "4" per continuare l'elaborazione per 10s, e il livello "2" per 50s. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la macchina al termine dell'elaborazione.

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.

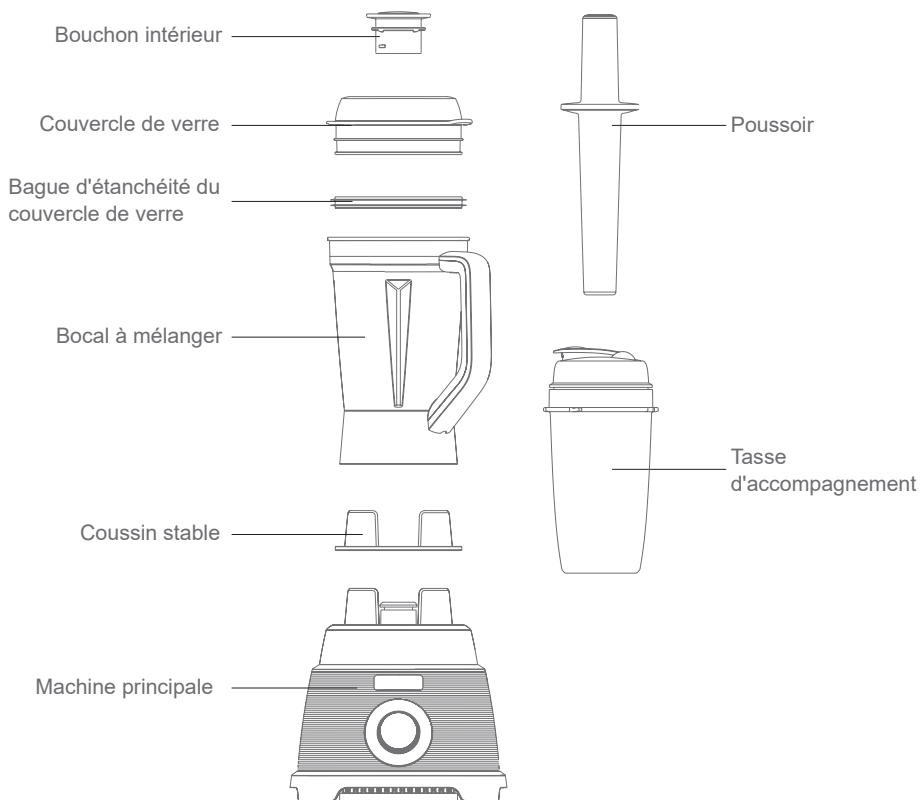
La garanzia è esclusa dall'usura normale, l'utilizzo commerciale, le modifiche all'apparecchio come acquistato, le attività di pulizia, le conseguenze di un uso improprio o danni dall'acquirente o da una terza persona, e i danni che possono essere causati dall'ambiente esterno o causati dalle batterie.

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



Liste de colisage

nom	Machine principale	Assemblage du récipient	Poussoir	Tasse d'accompagnement	Mode d'emploi
Quantité	1	1	1	1	1

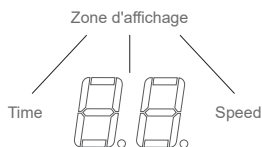
Utilisation du produit

Panneau de contrôle






Panneau d'affichage:

Affichage de l'heure, de la vitesse et de l'état des fonctions. (figure 1)

1



Bouton de sélection de fonction:

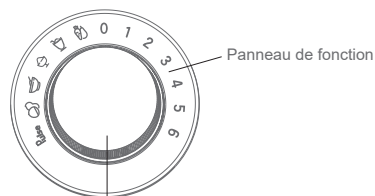
Sélectionnez des fonctions (, , , , , Pulse) et tournez le bouton pour exécuter le programme affiché dans la "fonction" actuelle.

Choisissez un niveau (1,2,3,4,5,6) et tournez le bouton rotatif, la machine lancera le programme affiché dans le «niveau» actuel. (figure 2)

2

Sélectionnez la fonction et tournez le bouton rotatif pour démarrer la machine.

