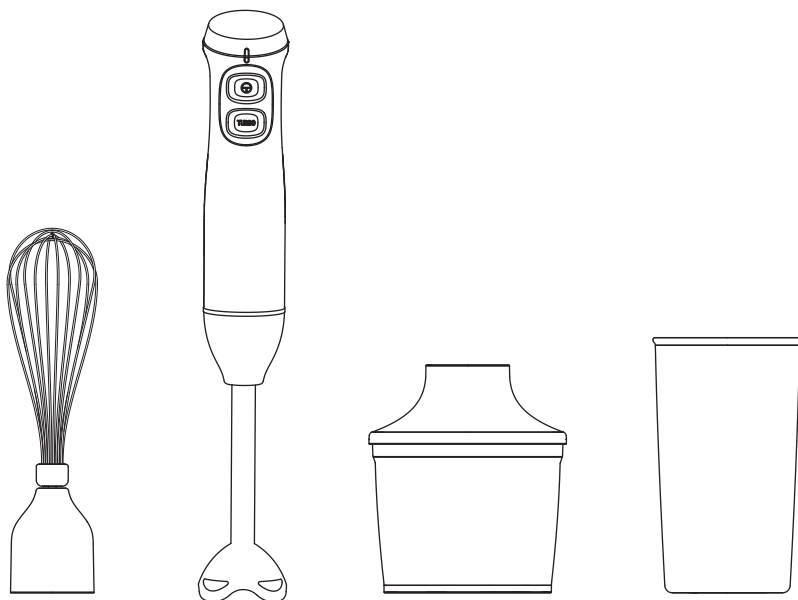


FRULLATORE AD IMMERSIONE



MANUALE MJ-BH6001W INDICE

ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	1
DATI TECNICI DEL PRODOTTO	2
COMPONENTI.....	3
ISTRUZIONI PER L'USO	4
RICETTE.....	9
ANOMALIE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	9
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	10
DIAGRAMMA DEL CIRCUITO.....	12

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. Conservarlo per un riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per evitare il rischio di gravi lesioni durante l'utilizzo del frullatore, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE IL MISCELATORE

1. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche non mettere in acqua o altro liquido.
2. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di mettere o togliere parti, e prima di pulire.
3. Evitare il contatto con parti mobili.
4. Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo malfunzionamenti, cadute o danneggiamenti di qualsiasi tipo.
5. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
6. Non usare all'aperto.
7. Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone.
8. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde.
9. Le lame sono affilate: maneggiare con cura.
10. Non miscelare liquidi caldi.
11. L'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
12. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli e che i bambini non giochino con l'apparecchio.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo speciale o da un gruppo disponibile presso il produttore o il suo agente di assistenza o altra persona qualificata, al fine di evitare rischi.
14. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche;
 - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast.
15. Prestare attenzione se nel robot da cucina o nel frullatore viene versato del liquido caldo, in quanto può essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.
 16. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
 17. Spegnerne l'apparecchio e scollegare l'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinare le parti in movimento durante l'uso.
 18. Attenzione: Pericolo di lesioni se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente.
 19. Prestare attenzione durante la manipolazione delle lame affilate, lo svuotamento del recipiente e la pulizia.
 20. Se l'istruzione è andata perduta, è possibile scaricarla dal nostro sito web o contattare l'importatore locale per inviarvi l'istruzione o il disco CD.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI. QUESTO APPARECCHIO È INTESO SOLO PER USO DOMESTICO.

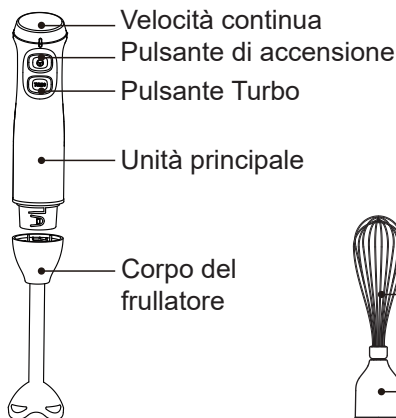
Attenzione:

La mancata osservanza di una qualsiasi delle importanti misure di sicurezza e delle istruzioni per un uso sicuro, è un uso improprio del frullatore ad immersione che può invalidare la garanzia e creare il rischio di gravi lesioni.

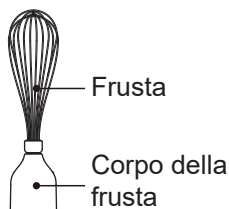
DATI TECNICI DEL PRODOTTO

Nome prodotto	Modello N.	Tensione	Frequenza	Potenza	Blocco potenza
FRULLATORE	MJ-BH6001W	220-240V~	50-60Hz	600W	1000W

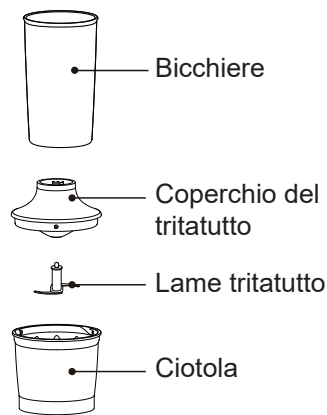
COMPONENTI



Frullatore

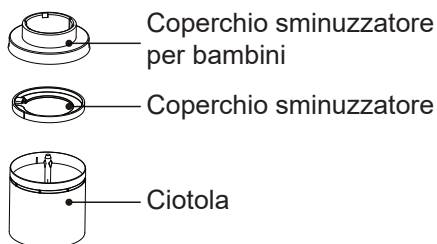


Frusta

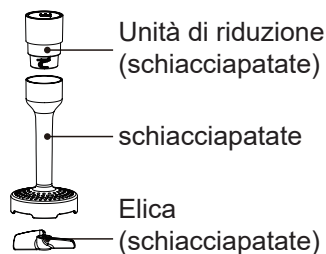


Tritatutto

ACCESSORI (Optional)



