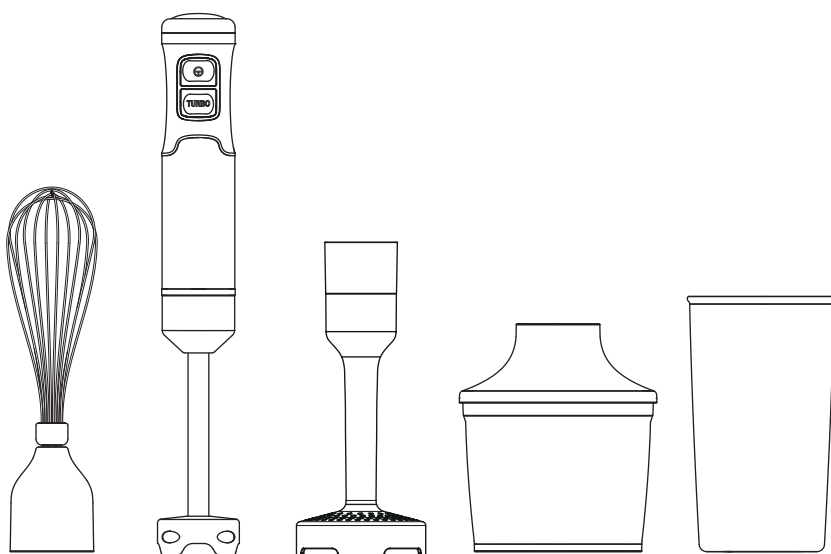




FRULLATORE A IMMERSIONE



MANUALE D'USO MJ-BH1001W SERIES

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 riferimento futuro.

CONTENUTO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	1
DATI TECNICI DEL PRODOTTO	2
NOME DELLA PARTE.....	3
ISTRUZIONI PER L'USO	4
RICETTE.....	8
ANALISI E MOVIMENTAZIONE DELL'ANORMALITÀ.....	8
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	9
SCHEMA DEL PRINCIPIO DI CIRCUITO.....	10

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per evitare il rischio di gravi lesioni durante l'uso del frullatore a immersione, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti.

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

1. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche non immergere in acqua o altri liquidi.
2. Scollegare dalla presa quando non viene utilizzato, prima di inserire o rimuovere parti e prima di pulirlo.
3. Evitare il contatto con le parti in movimento.
4. Non utilizzare alcun elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio, oppure è caduto o danneggiato in alcun modo.
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 dal bordo del tavolo o del bancone.
8. Non lasciare che il cavo venga a contatto con la superficie calda, inclusa la stufa.
9. Le lame sono affilate. Maneggiare con cura.
10. Non mescolare liquidi caldi.
11. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
12. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti. non giocare con l'apparecchio.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di servizio o una persona qualificata per evitare rischi.
14. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, ad esempio:

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Case coloniche;
- dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

15. Fai attenzione se il liquido caldo viene versato nel robot da cucina o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di un vapore improvviso.
16. Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla rete elettrica se lasciata incustodita e prima del montaggio, smontaggio o pulizia;
17. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si spostano durante l'uso.
18. Avvertenza: rischio di lesioni se non si utilizza correttamente l'apparecchio.
19. Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota il contenitore e durante la pulizia.
20. Se l'istruzione è andata persa, è possibile scaricarla dal nostro sito Web o contattare l'importatore locale per inviare l'istruzione o il disco CD.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

QUESTA UNITÀ È DESTINATA SOLO PER USO DOMESTICO.

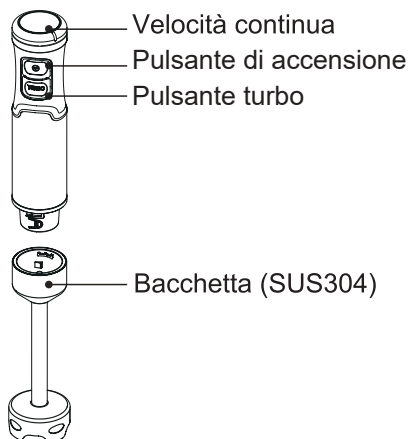
Attenzione:

La mancata osservanza di tutte le importanti garanzie e delle istruzioni importanti per un uso sicuro è un uso improprio del frullatore a immersione che può invalidare la garanzia e creare il rischio di gravi lesioni.

DATI TECNICI DEL PRODOTTO

Nome del prodotto	Modello N.	Tensione nominale	Frequenza nominale	Potenza nominale
HAND BLENDER	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

DENOMINAZIONE SEZIONI PRODOTTO



ACCESSORI (opzionale)



Frustra



Coppa



Coperchio elica

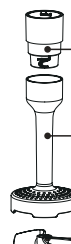


Elica



Ciotola per tagliare

Struttura elica



Riduzione
(schiaccia patate)

Schiaccia patate

Elica

(schiacciapate)

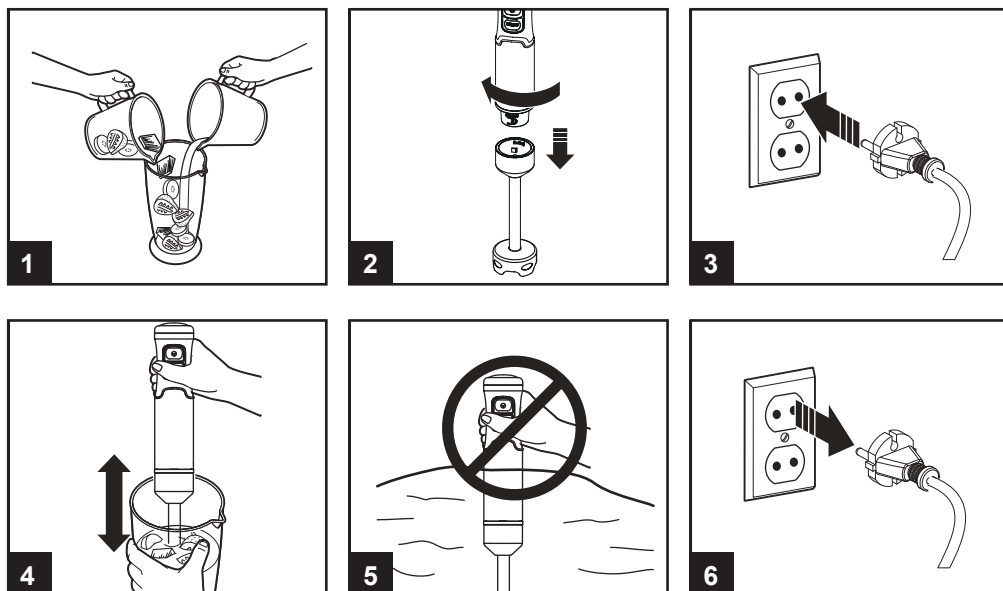
Struttura schiacciapate

Note:

- Il frullatore a immersione non è progettato per l'uso su una fonte di calore. Questo apparecchio non è destinato a tagliare il ghiaccio.
- Per utilizzare in una casseruola, assicurarsi di rimuovere la padella dal fornello.
- Per frullare gli alimenti è necessario il liquido. Aggiungi liquido di cottura, brodo, succo di frutta, latte o panna fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Per una miscelazione accurata, sposta il frullatore a immersione su e giù nella miscela fino a ottenere un composto omogeneo.
- Per ottenere i migliori risultati di miscelazione e ridurre gli schizzi (in particolare cibi caldi o liquidi), utilizzare contenitori alti e profondi.
- Si consiglia di tagliare solo 5 once. (142g) di carne alla volta nel tritatutto. La carne deve essere tagliata in pezzi da 5 pollici (5,1 cm) prima della lavorazione.
- Non permettere di usare il frullatore a immersione per molto tempo.

ISTRUZIONI PER L'USO

Frullatore a immersione / frusta



In base alle necessità, il corpo e l'attrezzatura assemblati devono essere bloccati completamente. Modo assemblato essere mostrato in figura.

Bacchetta da usare

- Puoi mescolare pappe, zuppe, salse, frappè e maionese

Bacchetta usata sul becher

- Si prega di controllare che l'accessorio funzioni correttamente prima dell'uso dell'apparecchio per miscelare gli alimenti.
- Metti il becher su un piano di lavoro e non versare più di 600 mL di cibo o miscela in esso
- Corpo dell'apparecchio e bacchetta assemblati completamente (la bacchetta deve essere bloccata sul corpo dell'apparecchio)
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione.
- Tenere saldamente il corpo dell'apparecchio e lasciare che il dito possa azionare facilmente il pulsante di velocità.
- Metti la bacchetta nel becher, quindi premi il pulsante di velocità (secondo la necessità, scegli la velocità)
- Spostare lentamente l'apparecchio verso l'alto e verso il basso, verso destra, fino a quando il cibo non viene miscelato bene
- Rilasciare il pulsante di velocità, lasciare che la lama si fermi e spegnere l'apparecchio, estrarre l'alimentazione cord from socket or shut off appliance power if need blend another food.