Appuyez sur le bouton rotatif encore une fois pour éteindre la machine. (figure 2)



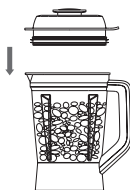
Bouton de sélection de fonction

Étapes d'opération

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

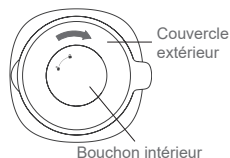
1. Mettez les alimentations au récipient à mélanger et couvrez-le avec le couvercle extérieur et le bouchon intérieur. (figure 3)

3



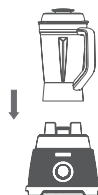
2. Faites pivoter le bouchon intérieur conformément à l'étiquette attendant que vous entendiez un «clac». (figure 4)

4



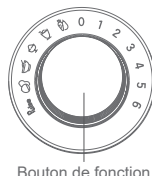
3. Placez le récipient à mélanger sur la machine principale. (figure 5)

5



4. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction et appuyez sur le bouton de fonction pour démarrer la machine. (figure 6)

6








5. Après le traitement, la machine s'arrête automatiquement.

À signaler:

1. Les ingrédients ne doivent pas dépasser la limite maximale du récipient.

2. Débranchez la machine après utilisation.

Instruction d'opération

Six programmes de fonction sont affichés sur le côté gauche du panneau de fonction (, , , , , Pulse). Lors de la sélection d'une des fonctions, l'écran affichera le compte à rebours correspondant à la durée du programme. 7 niveaux (de 0 à 6) sont affichés sur le côté droit du panneau de fonctions. Quand vous sélectionnez l'un des niveaux, appuyez sur le bouton et l'écran commence à chronométrer.

À signaler:

1. Assurez-vous de bien couvrir le couvercle extérieur et le bouchon intérieur pendant l'agitation (sans considérer l'insert du poussoir dans l'ouverture du couvercle ou l'ajout des ingrédients).
2. Ne mettez rien dans le récipient pendant que la machine fonctionne.
3. Ne retirez pas le récipient avant que la machine ne bouge. Retirez le récipient ou le couvercle de la machine une fois que la lame a complètement cessé de tourner.
4. Débranchez la machine après utilisation.

Instructions accessoires d'utilisation

Poussoir: Lorsqu'un concassage auxiliaire est nécessaire, retirez le bouchon intérieur et faites passer le poussoir à travers le trou au centre du couvercle pour un concassage auxiliaire.

À signaler:

1. N'ouvrez pas le couvercle directement pour utiliser le poussoir.
2. N'utilisez pas un poussoir qui ne correspond pas à ce produit.
3. Le poussoir ne peut en aucun cas toucher à la lame.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du récipient

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

Remplissez le récipient avec la moitié de l'eau et ajoutez quelques gouttes de détergent. Verrouillez bien le couvercle extérieur et le bouchon intérieur. Tournez le bouton et sélectionnez la fonction **Pulse** et démarrez la machine. Éteignez la machine jusqu'à ce qu'elle arrête de tourner et versez le liquide dans le récipient, rincez le récipient avec l'eau claire.

Poussoir de nettoyage, couvercle extérieur, bouchon intérieur et bague d'étanchéité du couvercle extérieur.

Séparez respectivement le couvercle extérieur, le bouchon intérieur et la bague d'étanchéité du couvercle extérieur. Lavez les parties et le poussoir avec du détergent à l'eau tiède, puis rincez-les à l'eau courante et séchez-les. Il faut les réinstaller avant de l'utiliser.

Nettoyage de la machine principale

Débranchez-le avant de le nettoyer.






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.

Nettoyez soigneusement l'interrupteur 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.

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.

Sélection des ingrédients

Ingrédients appropriés pour le traitement dans les 6 modes intelligents correspondants

fonction	Ingrédients appropriés
	Pomme, ananas, melon d'eau, orange, tomate, épinards, légumes verts, brocoli, etc.
	Fruits avec yaourt
	Glaçons ou fruits congelés, tels que pomme, ananas, pêche, banane, etc.
	Jaune d'oeuf cuit, poisson, viande maigre, tofu, grains entiers, nouilles, pain, etc.
	Soja, cacahuètes, sésame, etc.
Pulise	Nettoyage du récipient

Ingrédients appropriés pour le traitement dans les 6 modes manuels correspondants

niveau	Ingrédients appropriés
1-2	Ingrédients super doux, utilisés pour mélanger certains ingrédients liquides et agiter la sauce liquide visqueuse
3-4	Utilisé pour mélanger des fruits doux, comme les tomates, la pastèque, les oranges, etc. Utilisé pour le broyage des céréales et des haricots cuits. Broyage des fruits durs, tels que les carottes.
5-6	Utilisé pour broyer la viande cuite avec de la soupe, des noix, des grains séchés, des haricots secs et les glaçons (la fabrication de smoothies). Utilize poue le broyage de cristaux durs, tels que des bonbons à la roche.