Sminuzzatore per bambini



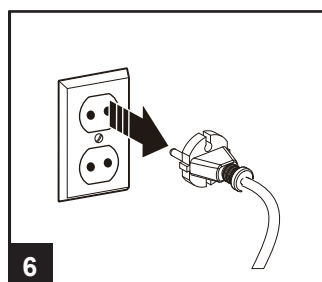
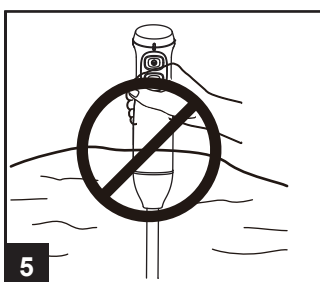
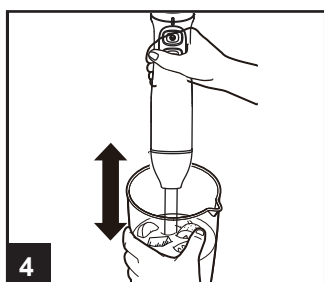
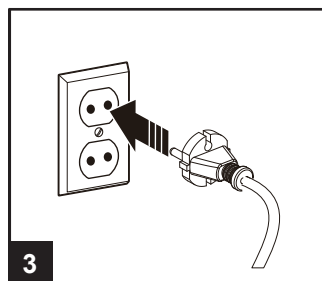
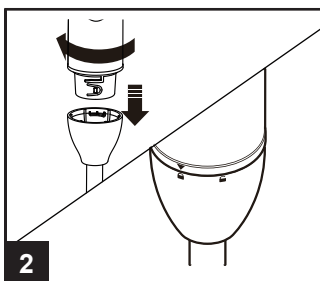
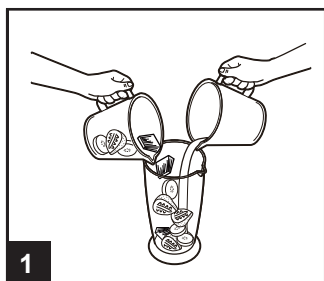
Schiacciapatate

Nota:

- Il miscelatore manuale non è progettato per l'uso su una fonte di calore.
- Questo apparecchio non è destinato a tagliare il ghiaccio.
- Per utilizzare il frullatore a mano in una casseruola, assicurarsi di rimuovere la pentola dal fornello.
- Per la pure degli alimenti è necessario del liquido. Aggiungere liquido di cottura, brodo, succo, latte o panna fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Per una miscelazione completa, muovere il frullatore a mano su e giù nel composto fino a quando non è liscio.
- Per ottenere migliori risultati di miscelazione e per ridurre gli schizzi (specialmente di cibi liquidi), utilizzare contenitori alti e profondi.
- Si consiglia di tritare solo 140 g di carne alla volta nel tritacarne. La carne deve essere tagliata in pezzi da 5 cm circa prima della lavorazione.
- Non consentire l'uso del frullatore a mano per lunghi periodi di tempo.

ISTRUZIONI PER L'USO

Frullatore/Frusta



A secondo delle esigenze, assicurarsi che ogni componente e accessorio sia completamente e correttamente assemblato. Il metodo di assemblamento è mostrato in figura.

Uso del frullatore

- È possibile miscelare le carote (240 g di carote, 360 g di acqua): alternare 60 sec. di funzionamento con 60 sec. di riposo dell'apparecchio.

Uso del frullatore nel bicchiere

- Si prega di controllare che l'accessorio sia agganciato correttamente prima di miscelare gli alimenti.
- Appoggiare il bicchiere su un piano di lavoro e non versare più di 600ml di cibo o di liquidi.
- Agganciare completamente il frullatore al corpo principale.
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione.
- Tenere saldamente il corpo dell'apparecchio e lasciare che il dito azioni il pulsante di accensione.
- Mettere il frullatore nel bicchiere, selezionare la velocità, e premere il pulsante TURBO. La velocità può essere gradualmente regolata in qualsiasi momento durante la miscelazione.
- Non tenere premuto il pulsante di accensione per più di 60 secondi alla volta.

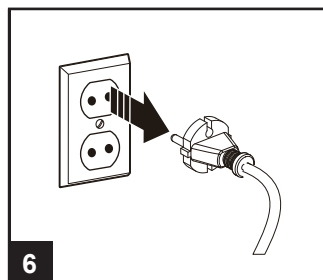
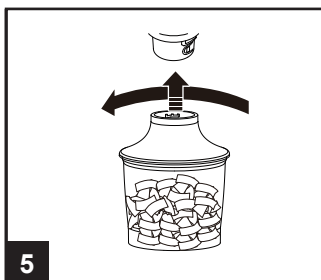
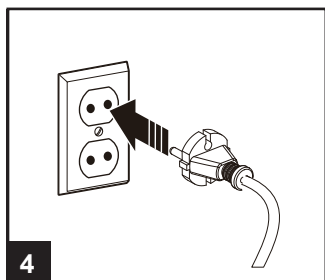
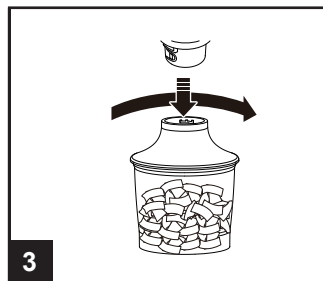
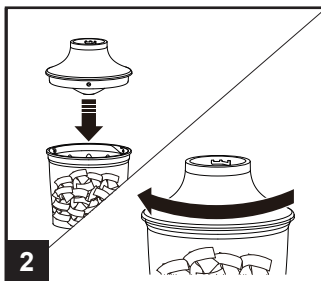
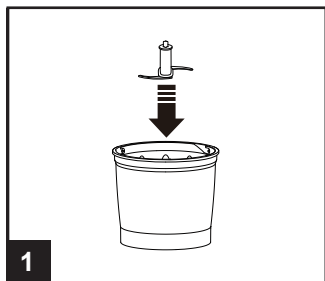
ISTRUZIONI PER L'USO

- Spostare l'apparecchio dall'alto verso il basso, da destra verso sinistra lentamente, fino a quando il cibo non viene miscelato bene.
- Rilasciare il pulsante della velocità, permettere alla lama di fermarsi, staccare il cavo di alimentazione dalla presa o spingere l'alimentazione dell'apparecchio se bisogna mescolare un altro alimento.
- Per evitare spruzzi, immergere la lama nel cibo prima di accendere. Tenere saldamente il bicchiere, quindi premere il pulsante della velocità.
- Non lasciare che il liquido superi la giunzione tra l'accessorio e il corpo principale.
- Se il frullatore si blocca, staccare la spina prima di pulire.
- Dopo l'uso, scollegare e smontare.