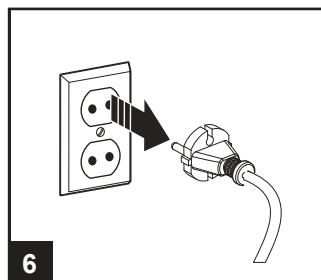
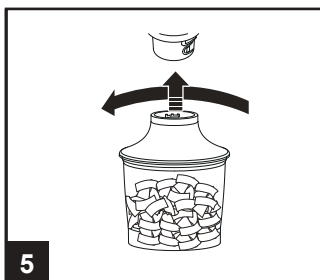
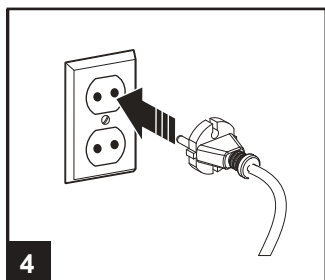
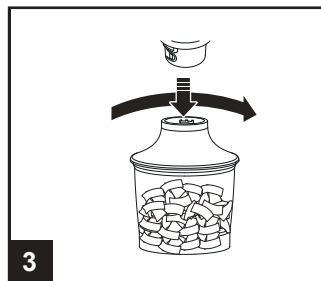
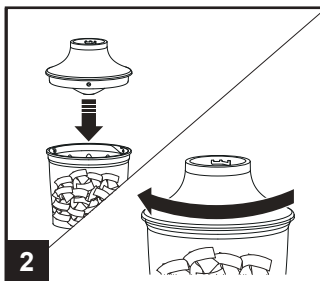
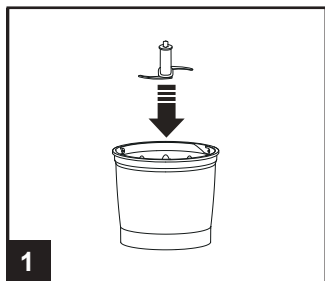
ISTRUZIONI PER L'USO

- Prendi una padella fresca e mettila sul piano di lavoro, monta il corpo del frullatore e la bacchetta strettamente
- Per evitare schizzi, posizionare la lama nel cibo prima di accendere. Tenere fermo il becher, quindi premere uno dei pulsanti di velocità
- Non lasciare che il liquido superi il raccordo tra la leva di comando e l'albero del frullatore
- Non lasciare che il liquido superi il raccordo tra la leva di comando e l'albero del frullatore
- Muovi la lama attraverso il cibo e usa un'azione stabilizzatrice.
- Se il tuo frullatore viene bloccato, scollegalo prima di cancellarlo.
- Dopo l'uso, scollegare e smontare

⚠ Attenzione:

- ▶ Non utilizzare prodotti non alimentari in questo frullatore a immersione. Questo prodotto non è pensato per la produzione di sapone.
- ▶ Non immergere l'unità motore in acqua.
- ▶ Ispezionare sempre gli accessori prima di ogni utilizzo. Non utilizzare accessori incrinati, piegati o danneggiati.
- ▶ L'orario di lavoro non è raccomandato per più di un minuto ad un ciclo

Mannaia



ISTRUZIONI PER L'USO

- Rimuovere le ossa e tagliare il cibo in cubetti di 1-2 cm
- Aprire il coperchio del chopper e montare la lama del chopper a destra
- Aggiungi cibo e non lasciare che il volume del cibo superi i 500 mL
- Montare il coperchio del chopper e bloccarlo sulla ciotola
- Montare saldamente il corpo del frullatore a bastoncino sull'elicottero
- Collegare. Tenere saldamente la ciotola e il corpo del frullatore, quindi premere il pulsante di velocità
- Dopo l'uso, scollegare e smontare

Nota bene:

Puoi tagliare carne, formaggio, verdure, erbe, pane, biscotti e noci, ma non permetterne l'uso per tagliare alimenti duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti danneggerai la lama.

Utilizzo frusta

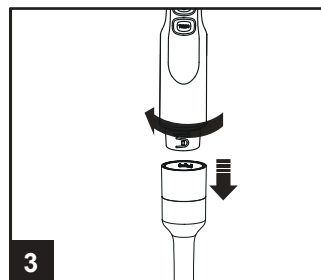
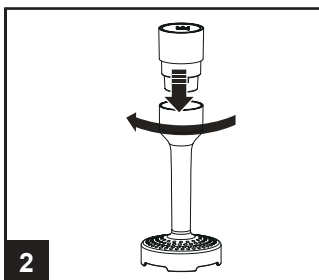
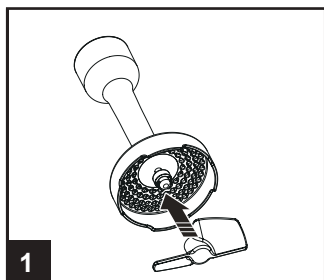
Frusta usata per preparare ingredienti leggeri come albumi, crema, dessert istantaneo, uova e zucchero per spugne montate.

- Spingi la frusta a filo nel corpo della frusta e adatta questo frusta-ASM per attaccare il corpo del frullatore e ruotarlo e bloccarlo
- Metti il cibo in una ciotola
- Collegare. Tot evita gli schizzi, inizia alla velocità L, sposta la frusta in senso orario.
- Dopo l'uso, scollegare e smontare
- Non sbattere più di quattro albumi o 400 mL di crema
- Non lasciare che il liquido superi i fili della frusta

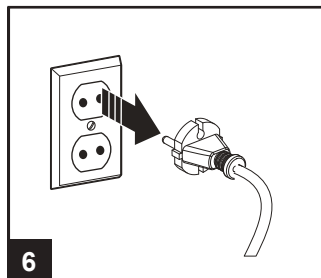
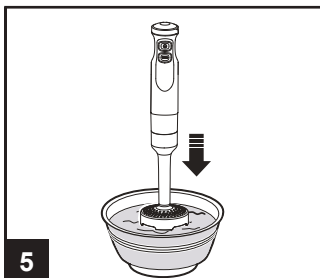
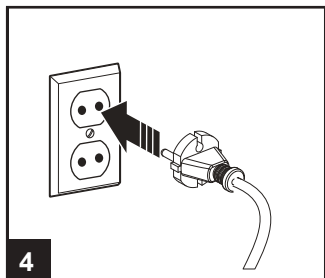
Nota bene:

Si prega di non usarlo frullare miscele più pesanti come margarina e zucchero, si danneggerà la frusta

Schiaccia patate



ISTRUZIONI PER L'USO



SCHIACCIA PATATE - UTILIZZARE SOLO L'IMPOSTAZIONE DEL PULSANTE DI POTENZA

1. Montare l'elica sull'adattatore a baionetta e bloccare l'elica in posizione ruotandola in senso contrario.
2. Blocca lo schiacciapatate in posizione ruotandolo in senso orario fino a quando non andrà oltre. Bloccare il riduttore in posizione ruotandolo in senso orario fino a quando non andrà oltre.
3. Nota: per assicurarsi che l'asse del miscelatore manuale non giri insieme all'elica, collegare l'ultima elica. Durante lo smontaggio, rimuovere prima l'elica.
4. Premi il pulsante di accensione per avviare il Blender Stick. Mentre regola la velocità continua per ottenere la giusta velocità.
5. Per interrompere il processo di miscelazione, rilasciare l'interruttore prima di estrarre il bastoncino di miscelazione dal cibo.
6. Dopo l'uso, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica.

SUGGERIMENTI PER UN UTILIZZO OTTIMO

- Lo schiacciapatate è un ottimo strumento per la lavorazione di verdure cotte, come patate, barbabietole e carote.
- Non elaborare mai ingredienti duri o grezzi. Ciò può causare danni al dispositivo.
- 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 aver schiacciato. Usa una spatola per raschiare la pentola o la ciotola. Tuttavia, prima di farlo, scollega il Blender Stick.

Ricetta: Patate

- 1,25 kg di patate bollite (patate lavate: taglia medio-grande)
- ½ tazza di panna pura
- 30 g di burro
- Le patate vengono sbucciate e tagliate a cubetti di 3 cm prima dell'ebollizione. Cotte finché tenere
- La temperatura ha un enorme impatto sulla qualità e sulla durata del mashing prima che venga considerata elaborata.

Più calde sono le patate, migliori sono i risultati. Prova a condurre i test non appena le patate sono state fatte (il tempo di funzionamento è inferiore a 1 minuto e riposa 1 minuto.) Per assicurarti che rimanga caldo.

RICETTE

Tipo di cibo	Importo massimo	Tempo approssimativo (S)
Carne	300g (10.5Oz)	5
Erbe aromatiche	20g (0.75Oz)	20
Noccioline	200g (7.0 Oz)	30
Formaggio	150g (5.0Oz)	30
Pane	1 slice	50
Uovo sodo	2	5
Cipolle	100g (3.5 Oz)	10

ANALISI E MOVIMENTAZIONE DELL'ANORMALITÀ

Gestione delle anomalie

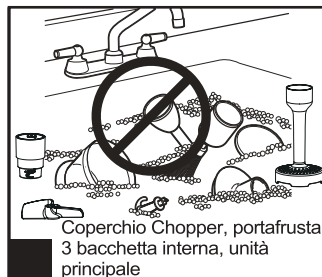
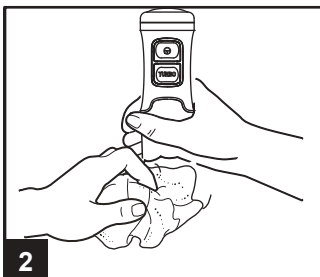
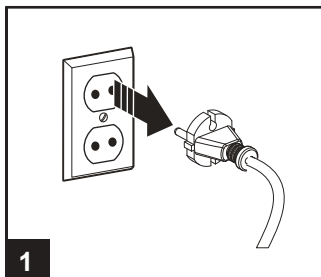
1. In caso di anomalie come rumori anormali, odore, fumo, ecc., Interrompere immediatamente l'alimentazione e interrompere l'uso.
2. Se il prodotto non funziona, verificare se l'alimentazione è collegata, se l'interruttore è in posizione ON e se i raccordi sono installati.
3. Se il prodotto continua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

Analisi ed eliminazione dei guasti

Sintomi	Analisi delle possibili cause	Contromisure
Il prodotto non funziona	Non è stato premuto l'interruttore a sfioramento	Mantenere l'interruttore premuto
Il mixer si blocca	Quantità eccessiva di trasformazione dei prodotti alimentari	Ridurre la quantità di ingredienti
	Gli ingredienti si attaccano alla lama	Interrompere l'alimentazione, pulire la lama sugli ingredienti
I prodotti di odore anormali, caldi, il fenomeno come il fumo	Quantità eccessiva di trasformazione dei prodotti alimentari	Ridurre la quantità di ingredienti
	L'orario di lavoro continuo del prodotto è troppo lungo	Ridurre il tempo di lavoro continuo del prodotto
	L'elaborazione degli ingredienti della temperatura è troppo alta	La temperatura degli ingredienti non deve superare i 60 ° C

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia



Spegnere e scollegare sempre la spina quando si pulisce l'apparecchio.

