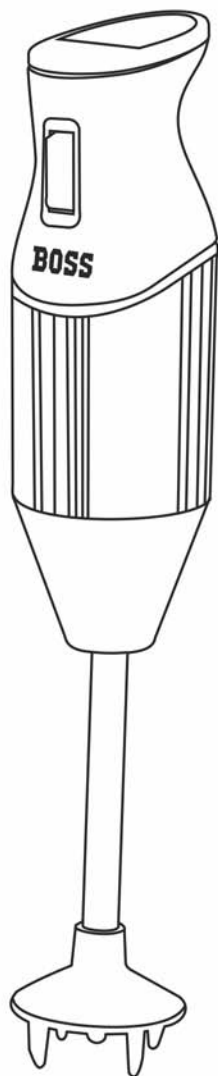


# BOSS®

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**<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, 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.

## महत्त्वपूर्ण निर्देश

बॉस हेन्ड 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 वापसी से 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 हेन्ड 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 हेन्ड ब्लेन्डर का उपयोग न करें। अपने हेन्ड ब्लेन्डर का उपयोग करने से पहले पैन को आंच से उतार लें।
६. प्लास्टिक स्टिक के साथ हेन्ड 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 छूने 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, कपड़ों साथ ही स्पैटुला और अन्य बर्तन को ब्लेड से दूर रखें, ताकि चोट के जोखिम को कम किया जा सके या हेन्ड 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 बच्चों उस तक पहुंच सके।
१३. यह उपकरण धरेलु उपयोग के लिए है।

## મહત્વપૂર્ણ સૂચના

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

- જો વાયર કે પ્લગ કે બીજી કોઈ પણ ખામીવાળું એલ્કાસીસ હોય તો તે ન વાપરો. તમારા નજીકના અધિકૃત સર્વિસ સેન્ટર મેં પરત કરો અથવા વધુ જાણકારી માટે અમારા કસ્ટમર સર્વિસ નંબર પર કોન કરો.
- સાફ કરવા પહેલા કે પછી બીજા એટેચમેન્ટ લગાડતા પહેલા કે કાઢતા પહેલા મેઈન સ્વીચ થી કાઢી નાખો. ચાલુ હેન્ડ બ્લેન્ડર એમ જ ના મૂકો.
- આગ, ઈલેક્ટ્રીક શોક કે બીજી કોઈ પણ ઈજાથી બચાવવા કોડ, પ્લગ અને મોટર ન પાણી કે બીજી કોઈ પણ લીકવીડ માં ન નાખો. ફક્ત ભીના કપડા થીજ મોટ યુનિટ સાફ કરો.
- 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.
- ચાલુ ગેસ કે ગરમ ઓવન માં હેન્ડ બ્લેન્ડર ન વાપરો. વાસણને ગેસ પરથી ઉતારી પછીજ બ્લેન્ડર વાપરો.
- પ્લાસ્ટીક રોડવાળા હેન્ડ બ્લેન્ડર ગરમ પ્રવાહી માટે હિતાવહ નથી.
- બ્લેન્ડર ના શાફ્ટ ની ઉપર સુધી પ્રવાહી ના ભરો અને ના વાપરો.
- અત્યંત સાવધાની સાથે બ્લેડસ વાપરો કારણ કે તે ખૂબ જ તીક્ષ્ણ છે.
- જો બ્લેડ અટકી જાય તો બ્લેડ સાફ કરવાથી પહેલા મેઈન સ્વીચ બંધ કરો.
- તમારા હાથ, વાળ, કપડા, ચમચા અને અન્ય ચીજો ચાલુ બ્લેન્ડર બ્લેડસ થી દૂર રાખો. જેથી કરીને તમને કે બ્લેન્ડર ને નુકશાન ન થાય.
- 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 એલ્કાસીસ કેમ વાપરવું એ શીખવાડયું હોય.
- બાળક પહોંચી શકે ત્યાં એને લટકાવો નહીં.
- આ એલ્કાસીસ 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.