⚠ Attenzione:

- ▶ Non utilizzare prodotti non alimentari in questo frullatore ad immersione. Questo prodotto non è destinato alla produzione di sapone.
- ▶ Non immergere l'unità principale in acqua.
- ▶ Controllare sempre gli accessori prima di ogni utilizzo. Non utilizzare accessori incrinati, piegati o danneggiati.

Uso del tritatutto



ISTRUZIONI PER L'USO

- Togliere le ossa e tagliare il cibo in cubi di 1-2 cm.
- Aprire il coperchio e montare la lama.
- Aggiungere il cibo e non superare il volume di 500ml.
- Montare il coperchio del tritacarne e bloccarlo sulla ciotola.
- Montare saldamente il corpo del motore sul tritacarne.
- Inserire la spina, tenere la ciotola e il corpo del frullatore saldamente, quindi premere il pulsante Turbo.
- Dopo l'uso, scollegare e smontare.

Nota:

È possibile tagliare carne, formaggio, verdure, pane, biscotti e noci, ma non è possibile utilizzarlo per tagliare cibi duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti si danneggia la lama.

Uso della frusta

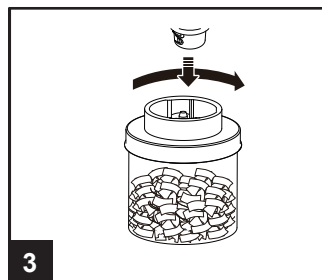
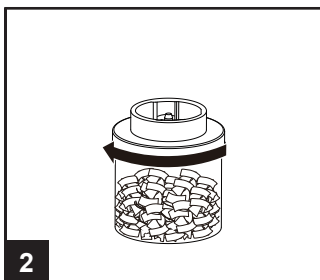
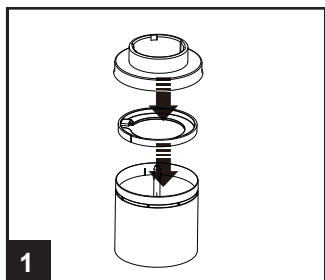
La frusta serve a preparare ingredienti leggeri come l'uovo, la panna montata, dessert istantanei, uova e zucchero per le mspumiglie.

- Agganciare la frusta al corpo principale del frullatore, girarla e bloccarla.
- Mettere il cibo in una ciotola.
- Mettere frusta nella ciotola, selezionare la velocità, premere il pulsante TURBO. La velocità può essere gradualmente regolata in qualsiasi momento durante la miscelazione.
- Dopo l'uso, scollegare la spina e sganciare la frusta dal corpo principale.
- Non montare più di quattro albumi d'uovo o 400 ml di panna alla volta.
- Non lasciare che il liquido superi il punto di aggancio della frusta. Alternare 2 minuti di funzionamento a 2 minuti di riposo.

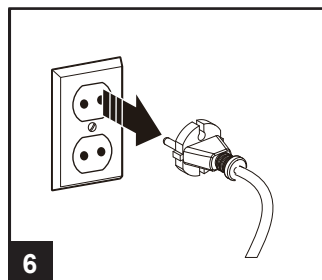
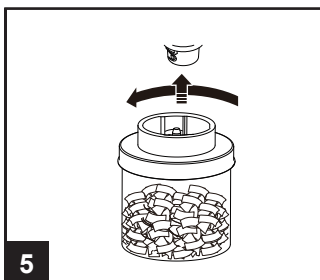
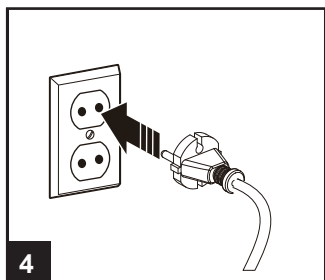
Nota:

Si prega di non utilizzare miscele più pesanti come margarina+zucchero: si rischia di danneggiare la frusta.

Uso sminuzzatore per bambini

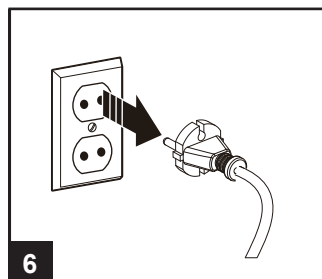
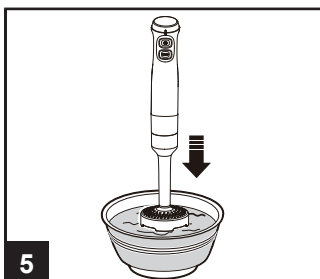
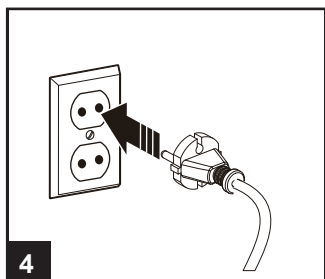
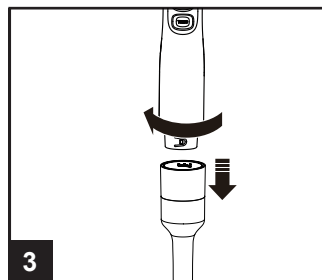
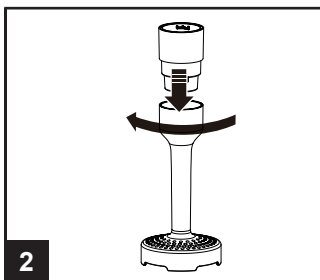
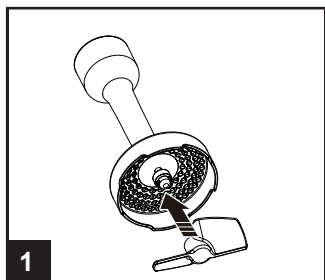


ISTRUZIONI PER L'USO



- Togliere le ossa e tagliare il cibo in cubi di 1-2 cm.
- Montare i due coperchi.
- Aggiungere il cibo e non superare il volume di 100ml.
- Montare i coperchi e bloccarli sulla ciotola.
- Montare saldamente il corpo principale sullo sminuzzatore.
- Inserire la spina, tenere la ciotola e il corpo del frullatore saldamente, quindi premere il pulsante Turbo.
- Dopo l'uso, scollegare e smontare.