Non toccare le lame affilate e prestare particolare attenzione quando si eliminano le lame per evitare di ferirsi

Alcune parti in plastica scoloriscono facilmente gli alimenti, strofinare con un panno imbevuto di olio vegetale per rimuovere lo scolorimento.

Corpo dell'apparecchio di pulizia, coperchio della mannaia e corpo della frusta

Pulire con un panno umido, quindi asciugare

Non immergere mai in acqua o usare abrasivi.

Bacchetta di pulizia isk frusta a filo

Scollega la linea di alimentazione, quindi abbassa la bacchetta e frusta.

Lavare la bacchetta e frullare con acqua.

Usa un panno per asciugare l'acqua della bacchetta e frusta.

⚠ Attenzione:

Non tenere mai la parte dell'unità motore del frullatore a immersione sotto l'acqua corrente. Pulisci semplicemente con un panno umido.

Se metti la bacchetta e la frusta in acqua per pulirla, devi prestare attenzione ai seguenti due aspetti:

1. L'altezza dell'acqua non può superare la parte in plastica sopra la bacchetta.
2. La frusta deve essere estratta dal corpo della frusta. La frusta può immergere in acqua per la pulizia, ma il corpo della frusta consente solo la pulizia del panno

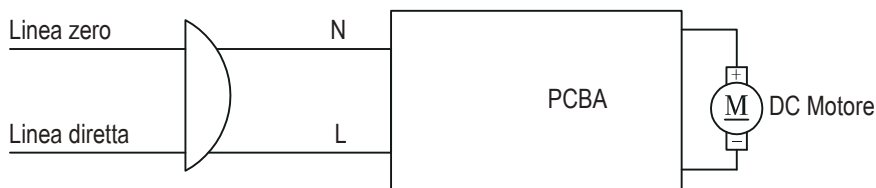
Non permettere all'acqua o al liquido di fluire nel coperchio del chopper, corpo del frullatore a bastoncino e bacchetta, corpo frusta. Se entra acqua, scolarla e asciugarla prima di usarla.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione

- Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, per motivi di sicurezza, deve essere inviato alla nostra officina autorizzata e riparato.
- Se l'apparecchio presenta uno stato non normale, si prega di contattare il negozio presso il quale acquistare questo apparecchio e chiarirlo o cambiarlo.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, avvolgere il cavo e posizionarlo in un punto in cui i bambini non possano ottenerlo.
- Mantenere l'apparecchio a secco quando non lo si usa
- Non collegare quando non si utilizza l'apparecchio

SCHEMA DEL PRINCIPIO DI CIRCUITO



Protezione ambientale



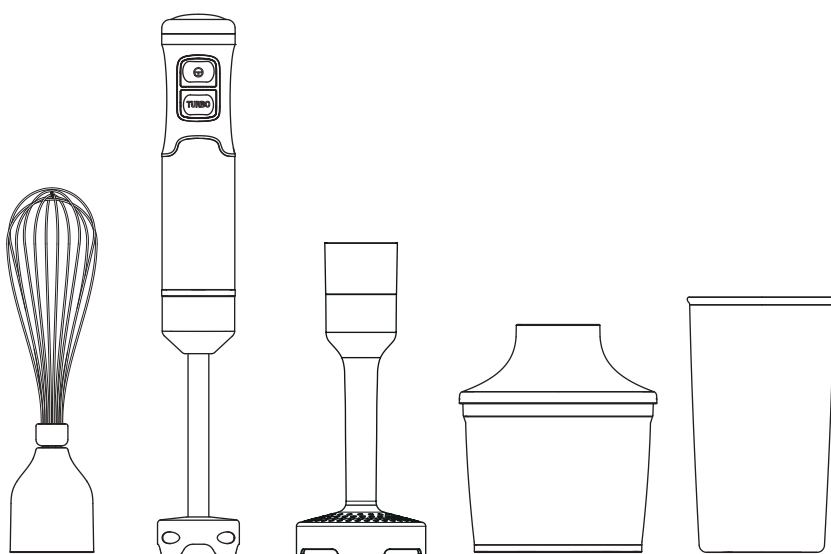
L'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per raccolta e riciclaggio di vecchi apparecchi, stai dando un contributo importante alla conservazione delle nostre risorse naturali e assicurando uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.



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



HAND BLENDER



USER MANUAL MJ-BH1001W SERIES

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
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT	2
PART NAME.....	3
INSTRUCTIONS FOR USE	4
RECIPES.....	8
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE	9
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM	10

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.

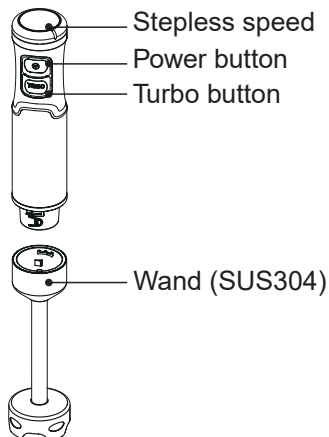
Caution:

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
HAND BLENDER	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

PART NAME



ACCESSORIES (optional)



Whisk Attachment



Beaker



Chopper Cover

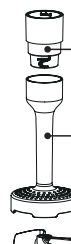


Chopper Blade



Chopping Bowl

Chopper Attachment



**Reduction drive
(potato masher)**

Potato masher

**Propeller
(potato masher)**

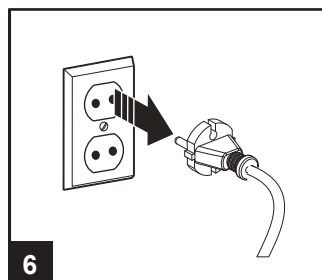
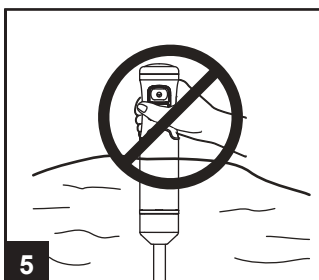
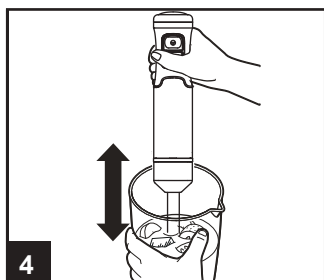
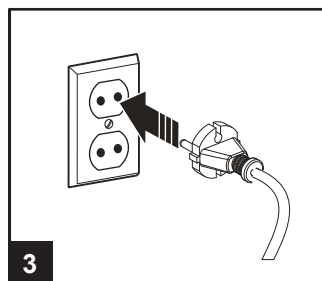
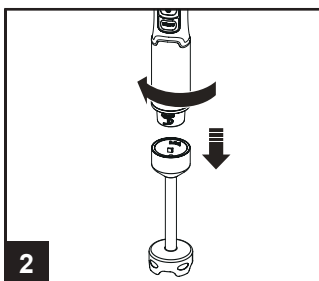
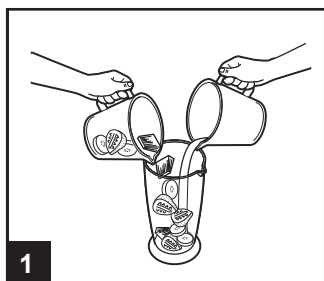
Potato masher Attachment

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 baby food, soups, sauces, milk shakes and Mayonnaise

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, then press speed button(according you need choose speed)
- Move appliance up-down, right-left slowly, until food be blended good
- 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.

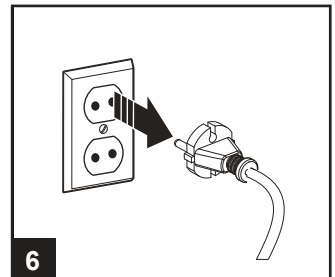
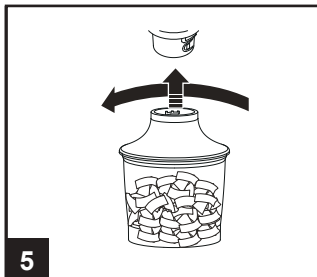
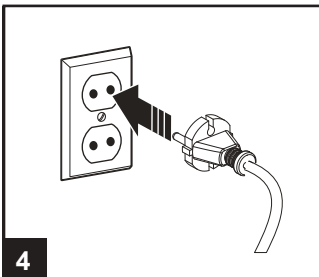
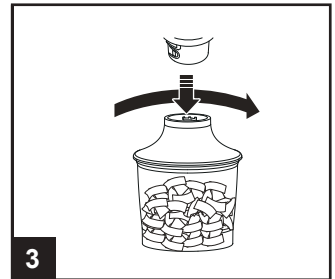
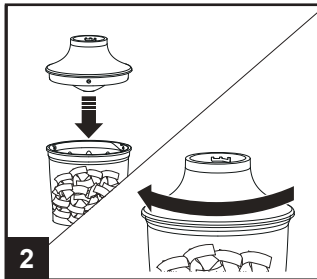
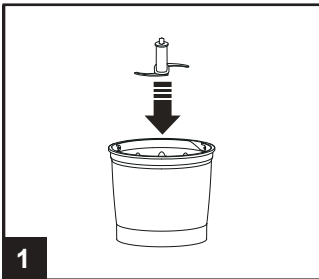
INSTRUCTIONS FOR USE

- 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 stabbing 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 motor unit in water.
- ▶ Always inspect attachments before each use. Do not use cracked, bent, or damaged attachments.
- ▶ Working time is not recommended to over one minute at a cycle

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 speed 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

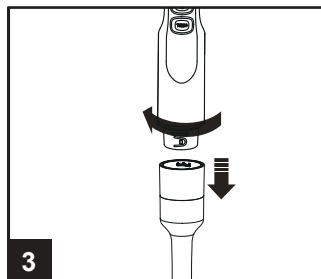
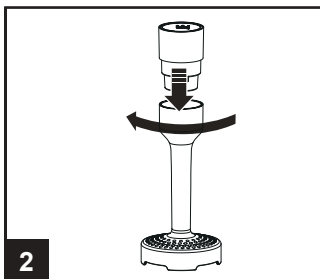
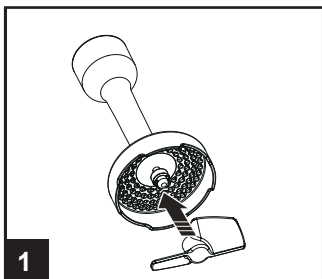
Whisk used to make light ingredients such as egg whites、cream、instant dessert、eggs and sugar for whisked sponges.

