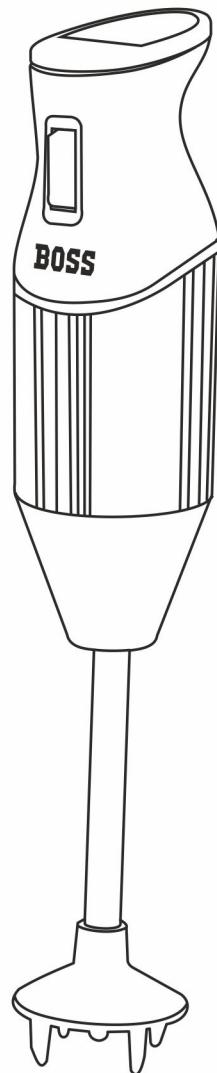


# BOSS®

PORABLE BLENDER  
पोर्टेबल ब्लेन्डर



## INSTRUCTION MANUAL

Please read all instructions carefully before using • T & C Apply\*

Dear Customer,

Thank you for choosing BOSS Hand Blender, of which you are now the proud owner.

Being the inventors of Hand Blender in India in 1985, BOSS Hand Blender enables the user to quickly blend larger quantity of ingredients. It is ergonomically designed for a better grip along with powerful motor, which consumes very less power, to offer you the best of services. Make tasty shakes or whip cream or a dip for any dish that you are planning to cook for your family with much ease.

Please read and follow all the instructions given in this user manual carefully, prior to using your BOSS Hand Blender, to get the best result and trouble free operation.

With Best Wishes,

**BOSS**<sup>®</sup>

## Contents

Product	BOSS B-131	BOSS B-132	PLATINUM B-133	BIG BOSS B-136	BIG BOSS-110 Volt B-116	GENIUS B-138
Blades	●	●	●	●	●	●
						
		●	●	●	●	●
						●
		●	●	●	●	●
Chutney Attachment				●	●	●
Chopper Attachment						●
Mounting Stand		●	●	●	●	●
Soup/Sieve Jar				●	●	
Wattage	180 W	225 W	225 W	275 W	180 W	275 W

### Technical Specification :

HOUSEHOLD ELECTRIC KITCHEN MACHINES- SAFETY REQUIREMENTS; HAND-HELD BLENDER, RATED INPUT POWER 100 WATTS UP TO AND INCLUDING 450 WATTS, RATED VOLTAGE 230 V, CLASS OF APPLIANCE: CLASS II $\square$ , INSULATION CLASS F, DEGREE OF PROTECTION IPX0.

\*110 V. blender also available

## IMPORTANT

Please read the following instructions carefully before using the BOSS Hand Blender :

- 1 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call our customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- 2 Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or make adjustments to any of the accessories. Do not leave Hand Blender unattended while it is operating.
- 3 To protect against fire, electric shock & personal injury do not immerse the cord, plus or motor unit in water or any other liquid. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- 4 Do not use accessories not recommended by the manufacturer as there is a danger of fire, electric shock or personal injury.
- 5 Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Do not use Hand Blender in saucepan directly on stove top. Remove Pan from the flame before using your Hand Blender.
- 6 Hand Blender with Plastic Stick is not suitable for hot liquids.
- 7 Do not allow liquids to go above the blender shaft (into the motor unit)
- 8 Don't let rotating blades touch the mains. Take Care when handling blades as they are very sharp.
- 9 If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- 10 Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from blades during the operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Blender.
- 11 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 12 Do not let the mains lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- 13 This appliance is intended for household use only.

