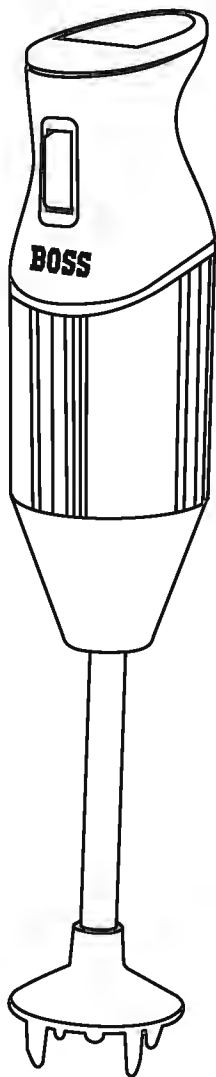


BOSS®

PORTABLE 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®

Contents

Product		BOSS B-131	BOSS B-132	PLATINUM B-133	BIG BOSS B-146	BIG BOSS-110 Volt B-116	GENIUS B-138	CRYSTAL B-147
Blades		•	•	•	•	•	•	•
		•	•	•	•	•	•	
							•	
		•	•	•	•	•	•	•
								•
								•
Chutney Attachment					•	•	•	
Chopper Attachment							•	
Mounting Stand		•	•	•	•	•	•	•
Soup/Sieve Jar					•	•		
Wattage		180 W	225 W	225 W	275 W	180 W	275 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, 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, plug 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 हैंड ब्लेन्डर का उपयोग करने से पहले कृपया निम्नलिखित निर्देशों को ध्यान से पढ़ें

१. 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।
२. हमेशा साधन से अनप्लग करें इससे पहले कि आप किसी भी सामान को रखें, अलग करें, साफ करें या समायोजन करें। चलते हुए हैंड ब्लेन्डर को ऐसे ही न छोड़ें।
३. आग, बिजली के झटके और व्यक्तिगत चोट से बचाव के लिए, कॉर्ड या मोटर यूनिट को पानी या किसी अन्य तरल पदार्थ में न डुबोएं मोटर युनिट को साफ करने के लिए केवल एक नम कपड़े का उपयोग करें।
४. किसी भी अन्य सामान का उपयोग न करें जो निर्माता द्वारा अनुशंसित नहीं हैं क्योंकि आग, बिजली के झटके का व्यक्तिगत चोट का खतरा है।
५. गर्म गैस या इलेक्ट्रिक बर्नर पर या गर्म ओवन में ब्लेन्डर को न रखें। सीधे स्टोव टॉप पर सॉस पैन में हैंड ब्लेन्डर का उपयोग न करें। अपने हैंड ब्लेन्डर का उपयोग करने से पहले पैन को आंच से उतार लें।
६. प्लास्टिक स्टिक के साथ हैंड ब्लेन्डर गर्म तरल पदार्थों के लिए उपयुक्त नहीं है।
७. तरल पदार्थ को ब्लेन्डर शाफ्ट (मोटर युनिट में) से ऊपर जाने की अनुमति न दें।
८. घूमते हुए ब्लेड को बर्तन को घूमे न दें। ब्लेड संभालते समय ध्यान रखें क्योंकि वे बहुत तेज धारवाले होते हैं।
९. यदि ब्लेड फंस जाते हैं, तो पहले कि आप ब्लेड में फंस हुए अवयवों को हटा दें, उपकरण को अनप्लग करें।
१०. चलती भागों के साथ संपर्क से बचें। जब मशीन काम कर रही हो, तो हाथ, बाल, कपड़े साथ ही स्पैटुला और अन्य बर्तन को ब्लेड से दूर रखें, ताकि चोट के जोखिम को कम किया जा सके या हैंड ब्लेन्डर को नुकसान न हो सके।
११. 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 उन्हें उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उपकरण के उपयोग के संबंध में पर्यवेक्षण या निर्देश नहीं दिया गया हो।
१२. किसी भी कार्यस्थल के किनारे पर मशीन को लटका न दें जहां बच्चे उस तक पहुंच सकें। यह उपकरण घरेलू उपयोग के लिए है।

મહત્વપૂર્ણ સૂચના

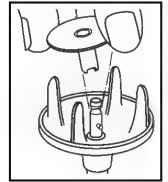
કૃપા કરીને બૉસ બ્લેન્ડર વાપરતાં પહેલા નીચે આપેલી અગત્યની સૂચનાઓ ધ્યાન થી વાંચો.

