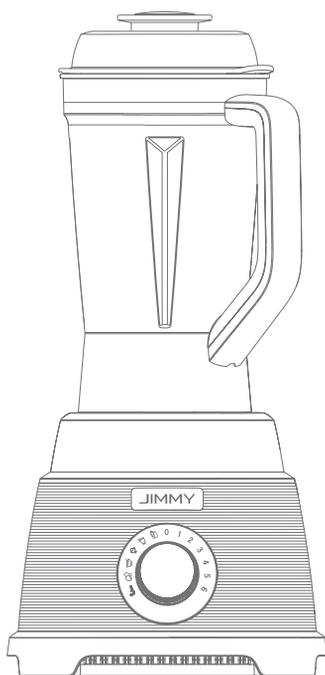


# JIMMY



B53

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



## Contents

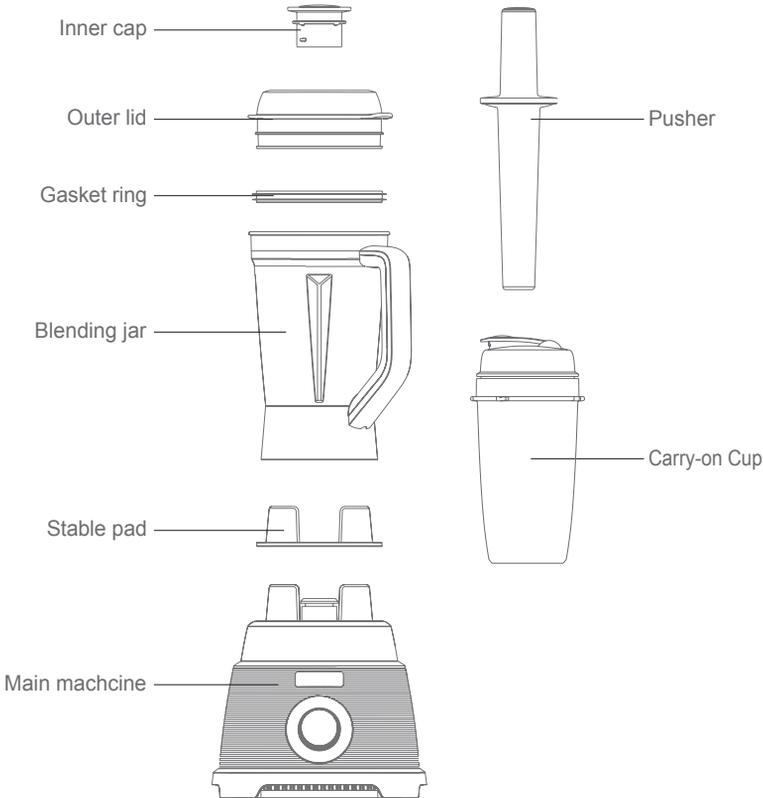
English	2
Deutsch	13
Español	25
Italiano	38
Français	50
русский язык	61

# 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

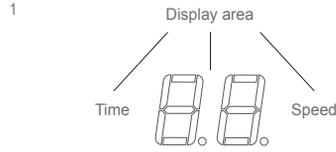
Part Name	Main Machine	Blending Jar Assembly	Pusher	Carry-on Cup	User's Manual
Quantity	1	1	1	1	1

# Use of Product

## Control Panel

Display Panel:

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

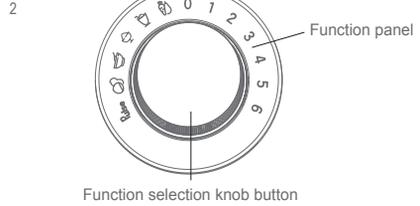


Function Selection Knob Button:

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.