- 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
- Plug in. Tot avoid splashing, start on speed L, move the whisk clockwise.
- 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

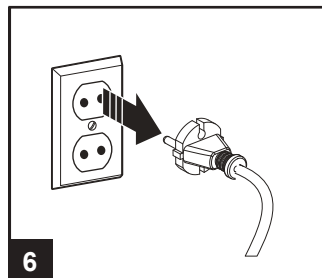
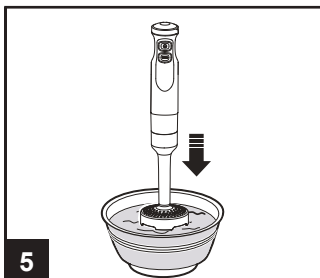
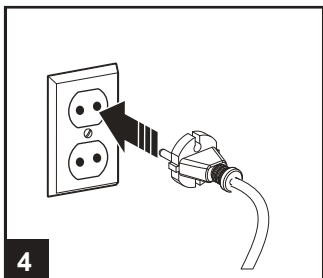
Note:

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

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. Lock the reduction drive into place by turning it clockwise until it will not go any further.
3. 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)
- ½ cup pure cream
- 30g (1 ½ 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

Food type	Maximum amount	Approx. time(S)
Meat	300g (10.5Oz)	5
Herbs	20g (0.75Oz)	20
Nuts	200g (7.0 Oz)	30
Cheese	150g (5.0Oz)	30
Bread	1 slice	50
Hardboiled egg	2	5
Onions	100g (3.5 Oz)	10

ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

Abnormality Handling

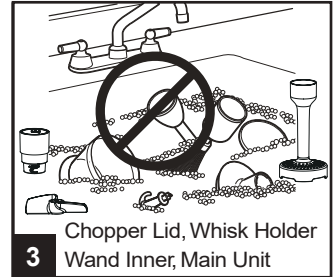
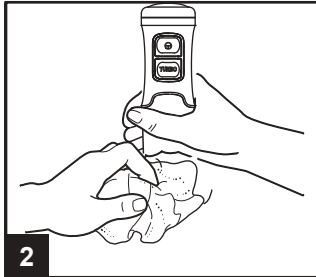
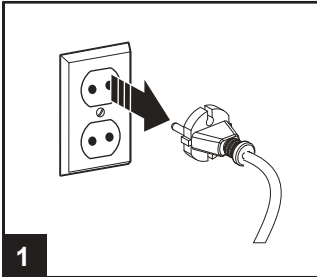
1. In case of abnormalities such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
2. If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the product still 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
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 °C

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning



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.

Cleaning appliance body、chopper lid、whisk body

Wipe with a damp cloth, then dry

Never immerse in water or use abrasives.

Cleaning Wand、wire whisk

Unplug the power line, then take down the wand and whisk.

Wash the wand and whisk by water.

Use cloth to dry the water of wand and whisk.

⚠ Caution:

Never hold motor 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、

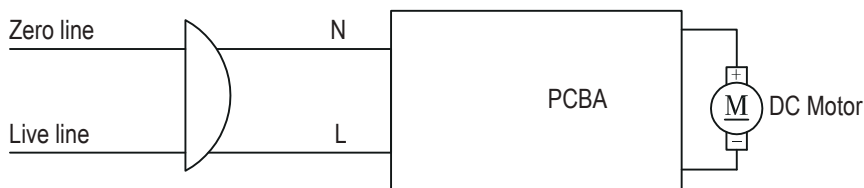
wand、whisk body. If water get inside, drain and dry it before use it.

CLEANING AND MAINTENANCE

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



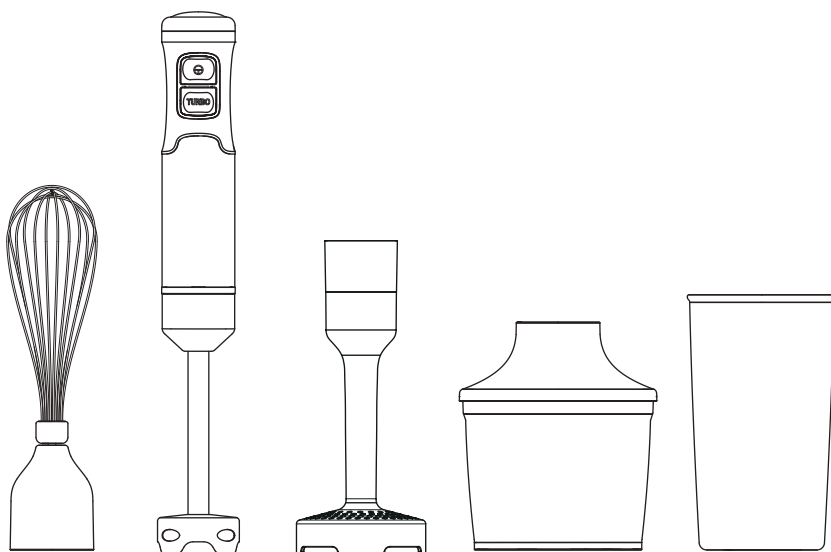
The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution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



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



BLENDER TAUCHEN



BEDIENUNGSANLEITUNG

MJ-BH1001W SERIES

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

WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

CONTENT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	1
TECHNISCHE DATEN DES PRODUKTS	2
NAME DES TEILS	3
GEBRAUCHSANLEITUNG	4
REZEPTE	8
ANALYSE UND BEWEGUNG DER ANORMALITÄT	8
REINIGUNG UND WARTUNG	9
DIAGRAMM DES SCHALTUNGSPRINZIPS	10

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um die Gefahr schwerer Verletzungen bei der Verwendung des Stabmixers zu vermeiden, sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.

1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen zu schützen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.
3. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
4. Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts, oder es wurde fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt.
5. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
6. Nicht im Freien benutzen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Theke hängen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht mit der heißen Oberfläche, einschließlich des Ofens, in Kontakt kommen.
9. Die Klingen sind scharf. Vorsichtig behandeln.
10. Mischen Sie keine heißen Flüssigkeiten.
11. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
12. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Spielen Sie nicht mit dem Gerät.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Person erhältlich ist, um Gefahren zu vermeiden.
14. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, zum Beispiel:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
15. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzlichen Dampf aus dem Gerät ausgestoßen werden kann.
 16. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
 17. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
 18. Warnung: Verletzungsgefahr bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
 19. Gehen Sie vorsichtig mit scharfen Klingen um, leeren Sie den Behälter und reinigen Sie ihn.
 20. Wenn die Anweisung verloren geht, können Sie sie von unserer Website herunterladen oder sich an den örtlichen Importeur wenden, um die Anweisung oder die CD zu senden.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.
DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT BESTIMMT.**

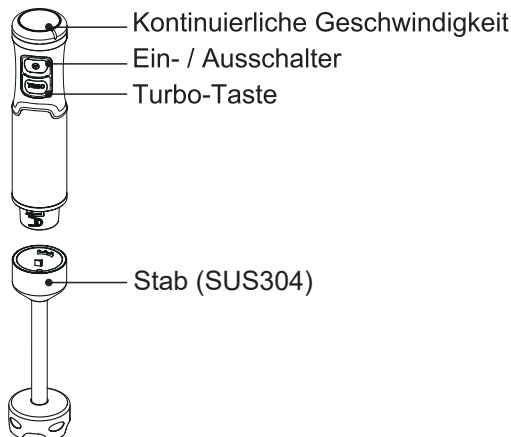
Vorsicht:

Die Nichtbeachtung aller wichtigen Garantien und wichtigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch ist eine unsachgemäße Verwendung des Stabmixers, die zum Erlöschen der Garantie und zur Gefahr schwerer Verletzungen führen kann.

TECHNISCHE DATEN DES PRODUKTS

Produktname	Modell N.	Nennspannung	Nennfrequenz	Nennleistung
HANDMISCHER	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

PRODUKT ABSCHNITT NAME



ZUBEHÖR (optional)



Peitsche



Tasse



Propellerabdeckung



Propeller



Schüssel zum
Schneiden

Helix-Struktur



Reduzierung
(Kartoffelpüree)



Kartoffelbrei



Propeller
(Stampfer)

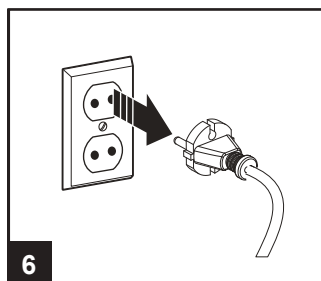
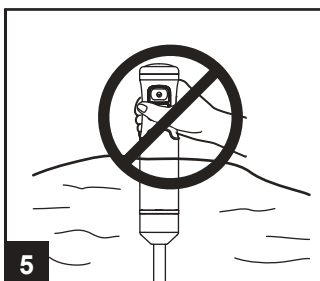
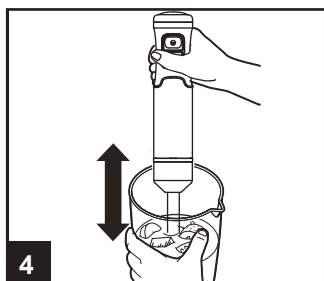
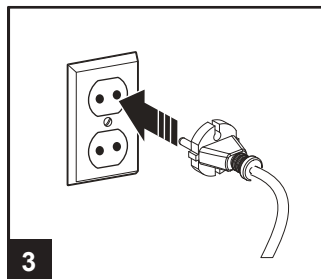
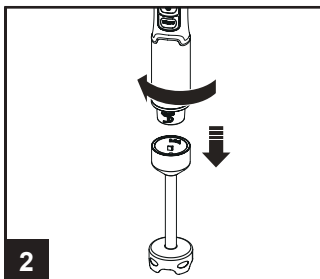
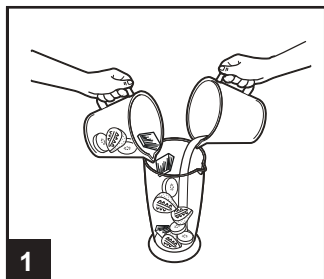
Kartoffelstampfer Struktur