૧. જો વાયર કે પ્લગ કે બીજી કોઈ પણ ખામીવાળું એપ્લાંસીસ હોય તો તે ન વાપરો. તમારા નજીકના અધિકૃત સર્વીસ સેન્ટર મેં પરત કરો અથવા વધુ જાણકારી માટે અમારા કસ્ટમર સર્વીસ નંબર પર ફોન કરો.
૨. સાક કરવા પહેલા કે પછી બીજા એટેચમેન્ટ લગાડતા પહેલા કે કાઢતા પહેલા મેઈન સ્વીચ થી કાઢી નાખો. ચાલુ હેન્ડ બ્લેન્ડર એમ જ ના મૂકો.
૩. આગ, ઈલેક્ટ્રીક શોક કે બીજી કોઈ પણ ઈજા થી બચાવવા કોડ, પ્લગ અને મોટર ના પાણી કે બીજી કોઈ પણ લીક્વીડ માં નાખો. ફક્ત ભીના કપડા થીજ મોટ યુનિટ સાફ કરો.
૪. જે એસેસરી ઉત્પાદનકર્તા એ ભલામણ ન કરી હોય તે ન વાપરતા કારણ કે તેનાથી આગ કે ઈલેક્ટ્રીક શોક કે અન્ય ખતરો ઉભો થઈ શકે છે.
૫. ચાલુ ગેસ કે ગરમ ઓવન માં હેન્ડ બ્લેન્ડર ન વાપરો. વાસણને ગેસ પરથી ઉતારી પછીજ બ્લેન્ડર વાપરો.
૬. પ્લાસ્ટીક રોડવાળા હેન્ડ બ્લેન્ડર ગરમ પ્રવાહી માટે હિતાવહ નથી.
૭. બ્લેન્ડર ના શાફ્ટ ની ઉપર સુધી પ્રવાહી ના ભરો અને ના વાપરો.
૮. અત્યંત સાવધાની સાથે બ્લેન્ડર વાપરો કારણ કે તે ખૂબ જ તીક્ષ્ણ છે.
૯. જો બ્લેન્ડર અટકી જાય તો બ્લેન્ડર સાફ કરવાથી પહેલા મેઈન સ્વીચ બંધ કરો.
૧૦. તમારા હાથ, વાળ, કપડા, ચમચા અને અન્ય ચીજો ચાલુ બ્લેન્ડર બ્લેન્ડર થી દૂર રાખો. જેથી કરીને તમને કે બ્લેન્ડર ને નુકશાન ન થાય.
૧૧. આ બ્લેન્ડર કોઈ પણ શારીરિક કે માનસિક રીતે વિકલાંગ અથવા તો જાણકારી કે અનુભવ ના અભાવ વાળી વ્યક્તિ માટે નથી સિવાય કે એમને જવાબદારી થી એપ્લાંસીસ કેમ વાપરવું એ શીખવાડયું હોય.
૧૨. બાળક પહોંચી શકે ત્યાં એને લટકાવો નહીં.
૧૩. આ એપ્લાંસીસ ફક્ત ઘરગથ્થુ 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.

1. 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.
2. Attach the blade on Hand Blender shaft. Do not push too hard.
3. Put the ingredients in the beaker. Plug it into the wall outlet.
4. 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.
5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.
6. Unplug the Hand Blender before changing or cleaning any accessories.



Hints For Smooth Blending :

1. 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
2. When mixing liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
3. Do not overload the appliance by putting in too much food. Switch off the blender and allow the motor to cool down.