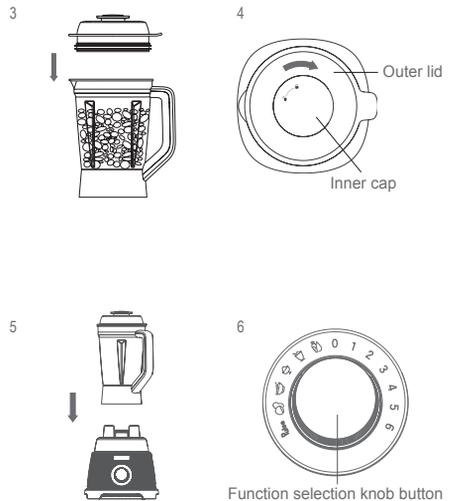
1. Put the food to be stirred into the jar, and cover the jar with the outer lid and inner cap. (Figure 3)

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.
<b>Pulse</b>	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

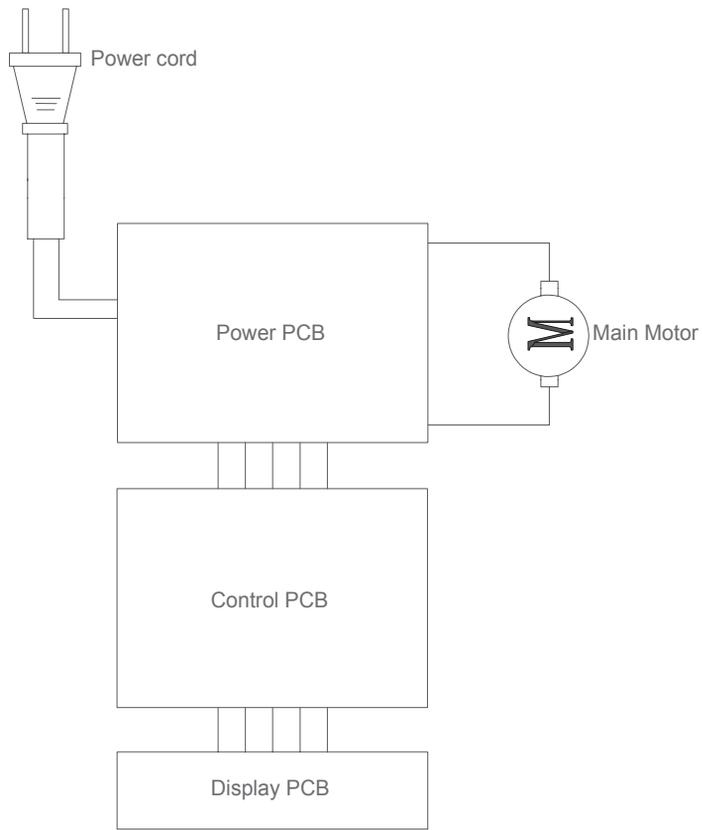
Notes: If any other failures occurred, which need professional tools, in order to avoid danger, the machine must be repaired or replaced by manufacturer, other maintenance offices or professionals from similar offices.

# 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 <sup>3</sup> ) 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 <sup>3</sup> ) 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 <sup>3</sup> ) 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.

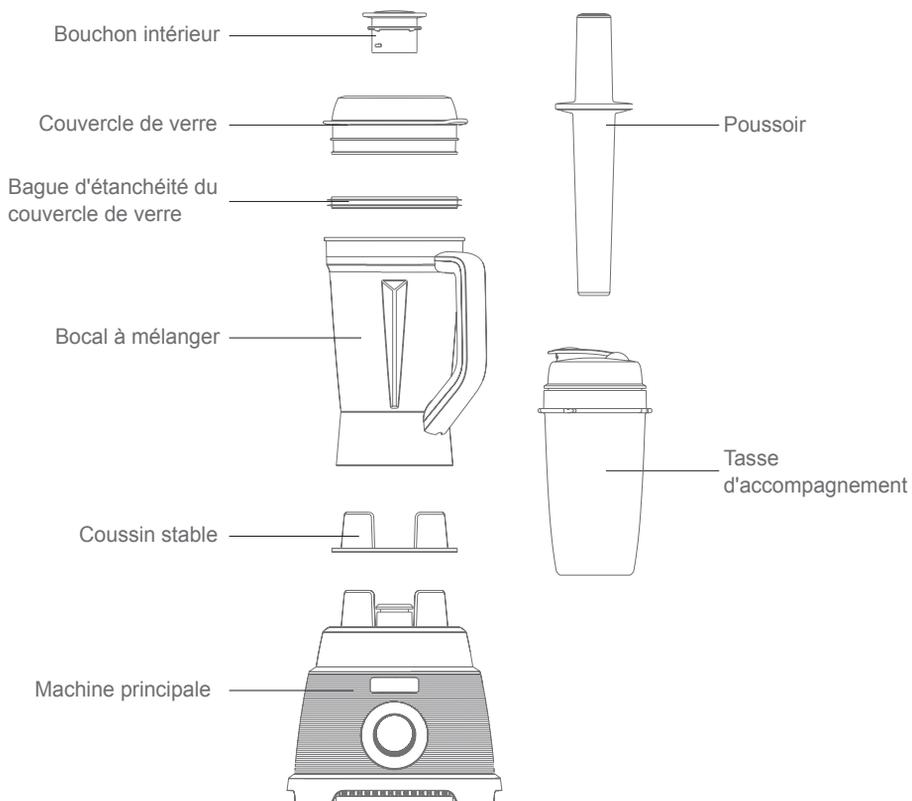
Excluded from the guarantee is normal wear, commercial use, alterations to the appliance as purchased, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances.