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 et le panneau d'affichage est éteint	L'alimentation n'est pas connectée	Connectez l'alimentation
	Le récipient à mélanger n'est pas installé correctement	Retirez le récipient à mélanger et réinstallez-le à la place
La lame ne tourne pas	Le bouton n'a pas été appuyé après la sélection de la fonction	Appuyez sur le bouton de fonction
Il existe d'odeur	C'est normal quand la machine est utilisée pour la première fois	Il éliminera après plusieurs fois d'utilisation. Sinon, il faut contacter le service après-vente pour obtenir de l'aide.
	Surcharge de la machine	Il faut vérifier la quantité d'ingrédients et le temps de traitement selon le mode d'emploi Vérifiez si la tension est la tension admissible de la machine (220V-240V)
Un bruit anormal se produit pendant le travail	Le récipient à mélanger ou le tampon n'est pas installé à la place	Éteignez la machine et vérifiez si le récipient et le tampon sont en position.
	Il existe des objets étrangers dans le récipient	Éteignez la machine, vérifiez si des objets étrangers se trouvent dans le récipient à mélanger

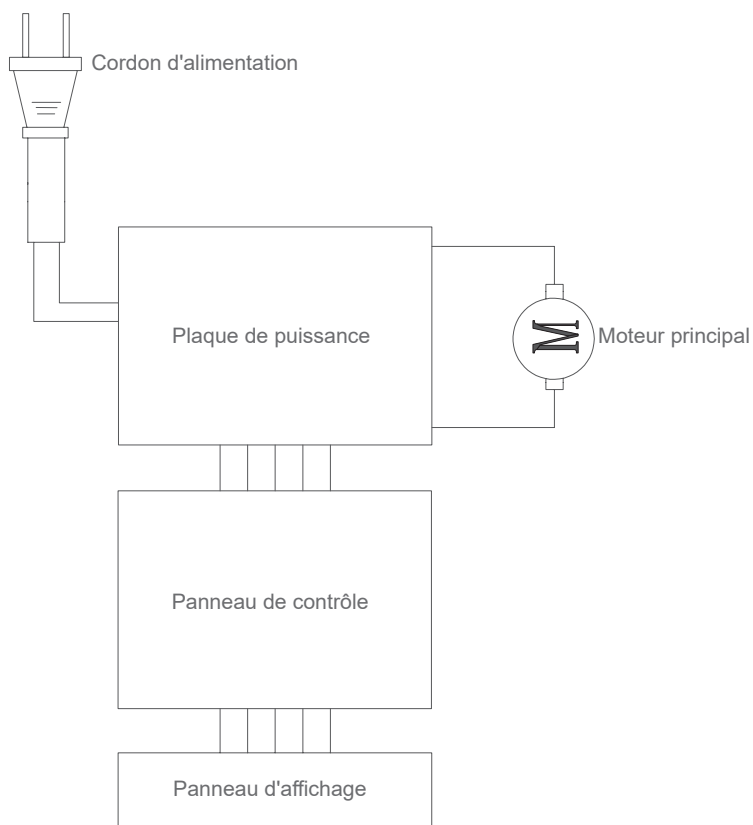
À signaler: si l'on a besoin des outils professionnels, la machine doit être réparée ou remplacée dans les bureaux désignés.

Spécification de produit






Paramètre technique






Modèle de la machine	B53
Tension nominale	220V-240V~
Fréquence nominale	50Hz
Puissance nominale	1000W
Capacité	1.5L
Niveau de bruit	< 88dB(A)
Longueur du cordon d'alimentation	1.2m