### महत्वपूर्ण निर्देश

- बॉस हैन्ड ब्लेन्डर का उपयोग करने से पहले कृपया निम्नलिखित निर्देशों को ध्यान से पढ़ें।
1. क्षतिग्रस्त / खराब कॉर्ड या प्लग खराब हो तो किसी भी उपकरण का संचालन न करें। निकटतम अधिकृत सेवा सुविधा पर उपकरण वापिस दे। या मरम्मत या समायोजन की जानकारी के लिए हमारे ग्राहक सेवा नंबर पर कॉल करें।
  2. हैमेशा साधन से अनप्लग करें इससे पहले कि आप किसी भी सामान को रखें, अलग करें, साफ करें या समायोजन करें। चलते हुए हैन्ड ब्लेन्डर को ऐसे ही न छोड़ें।
  3. आग, बिजली के झटके और व्यक्तिगत चोट से बचाव के लिए, कॉर्ड या मोटर युनिट को पानी या किसी अन्य तरल पदार्थ में न डुबोएं। मोटर युनिट को साफ करने के लिए केवल एक नम कपड़ का उपयोग करें।
  4. किसी भी अन्य सामान का उपयोग न करें जो निर्माता द्वारा अनुशासित नहीं हैं क्योंकि आग, बिजली के झटके का व्यक्तिगत चोट का खतरा है।
  5. गर्म गैस या इलेक्ट्रिक बर्नर पर या गर्म ओवन में ब्लेन्डर को न रखें। सीधे स्टोव टॉप पर सॉस पैन में हैन्ड ब्लेन्डर का उपयोग न करें। अपने हैन्ड ब्लेन्डर का उपयोग करने से पहले पैन को आंच से उतार दें।
  6. प्लास्टिक स्टिक के साथ हैन्ड ब्लेन्डर गर्म तरल पदार्थों के लिए उपयुक्त नहीं हैं।
  7. तरल पदार्थ को ब्लेन्डर शाफ्ट (मोटर युनिट में) से ऊपर जाने की अनुमति न दें।
  8. घूमते हुए ब्लेड को बर्तन को छूने न दें। ब्लेड संभालते समय ध्यान रखें क्योंकि वे बहुत तेज धारवाले होते हैं।
  9. यदि ब्लेड फंस जाते हैं, तो पहले कि आप ब्लेड में फंस हुए अवयवों को हटा दें, उपकरण को अनप्लग करें।
  10. चलती भागों के साथ संपर्क से बचें। जब मशीन काम कर रही हो, तो हाथ, बाल, कपड़े साथ ही स्पेटुला और अन्य बर्तन को ब्लेड से दूर रखें, ताकि चोट के जोखिम को कम किया जा सके। यह हैन्ड ब्लेन्डर को नुकसान न हो सके।
  11. यह उपकरण किसी भी व्यक्ति (बच्चों सहित) के लिए शारीरिक रूप से अक्षम, संवेदी या मानसिक क्षमताओं या अनुभव और ज्ञान की कमी के लिए नहीं बनाया गया है, जब तक कि उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उपकरण के उपयोग के संबंध में पर्यवेक्षण या निर्देश नहीं दिया गया हो।
  12. किसी भी कार्रस्थल के किनारे पर मशीन को लटका न दें जहां बच्चे उस तक पहुंच सकें।
  13. यह उपकरण धरेतु उपयोग के लिए है।