બૉસ હેન્ડ બ્લેન્ડર કા ઉપયોગ કૈસે કરે

હેન્ડ બ્લેન્ડર કા ઉદ્દેશ્ય તરલ પદાર્થ, જૈસે - ડેયરી ઉત્પાદ, સૉસ, ફર્લોં કેરસ, સૂપ, મિશ્રિત પેય ઔર શેક શિશુ આહાર આદિ બનાવે કે લિંપે હૈ.

૧. પહેલે ઉપયોગ સે પહેલે, સાબુન કે પાની કા ઉપયોગ કરકે ભોજન કે સંપર્ક મેં આને વાલે હિસ્સોં કો સાફ પાની સે ઘોંં ઔર સૂચકે કપડે સે પોંછ લેં. ધ્યાન રખેં કિં મોટર યૂનિટ કો ગોલા ન કરેં. રેટિંગ પ્લેટ પર વોલ્ટેજ કી જાંચ કરેં, અપને ઘર કી બિજલી કી આપૂર્તિ કે સાથ મિલાન કરેં.
૨. બ્લેન્ડ કો હેન્ડ બ્લેન્ડર શાપ્ટ પર સંલગ્ન કરે. બહુત જોર સે ન લગાવેં.
૩. બીકર મેં સામગ્રી ડાલેં. ઇસે વીવાર કે આઉટલેટ મેં પ્લગ કરેં.
૪. ઉપકરણ શુરુ કરને કે લિંપે ઓન/ઓફ બટન યા ટર્બો સ્પીડ બટન દબાવેં. જબ આપ ચાલુ/બંદ બટન કા ઉપયોગ કરતે હૈં, તો આપ ગતિ ચયનકર્તા કે સાથ ગતિ કો સમાયોજિત કર સકતે હૈં. ગતિ જિતની અધિક હોગી, પ્રસંસ્કરણ સમય ઉતના હી કમ હોગા. જબ આપ ટર્બો સ્પીડ બટન કા ઉપયોગ કરતે હૈં, તો ઉપકરણ અધિકતમ ગતિ સે સંચાલિત હોતા હૈ. ઇસ સ્થિતિ મેં, આપ ગતિ ચયનકર્તા કે સાથ ગતિ કો સમાયોજિત નહીં કર સકતે.
૫. ઉપકરણ કો ધીરે-ધીરે ઊપર ઔર નીચે કરેં ઔર ઘટક કો મિશ્રિત કરને કે લિંપે ગોલ ગતિ મેં ચલેં.
૬. કિસી બી સામાન કો બદલને યા સાફ કરને સે પહેલે હેન્ડ બ્લેન્ડર કો બંદ કરેં.

મિશ્રણ ચિકના બનાવે કે લિંપે સંકેત :

૧. કચ્છી સમિચીયોં જૈસે કઢે ભોજન કો છોટે ટુકડોં મેં કાટા જાના ચાહિં. ગર્મ સામગ્રી કો ઠંડા હોવે વેં, ઇસસે પહેલે કિં આપ ઉન્હેં કાટ લેં, ઉન્હેં ब्लेंડ કરેં યા બીકર મેં ડાલેં.
૨. તરલ પદાર્થોં કો મિલાતે સમય, ઇક લંબે કંટેનર કા ઉપયોગ કરેં યા ઇક બાર મેં છોટી માત્રા મેં કરેં, જિસસે સ્પિલેજ કો કમ કિયા જા સકેં.
૩. બહુત અધિક ભોજન મેં ડાલકર ઉપકરણ કો અધિભાર ન ડાલેં. ब्लेंડર કો સ્વિચ ઓફ કરે ઔર મોટર કો ઠંડા હોવે વેં.

તમારુ બૉસ હેન્ડ બ્લેન્ડર કેમ વાપરવું ?

