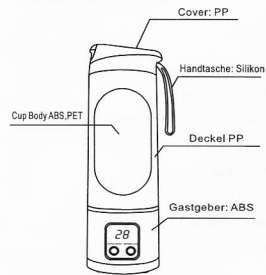


Parameter



Deutsch

Modell: HS-860
 Spannung: DC3.7V
 Veletrische Maschinen: 390reines Kupfer
 Batterie: 18650 bis 3.7V binodal
 Nennleistung: 25W
 Batteriekapazität 1300mah
 Motordrehzahl: Keine Last 22000 rpm,
 15%Load 15000 rpm, 15%

Maschinenmaterial

Deckel: PP
 Handtasche: Silikon
 Becherabdeckung: PP
 Schalenkörper: ABS, PET
 Gastgeber: ABS
 Klinge: Edelstahl USU304

Verwendung



Zuerst das Fruchtfleisch in kleine Teilchenschneiden bis 2cm groß. Gießen Sie dann zwei Drittel der Menge Wasser oder Milch ein, wie in Abbildung 1 gezeigt. Achten Sie darauf, die Maschine vor dem Starten auf den Kopf zu kippen, wie in der Abbildung State gezeigt, um zu verhindern, dass das Fleisch auf der Klinge feststeckt.



Wie in der Abbildung gezeigt, beträgt das Wasserstandsgewicht zwei Drittel des Becherkörpers

Wie im Bild gezeigt, beträgt die Höhe des Fruchtfleischs ein Drittel des Becherkörpers

Abbildung 2



Nach normalem Betrieb, wie in Abbildung 2 gezeigt, zur normalen Saftaufnahme zurückkehren. Es kann auch bei 45 Grad geschüttelt werden, um den Saft in kürzester Zeit zu zerquetschen. Das Gefühl ist die beste Aufmerksamkeit: Wenn es einen harten Fruchtschneiderkopf gibt. Das Display leuchtet auf Nicht gestartet 3-mal. Lösung: Nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem Kartenschneider. Drücken Sie dann die Funktionstaste und drücken Sie dann die Starttaste, um zu starten

Achtung: Der Gastgeber ist strengstens untersagt von Waschen mit Wasser. Es kann sauber mit einem feuchten Tuch abgewischt werden

Funktionsauswahl



Drücken Sie dann die Starttaste rechts, um mit der Arbeit zu beginnen

Leuchte aus und drücke die Starttaste, um die verbleibende Leistungsmenge anzuzeigen. Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, bewahren Sie es bitte einmalig auf. Laden Sie das Gerät einmal pro Woche oder wöchentlich auf, um seine Sicherheit zu gewährleisten.

P1: Frucht- und Gemüsesaftpressen
 P2: Saft pressen, zerdrücktes I
 P3: Hartes Obst pressen Zerkleinertes
 Eis Ergänzendes Lebensmittel
 P1: Saftzeit 45 Sekunden
 P2: Saftzeit 55 Sekunden
 P3: Saftzeit 65 Sekunden