- 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.

## બોસ હેન્ડ બ્લેન્ડર કા ઉપયોગ કૈસે કરે

હેન્ડ બ્લેન્ડર કા ઉદ્દેશ્ય તરલ પદાર્થ, જૈસે - ડેયરી ઉત્પાદ, સોસ, ફલોં કે રસ, સૂપ, મિશ્રિત પેય ઓર શેક શિશુ આહાર આદિ બનાને કે લિપે હૈ.

૧. પહેલે ઉપયોગ સે પહેલે, સાબુને કે પાની કા ઉપયોગ કરકે ભોજન કે સંપર્ક મેં આને વાલે હિસ્સોં કો સાફ પાની સે ઘોંપે ઓર સૂચે કપડે સે પોંછ લેં. ધ્યાન રખેં કિ મોટર યુનિટ કો ગીલા ન કરે. રેટિંગ પ્લેટ પર વોલ્ટેજ કી જાંચ કરે, અપને ઘર કી બિજલી કી આપૂર્તિ કે સાથ મિલાન કરેં.
૨. બ્લેડ કો હેન્ડ બ્લેન્ડર શાફ્ટ પર સંલગન કરે. બહુત જોર સે ન લગાવેં.
૩. બીકર મેં સામગ્રી ડાલેં. ઇસે દીવાર કે આઉટલેટ મેં પ્લગ કરેં.
૪. ઉપકરણ શુરુ કરને કે લિપે 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 ઊતના 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 ઓર નીચે કરેં ઓર ઘટક કો મિશ્રિત કરને કે લિપે ગોલ ગતિ મેં ચલેં.
૬. કિસી બી સામાન કો બદલને યા સાફ કરને સે પહેલે હેન્ડ બ્લેન્ડર કો બંદ કરેં.

## મિશ્રણ ચિકના બનાને કે લિપે સંકેત :

૧. કવ્વી સબ્જિયોં જૈસે કડે ભોજન કો છોટે ટુકડો મેં કાટા જાના ચાહિપે. ગર્મ સામગ્રી કો ઠંડા હોને દેં, ઇસસે પહેલે કિ આપ અન્હેં કાટ લેં, અન્હેં બ્લેન્ડ કરેં યા બીકર મેં ડાલેં.
૨. તરલ પદાર્થોં કો મિલાતે સમય, એક લંબે કંટેનર કા ઉપયોગ કરેં યા એક બાર મેં છોટી માત્રા મેં કરેં, જિસસે સ્પિલેજ કો કમ કિયા જા સકેં.
૩. બહુત અધિક ભોજન મેં ડાલકર ઉપકરણ કો અધિભાર ન ડાલેં. બ્લેન્ડર કો સ્વિચ ઓફ કરે ઓર મોટર કો ઠંડા હોને દેં.

## તમારુ બોસ હેન્ડ બ્લેન્ડર કેમ વાપરવું ?

આ હેન્ડ બ્લેન્ડર પ્રવાહી મિક્સ કરવા માટે બનાવ્યું છે, જેમ કે દૂધની મિલાવટ, સોસ, કળોના રસ, સૂપ, મીલક શેક્સ અને ભેબી ફૂડ

૧. નવુ બ્લેન્ડર પહેલી જ વાર વાપરતા પહેલા તેના બ્લેડ, સાફ્ટ ને સાબુ પાણી થી ધોઈ, સૂકા કપડા થી લૂછી નાખો. ધ્યાન રાખો કે મોટર યુનિટમાં પાણી ન જાય. તમારા ધરના ઈલેક્ટ્રીક સંખ્યા સાથે વોલ્ટેજ ચેક કરો.
૨. બ્લેડ્સ ને હેન્ડ બ્લેન્ડર સાફ્ટમાં જોડો. બહુ જોર ના લગાડો.
૩. સામગ્રી વાસણમાં નાખો અને દિવાલ 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 સૌથી 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.