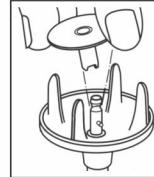
## મહત્વપૂર્ણ સૂચના

- કૃપા કરીને બોસ બ્લેન્ડર વાપરતાં પહેલા નીચે આપેલી અગત્યની સુચનાઓ ધ્યાન થી વાંચો.
- જો વાયર કે લગ કે બીજી કોઈ પણ ખામીથી એલાંસીસ હોય તો ન વાપરો. તમારા નજીકના અધિકૃત સર્વીસ સેન્ટર મેં પરત કરો અથવા વધુ જાણકારી માટે અમારા કસ્ટમર સર્વીસ નંબર પર ફોન કરો.
  - સાક કરવા પહેલા કે પછી બીજા એટેચ્યમેન્ટ લગાતા પહેલા કે કાઢતા પહેલા મેઠીન સ્વીચ થી કાઢી નાખો. ચાલુ હેન્ડ બ્લેન્ડર એમ જ ના મૂકી.
  - આગ, ઈલેક્ટ્રોટ શૉક કે બીજી કોઈ પણ ઈલ્યુઝી બચાવવા કોડ, લગ અને મોટર ન પાણી કે બીજી કોઈ પણ લીકવી માં ન નાખો. ફક્ત ભીના પણા થાજ માટ યુનાટ સાફ કરો.
  - જે એસેસરી ઉત્પાદનકારી એ બલામણન કરી હોય તે ન વાપરતા કારણ કે તેનાથી આગ કે ઈલેક્ટ્રોટોશૉક કે અન્ય ખતરો ઉંબો થઈ શકે છે.
  - ચાલુ ગેસ કે ગરમ ઘોવન માં હેન્ડ બ્લેન્ડર ન વાપરો. વાસણને ગેસ પરથી ઉતારી પછીજ બ્લેન્ડર વાપરો.
  - ખાસીકી રોડવાળા હેન્ડ બ્લેન્ડર ગરમ પ્રવાહી માટે હિતાવહ નથી.
  - બ્લેન્ડર ના શાફ્ટ ની ઉપર સુધી પ્રવાહી ના ભરો અને ના વાપરો.
  - અયંત સાવધાની સાથે બ્લેન્ડસ વાપરો કારણ કે તે ખૂબ જ તીજા છે.
  - જો બ્લેન્ડ એટકી આય તો બ્લેન્ડ સાક કરવાથી પહેલા મેઠીન સ્વીચ નંધ કરો.
  - તમારા હાથ, વાળા, કપડા, ચયચા અને અચ્છી ચાલુ બ્લેન્ડર બ્લેન્ડસ થી દૂર રાખો. જેથી કરીને તમને કે બ્લેન્ડર ને નુકશાન ન થાય.
  - આ બ્લેન્ડર કંઈ પણ શારીરિક કે માનસિક રીતે વિકલાંગ અથવા તો જાણકારી કે અનુભવ ના અભાવ વાળી વ્યક્તિ માટે નથી. સિવાય કે એમને જવાબદારી થી એલાંસીસ કેમ વાપરવું એ શીખવાડયું હોય.
  - બાળક પણોંથી શકે તાં એને લટકાવો નથી.
  - આ એલાંસીસ ફક્ત થરગથ્થું ઉપયોગ માટે છે.

## How To Use Your BOSS Hand Blender

The hand blender is intended for blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes, for making baby food etc.

- Before first use wash the parts that come into contact with food using soapy water, rinse in clean water & wipe with dry cloth. Take care not to wet the motor unit. Check the voltage on rating plate do match your house electric supply.
- Attach the blade on Hand Blender shaft. Do not push too hard.
- Put the ingredients in the beaker. Plug it into the wall outlet.
- Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance. When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required. When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.
- Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.
- Unplug the Hand Blender before changing or cleaning any accessories.



### Hints For Smooth Blending :

- Hard food such as raw vegetables should be cut into small pieces. Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker
- When mixing liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Do not overload the appliance by putting in too much food. Switch off the blender and allow the motor to cool down.

## बॉस हेन्ड ब्लेन्डर का उपयोग कैसे करें

- हेन्ड ब्लेन्डर का उद्देश्य तरल पदार्थ, जैसे - डेयरी उत्पाद, सॉस, फलों के रस, सूप, मिश्रित पेय और शेक शिशु आहार आदि बनाने के लिए है।
- पहले उपयोग से पहले, साबुन के पानी का उपयोग करके भोजन के संरपक में आने वाले हिस्सों को साफ पानी से धोएं और सूखे करपड़े से पूछ लें। ध्यान रखें कि मोटर यूनिट की गीला न करें। रिटिंग प्लेट पर वोल्टेज की जांच करें, अपने घर की बिजली की आपूर्ति के साथ मिलान करें।
  - ब्लेड को हेन्ड ब्लेन्डर शाफ्ट पर संलग्न करें। बहुत जोर से न लगाएं।
  - बीकर में सामग्री डालें। इसे दीवार के आउटलेट में प्लग करें।
  - उपकरण शुरू करने के लिए ऑन/ऑफ बटन या टर्बो स्पीड बटन दबाएं। जब आप चालू/बंद बटन का उपयोग करते हैं, तो आप गति चयनकर्ता के साथ गति को समायोजित कर सकते हैं। गति जितनी अधिक होगी, प्रसारकरण समय उतना ही कम होगा। जब आप टर्बो स्पीड बटन का उपयोग करते हैं, तो उपकरण अधिकतम गति से संचालित होता है। इस स्थिति में, आप गति चयनकर्ता के साथ गति को समायोजित नहीं कर सकते।
  - उपकरण को धीरे-धीरे ऊपर और नीचे करें और घटक को मिश्रित करने के लिए गोल गति में चलें।
  - किसी भी सामान को बदलने या साफ करने से पहले हेन्ड ब्लेन्डर को बंद करें।