Uso dello schiacciapatate



ISTRUZIONI PER L'USO

SCHIACCIAPATATE UTILIZZARE SOLO L'IMPOSTAZIONE DEL PULSANTE DI ACCENSIONE

1. Assemblare l'elica sull'adattatore a baionetta e bloccare l'elica in posizione.
2. Ruotare lo schiacciapatate in senso orario fino a quando non si bloccherà.
3. Bloccare il meccanismo di riduzione ruotandolo in senso orario, fino a quando non andrà oltre.
Nota: Per assicurarsi che l'asse del miscelatore manuale non ruoti insieme all'elica, fissare l'elica per ultima. Durante lo smontaggio, rimuovere prima l'elica.
4. Premere il pulsante di alimentazione per avviare lo schiacciapatate. Regolare la velocità per ottenere la giusta lavorazione.
5. Per fermare il processo di miscelazione, lasciare andare l'interruttore prima di estrarre lo schiacciapatate fuori dal cibo.
6. Dopo l'uso, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

- Lo schiacciapatate è un ottimo strumento per la lavorazione di verdure cotte, come patate, barbabietole e carote.
- Non lavorate mai ingredienti duri o grezzi. Questo può danneggiare l'apparecchio.
- Cuocere tutte le verdure e scolare l'acqua prima della miscelazione.
- Non colpire lo schiacciapatate contro i lati della pentola per rimuovere la massa di cibo dopo averlo schiacciato. Utilizzare una spatola per raschiare la pentola o la ciotola. Tuttavia, prima di fare questo, scollegare lo schiacciapatate dalla corrente.

Ricetta con le patate

- 1,25 kg di patate lesse
 - ½ tazza di panna liquida
 - 30g di burro
-
- Sbucciate e tagliate le patate a cubetti di 3 cm prima della bollitura. Cucinare finché non diventeranno morbide.
 - La temperatura ha un impatto enorme sulla qualità e la durata dell'ammestatura prima di essere considerata un processo di lavorazione.
Più le patate sono calde, migliori sono i risultati. Provare ad eseguire i test non appena le patate sono cotte (alternare 1 minuto di funzionamento con 1 minuto di riposo) per assicurarsi che rimanga caldo.

RICETTE

(Tritatutto)

Cibi	Quantità massima	Velocità consigliata	Tempo app. (sec.)
Carne	300g	Turbo button	5
Odori	20g	Turbo button	20
Noci	200g	Turbo button	30
Formaggio	150g	Turbo button	30
Pane	1 pezzo	Turbo button	50
Uovo sodo	2	Turbo button	5
Cipolle	100g	Turbo button	10
Condimenti e salse cremose	150g	Pulsante di accensione	30
Verdure (cotte)	300g	Pulsante di accensione	30

(Sminuzzatore per bambini)

Cibi	Quantità max.	Velocità consigliata	Tempo app. (sec.)
Carne	35g	Turbo button	5
Noci	20g	Turbo button	20
Formaggio	15g	Turbo button	20
Pelle di maiale	35g	Turbo button	5
Cipolle	15g	Turbo button	10
Condimenti e salse cremose	15g	Pulsante di accensione	20
Verdure (cotte)	35g	Pulsante di accensione	20

Nota: il tempo di funzionamento è riferito alle ricette e il tempo di riposo è di 2 minuti.

ANOMALIE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. In caso di anomalie come rumori, odori, fumo, ecc., interrompere immediatamente l'alimentazione e l'uso dell'apparecchio.
2. Se il prodotto non funziona, controllare se l'alimentazione è collegata, se l'interruttore è in posizione ON e se i raccordi sono installati correttamente.
3. Se il prodotto continua a non funzionare dopo i controlli sopra menzionati, consultare il centro riparazioni designato per la manutenzione.

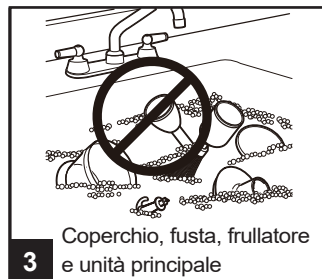
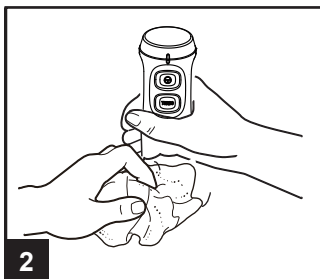
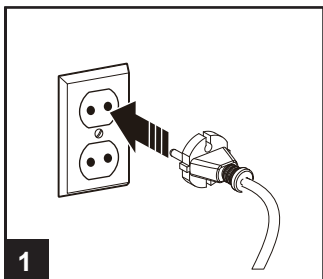
ANOMALIE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione delle anomalie

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non funziona	Non ha premuto bene l'interruttore	Mantenere l'interruttore premuto
La lama non gira	Eccessiva quantità di cibo in lavorazione	Ridurre la quantità di ingredienti
	Ingredienti attaccati alla lama	Interrompere l'alimentazione elettrica, ripulire la lama dagli ingredienti
Il prodotto ha un odore anormale, è caldo, o emette fumo	Eccessiva quantità di cibo in lavorazione	Ridurre la quantità di ingredienti
	Il tempo di lavorazione del prodotto è troppo lungo	Ridurre il tempo di lavoro continuativo
	La temperatura degli ingredienti è troppo alta	La temperatura degli ingredienti non deve superare i 60°C

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere e staccare sempre la spina durante la pulizia dell'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate e prestare particolare attenzione quando si puliscono le lame per evitare di ferirsi.
- Alcune parti in plastica facile scolorimento del cibo, si prega di strofinare con un panno intinto in olio vegetale aiutare a rimuovere lo scolorimento.
- Non immergere in acqua o qualsiasi altro liquido come indicato di seguito, consentire l'uso solo pulire con un panno umido: unità principale, attacco a bacchetta, corpo frusta, coperchio tritatutto, azionamento di riduzione, schiacciapatate.
- È possibile lavare con acqua calda e sapone o pulire sul ripiano superiore della lavastoviglie come indicato sotto. Per evitare di graffiare le parti, non utilizzare oggetti metallici appuntiti.
Bicchiere, Frusta a filo, Lama taglierina, Ciotola per il tagliere, Parti di Baby Chopper, Elica.