Hinweise:

- Der Stabmixer ist nicht für die Verwendung an einer Wärmequelle vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht zum Schneiden von Eis bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne vom Herd nehmen, wenn Sie sie in einem Topf verwenden möchten.
- Die Flüssigkeit wird benötigt, um das Essen zu mischen. Fügen Sie Kochflüssigkeit, Brühe, Fruchtsaft, Milch oder Sahne hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Für genaues Mischen bewegen Sie den Stabmixer in der Mischung auf und ab, bis eine homogene Mischung erhalten wird.
- Verwenden Sie hohe und tiefe Behälter, um die besten Mischergebnisse zu erzielen und Spritzer (insbesondere heiße oder flüssige Lebensmittel) zu reduzieren.
- Wir empfehlen, nur 5 Unzen zu schneiden. (142 g) Fleisch auf einmal in der Küchenmaschine. Das Fleisch sollte vor der Verarbeitung in 5 Zoll (5,1 cm) große Stücke geschnitten werden.
- Lassen Sie den Stabmixer nicht längere Zeit benutzen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Stabmixer / Schneebesen



Bei Bedarf müssen der zusammengebaute Körper und die Ausrüstung vollständig verriegelt werden. Zusammengebaut kann dies in der Abbildung gezeigt werden.

Zauberstab zu benutzen

- Sie können Babynahrung, Suppen, Saucen, Milchshakes und Mayonnaise mischen

Zauberstab für den Becher

- Bitte überprüfen Sie, ob das Zubehör richtig funktioniert, bevor Sie das Gerät zum Mixen von Lebensmitteln verwenden.
- Stellen Sie den Becher auf eine Arbeitsfläche und gießen Sie nicht mehr als 600 mL Lebensmittel oder Mischung hinein
- Gerätegehäuse und Stab komplett zusammengebaut (der Stab muss am Gerätegehäuse eingerastet sein)
- Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose.
- Halten Sie den Körper des Geräts fest und lassen Sie Ihren Finger die Geschwindigkeitstaste leicht betätigen.
- Stecken Sie den Stab in den Becher und drücken Sie dann die Geschwindigkeitstaste (falls erforderlich, wählen Sie die Geschwindigkeit).
- Bewegen Sie das Gerät langsam nach rechts auf und ab, bis das Essen gut gemischt ist
- Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los, lassen Sie die Klinge anhalten und schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose oder schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie eine andere Lebensmittelmischung benötigen.

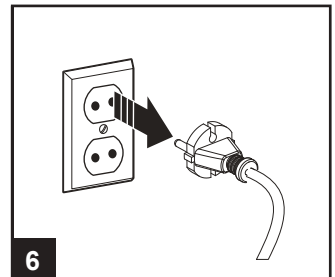
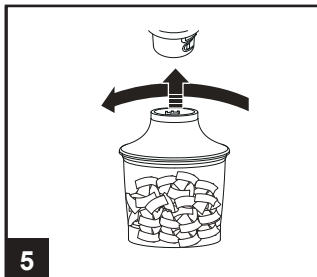
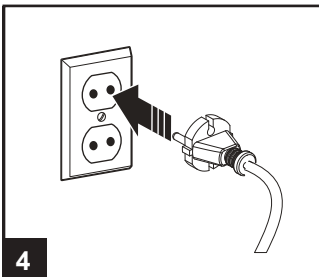
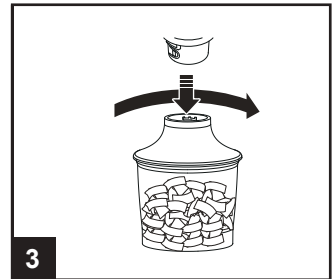
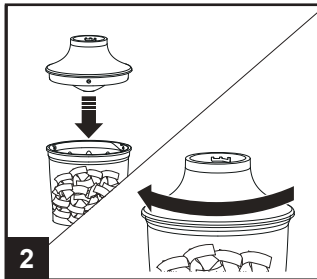
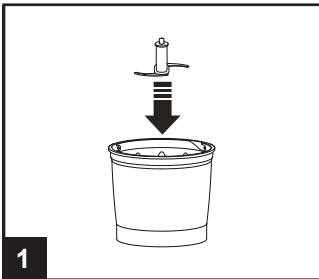
GEBRAUCHSANLEITUNG

- Nehmen Sie eine frische Pfanne und stellen Sie sie auf die Arbeitsfläche, montieren Sie den Mixer
- und den Stab fest. Um Spritzwasser zu vermeiden, legen Sie die Klinge vor dem Anzünden in das Gargut. Halten Sie den Becher und drücken Sie eine der Geschwindigkeitstasten
- Lassen Sie die Flüssigkeit nicht die Verbindung zwischen Steuerhebel und Mixerwelle passieren
- Lassen Sie die Flüssigkeit nicht die Verbindung zwischen Steuerhebel und Mixerwelle passieren
- Bewegen Sie die Klinge durch das Essen und verwenden Sie eine stabilisierende Aktion.
- Wenn Ihr Mixer blockiert ist, trennen Sie ihn vom Computer, bevor Sie ihn löschen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und bauen Sie ihn auseinander

⚠ Achtung:

- ▶ Verwenden Sie in diesem Stabmixer keine Non-Food-Produkte. Dieses Produkt ist nicht zur Seifenherstellung bestimmt.
- ▶ Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.
- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch das Zubehör. Verwenden Sie kein gebrochenes, verbogenes oder beschädigtes Zubehör.
- ▶ Die Arbeitszeit sollte nicht länger als eine Minute pro Zyklus betragen

Beil



GEBRAUCHSANLEITUNG

- Entfernen Sie die Knochen und schneiden Sie das Essen in 1-2 cm große Würfel
- Öffnen Sie den Zerhackerdeckel und bringen Sie das Zerhackermesser nach rechts an.
- Fügen Sie Lebensmittel hinzu und lassen Sie das Lebensmittelvolumen 500 mL nicht überschreiten.
- Setzen Sie den Zerhackerdeckel auf und verriegeln Sie ihn auf der Schüssel
- Befestigen Sie das Gehäuse des Stabmixers fest am Hubschrauber. Halten Sie die Schüssel und den Mixerkörper fest und drücken Sie dann die Geschwindigkeitstaste
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und bauen Sie ihn auseinander

Hinweis:

Sie können Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Brot, Kekse und Nüsse schneiden, aber nicht in harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade schneiden, da sonst die Klinge beschädigt wird.

Schneebeesen verwenden

Schneebeesen für die Zubereitung von leichten Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Instant-Dessert, Eiern und Zucker für angebrachte Schwämme.

Schieben Sie den Schneebeesen in den Körper des Schneebeesens und passen Sie diesen Schneebeesen-ASM an, um den Mixerkörper zu befestigen und drehen und verriegeln Sie ihn. Das Essen in eine Schüssel geben. Verbinden. Tot vermeidet Spritzen, startet mit Geschwindigkeit L und bewegt die Peitsche im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und bauen Sie ihn auseinander.

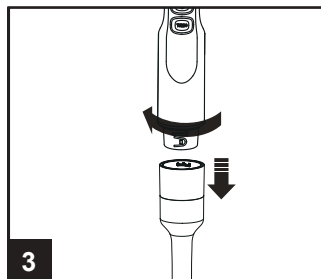
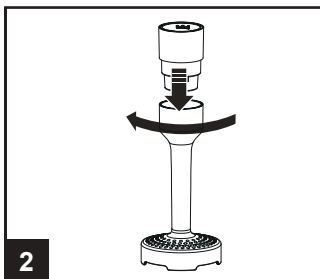
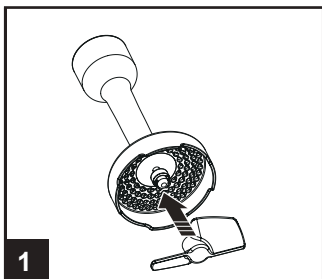
Schlagen Sie nicht mehr als vier Eiweiße oder 400 mL Sahne

Lassen Sie die Flüssigkeit nicht über die Drähte des Schneebeesens laufen

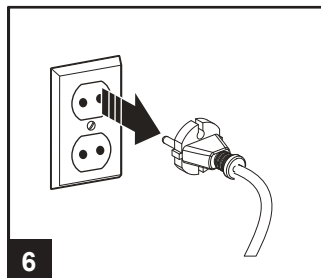
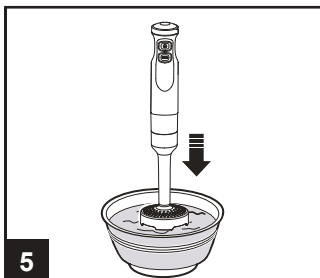
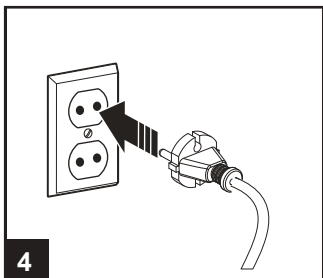
Hinweis:

Verwenden Sie es nicht zum Mischen schwererer Mischungen wie Margarine und Zucker, da dies den Schneebeesen beschädigen kann

Kartoffelbrei



GEBRAUCHSANLEITUNG



POTATO CRUSH - VERWENDEN SIE NUR DIE EINSTELLUNG DER STROMKNÖPFE

1. Befestigen Sie den Propeller am Bajonettadapter und verriegeln Sie den Propeller, indem Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung drehen
2. Verriegeln Sie den Kartoffelstampfer, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegeln Sie das Reduzierstück, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
3. Hinweis: Um sicherzustellen, dass sich die manuelle Mischerachse nicht zusammen mit dem Propeller dreht, schließen Sie den letzten Propeller an. Entfernen Sie bei der Demontage zuerst den Propeller.
4. Drücken Sie den Ein- / Ausschalter, um den Blender Stick zu starten. Während des Einstellens der Geschwindigkeit bleibt die richtige Geschwindigkeit erhalten.
5. Um den Mischvorgang abubrechen, lassen Sie den Schalter los, bevor Sie den Rührstab vom Gargut nehmen.
6. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch sofort vom Stromnetz.