## मिश्रण चिकना बनाने के लिए संकेत :

- कच्ची सब्जियाँ जैसे कड़े भोजन को छोटे टुकड़ों में काटा जाना चाहिए। गर्म सामग्री को ठंडा होने वें, इससे पहले कि आप उन्हें काट लें, उन्हें ब्लेंड करें या बीकर में डालें।
- तरल पदार्थों को मिलाते समय, एक लंबे कंटेनर का उपयोग करें या एक बार में छोटी मात्रा में करें, जिससे स्पिलेज को कम किया जा सकें।
- बहुत अधिक भोजन में डालकर उपकरण को अधिभार न डालें। ब्लेंडर को स्विच ऑफ करे और मोटर को ठंडा होने वें।

## तभारु बॉस हेन्ड ब्लेन्डर के वापरवं ?

- आ हेन्ड ब्लेन्डर प्रवाही भीक्स करवा भाटे बनायुं छे, जेम के दूधनी भिलावट, सोस, फ्लोना रस, सूप, भीक्स भेक्स अने बेबी कूद
- नवु ब्लेन्डर पहेली ज वार वापरता पहेला तेना ब्लेड, साफ्ट ने साखु पाइ थी धोई, सूका कपडा थी लूछी नाखो. ध्यान राखो के मोटर युनिटमां पाइ न आय. तमारा घरना ठिकेकूटक सप्लाय साथे वोल्टेज चेक करो.
  - ब्लेड्स ने हेन्ड ब्लेन्डर साफ्टमां जोडो. बहु जोर ना लगाओ.
  - सामग्री वासाथमां नाखो अने टिकाव परना सोकेटमां खग लगाओ.
  - ओलांसीस ने चालू करवा अथवा टरबो स्पीड बटन चालू करो. तमे बटन साथे स्पीड सीलेक्टर थी स्पीड गोट्वी शको छो. जेटली झडपी स्पीड एटलो ज मक्कीयां समय ओछो. ज्यारे तमे टर्बो स्पीड बटन वापरो छो त्यारे ओलांसीस सौथी वधु स्पीडमां चावे छे. आमा तमे स्पीड सीलेक्टर थी स्पीड गोट्वी शकता नथी.
  - ओलांसीस गोणाकारे उपर, नीये फैरवो जेथी सामग्री सरभी रीते भेषवी शको.
  - हेन्ड ब्लेन्डर ने साफ करता पहेला के बदलता पहेला मैर्टन स्वीच थी अलग करो.

## लीसुं मिश्रण भेणववा उपयोगी सूचनाओ.

- काचा शाकभाज ने नाना कटका भां कापो. गरम प्रवाही ने ब्लेड करता पहेला थोरुं कुंठ थवा दो.
- प्रवाही भेणववा हंमेशा उभा अने उच्चा वासषा वापरो. एकी साथे नाना प्रमाणमां भेणवो जेथी ढोणाय नही.
- भूब सामग्री एकी साथे नाखो ने ब्लेन्डर ने ओवर लोड ना करो. ब्लेन्डर वर्च्चे वर्च्चे बंध करी मोटर ने कंडी थवा दो.

## Blade Type & Function :

### Mincer Blade

It chops, minces, liquidizes, mashes, vegetables, purees, and also mixes light dough. Ingredients should be cut into smaller pieces. Place the stem in the ingredients and work it around container. For more creamy texture continue for a few more moments.