Nota: Sbloccare l'elica dell'adattatore a baionetta ruotandola in senso antiorario. Da rimontare dopo il lavaggio e asciugare accuratamente.

Attenzione:

Non tenere mai la parte principale dell'unità principale del frullatore manuale sotto l'acqua corrente. Pulire semplicemente con un panno umido. Se si mette la bacchetta e la frusta nell'acqua da pulire, è necessario prestare attenzione ai due aspetti seguenti:

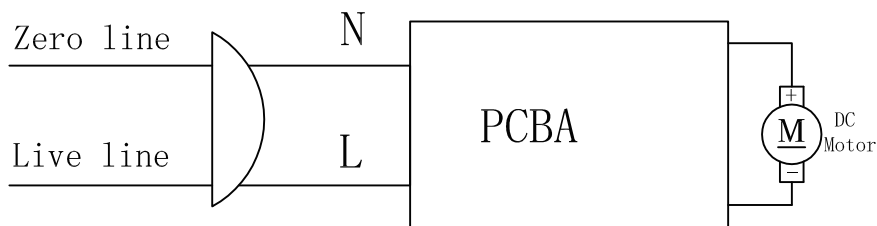
1. Altezza dell'acqua non può sopra la parte in plastica in cima alla bacchetta.
2. La frusta deve essere estratta dal corpo della frusta. Frusta può immergersi in acqua per la pulizia, ma il corpo della frusta permette solo di pulire il panno.

Non permettere che l'acqua o liquido sia fluire nel coperchio del chopper, corpo frullatore bastone, bacchetta, corpo frusta. Se l'acqua entra, scolare e asciugare prima dell'uso.

Manutenzione

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per motivi di sicurezza, deve essere inviato al nostro negozio autorizzato per la riparazione e la sostituzione.
- Se l'apparecchio ha uno stato non normale, si prega di contattare il negozio dove acquistare questo apparecchio e chiarirlo o modificarlo.
- Quando non utilizzare l'apparecchio, si prega di avvolgere il cavo, e posarlo in un luogo dove i bambini non possono ottenerlo.
- Mantenere l'apparecchio in condizioni di asciutto quando non si usa l'apparecchio.
- Non inserire la spina quando non si usa l'apparecchio.

DIAGRAMMA DEL CIRCUITO



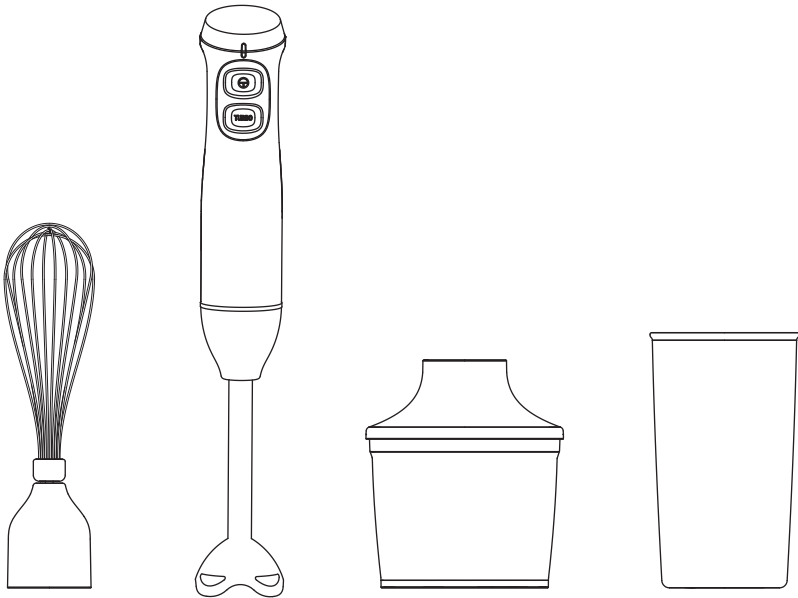
Protezione ambientale



L'apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Alla fine della sua durata, l'apparecchio deve essere correttamente consegnato a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Con la raccolta e riciclaggio di vecchi elettrodomestici, stai dando un contributo importante alla conservazione delle nostre risorse naturali e assicuriamo uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.



HAND BLENDER



USER MANUAL

MJ-BH6001W

CONTENT

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	1
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT	2
PART NAME.....	3
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
RECIPES.....	9
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING.....	9
CLEANING AND MAINTENANCE	10
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM.....	12

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE .

1. To protect against risk of electrical shock do not put into water or other liquid.
2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. Avoid contacting moving parts.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
5. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter.
8. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
9. Blades are sharp. Handle carefully.
10. Do not blend hot liquids.
11. The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
12. This appliance 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. Children should not do not play with the appliance.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
15. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 16. Always disconnect the the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning;
 17. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 18. Warning: Risks of injuries if you don't use the appliance correctly.
 19. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
 20. If the instruction has lost ,you can download it from our website or contact local importer to send you the instruction or CD disc.

SAVE THESE INSTRUCTION.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

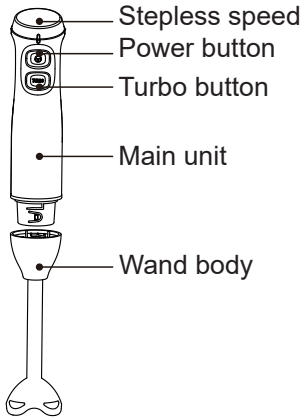
Caution:

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

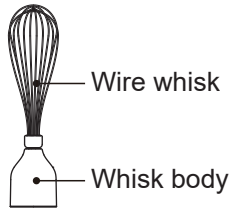
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Blocked power
HAND BLENDER	MJ-BH6001W	220-240V~	50-60Hz	600W	1000W