VORSCHLÄGE FÜR AUSGEZEICHNETEN GEBRAUCH

- Der Kartoffelstampfer ist ein hervorragendes Werkzeug für die Verarbeitung von gekochtem Gemüse wie Kartoffeln, Rüben und Karotten.
- Niemals harte oder rohe Zutaten verarbeiten. Dies kann das Gerät beschädigen.
- Kochen Sie alles Gemüse und lassen Sie das Wasser abtropfen, bevor Sie mischen.
- Schlagen Sie den Kartoffelstampfer nicht gegen die Seiten der Pfanne, um die Lebensmittelmasse nach dem Zerkleinern zu entfernen. Verwenden Sie einen Spatel, um den Topf oder die Schüssel abzukratzen. Ziehen Sie jedoch vorher den Stecker aus der Steckdose.

Rezept: Kartoffeln

- 1,25 kg Salzkartoffeln (gewaschene Kartoffeln: mittelgroß)
- ½ Tasse reine Sahne
- 30 g Butter
- Die Kartoffeln werden geschält und vor dem Kochen in 3 cm große Würfel geschnitten. Bis zum zarten gekocht
- Die Temperatur hat einen großen Einfluss auf die Qualität und Dauer der Maische, bevor sie als verarbeitet betrachtet wird.

Je heißer die Kartoffeln, desto besser die Ergebnisse. Versuchen Sie, die Tests durchzuführen, sobald die Kartoffeln fertig sind (die Betriebszeit beträgt weniger als 1 Minute und ruht 1 Minute). Stellen Sie sicher, dass sie warm bleiben.

REZEPTE

Art des Essens	Höchstbetrag	Ungefähre Zeit (S)
Fleisch	300g (10.5Oz)	5
Aromatische Kräuter	20g (0.75Oz)	20
Erdnüsse	200g (7.0 Oz)	30
Käse	150g (5.0Oz)	30
Brot	1 slice	50
Gekochtes Ei	2	5
Zwiebeln	100g (3.5 Oz)	10

ANALYSE UND BEWEGUNG DER ANORMALITÄT

Management von Anomalien

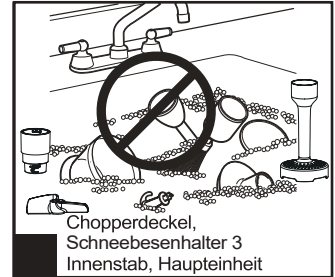
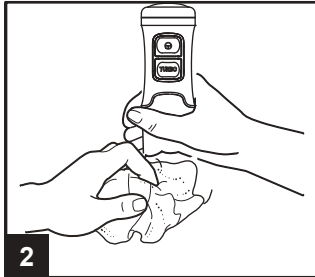
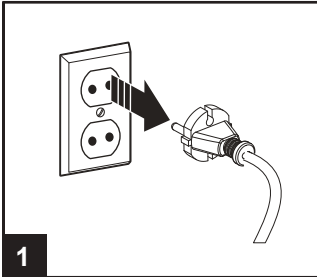
1. Bei Anomalien wie ungewöhnlichen Geräuschen, Gerüchen, Rauch usw. den Betrieb sofort einstellen und den Betrieb einstellen.
2. Wenn das Produkt nicht funktioniert, prüfen Sie, ob die Stromversorgung angeschlossen ist, ob der Schalter auf ON steht und ob die Armaturen installiert sind.
3. Wenn das Produkt nach den oben genannten Überprüfungen immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich zur Wartung an das angegebene Reparaturzentrum.

Fehleranalyse und -beseitigung

Symptome	Analyse möglicher Ursachen	Gegenmaßnahmen
Das Produkt funktioniert nicht	Der Touch-Schalter wurde nicht gedrückt	Halten Sie den Schalter gedrückt
Der Mixer stoppt	Übermäßige Verarbeitung von Lebensmitteln	Ridurre la quantità di ingredienti
	Die Zutaten bleiben an der Klinge haften	Schalten Sie den Strom aus und reinigen Sie die Zutaten von der Klinge
Die Produkte von ungewöhnlich em Geruch, heiß, das Phänomen wie Rauchen	Übermäßige Verarbeitung von Lebensmitteln	Zutatenmenge reduzieren
	Die ununterbrochene Arbeitszeit des Produktes ist zu lang	Reduzieren Sie die kontinuierliche Arbeitszeit des Produkts
	Die Verarbeitung der Temperaturzutaten ist zu hoch	Die Temperatur der Zutaten sollte 60 ° C nicht überschreiten

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung



Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es reinigen.

Berühren Sie nicht die scharfen Klingen und seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klingen entfernen, um Verletzungen zu vermeiden

Einige Kunststoffteile verfärben leicht die Lebensmittel. Reiben Sie sie mit einem in Pflanzenöl getränkten Tuch ab, um Verfärbungen zu entfernen.

Gerätegehäuse, Hackmesserdeckel und Peitschenkörper reinigen

Mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und verwenden Sie keine Scheuermittel.

Isk Drahtstab Reinigungsstab

Trennen Sie die Stromversorgungsleitung, senken Sie den Stab und wischen Sie.

Den Stab waschen und mit Wasser mischen.

Verwenden Sie ein Tuch, um das Wasser vom Stab zu trocknen und zu wischen.

⚠ Vorsicht:

Halten Sie die Motoreinheit des Stabmixers niemals unter fließendes Wasser. Einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

Wenn Sie den Zauberstab und den Schneebesen in Wasser legen, um ihn zu reinigen, müssen Sie die folgenden beiden Aspekte beachten:

1. Die Höhe des Wassers darf das Kunststoffteil über dem Stab nicht überschreiten.

2. Der Schneebesen muss vom Schneebesen entfernt werden. Der Schneebesen kann zum Reinigen in Wasser eingetaucht werden, aber der Körper des Schneebesens erlaubt nur das Reinigen des Tuchs

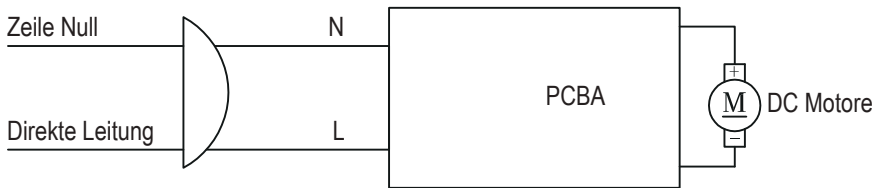
Lassen Sie kein Wasser oder Flüssigkeit in den Deckel des Chopper-Stick-Gehäuses und Schneebesen einfließen. Wenn Wasser eindringt, lassen Sie es ab und trocknen Sie es, bevor Sie es verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung

- Wenn das Stromkabel aus Sicherheitsgründen beschädigt ist, muss es an unsere autorisierte und reparierte Werkstatt geschickt werden.
- Wenn das Gerät einen nicht normalen Status aufweist, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, und klären oder ändern Sie es.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, wickeln Sie das Kabel ein und platzieren Sie es dort, wo Kinder es nicht bekommen können.
- Halten Sie das Gerät trocken, wenn Sie es nicht benutzen
- Stellen Sie keine Verbindung her, wenn Sie das Gerät nicht benutzen

DIAGRAMM DES SCHALTUNGSPRINZIPI



Umweltschutz



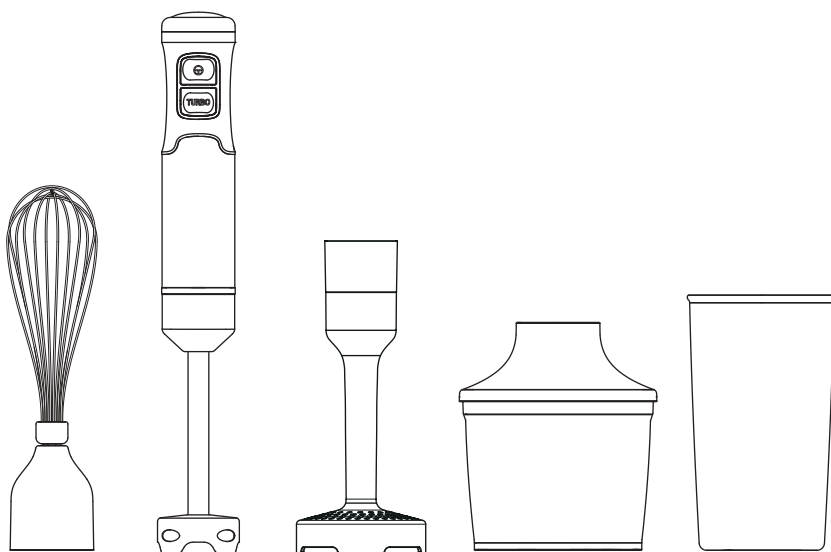
Das Gerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät muss am Ende seiner Lebensdauer ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Schonung unserer natürlichen Ressourcen und sorgen für eine gesunde und umweltfreundliche Entsorgung.