#### मिन्सर ब्लेड :

यह काटे, कीमा बनाए, तरल घोल बनाए सब्जियों को मसले और प्योरी तैयार करने के साथ-साथ गूंदे। कट्टेनर में डालने से पहले सामग्री के छोटे-छोटे टुकड़े कर ले। अब ब्लेन्डर को कट्टेनर में रखकर चालू करें। कुछ ही समय में आवश्यक गाढ़ा घोल हो जाएगा। ज्यादा अच्छा घोल बनाने के लिए कुछ सेकन्ड और चलाएं। जीतनी देर ब्लेन्डर चलाएंगे उतनी ही अच्छी सामग्री तैयार होगी।

#### मिन्सर ब्लेड :

ते सभारे छे, धूंदे छे अने गर काढे छे। सामग्रीना नाना टुकड़ा करीने वास्तवामां भरो। ब्लेन्डरने सामग्रीमां राखीने चालू करो। थोड़ी वारमां और उपरी परिष्कार मणशे, वधारे सारा परिष्कार माटे थोड़ी वधारे वार केरवो। जट्टवु वधारे फेरवशो एटवु वधारे एकरस थशे।

### Whisk Blade

It is used for liquid of all kinds such as cocktails, milkshakes, buttermilk etc. The six openings are designed to achieve an optimal blend of ingredients in a few seconds Use the low speed when using with solids and high speed with liquid

#### व्हिस्क ब्लेड :

हर तरह के तरल पेय जैसे कॉकटेल, मिल्क शेक, छाछ, लस्सी, दही, सूप आदि तैयार करने के लिए इस्तेमाल होती है। इस ब्लेड के छह खांचे खास प्रकार से बनाए गये हैं। ठोस सामग्री का मिश्रण बनाने के लिए कम रफ्तार पर और तरल सामग्री के लिए तेज रफ्तार पर चलाएं।

#### व्हिस्क ब्लेड :

बधां प्रकारनां प्रवाही जैवा कोकटेल, भिक्षुक, माखशा, छास, लस्सी, दही, सूप वगेरे माटे वपराय छे। आ ब्लेडमां छ खांचा छे। तेनी अनाधी डिलाईनने लीथे थोड़ी सेकेन्डमां ज सामग्री सारामां सारी रीते भजी जाये।

### Beater Blade

It whips, beats and aerates cream, cake dough etc. Warped shape allows it to emulsify liquids and inject air with every rotation. Move the blender slowly up and down and tilt slightly to work air into the liquid or paste. Be careful not to raise the blade over the surface of the mixture. Use a tall and narrow container for best results.

#### बीटर ब्लेड :

यह सामग्री को मथकर, फैटकर क्रीम तैयार करता है। इसके विशेष आकार के कारण बढ़िया तरल मिश्रण होता है। हर बार घुमते समय हवा भितर पहुंचती रहती है। ब्लेन्डर को धीरे धीरे उपर नीचे करे। थोड़ा सा तिरछा करें ताकि तरल या पेस्ट के साथ हवा समानकर एक समान मिश्रण तैयार होता है। ध्यान रखें की ब्लेड मिश्रण से बाहर न आने पाए। बढ़िया परिणाम के लिए लम्बा और संकरा बर्तन इस्तेमाल करें।

#### बीटर ब्लेड :

ते धोणे छे, फँड़ो छे अने ते केकनी कशाक पशा बांधे छे, तेनो खास आकार प्रवाही वलोवे छे अने देरक फेरा वधते तेमां हवा दाखल करे छे। ब्लेन्डरने धीमे-धीमे उपर नीचे करो अने जराक वाहुं करो जेंथी हवा प्रवाही के पेस्टमां भजे। ब्लेडने प्रवाहीनी सपाईठी उपर न लावशो। श्रेष्ठ परिष्कार माटे लांबु अने सांकु वास्तवा वापरो।

### Chopper Blade

This specially designed 'S' shape blade simultaneously chops and blends products like spinach,cabbage, and other steamed vegetables in water.

#### चोपर ब्लेड :

खास तौर पर 'S' आकार का बनाया गया है। यह ब्लेड जो पालक, पत्तागोभी और अन्य पानी में उबाली गर्म सब्जियों को एक साथ काटने, कीमा बनाने और मिलाने के काम आती है।

#### चोपर ब्लेड :

आ ब्लेड खास 'S' आकारनी होवाही ते कापवानुं अने भेणववानुं बन्ने काम साथे करे छे। ऐनाथी पालक, कोबी जेवी भाज पाणी साथे कापी अने ब्लेन्ड करी शकाय छे।

### Chutney Pot

चटनी पॉट  
ચટણી પોટ



Chutney Pot is useful for grinding small quantities of spices & making different types of Chutneys.