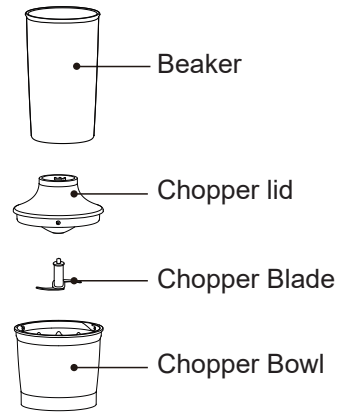
PART NAME



Wand Attachment

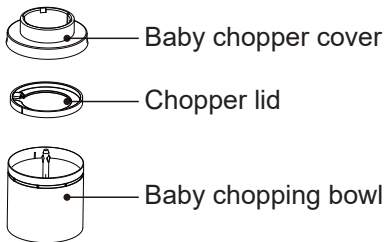


Whisk Attachment

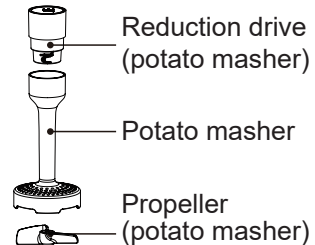


Chopper Attachment

ACCESSORIES (Optional)



Baby Chopper Attachment



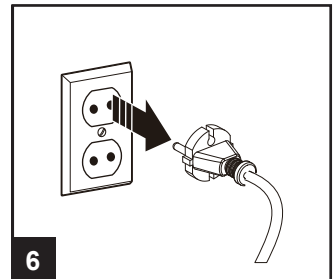
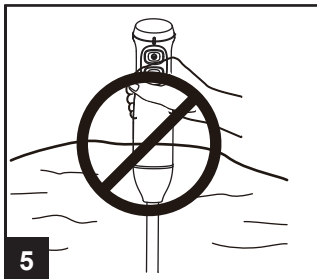
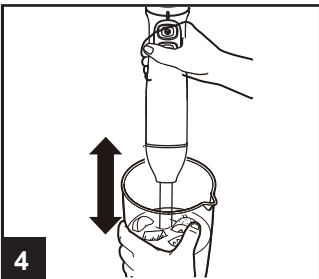
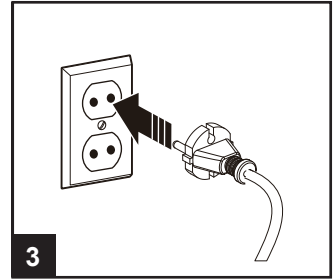
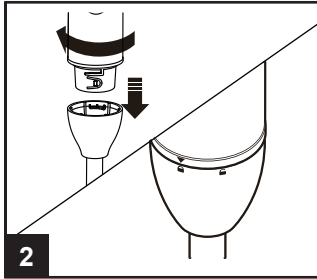
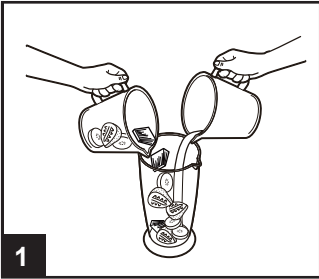
Potato masher Attachment

Note:

- The hand blender is not designed for use over a heat source.
- This appliance is not intended to chop ice.
- To use the hand blender in a saucepan, be sure to remove the pan from the stove.
- To puree foods, liquid is needed. Add cooking liquid, broth, juice, milk, or cream until desired consistency is reached.
- For thorough blending, move hand blender up and down in mixture until smooth.
- To achieve best blending results and to reduce splattering (especially hot foods or liquids), use deep, tall containers.
- We recommend chopping only 5oz. (142g) of meat at a time in the food chopper. Meat should be cut into 2-inch (5.1-cm) pieces before processing.
- Don't allow to use hand blender on long time.

INSTRUCTIONS FOR USE

hand blender/whisk attachment



According to require assembled appliance body and attachment, let every attachment be locked completely. Assembled way be showed on picture.

Wand use

- You can blend carrot (240g carrot, 360g water), operating time is less than 60 seconds and rest 60 seconds.

Wand used on beaker

- Please check over accessory is run good before use appliance for blend food.
- Put the beaker on a worktop, and pour not over 600ml food or mixture into it
- Assembled appliance body and wand completely (wand be locked on appliance body)
- Put appliance plug into socket of supply power.
- Hold appliance body tightly and let finger can easy operate speed button.
- Put wand into beaker ,Select Speed , Press the TURBO button on top of the main unit . You can also press the power button first and turning the Stepless speed Speed can be gradually adjusted at any time during blending .
- Do not hold power button down for more than 60 seconds at a time .
- Move appliance up-down, right-left slowly, until food be blended good

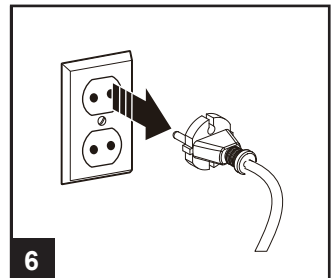
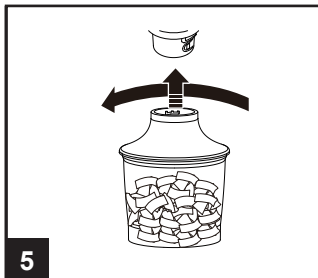
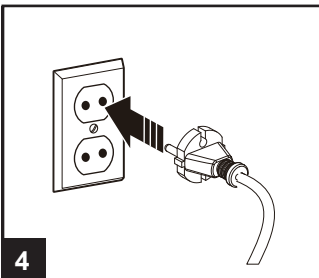
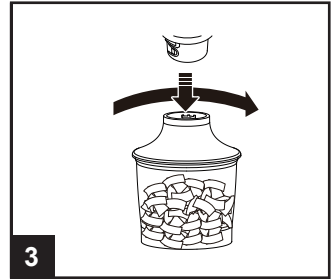
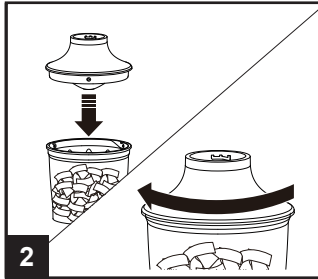
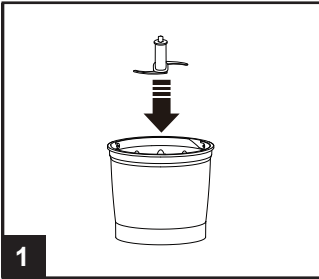
INSTRUCTIONS FOR USE

- Release speed button, let blade be stop, and put out appliance, Pull out power cord from socket or shut off appliance power if need blend another food.
- Take a cool pan and put it on worktable, assemble blender body and wand tightly.
- Plug in. To avoid splashing, place the blade in food before switching on Hold the beaker steady, then press either speed button.
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a stabling action.
- If you blender gets blocked, unplug before clearing.
- After use, unplug and dismantle.