# 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:

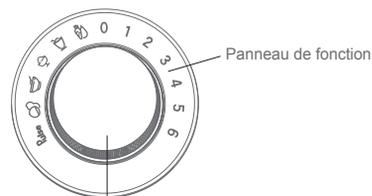
Sélectionnez des fonctions ( , , , ,  ) et tournez le bouton pour exécuter le programme affiché dans la "fonction" actuelle.

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)

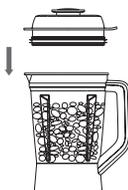


## Étapes d'opération

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

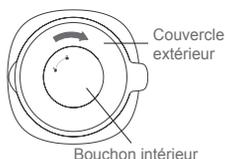
1. Mettez les alimentations au récipient à mélanger et couvrez-le avec le couvercle extérieur et le bouchon intérieur. (figure 3)

3



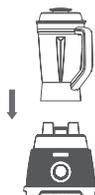
2. Faites pivoter le bouchon intérieur conformément à l'étiquette attendant que vous entendiez un «clac». (figure 4)

4



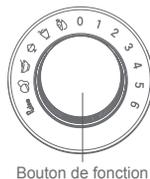
3. Placez le récipient à mélanger sur la machine principale. (figure 5)

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.
<b>Pulise</b>	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

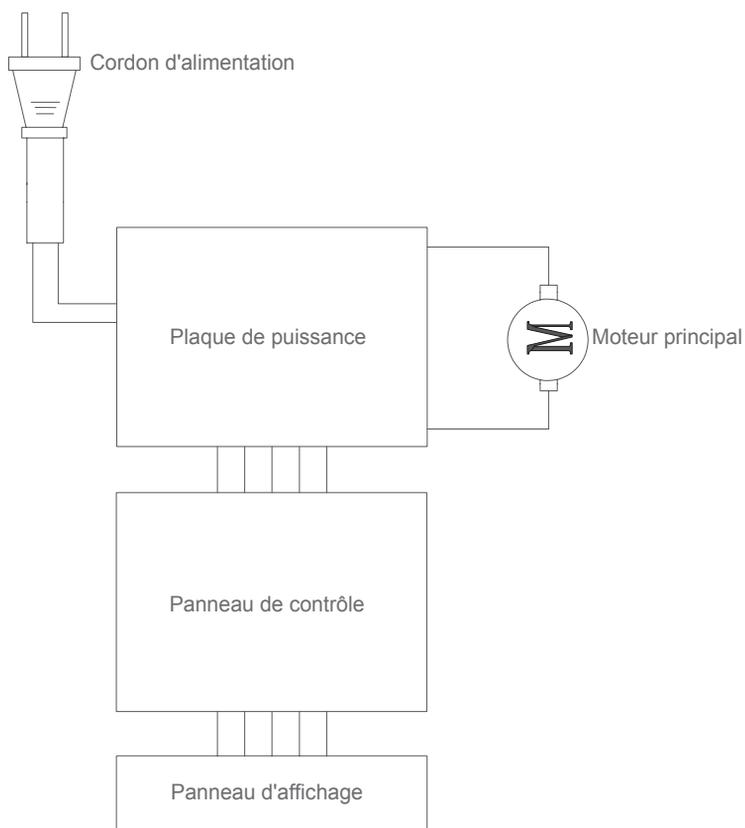
À signaler: si l'on a besoin des outils professionnels, la machine doit être réparée ou remplacée dans les bureaux désignés.

# 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.



# JIMMY