Schéma de circuit



Recette

Recette	Matériel alimentaire	Étapes d'opération
Soupe super d'énergie	Laitue 20g, semis de pois 10g, ananas 80g, pomme 100g, riz de 5 graines 1/2 tasse, noix de mélange 1 cuillère à soupe, graines de lin 1 cuillère à soupe, bourgeon de varech 1 cuillère à café, peptide de soja 1 cuillère à soupe et eau bouillie tiède 700mL	Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la soupe super d'énergie dans un verre.
Soupe de la tomate d'énergie et de décompression	Deux tomates et demi (environ 300 g), 40 g d'igname, 40 g de bardane, 1 cuillère à soupe de noix mélangées, 400 ml d'eau bouillie froide	Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la soupe dans un verre.
Soupe d'énergie de pomme et de myrtille	Chou mauve 15g, myrtille 60g, 1 pomme (environ 170g), raisins 150g (environ 15-18 pièces), 1 cuillère à soupe de noix mélangées, 400 ml d'eau bouillie froide	Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la soupe dans un verre.
Soupe d'énergie au céleri	Semis de pois 10g, céleri 60g, pomme 1 (environ 170g), ananas 100g, noix mélangées 1 cuillère à soupe, eau bouillie froide 500 ml	Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la soupe dans un verre.
Lait de papaye	Papaye 250g, lait frais 360mL, 5 à 6 glaçons	Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez le lait de papaye dans un verre.

<p>Jus de carottes et de canneberges</p>	<p>Carotte 110 g, ananas 250 g, canneberge 1 cuillère à soupe (environ 10 g), 5 à 6 glaçons, eau bouillie froide 180 ml</p>	<p>Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez le jus dans un verre.</p>
<p>Jus de pomme</p>	<p>2 pommes, eau bouillie froide 400 ml, jus de citron 30 ml</p>	<p>Mettez tous les ingrédients dans le récipient(400 ml d'eau bouillie froide, jus de citron et deux pommes sans noyau). Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez le jus dans un verre.</p>
<p>Jus de tomate</p>	<p>Tomate 1 an et demi (environ 225 g), 4 à 5 glaçons, petites particules (moins de 1 cm3) de sucre en poudre ou de sucre granulé jaune 2 cuillères à thé, eau bouillie froide 270 ml</p>	<p>Mettez tous les ingrédients dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez le jus dans un verre.</p>
<p>Jus d'orange</p>	<p>Orange 330 g, miel 2 cuillères à soupe, 5 à 6 glaçons, eau bouillie froide 180 ml</p>	<p>Épluchez l'orange et conservez la chair (Si l'orange est biologique, une partie de la peau peut être réservée, mais un peu amère.) Mettez tous les ingrédients dans un récipient à mélanger. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez le jus d'orange dans un verre.</p>
<p>Smoothie d'orange</p>	<p>1 orange(110g), une moitié de pomme(85g), miel 1 cuillère à soupe, un peu d' eau bouillie froide, trois tasse à riz de glace</p>	<p>Mettez tous les ingrédients dans le récipient à mélanger. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Pendant le fonctionnement, le poussoir doit être utilisé pour faciliter le traitement. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la smoothie d'orange dans un verre.</p>

Smoothie au lait de haricots rouges	1 tasse de haricots rouges au miel (environ 200 g), 90 ml de lait, 8 à 10 glaçons	Mettez tous les ingrédients dans le récipient à mélanger. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton. Pendant le fonctionnement, le poussoir doit être utilisé pour faciliter le traitement. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la smoothie au lait de haricots rouges dans un verre.
Beurre d'arachide	Cacahuète cuite 200g, petites particules (moins de 1cm3) de sucre candi ou de sucre granulé jaune 1 cuillère à soupe et demie, huile d'olive 100ml	Mettez tous les ingrédients dans le récipient à mélanger. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton, puis passez au niveau «4» pendant 10 secondes et au niveau «2» pendant 50 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez le beurre d'arachide dans un récipient.
Confiture de sésame	Graines de sésame frites 300g, petites particules (moins de 1cm3) de sucre candi ou de sucre granulé jaune 2 cuillères à soupe, huile d'olive 200mL	Mettez tous les ingrédients dans le récipient à mélanger. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction  et appuyez sur le bouton, puis passez au niveau «4» pendant 10 secondes et au niveau «2» pendant 50 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la machine une fois le traitement terminé. Ouvrez le couvercle et versez la confiture de sésame dans un récipient.

Informations du fabricant

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



Disposal

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.