આ હેન્ડ બ્લેન્ડર પ્રવાહી મીક્સ કરવા માટે બનાવ્યું છે, જેમ કે દૂધની મિલાવટ, સોસ, ફળોના રસ, સૂપ, મીઠક શેકસ અને બેબી ફૂડ

૧. નવુ બ્લેન્ડર પહેલી જ વાર વાપરતા પહેલા તેના બ્લેડ, સાફ્ટ ને સાબુ પાણી થી ધોઈ, સૂકા કપડા થી લૂછી નાખો. બ્યાન રાખો કે મોટર યુનિટમાં પાણી ન જાય. તમારા ઘરના ઈલેક્ટ્રીક સપ્લાય સાથે વોલ્ટેજ ચેક કરો.
૨. બ્લેન્ડર ને હેન્ડ બ્લેન્ડર સાફ્ટમાં જોડો. બહુ જોર ના લગાડો.
૩. સામગ્રી વાસણમાં નાખો અને ઢિવાલ પરના સોકેટમાં પ્લગ લગાડો.
૪. એપ્લાંસીસ ને ચાલુ કરવા અથવા ટરબો સ્પીડ બટન ચાલુ કરો. તમે બટન સાથે સ્પીડ સીલેક્ટર થી સ્પીડ ગોઠવી શકો છો. જેટલી ઝડપી સ્પીડ એટલો જ પ્રક્રીયાનો સમય ઓછો. જ્યારે તમે ટર્બો સ્પીડ બટન વાપરો છો ત્યારે એપ્લાંસીસ સો થી વધુ સ્પીડમાં ચાલે છે. આમા તમે સ્પીડ સીલેક્ટર થી સ્પીડ ગોઠવી શકતા નથી.
૫. એપ્લાંસીસ ગોળાકારે ઉપર, નીચે ફેરવો જેથી સામગ્રી સરખી રીતે ભેળવી શકો.
૬. હેન્ડ બ્લેન્ડર ને સાફ કરતા પહેલા કે બદલતા પહેલા મેઈન સ્વીચ થી અલગ કરો.

લીસું મિશ્રણ મેળવવા ઉપયોગી સૂચનાઓ.

૧. કાચા શાકભાજી ને નાના કટકા માં કાપો. ગરમ પ્રવાહી ને બ્લેન્ડ કરતા પહેલા થોડું ઠંડુ થવા દો.
૨. પ્રવાહી મેળવવા હંમેશા ઉભા અને ઉંચા વાસણ વાપરો. એકી સાથે નાના પ્રમાણમાં ભેળવો જેથી ઢોળાય નહી.
૩. ખૂબ સામગ્રી એકી સાથે નાખી ને બ્લેન્ડર ને ઓવર લોડ ના કરો. બ્લેન્ડર વચ્ચે વચ્ચે બંધ કરી મોટર ને ઠંડી થવા દો.

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.

મિન્સર બ્લેડ :

યહ કાટે, કીમા બનાવે, તરલ ઘોલ બનાવે સબ્જિયોં કો મસલે ઓર પ્યોરી તૈયાર કરને કે સાથ-સાથ ગુંદે। કન્ટેનર મેં ઢાલને સે પહેલે સામગ્રી કે છોટે-છોટે ટુકડે કર લે। અબ બ્લેન્ડર કો કન્ટેનર મેં રખકર ચાલુ કરે। કુછ હી સમય મેં આવશ્યક ગાઢા ઘોલ હો જાણા। જ્યાદા અચ્છા ઘોલ બનાવે કે લિવે કુછ સેકન્ડ ઓર ચલાવે। જીતની દેર બ્લેન્ડર ચલાવેગે ઉતની હી અચ્છી સામગ્રી તૈયાર હોગી।

મિન્સર બ્લેડ :

તે સમારે છે, છૂંદે છે અને ગર કાઢે છે. સામગ્રીના નાના ટુકડા કરીને વાસણમાં ભરો. બ્લેન્ડરને સામગ્રીમાં રાખીને ચાલુ કરો. થોડી વારમાં જોઈતું પરિણામ મળશે, વધારે સારા પરિણામ માટે થોડી વધારે વાર ફેરવો. જેટલું વધારે ફેરવશો એટલું વધારે એકરસ થશે.