#### मिन्सर ब्लेड :

यह काटे, कीमा बनाए, तरल घोल बनाए सब्जियों को मसले और प्योरी तैयार करने के साथ-साथ गूंदे। कन्टेनर में डालने से पहले सामग्री के छोटे-छोटे टुकड़े कर ले। अब ब्लेन्डर को कन्टेनर 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।

#### भिन्सर ब्लेड :

ते सभारे छे, धूँटे छे अने गर काढे छे. सामग्रीना नाना टुकड़ा करीने वासणामां भरो. ब्लेन्डरने सामग्रीमां रापीने याबु करो. थोड़ी वारमां थोड़तुं परिणाम भणशे, वधारे सारा परिणाम माटे थोड़ी वधारे वार डेरवो. जेटबुं वधारे डेरवशो अेटबुं वधारे अेकरस 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।

#### विस्क ब्लेड :

भधां प्रकारनां प्रवाही जेवा कोकटेल, मिल्कशेक, माभण, छास, वस्सी, दही, सूप वगैरे माटे वपराय छे. आ ब्लेडमां छ भांचा छे. तेनी अनोभी डिजाईनने वीधे थोड़ीक सेकंडोमां ज सामग्री साराभां सारी रीते भणी ज्ञय छे.

### 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, फेंटकर 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। थोडासा तिरछा करें ताकि तरल या पेस्ट के साथ हवा समाकर 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, डीछे छे अने ते डेकनी कणक पण भांधे छे, तेनी भास आकार प्रवाही वलोवे छे अने डेरक डेरा वभते तेमां हवा दाभल करे छे. ब्लेन्डरने धीमे-धीमे उपर नीचे करो अने जराक वाबुं करो जेथी हवा प्रवाही के पेस्टमां भणे. ब्लेडने प्रवाहीनी सपाटीथी उपर न लावशो. श्रेष्ठ परिणाम माटे लांबु अने सांकु वासण 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 गई सब्जियों को एक साथ काटने, कीमा बनाने और मिलाने के काम आती है।

#### थोपर ब्लेड :

आ ब्लेड भास 'S' आकारनी डोवाथी ते कापवानुं अने भेणववानुं भन्ने काम साथे करे छे. अेनाथी पालक, कोभी जेवी भाछ पाण्णी साथे कापी अने ब्लेन्ड करी शकाय छे.

## Chutney Pot चटनी पॉट चटणी पोत



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।

चटणी अटेचमेंटमां तमे कोथमीर अने भीजू भीनी वस्तुओनी चटणी बनानी शको छे। सो प्रथम ब्लेड लगावो, त्पारभाद चटणीनी साभ्रगी अटेचमेंटमां नाभो। उपरनुं ढांकण बंध करीने भांस ब्लेन्डरने (भीजू ब्लेडो वगर) ढांकण उपर भेसाओ। शत्रुआतमां धीमी स्पीडो अने त्पारभाद वधारे स्पीडमां यवाववाधी सरस चटणी तैयार थशे।

## Chopper Pot चोपर पॉट चोपर पोत



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)

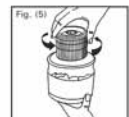
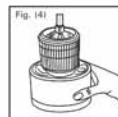
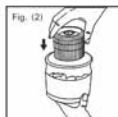
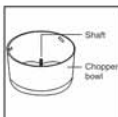
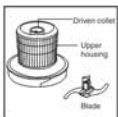
Turn on the blender and ingredients will be chopped or grated in seconds To unlock the housing, hold the chopper bowl in one hand, with other hand; turn it anti-clockwise (Refer Figure No.5)

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.