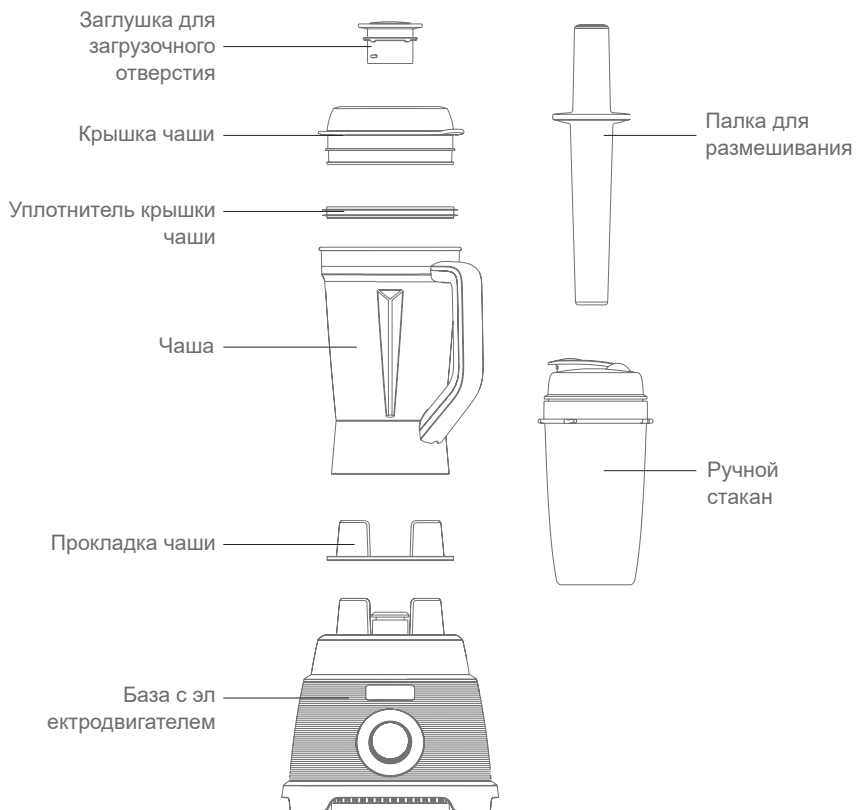
La garantie l'usure normale exclus l'utilisation commerciale, les modifications apportées à l'appareil acheté, les activités de nettoyage, les conséquences d'un usage impropre ou de dommages causés par l'acheteur ou un tiers, les dommages pouvant être imputés à des circonstances extérieures ou aux piles.

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	Узел чаши	Палка для размешивания	Ручной стакан	Инструкция по эксплуатации
Количество	1	1	1	1	1

Использование

Панель управления

Экран дисплея:
отображаются время, скорость и состояние функции. (Рис.1)

Функциональная поворотная кнопка:

Выберите функции (, , , , , **Pulse**). Нажмите функциональную поворотную кнопку, чтобы запустить программу, показанную в текущей "функции".

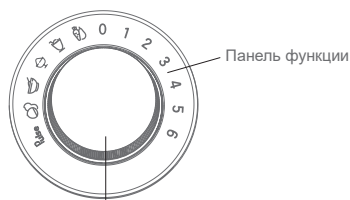
Выберите положение скорости (1,2,3,4,5,6). Нажмите функциональную поворотную кнопку, чтобы запустить программу, показанную в текущем "положении скорости". (Рис. 2)

После выбора функции нажмите функциональную поворотную кнопку в середине, чтобы запустить машину. Когда машина перестанет работать, снова нажмите функциональную поворотную кнопку при необходимости прекращения работы машины. (Рис. 2)

1



2



Функциональная поворотная кнопка

Этапы работы

Машина в целом может работать нормально только в том случае, если все части данной продукции установлены в соответствии с требованиями.

1. Поместите требуемые обрабатываемые продукты питания в чашу. Закройте крышку и заглушку для загрузочного отверстия (Рис.3).

2. Заглушка для загрузочного отверстия вращается согласно знаку до тех пор, пока не услышит «щелчок» (Рис. 4)

3. Поместите чашу на корпус машины (Рис. 5)

4. Поверните кнопку, чтобы выбрать нужную функцию. Нажмите функциональную поворотную кнопку, и целая машина начинает работать (Рис. 6).

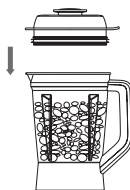
5. После завершения обработки машина автоматически остановится.

Внимание:

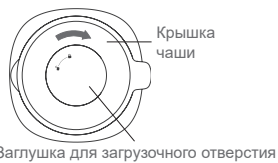
1. Допустимый объем добавленных продуктов не должен превышать максимальную отметку шкалы чаши.