1. Put the ingredients to be ground in the chutney jar
2. The Blade is loaded first and then the other ingredients are added
3. The lid is closed and blender (without blade) is placed on it. First use slow speed & then high speed to obtain uniformly blended Chutney
4. Cut/break ingredients into smaller pieces for best results

इसे विशेष तौर पर हरी धनिया और कई तरह की चटनी बनाने के लिए तैयार किया गया है। पहले ब्लेड लगाइये और फिर चटनी का सामान उपकरण में डालें। ढक्कन बन्द कर दें और बॉस ब्लेन्डर को (बिना ब्लेड) ढक्कन पर लगा दें। पहले धीमी गति से चलायें और बाद में स्पीડ बढ़ा दें तो एक समान मिश्रित चटनी तैयार मिलेगी।

ચટણી અટેચમેન્ટમાં તમે ક્રોચમિર અને બીજી ભીજી વસ્તુઓની ચટણી બનાવી શકો છો. સૌ પ્રથમ બ્લેડ લગાવો, ત્યારબાદ ચટણીની સામગી અટેચમેન્ટમાં નાખો. ઉપરનું ઢાંકણ બંધ કરીને બોસ બ્લેન્ડરને (બીજી બ્લેડ વગર) ઢાંકણ ઉપર બેસાડો. શરૂઆતમાં ધીમી સ્પીડ અને ત્યારબાદ વધારે સ્પીડમાં ચલાવવાથી સરસ ચટણી તैયાર થશે.

### Chopper Pot

ચોપર પॉટ  
ચોપર પોટ



The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, hard vegetables, fruits, hard cheese, herbs, dry bread etc. Be very careful when you handle the blade unit, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Holding the plastic handle of the blade, insert into the shaft of the chopper bowl. Cut/break ingredients into smaller pieces. Fill the jar with ingredients. Hold the chopper bowl with one hand, with the other; turn the upper housing clockwise until it locks firmly to the chopper bowl (Refer Figure No.2)

Place the blender on the four slot driven collect on the upper housing keeping the blender (Without Blade) vertical. (Refer Figure No.3 & 4)

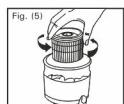
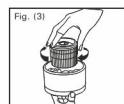
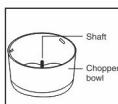
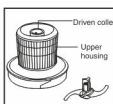
Turn on the blender and ingredients will be chopped or grated in seconds To unlock the housing, hold the chopper bowl in one hand, with other hand; turn it anti-clockwise (Refer Figure No.5)

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them with a spatula or by adding liquid. Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes, before you continue processing.

ચોપર - સામગી કાટને કે લિએ હૈ જૈસે, નટ્સ, હાર્ડ સભિજ્યાં, ફલ, હાર્ડ પનીર, જડી બૂટી, સૂखા બ્રેડ આદિ।

ટિપ્પણી : પ્રોસેસિંગ કે લિએ કામ સે કમ સામગી ચોપર બાઉલ મેં બ્લેડ ઢકને તક રહની ચાહેણે।

- ચિત્ર નં. 2 કે અનુસાર અપર હાઉસિંગ બાઉલ પર રખો।
- ચિત્ર નં. 3 મેં દિખાએ અનુસાર એક હાથ સે ચોપર બાઉલ પકડ કર અપર હાઉસિંગ કો સિધા ઘડી કી સુરૂ કી દિશા મેં ઘુમાકર બંદ કરો।
- બ્લેન્ડર કા પાવર પ્લાન સ્કેટર મેં લગાએ।
- બ્લેન્ડર કો ચાર ખાંચા ચાલિત કોલેટ પર સીધા ખડા રખકર જમાએ ઔર ચિત્ર નં. 4 કી તરહ દૂસરે હાથ સે ચોપર પકડો।
- અંગુલી સે બ્લેન્ડર કી સ્વિચ દબાએ। સેકંડ્ઝ મેં ચોપર મેં રહ્યી સામગી કે ટુકડે હો જાએં યા કસ જાએણી। બ્લેન્ડર કા સ્વિચ બંદ કર દે।
- બ્લેન્ડર કો ચોપર સે અલગ કરો, સ્કેટર સે પ્લાન નિકાલ લો।
- ચિત્ર નં. 5 કી તરહ અપર હાઉસિંગ કો ખોલને કે લિએ એક હાથ સે ચોપર બાઉલ પકડો વ દૂસરે હાથ સે અપર હાઉસિંગ કો ઘડી કી સુઝ્યોં કી વિપરીત દિશા મેં (ઉલટા) ઘુમાએ।