चॉपर - सामग्री काटने के लिए है जैसे, नट्स, हार्ड सब्जियाँ, फल, हार्ड पनीर, जड़ी बूटी, सूखा ब्रेड आदि।

टिप्पणी : प्रोसेसिंग के लिए कम से कम सामग्री चोपर बाउल में ब्लेड ढकने तक रहनी चाहिए।

- चित्र नं. 2 के अनुसार अपर हाउसिंग बाउल पर रखें।
- चित्र नं. 3 में दिखाए अनुसार एक हाथ से चोपर बाउल पकड़ कर अपर हाउसिंग को सिधा घड़ी की सुई की दिशा में घुमाकर बंद करें।
- ब्लेन्डर का पावर प्लग साकेट में लगाए।
- ब्लेन्डर को चार खांचा चालित कोलेट पर सीधा खड़ा रखकर जमाएं और चित्र नं. 4 की तरह दूसरे हाथ से चोपर पकड़ें।
- अंगुली से ब्लेन्डर की स्विच दबाएं। सेकंडों में चोपर में रखी सामग्री के टुकड़े हो जाएंगे या कस जाएगी। ब्लेन्डर का स्विच बंद कर दें।
- ब्लेन्डर को चोपर से अलग करें, साकेट से प्लग निकाल लें।
- चित्र नं. 5 की तरह अपर हाउसिंग को खोलने के लिए एक हाथ से चोपर बाउल पकड़ें व दूसरे हाथ से अपर हाउसिंग को घड़ी की सुइयों की विपरीत दिशा में (उलटा) घुमाएं।





- ચોપરમાં નટ્સ, ફળ/શાકના ટુકડા, પનીર, જડી બુદ્ધિઓ, સૂકા ભેંડ કાપી શકાય છે. નાંધ - પ્રોસેસિંગ બાઉલમાં ઓછામાં ઓછી સામગ્રી બ્લેન્ડ ઢકાય 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 છૂટૂં 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  
सूप जार



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 જેસે અર્ધ યા ગાઢે દ્રવ પદાર્થ ઇસકે દ્વારા આસાની સે ઉઢેલે જા સકતે હૈ. ઇસ જાર મેં સીધે હી ફૂડ પ્રોસેસીંગ મી કર સકતે હૈં.

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

### Wall-Mounting Stand

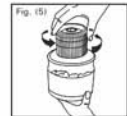
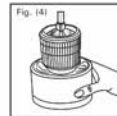
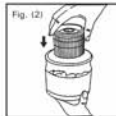
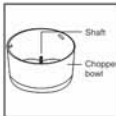
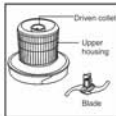
સ્ટેન્ડ  
स्टेन्ड



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 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 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 शाफ्ट पर खाद्य तेल की बूंद डालें।

### હેન્ડ બ્લેન્ડર ની સંભાળ અને માવજત

1. એપ્લાંસીસ ને અનપ્લગ કરી થોપ્ખી, સૂકી જગ્યામાં રાખો. વાયર ને ચુસ્તપણે એપ્લાંસીસની આજુબાજુ વીટાળો નહીં. યુનીટ સાથે જોડાયેલા વાયરના ભાગ ને ખેંચો નહીં.
2. બ્લેન્ડર ને એકી સાથે 3 મીનીટ થી વધુ વાપરો નહીં.
3. દરેક ઉપયોગ પછી એપ્લાંસીસ ને સાફ કરો. વહેતા પાણીનીચે ગાડ અને બ્લેડ ને ધોઈ લો. ધ્યાન રાખો કે પાણી મોટર યૂનીટમાં ન પ્રવેશે.
4. બ્લેન્ડર ને ચીકાશ થી દૂર રાખવા બ્લેન્ડર ના રોડ ને સાબુ પાણીમાં ધીમી ઝડપે ડેરવો.
5. માપવાવાળુ વાસણ ગરમ પાણી અને સાબુ વાળા પ્રવાહી થી સાફ કરો.
6. અગર જો બ્લેન્ડર લાંબા સમય સુધી ન વપરાયુ હોય તો અથવા મહીના માં એક વાર ખાદ્ય તેલનું એક ટીપું સાફટમાં લગાડો.

## AUTHORISED SERVICE CENTRE

For Gujarat, Maharashtra & West Bengal : 9167681234

### Other Cities

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

To Register Your Complaint, Simply Send Hi on Whatsapp



# 9309133642