⚠ Caution:

- ▶ Do not use nonfood items in this hand blender. This product is not meant for soap making.
- ▶ Do not immerse the main unit in water.
- ▶ Always inspect attachments before each use. Do not use cracked, bent, or damaged attachments.

chopper



INSTRUCTIONS FOR USE

- Remove bones and cut food into 1-2cm cubes.
- Open chopper lid and fit chopper blade right.
- Add you food and not let food volume over 500ml.
- Fit chopper lid and locked it on bowl.
- Fit stick blender body on chopper tightly.
- Plug in. Hold the bowl and blender body tightly, then press Turbo button.
- After use, unplug and dismantle.

Note:

You can chop meat, cheese, vegetable, herbs, bread, biscuits and nuts, but not permit use it to chop hard food such as coffee bean, ice cubes, spices or chocolate, otherwise will damage the blade.

Whisk use

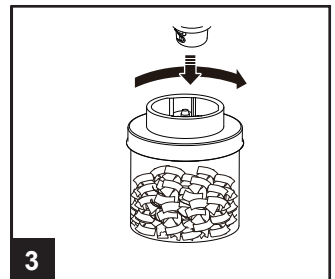
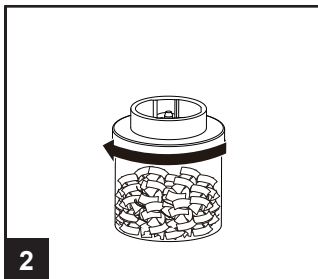
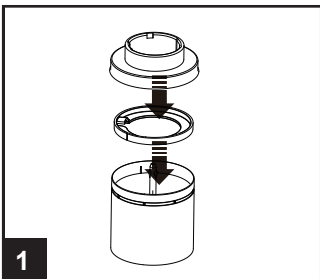
Whisk used to make light ingredients such as egg whites, cream, instant dessert, eggs and sugar for whisked sponges.

- Push the wire whisk into the whisk body and fit this whisk-ASM to stick blender body and turn & lock it.
- Place you food in a bowl.
- Put whisk into bowl, Select Speed , Press the TURBO button on top of the main unit
You can also press the power button first and turning the Stepless speed, Speed can be gradually adjusted at any time during blending .
- After use, unplug in and dismantle it.
- Don't whisk more than four eggs whites or 400ml(3/4 Pt) cream.
- Don't let liquid get above the whisk wires. operating time is less than 2 minutes and rest 2 minutes.

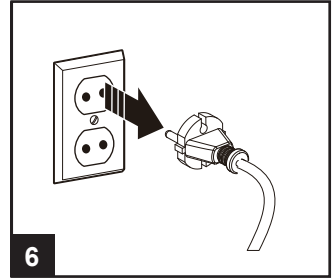
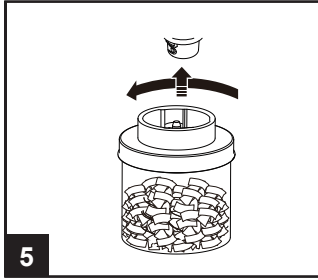
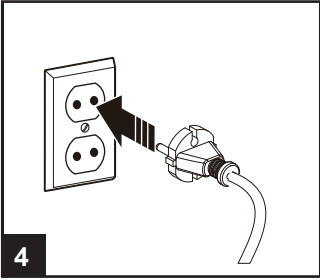
Note:

Please not use it whisk heavier mixtures such as margarine and sugar, you will damage the whisk

Baby chopper

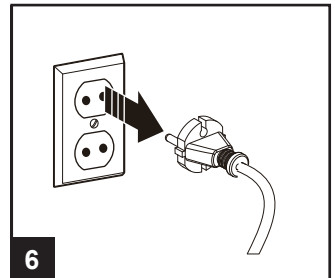
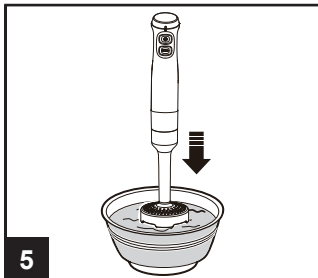
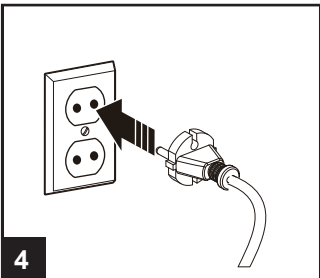
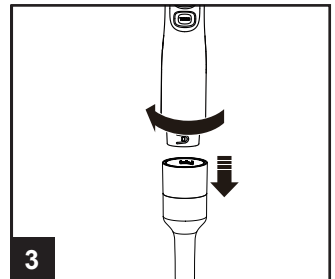
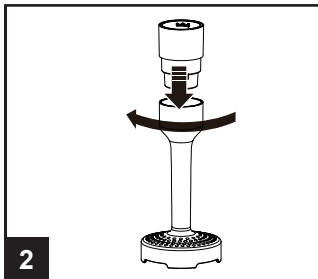
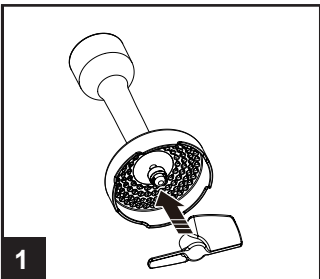


INSTRUCTIONS FOR USE



- Remove bones and cut food into 1-2cm.
- Open chopper cover and chopper lid.
- Add you food and not let food volume over 100ml.
- Fit chopper lid and chopper cover and locked it on bowl.
- Fit stick blender body on chopper tightly.
- Plug in . Hold the bowl and blender body tightly, then press Turbo button.
- After use, unplug and dismantle.