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



MEZCLADOR DE BUCEO



MANUAL DE USUARIO

MJ-BH1001W SERIES

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

NOTA IMPORTANTE: lea el manual cuidadosamente antes de usar el producto. Guárdelo para referencia futura.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	1
DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	2
NOMBRE DE LA PARTE	3
INSTRUCCIONES DE USO	4
RECETAS	8
ANÁLISIS Y MOVIMIENTO DE ANORMALIDAD	8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	9
DIAGRAMA DEL PRINCIPIO DE CIRCUITO	10

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar la batidora de mano, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, SALVAGUARDIAS Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

1. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no lo sumerja en agua u otros líquidos.
2. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de insertar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
3. Evitar el contacto con partes móviles.
4. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o se haya caído o dañado de alguna manera.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
6. No utilizar al aire libre.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
8. No permita que el cable entre en contacto con la superficie caliente, incluida la estufa.
9. Las cuchillas son afiladas. Manejar con cuidado.
10. No mezcle líquidos calientes.
11. El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
12. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros involucrados. No juegues con el aparato.
13. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o una persona calificada para evitar riesgos.
14. Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, por ejemplo:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Personal de cocinas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Cortijos
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Ambientes tipo bed and breakfast.

15. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o en la licuadora, ya que puede expulsarse del electrodoméstico debido al vapor repentino.
16. Siempre desconecte el equipo de la red eléctrica si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza;
17. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
18. Advertencia: riesgo de lesiones si el dispositivo no se usa correctamente.
19. Tenga cuidado al manipular cuchillas afiladas, vacíe el contenedor y durante la limpieza.
20. Si se pierde la instrucción, puede descargarla de nuestro sitio web o comunicarse con el importador local para enviar la instrucción o el disco CD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

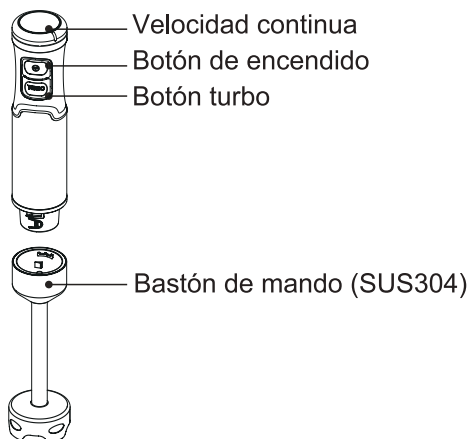
Precaución:

El incumplimiento de todas las garantías importantes y las instrucciones importantes para un uso seguro es un uso incorrecto de la batidora de mano que puede anular la garantía y crear el riesgo de lesiones graves.

DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Nombre del producto	Modelo N.	Tensión nominal	Frecuencia nominal	Potencia nominal
MEZCLADOR DE MANOS	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

NOMBRE DE LA SECCIÓN DEL PRODUCTO



ACCESORIOS (opcional)



Látigo



Taza



Cubierta de la hélice



Hélice



Tazón para cortar

Estructura helicoidal



Reducción
(puré de papas)



Puré de papas



hélice



(Masher)

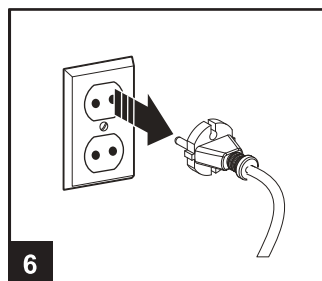
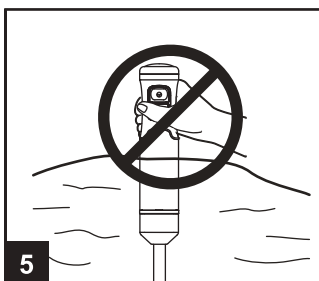
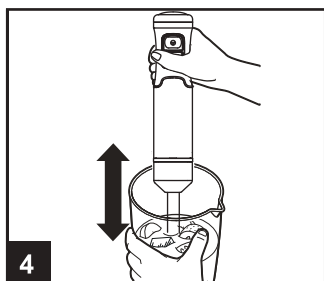
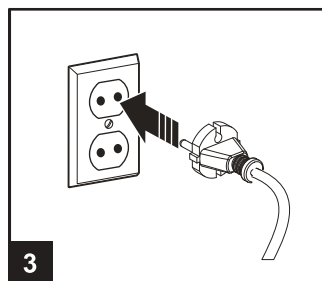
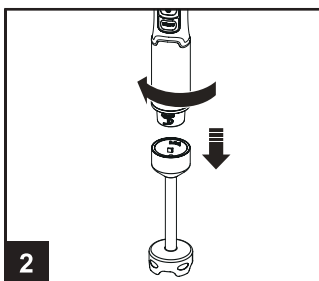
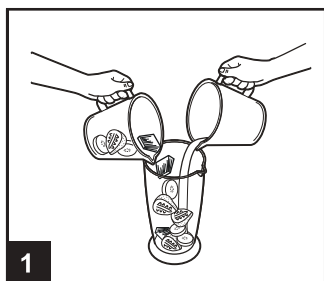
Estructura machacadora de papas

Notas:

- La licuadora de inmersión no está diseñada para usarse en una fuente de calor. Este aparato no está diseñado para cortar hielo.
- Para usar en una cacerola, asegúrese de retirar la sartén de la estufa.
- El líquido es necesario para mezclar la comida. Agregue líquido de cocción, caldo, jugo de fruta, leche o crema hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Para una mezcla precisa, mueva el mezclador de inmersión hacia arriba y hacia abajo en la mezcla hasta obtener una mezcla homogénea.
- Para obtener los mejores resultados de mezcla y reducir las salpicaduras (en particular alimentos calientes o líquidos), use recipientes altos y profundos.
- Recomendamos cortar solo 5 onzas. (142 g) de carne a la vez en el procesador de alimentos. La carne debe cortarse en trozos de 5 pulgadas (5,1 cm) antes del procesamiento.
- No permita que la batidora de mano se use por mucho tiempo.

INSTRUCCIONES DE USO

Batidora / batidora de mano



Según sea necesario, el cuerpo y el equipo ensamblados deben estar completamente bloqueados. La forma ensamblada se muestra en la figura.

Varita para usar

- Puedes mezclar alimentos para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesa

Varita usada en el vaso

- Compruebe que el accesorio funciona correctamente antes de usar el aparato para mezclar alimentos.
- Coloque el vaso de precipitados sobre una superficie de trabajo y no vierta más de 600 mL de comida o mezcla en él.
- Cuerpo del aparato y varilla completamente ensamblados (la varilla debe estar bloqueada en el cuerpo del aparato)
- Inserte el enchufe del aparato en la toma de corriente.
- Sostenga el cuerpo del dispositivo firmemente y deje que su dedo opere fácilmente el botón de velocidad.
- Coloque la varita en el vaso de precipitados, luego presione el botón de velocidad (según sea necesario, elija la velocidad)
- Mueva lentamente el aparato hacia arriba y hacia abajo, hacia la derecha, hasta que la comida esté bien mezclada.
- Suelte el botón de velocidad, deje que la cuchilla se detenga y apague el aparato, saque el cable del enchufe o apague el aparato si necesita otra mezcla de alimentos.

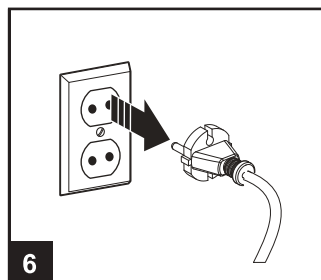
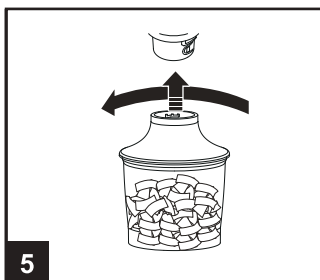
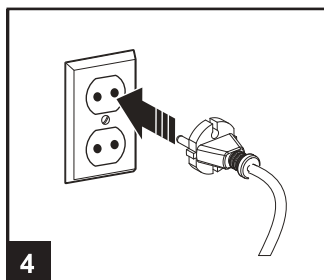
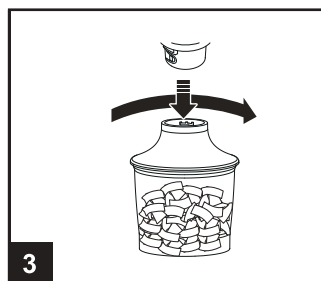
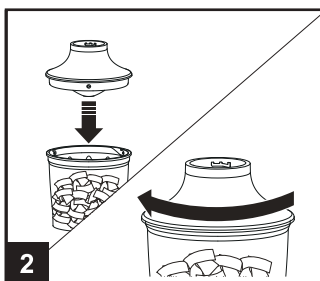
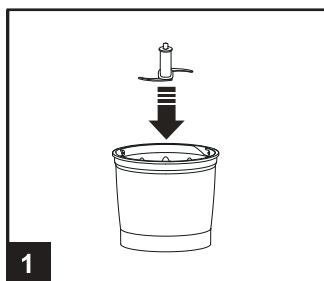
INSTRUCCIONES DE USO

- Tome una sartén fresca y colóquela sobre la superficie de trabajo, monte el cuerpo de la licuadora
- y la varita con fuerza. Para evitar salpicaduras, coloque la cuchilla en la comida antes de encenderla. Sostenga el vaso de precipitados, luego presione uno de los botones de velocidad
- No permita que el líquido pase la conexión entre la palanca de control y el eje de la licuadora.
- No permita que el líquido pase la conexión entre la palanca de control y el eje de la licuadora.
- Mueva la cuchilla a través de la comida y use una acción estabilizadora.
- Si su licuadora está bloqueada, desconéctela antes de eliminarla.
- Después del uso, desenchufe y desarme

⚠ Advertencia:

- ▶ No utilice productos no alimenticios en esta batidora de mano. Este producto no está destinado a la producción de jabón.
- ▶ No sumerja la unidad motora en agua.
- ▶ Siempre inspeccione los accesorios antes de cada uso. No utilice accesorios agrietados, doblados o dañados.
- ▶ El tiempo de trabajo no se recomienda por más de un minuto por ciclo.