- ચોપરમાં નટ્સે, ફળ/શાકના ટુકડા, પનીર, જડી બુહિઓ, સૂકા ભેડ કાપી શકાય છે. નોંધ - પ્રોસેક્ટિંગ બાઉલમાં ઓછામાં ઓછી સામગ્રી બ્લેડ ડાખાય એટલી વેવી જોઈએ.
- ચિત્ર નં. ૨ પ્રમાણે અપર હાઉસિંગને બાઉલ પર મૂકો.
- ચિત્ર નં. ૩ મુજબ એક હાથે ચોપર બાઉલ પકડી અપર હાઉસિંગ સીધી ઘરિયાળા કાંટા મુજબ ફેરવીને બંદ કરો.
- બ્લેન્ડરનું પાવર પલગ સોકેટમાં લગાવો
- બ્લેન્ડરને ચાર ખાંચા ચાલિત કોલેટ પર સીધું જીલ્યું રાખો તથા ચિત્ર નં. ૪ મુજબ બીજા હાથે ચોપર પકડો.
- બ્લેન્ડરની સિવચ આંગળી વડે દબાવી ઓન કરો. થોડી વારમાં જ ટુકડા તૈયાર થશે. બ્લેન્ડર સિવચ ઓફ કરો.
- બ્લેન્ડર ને ચોપરથી છૂટું પાડો, સોકેટમાંથી ખગ કાઢો.
- અપર હાઉસિંગ ખોલવા માટે એક હાથે ચોપર બાઉલ પકડી રાખી બીજા હાથે અપર હાઉસિંગને ચિત્ર નં. ૫ મુજબ ઘરિયાળા કાંટાની દિશાથી વિરુદ્ધ ફેરવો.

### Soup Jar

સુપ જાર  
સુપ આર



The perforate Jar can be used to make soups from boiled vegetables, which are loaded in the Jar. Blender with cutting blade is inserted in the Jar and turned on. The fibres and seeds are retained in the jar which can be cleaned separately

મિલક શેક, સુપ ઔર રસ જેસે અર્ધ યા ગાઢે દ્વારા પદાર્થ ઇસકે દ્વારા આસાની સે ઉડેલે જા સકતે હૈનું। ઇસ જાર મેં સીધે હી ફૂડ પ્રોસેસીંગ મીં કર સકતે હૈનું।

મિલક શેક, સુપ અને રસ જેવા અર્ધ કે ઘણ પ્રવાહી ઠાલવવામાં ખૂબ જ સુવિધાવાળું છે. આ જારમાં સીધું કૂડ પ્રોસેસીંગ પણ કરી શકાય છે.

### Wall-Mounting Stand

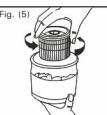
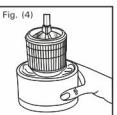
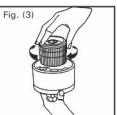
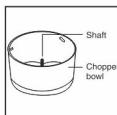
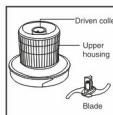
સ્ટેન્ડ  
સ્ટેન્ડ



Sturdy PP wall-mounting stand, to hold the blender on the wall and storage for different blades. It is lightweight and compact and takes less space on your kitchen shelf.