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

વિસ્ક બ્લેડ :

હર તરહ કે તરલ પેય જૈસે કૉકટેલ, મિલ્ક શેક, છાછ, લસસી, દહી, સુપ આદિ તૈયાર કરને કે લિવે ઇસ્તેમાલ હોતી હૈ। ઇસ બ્લેડ કે છહ ઝાંખે ઘાસ પ્રકાર સે બનાવે ગયે હૈ। ઓસ સામગ્રી કા મિશ્રણ બનાવે કે લિવે કમ રપ્તાર પર ઓર તરલ સમાગ્રી કે લિવે તેજ રપ્તાર પર ચલાવે।

વિસ્ક બ્લેડ :

બધાં પ્રકારનાં પ્રવાહી જેવા કોકટેલ, મિલ્કશેક, માખણ, છાસ, લસસી, દહી, સુપ વગેરે માટે વપરાય છે. આ બ્લેડમાં છ ખાંચા છે. તેની અનોખી ડિઝાઈનને લીધે થોડીક સેકન્ડોમાં જ સામગ્રી સારામાં સારી રીતે ભળી જાય છે.

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.

બીટર બ્લેડ :

યહ સામગ્રી કો મથકર, ફેન્ટકર ક્રીમ તૈયાર કરતા હૈ। ઇસકે વિશેષ આકાર કે કારણ બઢિયા તરલ મિશ્રણ હોતા હૈ। હર બાર ઘુમતે સમય હવા મિલર પહુંચતી રહતી હૈ। બ્લેન્ડર કો ધીરે ધીરે ઉપર નીચે કરે। થોડાસા તિરછા કરે તાકિ તરલ યા પેસ્ટ કે સાથ હવા સમાકર એક સમાન મિશ્રણ તૈયાર હોતા હૈ। ધ્યાન રખે કી બ્લેડ મિશ્રણ સે બાહર ન આને પાવે। બઢિયા પરિણામ કે લિવે લમ્બા ઓર સંકરા બર્તન ઇસ્તેમાલ કરે।

બીટર બ્લેડ :

તે ધોળે છે, ફીણે છે અને તે કેકની કણક પણ બાંધે છે, તેનો ખાસ આકાર પ્રવાહી વધોવે છે અને ફેરક ફેરા વખતે તેમાં હવા દાખલ કરે છે. બ્લેન્ડરને ધીમે-ધીમે ઉપર નીચે કરો અને જરાક વાલું કરો જેથી હવા પ્રવાહી કે પેસ્ટમાં ભળે. બ્લેડને પ્રવાહીની સપાટીથી ઉપર ન લાવશો. શ્રેષ્ઠ પરિણામ માટે લાંબુ અને સાંકડુ વાસણ વાપરો.

Chopper Blade

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

ચોપર બ્લેડ :

ઘાસ તૌર પર 'S' આકાર કા બનાયા ગયા હૈ। યહ બ્લેડ જો પાલક, પત્તાગોમી ઓર અન્ય પાની મેં ઉબાલી ગર્મ સબ્જિયોં કો એક સાથ કાટને, કીમા બનાવે ઓર મિલાવે કે કામ આતી હૈ।

ચોપર બ્લેડ :

આ બ્લેડ ખાસ 'S' આકારની હોવાથી તે કાપવાનું અને ભેળવવાનું બન્ને કામ સાથે કરે છે. એનાથી પાલક, કોબી જેવી ભાજી પાણી સાથે કાપી અને બ્લેન્ડ કરી શકાય છે.

