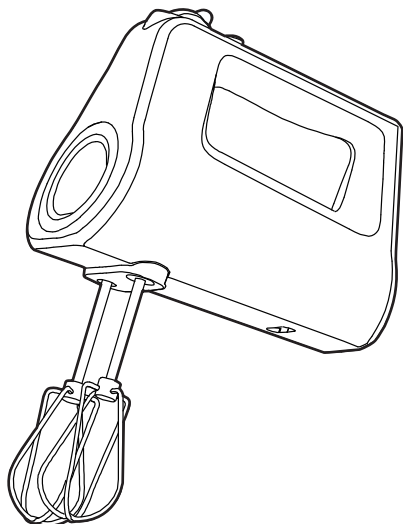




SBATTITORE ELETTRICO



Manuale d'istruzioni HM0293



Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano Italia
midea.com/it

NOTA IMPORTANTE: leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto. Da conservare per consultare.

CONTENUTO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1
NOME DELLE COMPONENTI	3
DATI TECNICI DEL PRODOTTO.....	3
ISTRUZIONI PER L'USO	4
RICETTE	5
ANALISI E GESTIONE DELLE ANOMALIE.....	5
PULIZIA E MANUNTENZIONE	6
SCHEMA ELETTRICO	6

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per evitare il rischio di lesioni gravi durante l'uso del frullatore a immersione, devono essere seguite le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

1. L'utilizzo non corretto potrebbe causare danni all'apparecchio. Maneggiare con cura.
2. Scollegare sempre l'apparecchio se lasciato incustodito, prima dell'assemblaggio, smontaggio o della pulizia.
3. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
4. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio solo se supervisionati o a conoscenza delle istruzioni d'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi coinvolti.
5. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
6. Spegner e scollegare il cavo di alimentazione prima di cambiare accessori o prima di avvicinarsi a parti in movimento.
7. L'apparecchio è concepito per l'utilizzo da parte di utenti finali (Acquirenti finali). L'utilizzo per finalità differenti, come ad esempio, l'impiego da parte di operatori professionali, è sconsigliato.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale o con un assemblaggio disponibile presso il produttore, un centro assistenza tecnica autorizzato dal produttore o comunque da un soggetto opportunamente qualificato, per evitare rischi.
9. Questo apparecchio è conforme al regolamento CE 1935/2004 sui materiali a contatto con gli alimenti.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.
QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.**

⚠ Attenzione:

Assicurarsi che lo sbattitore sia spento prima della rimozione della spina.


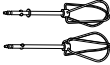
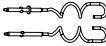
⚠ Attenzione:

La mancata osservanza di una qualsiasi importante misura di sicurezza e delle istruzioni per un uso sicuro, verrà considerata come uso improprio del frullatore a immersione, e potrebbe annullare la garanzia e aumentare il rischio di lesioni gravi.

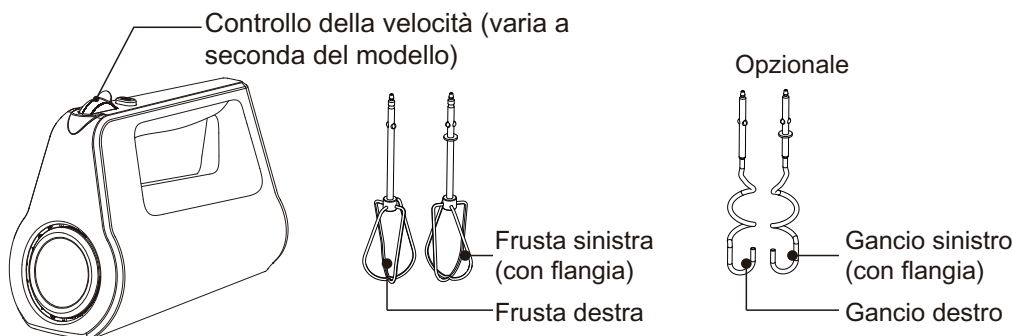
Sistema di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di una protezione termica del motore. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare fino a temperatura ambiente, poi rimettere la spina nella presa di corrente e riaccendere l'apparecchio. Se si attiva troppo spesso, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

Serie di modelli

Nome componente	Unità	Frusta	Gancio
PIC			
HM0293	✓	✓	

NOME DELLE COMPONENTI



Guida generale alla miscelazione

La seguente guida di miscelazione è un suggerimento per selezionare la velocità per i miscelatori a 5 velocità. Iniziare a velocità 1 e aumentare alla velocità desiderata a seconda della consistenza della ricetta.