Potato masher



INSTRUCTIONS FOR USE

POTATO MASHER ONLY USE THE POWER BUTTON SETTING IN

1. Assembled the propeller on the bayonet adapter and lock the propeller into position by turning it counter
2. Lock the potato masher into place by turning it clockwise until it will not go any further.
3. Lock the reduction drive into place by turning it clockwise until it will not go any further.
Note: To make sure that the axis of the hand mixer does not turn along with the propeller, attach the propeller last. While disassembling, remove the propeller first.
4. Press the power button to start the Blender Stick. While adjust the Stepless speed to get right speed .
5. To stop the blending process, let go of the switch before you pull the blending stick out of the food.
6. After use, unplug the device from mains immediately.

TIPS FOR OPTIMUM USE

- The potato masher is a great tool for processing cooked vegetables, such as potatoes, beets and carrots.
- Never process hard or raw ingredients. This can cause damage to the device.
- Cook all vegetables through and drain the water prior to blending.
- Do not hit the potato masher against the sides of the pot to remove any food mass after mashing. Use a spatula to scrape down the pot or bowl. However, before you do this, unplug the Blender Stick.

Recipe: Potatoes

- 1.25kg boiled potatoes (washed potatoes: medium-large size)
- ☒ cup pure cream
- 30g (1 ☒ Tbsp) butter
- The potatoes are peeled and cut into 3cm cubes prior to boiling. Cooked until tender
- Temperature has a huge impact on the quality and duration of mashing before it is considered processed.

The warmer the potatoes, the better the results are. Try to conduct the tests as soon as the potatoes are done (operating time is less than 1 minutes and rest 1 minutes.) to ensure that it remains warm.

RECIPES

(Chopper)

Food type	Maximum amount	Recommended speed	Approx. time(S)
Meat	300g (10.5Oz)	Turbo button	5
Herbs	20g (0.75Oz)	Turbo button	20
Nuts	200g (7.0 Oz)	Turbo button	30
Cheese	150g (5.0Oz)	Turbo button	30
Bread	1 slice	Turbo button	50
Hardboiled egg	2	Turbo button	5
Onions	100g (3.5 Oz)	Turbo button	10
Creamy dressing and dips	150g (5.0 Oz)	Power button	30
Vegetables (cooked)	300g (10.5 Oz)	Power button	30

(Baby chopper)

Food type	Maximum amount	Recommended speed	Approx. time(S)
Meat	35g (1.2Oz)	Turbo button	5
Nuts	20g (0.7Oz)	Turbo button	20
Cheese	15g (0.7Oz)	Turbo button	20
Pigskin	35g (1.2Oz)	Turbo button	5
Onions	15g (0.5Oz)	Turbo button	10
Creamy dressing and dips	15g (0.7 Oz)	Power button	20
Vegetables (cooked)	35g (1.2 Oz)	Power button	20

Note: operating time is refer to the recipes and rest time is 2 minutes.

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.

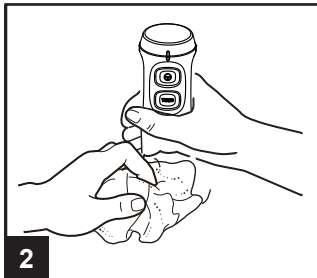
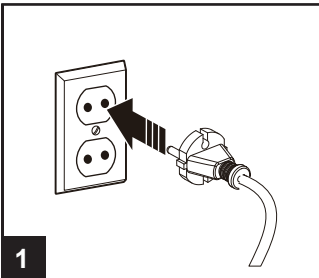
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

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
Mixing sword master	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Ingredients stick to blade	Cut off the power supply, clean up the blade on the ingredients
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
	Processing the ingredients of temperature is too high	The temperature of the ingredients do not exceed 60 ℃

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning



CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off and unplug when cleaning appliance.
- Don't touch the sharp blades and keep special care when clearing blades avoid to be injured
- Some food easy discolor plastic part, Please rub with a cloth dipped in vegetable oil help remove discoloring.
- Do not immerse in water or any other liquid as below parts, Only allow use simply wipe clean with a damp cloth:
Main unit 、 Wand Attachment 、 Whisk body 、 Chopper lid、
Reduction drive、 Potato masher.
- You can wash with warm soapy water or clean on top shelf of the dishwasher as below parts. To avoid scratch the parts, Do not use any sharp, metal objects.
Beaker、 Wire Whisk、 chopper Blade、 Chopping bowl 、 Baby Chopper parts、 Propeller.
- Note: Unlock the propeller on the bayonet adapter by turning it anticlockwise. To reassemble after wash and dry thoroughly.

Caution:

Never hold main unit portion of hand blender under running water. Simply wipe clean with a damp cloth.

If you put the wand and whisk into the water to clean, you must pay attention to the following two aspects:

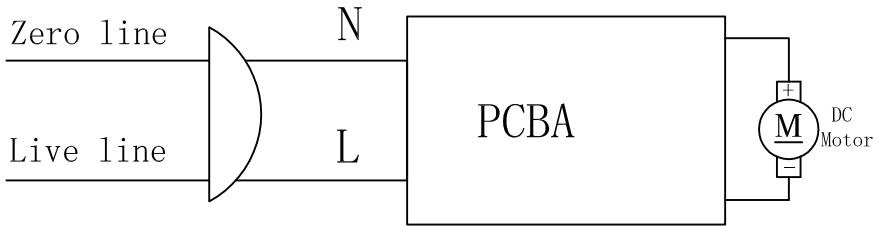
1. Height of water can't over the plastic part at top of wand.
2. Whisk must take out from the whisk body. Whisk can immerse in water for cleaning, but the whisk body only allows cloth to wipe.

Don't permit water or liquid be flow into chopper lid、 stick blender body、 wand、 whisk body. If water get inside, drain and dry it before use it.

Maintaining

- If the power cord be damaged, for safety reasons, it must be send to our company authorized shop repair and changed.
- If the appliance have un-normal state, please contact with shop where purchase this appliance and make it clear or change it.
- When not use the appliance, please coil the cord, and lay it on somewhere children cannot get it.
- Keep appliance on a dry condition when not use appliance
- Don't plug in when not use appliance

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.