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 स्पीड बढ़ा दे तो एक समान मिश्रित चटणी तैयार मिलेगी।

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

Chopper Pot

ચોપર પોટ
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)

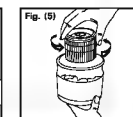
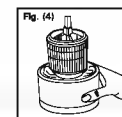
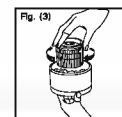
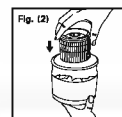
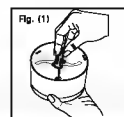
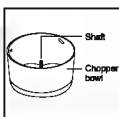
Turn on the blender and ingredients will be chopped or grated in seconds To unlock the housing, hold the chopper bowl in one hand, with other hand; turn it anti-clockwise (Refer Figure No.5)

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 - સામગ્રી કાટને કે લિફ હૈ જૈસે, નર્ડસ, હાર્ડ સબ્જિયો, ફલ, હાર્ડ પનીર, જડી બૂટી, સૂચા બ્રેડ આદિ।

ટિપ્પણી : પ્રોસેસિંગ કે લિફ કમ સે કમ સામગ્રી ચોપર બાઉલ મેં બ્લેડ ઢકને તક રહની ચાહિફ।

- ચિત્ર નં. ૨ કે અનુસાર અપર હાઉસિંગ બાઉલ પર રચેં।
- ચિત્ર નં. ૩ મેં દિશાફ અનુસાર એક હાથ સે ચોપર બાઉલ પકડ કર અપર હાઉસિંગ કો સિધા ઘડી કી સુરૂ કી દિશા મેં ઘુમાકર બંદ કરેં।
- બ્લેન્ડર કા પાવર પ્લાગ સાફેટ મેં લગાવે।
- બ્લેન્ડર કો ચાર ઘાંચા ચાલિત કોલેટ પર સીધા ઘડા રચકર જમાવેં ઓર ચિત્ર નં. ૪ કી તરહ દુસરે હાથ સે ચોપર પકડેં।
- અંગુલી સે બ્લેન્ડર કી સ્વિચ દબાવેં। સેકંડોં મેં ચોપર મેં રચી સામગ્રી કે ઢુકડે હો જાવેંગે યા કસ જાવેં। બ્લેન્ડર કા સ્વિચ બંદ કર દેં।
- બ્લેન્ડર કો ચોપર સે અલગ કરેં, સાફેટ સે પ્લાગ નિકાલ લેં।
- ચિત્ર નં. ૫ કી તરહ અપર હાઉસિંગ કો ઘોલને કે લિફ એક હાથ સે ચોપર બાઉલ પકડેં વ દુસરે હાથ સે અપર હાઉસિંગ કો ઘડી કી સુરૂયોં કી વિપરીત દિશા મેં (અલટા) ઘુમાવેં।



- ચોપરમાં નટ્સ, ફળ/શાકના ટુકડા, પનીર, જડી બુદ્ધિઓ, સૂકા બેડ કાપી શકાય છે. નોંધ - પ્રોસેસિંગ બાઉલમાં ઓછામાં ઓછી સામગ્રી બ્લેન્ડ ટકાય એટલી લેવી જોઈએ.
- ચિત્ર નં. ૨ પ્રમાણે અપર હાઉસિંગને બાઉલ પર મૂકો.
- ચિત્ર નં. ૩ મુજબ એક હાથે ચોપર બાઉલ પકડી અપર હાઉસિંગ સીધી ઘડિયાળના કાંટા મુજબ ફેરવીને બંદ કરો.
- બ્લેન્ડરનું પાવર પ્લગ સોકેટમાં લગાવો
- બ્લેન્ડરને ચાર ખાંચા ચાલિત કોલેટ પર સીધું ઊભું રાખો તથા ચિત્ર નં. ૪ મુજબ બીજા હાથે ચોપર પકડો.
- બ્લેન્ડરની સ્વિચ આંગળી વડે દબાવી ઓન કરો. થોડી વારમાં જ ટુકડા તૈયાર થશે. બ્લેન્ડર સ્વિચ ઓફ કરો.
- બ્લેન્ડર ને ચોપરથી છૂટા પાડો, સોકેટમાંથી પ્લગ કાઢો.
- અપર હાઉસિંગ ખોલવા માટે એક હાથે ચોપર બાઉલ પકડી રાખી બીજા હાથે અપર હાઉસિંગને ચિત્ર નં. ૫ મુજબ ઘડિયાળના કાંટાની દિશાથી વિરુદ્ધ ફેરવો.