2. Отключите машину от сети после её использования.

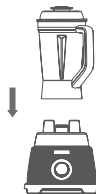
3



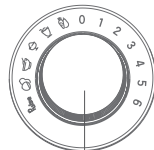
4



5









6



Функциональная поворотная кнопка

Описание операций

Отображаются шесть программных функциональных кнопки на левой стороне функциональной панели, такие как (, , , , , , Pulse). Когда выбрана одна из функций, на экране дисплея показывается обратное повременное соответствующей программы. В правой стороне функциональной панели отображаются семь положений скорости из 0 - 6 положений скорости. При выборе одного из положений скорости нажмите поворотную кнопку, и экран дисплея начинает прямой отсчёт времени.

Внимание:

1. Закройте крышку чаши и заглушку для загрузочного отверстия во время перемешивания (за исключением вставки палки для размешивания через отверстие крышки чаши или добавления пищевых продуктов, вспомогательных материалов и т.д.).
2. Не добавляйте продукты в чашу во время работы машины.
3. Не снимайте чашу, пока машина полностью не остановится. Дождитесь полной остановки лезвий и снимите чашу или крышку с машины.
4. Отключите машину от сети после ее использования.

Инструкция по применению принадлежности

Палка для размешивания: когда требуется вспомогательное измельчение, снимите заглушку для загрузочного отверстия. Палка для размешивания вставляется через отверстие в центре крышки чаши с целью вспомогательного измельчения.

Внимание:

1. Строго запрещается непосредственно открывать крышку чаши для использования палки для размешивания.
2. Строго запрещается использовать палку для размешивания, которая не совместима с данной продукции.
3. Палка для размешивания не должна касаться лезвия под любым углом.

Чистка и обслуживание

Чистка чаши

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

Добавьте половину объема воды в чашу (при необходимости добавьте несколько капель моющего средства). Затем закрутите крышку чаши и заглушку для загрузочного отверстия на месте. Поверните к функции **Pulse** , запустите машину. После окончания работы выключите машину. Вылейте жидкость в чаше, а затем промойте ее чистой водой.

Чистка палки для размешивания, заглушки для загрузочного отверстия, крышки чаши и уплотнителя крышки чаши

Полностью и отдельно разберите заглушку для загрузочного отверстия, крышку чаши и уплотнитель крышки чаши. Вымойте вышеуказанные детали и палку для размешивания, добавив моющее средство в теплую воду. А затем промойте их проточной чистой водой и высушите. Пожалуйста, переустановите него перед использованием в следующий раз.

Чистка базы с электродвигателем

Отключите от электросети перед чисткой.






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

Тщательно очистите панель управления, 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.

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.

Использование пищевых продуктов

Подходящие ингредиенты для обработки в соответствующих интеллектуальных режимах

Функция	Соответствующие пищевые продукты
	Яблоко, ананас, арбуз, апельсин, помидор, шпинат, зелень, брокколи и др.
	Фрукты с йогуртом
	Кубики льда или замороженные фрукты, такие как яблоко, ананас, персик, банан и др.
	Вареный яичный желток, рыба, постное мясо, бобовый сыр, хлебные злаки, лапша, хлеб и др.
	Жареные соевые бобы, арахис, кунжут и др.
Pulse	Чистка чаши

Соответствующие пищевые продукты при выборе ручного режима в шести положениях скорости

Положение скорости	Соответствующие пищевые продукты
1-2	Сверхмягкие пищевые продукты. Используется для смешивания некоторых жидких пищевых продуктов, размешивания вязкого жидкого соуса
3-4	Используется для размешивания некоторых мягких фруктов, таких как помидор, арбуз, апельсин и др. а также измельчения вареных хлебных злаков и бобовых. Для измельчения твердых фруктов, например моркови.
5-6	Используется для измельчения вареного мяса вместе с бульоном, притирки орехов, сухих хлебных злаков и бобовых, приготовления смузи. Для измельчения твердых кристаллов, таких как леденец.

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 имеющие 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.

Устранение неисправностей

Проверьте следующие вопросы перед отправкой в назначенный отдел обслуживания.