બ્લેન્ડર ઔર બ્લેડ્સ રખને કે લિએ સ્ટેન્ડ

બ્લેન્ડર અને બ્લેડ્સ રખને હાથવળી રાખવા માટેનું સ્ટેન્ડ



## Care & Maintenance Of The Hand Blender

1. Unplug unit and store in a clean, dry place. Never wrap wire tightly around the appliance. Do not put any stress on the wire where it enters the unit as it could cause the wire to fray and break.
2. Do not use the blender continuously for more than 3 minutes.
3. Clean the appliance after every use. Unplug the wire and rinse the guard and blade under running water. Ensure water doesn't enter the motor part while cleaning the blade.
4. To keep the blender clean from oily or small particle matter, immerse the blender rod in jar/bowl of soap water and turn it on at Slow Speed.
5. Clean the measuring jar, in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.

### ब्लेंडर की देखभाल और रखरखाव

1. मशीन को अनप्लग करें और साफ़, सूखी जगह पर स्टोर करें। कमी भी उपकरण के चारों ओर कसकर तार न लपेटें। तार पर कोई तार न रखें जहां यह इकाई में प्रवेश करता है क्योंकि यह तार के टूटने का कारण न बन सके।
2. 3 से अधिक मिनट के लिए लगातार ब्लेंडर का उपयोग न करें।
3. हर उपयोग के बाद उपकरण को साफ़ करें। तार को अनप्लग करें और बहते पानी के नीचे गार्ड और ब्लेड को साफ़ करें। सुनिश्चित करें कि ब्लेड को साफ़ करते समय पानी मोटर के हिस्से में प्रवेश न करें।
4. तेल या पदार्थ से ब्लेंडर को साफ़ रखें, ब्लेंडर रॉड को जार/कटोरे में साउन के पानी में डुबोएं और इसे धीमी गति से चालू करें। मापने जार, डिशवॉशर में या गर्म पानी में कुछ धोने वाले तरल के साथ मिलाएं।
5. एक महीने में एक बार या अगर ब्लेंडर लंबे समय तक उपयोग नहीं किया जाता है तो शाफ्ट पर खाद्य तेल की बूंद डालें।

हेन्ड ब्लेन्डर नी संभाल अने भावज्ञत

1. ऐप्लासीस ने अनावश्यक करी चौथी,, सूक्ष्म जग्यामां राखो. वायर ने चुत्तपछो ऐप्लासीसनी आजुबाजु वीटाओ नहीं. युनीट साथे जो अव्याहार वायरना भाग ने भेंचो नहीं।
2. ब्लेन्डर ने ऐडी साथे उ मीनीट थी वधु वापरो नहीं।
3. दोइ उपयोग पढी ऐप्लासीस ने साक्ष करो. वहेता पाइडी नीचे गार्ड अने ब्लेड्स ने धोई लो. धान राखो के पाइडी मोटर यूनीटमां न प्रवेशे।
4. ब्लेन्डर ने चैकिश थी दूर रायभास ब्लेन्डर ना रोड ने साखु पाइडी मीडी झारे केरवो।
5. मापवाचुनी वास्तविक पाइडी अने साखु वाणी प्रवाही थी साक्ष करो।
6. अगर जो ब्लेन्डर लांबा समय सुधी न वपरायु छोय तो अथवा भृत्या मां एक वार खाद्य तेलनुं एक टीपुं साफ्टमां लगाओ।

## AUTHORISED SERVICE CENTRE

For Gujarat, Maharashtra & West Bengal : 9167681234

### Other Cities

Ajmer	0145-2421785/2423650 9982347880	Hyderabad	040-35841992 / 9347020195
Banglore	080 41249187 / 41138318	Indore	0731-2534689 / 4969975
Belgaum	9986224792	Jaipur	0141-2622483
Bhilwara	01482-224586 / 9414112586	Jodhpur	0291-2435266 / 9414129574
Bhopal	0755 - 4282097	Kota	0744 - 2390532 / 9460056594
Delhi	011-23847057 / 9811206109	Raipur	0771-2533284 / 9425510814
Gulbarga	9741734070 / 9480162059	Rudrapur	9837049123
Hubli	0836-2284897 / 9845277503	Sambalpur	0663-2400042 / 9338025787
		Udaipur	0294-2422075

To Register Your Complaint, Simply Send Hi on Whatsapp



**9309133642**