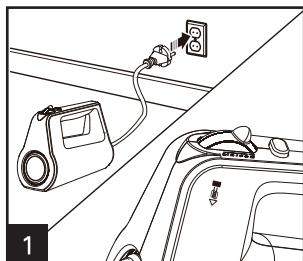
Velocità	Funzione
0	OFF e /o Rimozione utensili
1	LOW velocità bassa, per ingredienti secchi, muffin o pane
2	Per burro cremoso e zucchero; la maggior parte degli impasti per biscotti
3	MEDIUM velocità media, per la maggior parte di miscele per torte
4	Per Glassa e purè di patate
5	Per albumi
Turbo	Velocità massima per carichi pesanti

DATI TECNICI DEL PRODOTTO

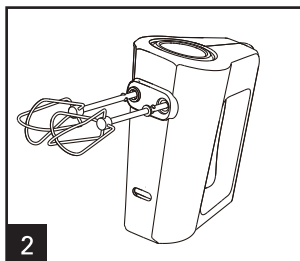
Nome del prodotto	N. Modello	Tensione nominale	Frequenza nominale	Potenza nominale
SBATTITORE ELETTRICO	HM0293	220-240V~	50-60Hz	400W

ISTRUZIONI PER L'USO

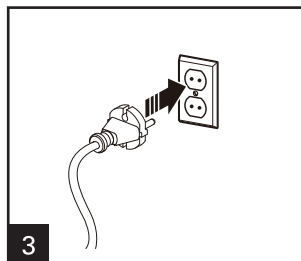
Sbattitore elettrico



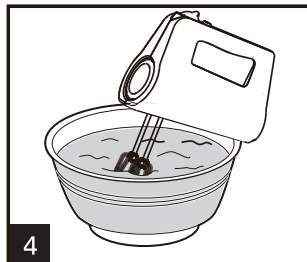
1 Assicurarsi che lo sbattitore sia scollegato e spento O (OFF).



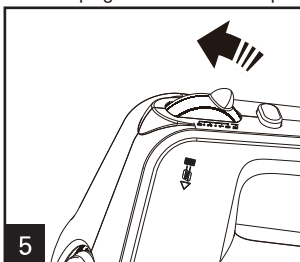
2 Seguendo gli schemi sul fondo dello sbattitore, inserire l'accessorio/i desiderato/i nelle aperture appropriate sul fondo dello stesso. Spingere e far scattare in posizione.



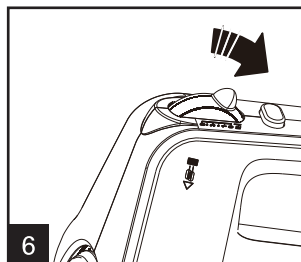
3



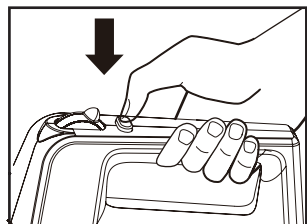
4



5 Spostare il controllo della velocità alla velocità desiderata. Iniziare da 1 e aumentare secondo necessità.

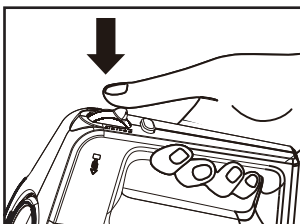


6 Al termine, girare il controllo della velocità su O (OFF) e scollegare lo sbattitore.



Modelli con pulsante turbo

Premere il comando del turbo per raggiungere la velocità massima.



Modelli con controllo della velocità

Premere il pulsante di espulsione per espellere gli accessori.

Attenzione:

- Non utilizzare l'apparecchio per più di due minuti o il motore potrebbe surriscaldarsi.

RICETTE

- Utilizzare una ciotola grande in modo che gli ingredienti si diffondano per una miscelazione più facile.
- Burro e margarina devono essere a temperatura ambiente.
- Aggiungere 200 g di farina + 200 g di zucchero + 200 g di burro + 4 uova (uno alla volta) e all'impostazione di velocità massima, mescolando accuratamente dopo ogni aggiunta (tempo di funzionamento: Max 15 minuti).
- Aggiungere 980 g farina + 705,6 g acqua alla volta e all'impostazione di velocità massima. (Tempo di funzionamento: Max 4 minuti).
- Semi e noci devono essere mescolati a mano.