Soup Jar

સુપ જાર



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

મિલ્ક શેક, સૂપ ઓર રસ જૈસે અર્થ યા ગાઢે દ્રવ પદાર્થ ઇસકે દ્વારા આસાની સે ડહેલે જા સકતે હૈ। ઇસ જાર મેં સીધે હી ફૂડ પ્રોસેસીંગ મી કર સકતે હૈં।

મિલ્ક શેઈક, સૂપ અને રસ જેવા અર્થ કે ઘટ્ટ પ્રવાહી ઠાલવવામાં ખૂબ જ સુવિધાવાળું છે. આ જારમાં સીધું ફૂડ પ્રોસેસીંગ પણ કરી શકાય છે.

Wall-Mounting Stand

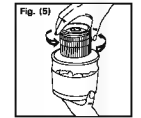
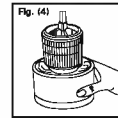
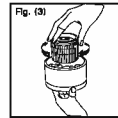
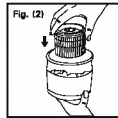
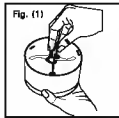
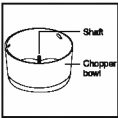
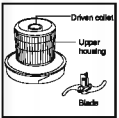
સ્ટેન્ડ



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 ઓર બ્લેડ્સ રચને કે લિફ સ્ટેન્ડ

બ્લેન્ડર અને બ્લેડને હાથવગી 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 साफ, सूखी जगह पर स्टोर करें। कभी भी उपकरण के चारों ओर कसकर तार न लपेटें। तार पर कोई तनाव न रखें जहाँ 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 साफ करें। तार को अनप्लग करें और बहते पानी के नीचे गार्ड और ब्लेड को साफ करें। सुनिश्चित करें कि ब्लेड को साफ करते समय पानी मोटर के हिस्से में प्रवेश न करें।
4. तेल या पदार्थ से ब्लेंडर को साफ रखें, ब्लेन्डर रॉड को जार/कटोरे में साबुन 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 शॉफ्ट पर खाद्य तेल की बूंद डालें।

હેન્ડ બ્લેન્ડર ની સંભાળ અને માવજત

1. એપ્લાયન્સ ને અનપ્લગ કરી ચોખ્ખી, સૂકી જગ્યામાં રાખો. વાયર ને સુસ્તપણે એપ્લાયન્સની આજુબાજુ વીંટાળો નહીં. યુનિટ સાથે જોડાયેલા વાયરના ભાગ ને ખેંચો નહીં.
2. બ્લેન્ડર ને એકી સાથે 3 મીનીટ થી વધુ વાપરો નહીં.
3. દરેક ઉપયોગ પછી એપ્લાયન્સ ને સાફ કરો. વહેતા પાણી નીચે ગાડ અને બ્લેન્ડર ને ધોઈ લો. બ્લાન રાખો કે પાણી મોટર યૂનિટમાં ન પ્રવેશે.
4. બ્લેન્ડર ને ચીકાશ થી દૂર રાખવા બ્લેન્ડર ના રોડ ને સાબુ પાણીમાં ધીમી ઝડપે ફેરવો.
5. માપવાવાળું વાસણ ગરમ પાણી અને સાબુ વાળા પ્રવાહી થી સાફ કરો.
6. અગર જો બ્લેન્ડર લાંબા સમય સુધી ન વપરાયું હોય તો અથવા મહીના માં એક વાર ખાદ્ય તેલનું એક ટીપું સાફ્ટમાં લગાડો.

PRODUCT SUPPORT HELP LINE

9167681234



Scan to Register for
Service Support

© 9167681234