Неисправность	Возможная причина	Решения
Машина не работает и дисплей выключен	Источник питания не подключен	Подключите источник питания
	Корпус чаши не установлен на месте.	Снимите корпус чаши, и переместите его.
Лезвие не вращается	Функциональная поворотная кнопка не была нажата после выбора требуемой функции.	Нажмите функциональную поворотную кнопку.
Продукция имеет специальный запах при работе	Это нормально, когда машина используется в первый раз, тогда электродвигатель находится в обкаточной стадии.	После нескольких использований запах будет автоматически устранен. Если данный запах не может быть устранен в течение длительного времени, пожалуйста, свяжитесь с нашим отделом обслуживания клиентов или обратитесь непосредственно в наш указанный пункт обслуживания для проверки.
	Работа с перегрузкой целой машины	Проверьте его объем обработки и время обработки в соответствии с инструкцией.
Проверьте, соответствует ли напряжение, указанному на паспортной табличке (220В-240В).		
Ненормальный шум во время работы	Неправильно установлены чаша, прокладка и т.д.	Выключите машину и проверьте, установлены ли на месте чаша и прокладка.
	В чаше существуют посторонние предметы.	Выключите машину и проверьте, существуют ли посторонние предметы в чаше.

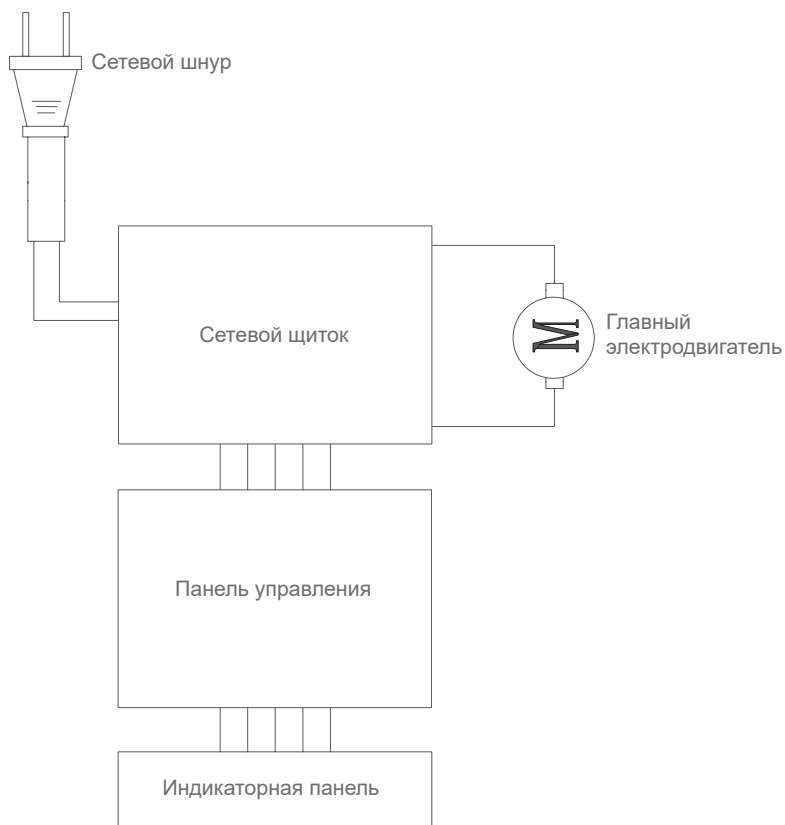
Примечание: в случае возникновения каких-либо других неисправностей, требующих применения специальных инструментов, необходимо заменить в назначенном пункте обслуживания.

Спецификация





Технические параметры





Модель	B53
Номинальное напряжение	220V-240V~
Номинальная частота	50Hz
Номинальная мощность	1000W
Максимальная емкость	1.5L
Уровень шума	< 88dB(A)
Длина сетевого шнура	1.2m