ANALISI E GESTIONE DELLE ANOMALIE

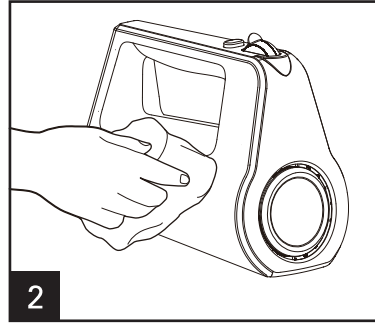
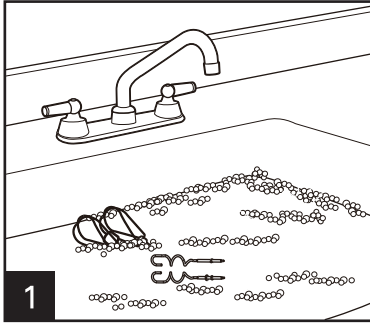
Gestione delle Anomalie

1. In caso di anomalie come rumori anomali, odori, fumo, ecc., è necessario interrompere immediatamente l'alimentazione e interrompere l'uso.
2. Se il prodotto non funziona correttamente, verificare che l'alimentatore sia collegato, che l'interruttore sia in posizione ON e che i raccordi siano installati in posizione.
3. Se il prodotto ancora non funziona dopo i controlli sopra menzionati, consultare il centro di riparazione designato per la manutenzione.

Analisi ed eliminazione dei guasti

Sintomi	Possibili Cause	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'interruttore di accensione non è stato premuto	Mantenere premuto l'interruttore
Gli ingredienti si attaccano alle pareti interne della ciotola	La quantità di cibo da tritare eccede il limite o formula incorretta	Frullare il contenuto a mano fino a ottenere la miscelazione desiderata
Odori anomali, surriscaldamento, fumo	La quantità di cibo da tritare eccede il limite	Ridurre la quantità di cibo
	Il tempo di utilizzo eccede il limite	Ridurre i tempi di utilizzo

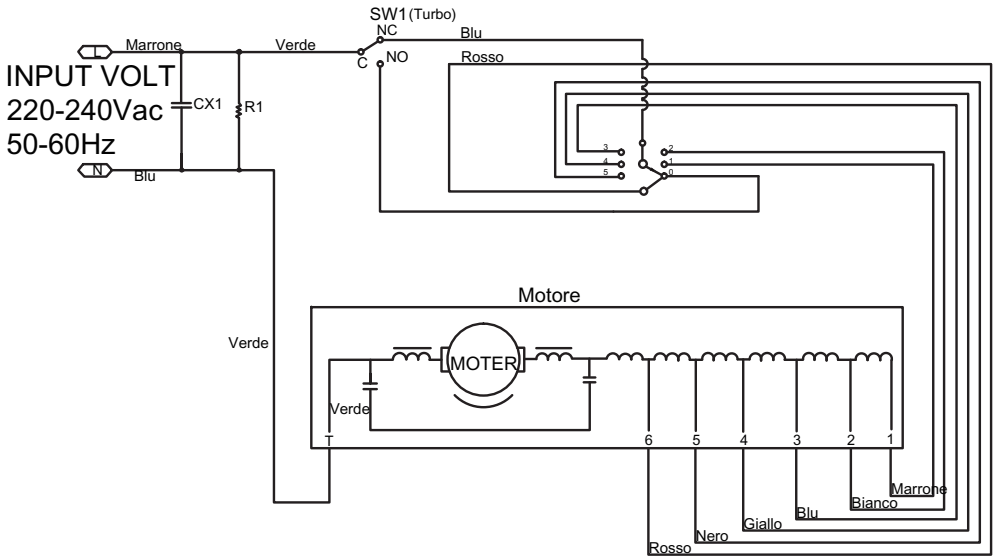
PULIZIA E MANUNTENZIONE



⚠ Attenzione:

Scollegare il cavo dell'alimentazione prima della pulizia. Non immergere lo sbattitore o il cavo in alcun liquido.

SCHEMA ELETTRICO



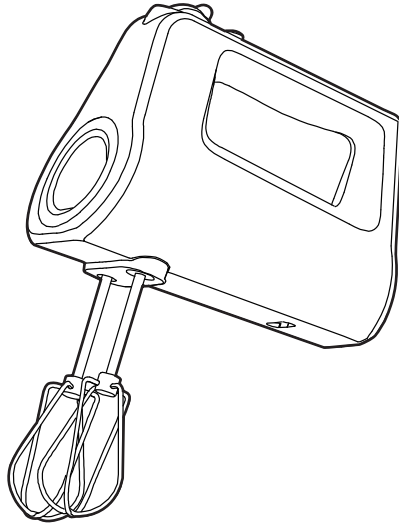
Protezione dell'ambiente



L'apparecchio non deve essere smaltito con rifiuti domestici regolari. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Attraverso la raccolta e il riciclaggio di vecchi elettrodomestici, stai apportando un importante contributo alla conservazione delle nostre risorse naturali e fornisci uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.



HAND MIXER



USER MANUAL

HM0293



Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37
20158 Milano Italia
midea.com/it

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

CONTENT

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	1
PART NAME.....	3
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT	3
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
RECIPES.....	5
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING.....	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM.....	6

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid the risk of serious injury when using your hand mixer, basic safety precautions should be followed, including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING HAND MIXER

1. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
2. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children reach.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments .
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTION.
THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

⚠ Caution:

Ensure that the hand mixer is switched off before removing


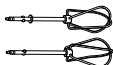
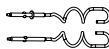
⚠ Caution:

The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your hand mixer that can void your warranty and create the risk of serious injury.

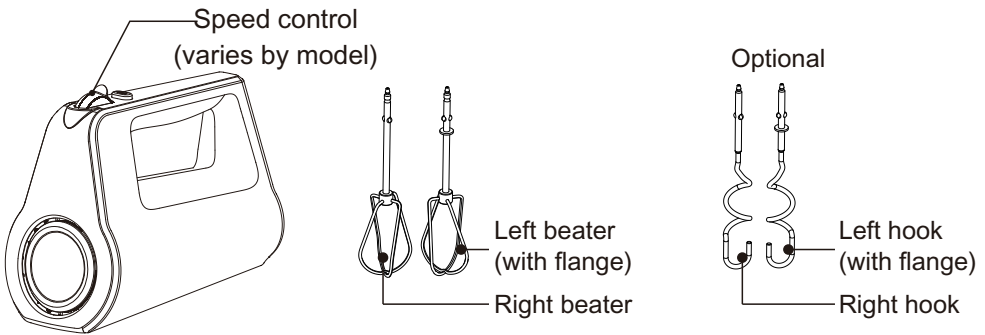
Safety system

This appliance is equipped with motor thermal protector. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature then put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your dealer or an authorized service center if it is activated too often.

Model series

Part name	Unit	Beater	Hook
PIC			
HM0293	✓	✓	

PART NAME



General mixing guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for 6-speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency

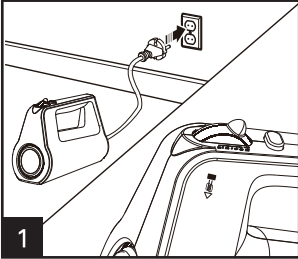
Speed	Function
0	OFF and / or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes
5	Beating egg whites
Turbo	Max speed for heavy loading

TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

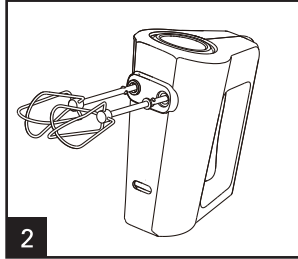
Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
HAND MIXER	HM0293	220-240V~	50-60Hz	400W

INSTRUCTIONS FOR USE

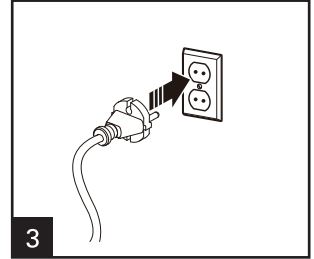
Hand mixer



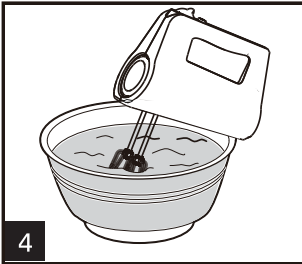
1 Make sure mixer is unplugged and turned to O (OFF).



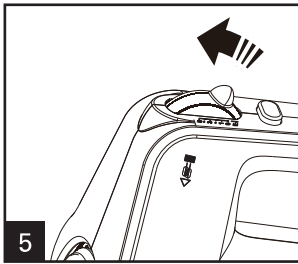
2 Following diagrams on bottom of mixer, insert desired attachment(s) into proper openings on bottom of mixer. Push and click into place.