Электрическая схема





Рецепт

Рецепт	Пищевые продукты	Способ приготовления
Супер - энергетический суп	Салат "айсберг" 20 г, ростки гороха 10 г, ананас 80 г, яблоко 100 г, 1/2 стакана рисов, 1 столовая ложка смешанных орехов, 1 столовая ложка льняных семян, 1 чайная ложка салатов чука, 1 столовая ложка пептидов сои, теплая кипяченая вода 700 мл	Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв плотно крышку, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, супер - энергетический суп может быть приготовлен.
Томатный энергетический суп с понижением давления	2 с половиной помидора (около 300 г), ямс 40 г, лопух 40 г, 1 столовая ложка смешанных орехов, холодная кипяченая вода 400 мл	Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, томатный энергетический суп с понижением давления может быть приготовлен.
Чернично-яблочный энергетический суп	Краснокочанная капуста 15г, черника 60г, яблоко 1 шт. (около 170 г), виноград 150 г (около 15-18 шт.), 1 столовая ложка смешанных орехов, холодная кипяченая вода 400 мл	Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, чернично-яблочный энергетический суп может быть приготовлен.
Энергетический суп из сельдерея	Рассада гороха 10 г, сельдерей 60 г, яблоко 1 шт. (около 170 г), ананас 100 г, 1 столовая ложка смешанных орехов, холодная кипяченая вода 500 мл	Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, энергетический суп из сельдерея может быть приготовлен.

<p>Морковный энергетический суп</p>	<p>Рассада гороха 10г, морковь 50г, яблоко 1 шт. (около 170 г), ананас 150 г, 1 столовая ложка смешанных орехов, холодная кипяченая вода 700 мл</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, морковный энергетический суп может быть приготовлен.</p>
<p>Молоко папайи</p>	<p>Папайя 250г, свежее молоко 360 мл, кубик льда 5-6 шт.</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, молоко папайи может быть приготовлено.</p>
<p>Морковно-клюквенный сок</p>	<p>Морковь 110 г, ананас 250 г, 1 столовая ложка сушеной клюквы (около 10 г), кубик льда 5-6 шт., холодная кипяченая вода 180 мл</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, морковно-клюквенный сок может быть приготовлен.</p>
<p>Яблочный сок</p>	<p>Яблоко 2 шт., холодная кипяченая вода 400мл, лимонный сок 30 мл</p>	<p>Влейте 400 мл холодной кипяченой воды и лимонного сока в чашку. Яблоки должны быть обмыты, удалены от кожуры и косточки, и вылиты в чашку для приготовления пищи. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, яблочный сок может быть приготовлен.</p>

<p>Томатный сок</p>	<p>1 с половиной помидоров (около 225 г), 1,5 рисового стакана кубиков льда, 2 чайные ложки леденцового сахара или коричневого сахара с мелкими частицами (менее 1 см3), холодная кипяченая вода 270 мл</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, томатный сок может быть приготовлен.</p>
<p>Апельсиновый сок</p>	<p>Апельсин 330г, 2 столовые ложки меда, кубики льда 5-6 шт., холодная кипяченая вода 180мл</p>	<p>Очистите апельсин от кожуры и сохраните белые волокна под кожурой апельсина (если это органический апельсин, часть внешней оболочки может быть сохранен, но вкус горький). Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, апельсиновый сок может быть приготовлен.</p>
<p>Orange smoothie Апельсиновое смузи</p>	<p>Сладкий фудзиянский апельсин 1 шт. (около 110 г), половина яблока (около 85 г), 1 столовая ложка меда, немного холодной кипяченой воды, 3 рисового стакана кубиков льда,</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Палка для размешивания применяется для вспомогательной обработки в процессе. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, апельсиновое смузи может быть приготовлен.</p>
<p>Молочное смузи с фасолями угловатыми</p>	<p>1 рисовый стакан медовых угловатых фасолей (около 200 г), молоко 90 мл, кубик льда 8-10 шт.</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Палка для размешивания применяется для вспомогательной обработки в процессе. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, молочное смузи с фасолями угловатыми может быть приготовлен.</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 см3), оливковое масло 100 мл</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Обработка проводится положением скорости «4» в течение 10 секунд, положением скорости «2» в течение 50 секунд. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, арахисовая паста может быть приготовлена.</p>
<p>Кунжутная паста</p>	<p>Приготовленный семена белого кунжута 300г, 2 чайные ложки леденцового сахара или коричневого сахара с мелкими частицами (менее 1 см3), оливковое масло 200 мл</p>	<p>Вставьте все ингредиенты в чашку. Закрыв крышку плотно, выберите  . А затем нажмите кнопку. Обработка проводится положением скорости «4» в течение 10 секунд, положением скорости «2» в течение 50 секунд. Кнопка возвращается в исходное положение после завершения обработки и машина выключается. Откройте крышку и вылейте суп в контейнер. Таким образом, кунжутная паста может быть приготовлена.</p>

Изготовитель

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
Email:support@jimmyglobal.com