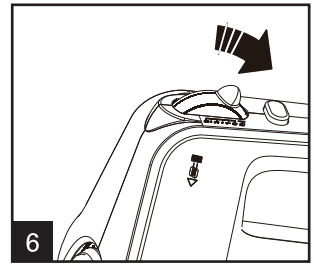
3



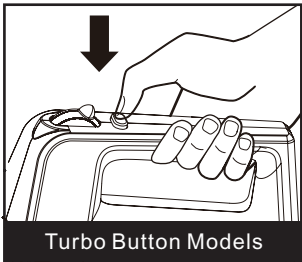
4



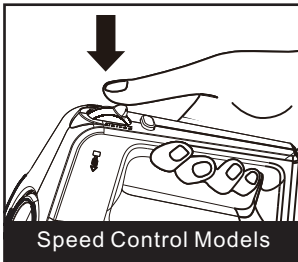
5 Move speed control to desired speed. Start at 1 and increase speed as needed.



6 When finished, turn speed control to O (OFF) and unplug mixer



Turbo Button Models
Push turbo control to achieve max speed.



Speed Control Models
Push eject button to eject attachments.

Note

- Do not use quick burst for more than standard time or motor may overheat.

RECIPES

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Butter and margarine should be at room temperature.
- Add 200g flour +200sugar+200butter+4pcs egg at a time and at max speed setting, mixing thoroughly after each addition.(operation time: Max 15mins).
- Add 980g flour+705.6g water at a time and at max speed setting. (operation time: Max 4mins).
- Chips and nuts should be stirred by hand.

ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

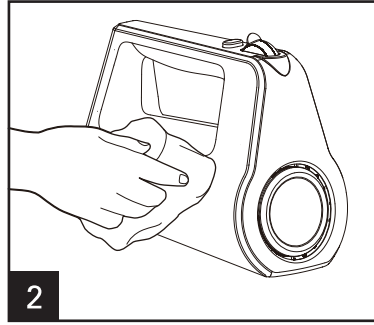
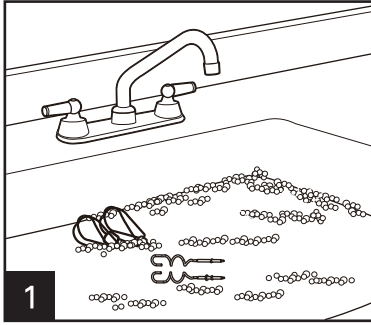
Abnormality Handling

1. In case of abnormalities such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
2. If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the product still cannot work after checks mentioned above, please consult the designated repair centre for maintenance.

Fault Analysis and Elimination

Symptom	Analysis of Possible Causes	Countermeasure
Product does not work	Did not press the inching switch	Keep the point switch in the pressed state
The ingredients stick on the inner wall of the bowl	Excessive amount of food processing or formula incorrect	Spin the bowl by hand until the mixing effect you want
The abnormal odor products, hot, the phenomenon such as smoking	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Product continuous working time is too long	Shorten the product continuous working time

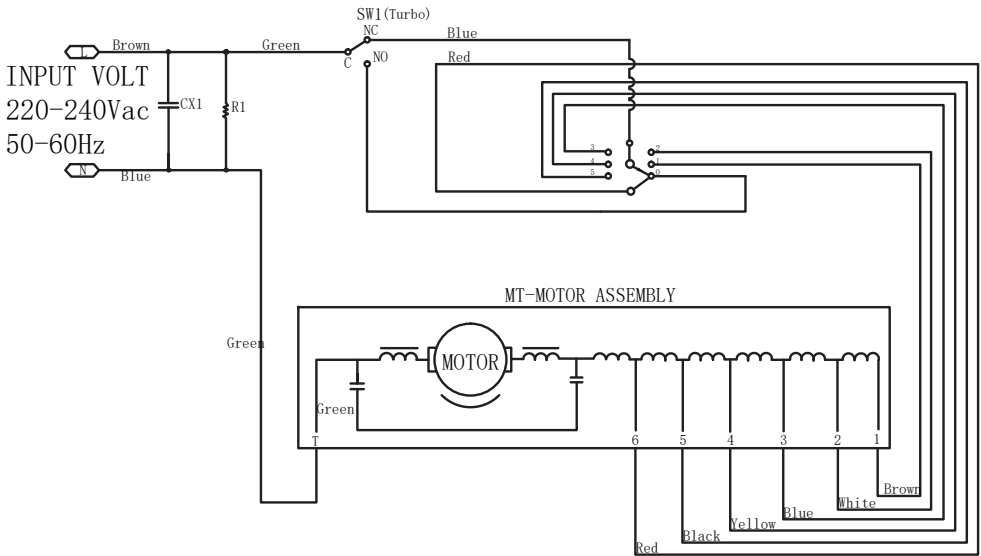
CLEANING AND MAINTENANCE



⚠ Warning:

Disconnect power before cleaning. Do not immerse mixer, cord, or plug in any liquid.

CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM



Environmental protection



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.