Cuchilla de carnicero



INSTRUCCIONES DE USO

- Retire los huesos y corte la comida en cubos de 1-2 cm.
- Abra la tapa del picador y coloque la cuchilla del picador a la derecha.
- Agregue comida y no deje que el volumen de comida exceda los 500 mL. Monte la tapa del picador y bloquéelo en el recipiente.
- Monte firmemente el cuerpo de la batidora en el helicóptero Connect.
- Sostenga firmemente el recipiente y el cuerpo de la licuadora, luego presione el botón de velocidad
- Después del uso, desenchufe y desarme

Nota:

Puede cortar carne, queso, verduras, hierbas, pan, galletas y nueces, pero no permita que se corte en alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate, de lo contrario dañará la cuchilla.

Uso de batidor

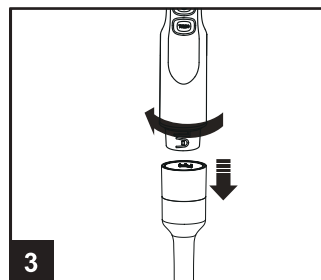
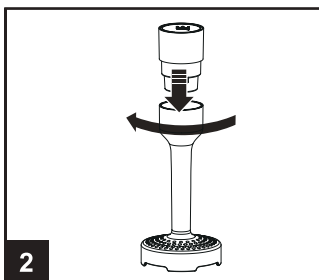
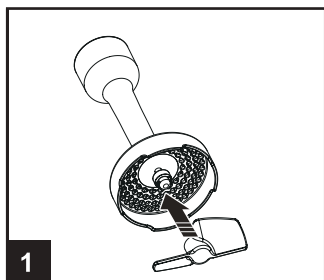
Batidor utilizado para preparar ingredientes livianos como claras de huevo, crema de postre instantáneo de aneo, huevos y azúcar para esponjas montadas.

- Empuje la batidora dentro del cuerpo de la batidora y adapte esta batidora-ASM para unir el cuerpo de la licuadora y gírela y bloquéela
- Pon la comida en un tazón
- Conecte. Tot evita salpicaduras, comienza a la velocidad L, mueve el látigo en sentido horario. Después del uso, desenchufe y desarme
- No batir más de cuatro claras de huevo o 400 mL de crema.
- No permita que el líquido pase sobre los cables del batidor.

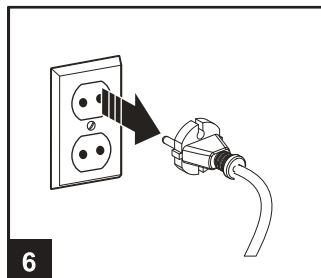
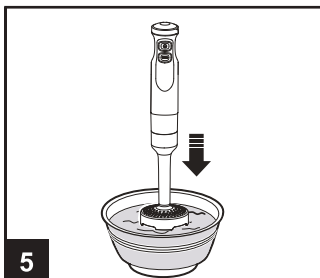
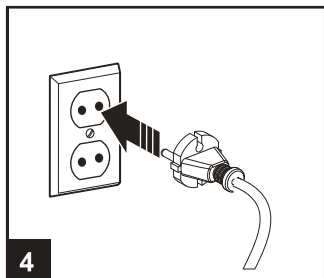
Nota:

No lo use para mezclar mezclas más pesadas como la margarina y el azúcar, dañará el batidor

Puré de papas



INSTRUCCIONES DE USO



Aplastamiento de papa: use solo la configuración del botón de encendido

1. Monte la hélice en el adaptador de bayoneta y asegure la hélice en su lugar girándola en la dirección opuesta
2. Asegure el machacador de papas en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se voltee. Bloquee el reductor en su posición girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se vuelque.
3. Nota: para asegurarse de que el eje del mezclador manual no gire junto con la hélice, conecte la última hélice. Durante el desmontaje, primero retire la hélice.
4. Presione el botón de encendido para iniciar el Blender Stick. Mientras ajusta la velocidad continúa obteniendo la velocidad correcta.
5. Para detener el proceso de mezcla, suelte el interruptor antes de quitar la barra de mezcla de los alimentos.
6. Desconecte inmediatamente el dispositivo de la red eléctrica después de su uso.

SUGERENCIAS DE USO EXCELENTE

- El machacador de papas es una excelente herramienta para procesar vegetales cocidos, como papas, remolachas y zanahorias.
- Nunca procese ingredientes duros o crudos. Esto puede causar daños al dispositivo.
- Cocine todas las verduras y drene el agua antes de mezclar.
- No golpee el machacador de papas contra los lados de la sartén para eliminar la masa de alimentos después de la trituración. Use una espátula para raspar la olla o el tazón. Sin embargo, antes de hacerlo, desconecte el Blender Stick.

Receta: papas

- 1,25 kg de papas hervidas (papas lavadas: tamaño mediano-grande)
- ½ taza de crema pura
- 30 g de mantequilla
- Las papas se pelan y se cortan en cubos de 3 cm antes de hervir. Cocinado hasta que estén tiernos
- La temperatura tiene un gran impacto en la calidad y la duración del macerado antes de que se considere procesado.

Cuanto más calientes estén las papas, mejores serán los resultados. Intente realizar las pruebas tan pronto como se hayan hecho las papas (el tiempo de funcionamiento es inferior a 1 minuto y descansa durante 1 minuto).

RECETAS

Tipo de comida	Cantidad máxima	Tiempo aproximado (S)
Carne	300g (10.5Oz)	5
Hierbas aromáticas	20g (0.75Oz)	20
Cacahuates	200g (7.0 Oz)	30
Queso	150g (5.0Oz)	30
Pan	1 slice	50
Huevo cocido	2	5
Cebollas	100g (3.5 Oz)	10

ANÁLISIS Y MOVIMIENTO DE ANORMALIDAD

Manejo de anomalías

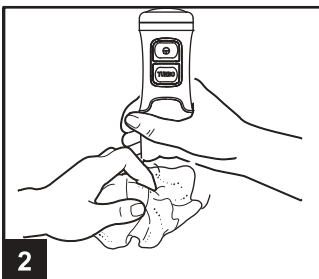
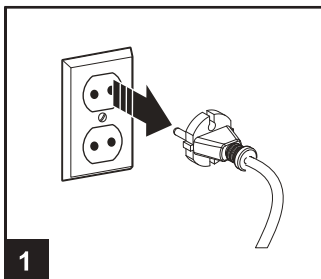
1. En caso de anomalías tales como ruido anormal, olor, humo, etc., interrumpa el uso inmediatamente y descontinúe el uso.
2. Si el producto no funciona, verifique si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición ON y si los accesorios están instalados.
3. Si el producto aún no funciona después de las verificaciones mencionadas anteriormente, consulte al centro de reparación designado para el mantenimiento.

Análisis de fallas y eliminación

Los síntomas	Análisis de posibles causas	Contramedidas
El producto no funciona	El interruptor táctil no ha sido presionado	Mantenga presionado el interruptor
El mezclador se detiene	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos.	Reduce la cantidad de ingredientes
	Los ingredientes se adhieren a la cuchilla	Apague la alimentación, limpie la cuchilla de los ingredientes.
Los productos de olor anormal cálido, el fenómeno como fumar	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos.	Reduce la cantidad de ingredientes
	El tiempo de trabajo continuo del producto es demasiado largo.	Reduce el tiempo de trabajo continuo del producto.
	El procesamiento de los ingredientes de temperatura es demasiado alto.	La temperatura de los ingredientes no debe superar los 60 ° C.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza



Tapa del picador, soporte para batidor 3 varilla interior, unidad principal

Siempre apague y desconecte el enchufe cuando limpie el aparato.

No toque las cuchillas afiladas y tenga especial cuidado al retirar las cuchillas para evitar lesiones.

Algunas piezas de plástico decoloran fácilmente los alimentos, frótelos con un paño empapado en aceite vegetal para eliminar la decoloración.

Cuerpo del dispositivo de limpieza, tapa de cuchilla y cuerpo de látigo

Limpiar con un paño húmedo, luego secar

Nunca lo sumerja en agua ni use abrasivos.

Isk varita de alambre varita de limpieza

Desconecte la línea de suministro de energía, luego baje la varita y bata.

Lave el palo y mezcle con agua.

Usa un paño para secar el agua de la varita y bate.

⚠ Advertencia:

Nunca sostenga la parte de la unidad del motor de la batidora de mano con agua corriente. Simplemente limpie con un paño húmedo.

Si coloca la varita y el batidor en agua para limpiarla, debe prestar atención a los siguientes dos aspectos:

1. La altura del agua no puede exceder la parte plástica sobre la varita.
2. El batidor debe retirarse del cuerpo del batidor. El batidor puede remojar en agua para su limpieza, pero el cuerpo del batidor solo permite la limpieza de la tela.

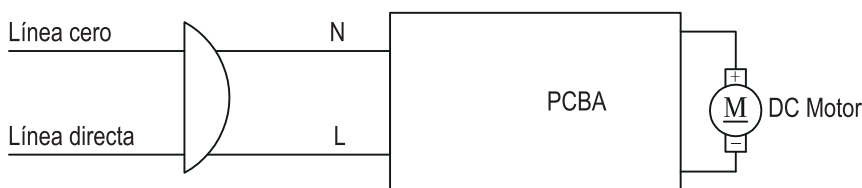
No permita que el agua o el líquido fluya hacia la tapa del picador, cuerpo del palo y palo, cuerpo batidor. Si entra agua, drene y seque antes de usarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento

- Si el cable de alimentación está dañado, por razones de seguridad, debe enviarse a nuestro taller autorizado y reparado.
- Si el electrodoméstico tiene un estado no normal, comuníquese con la tienda donde lo compró y aclare o cámbielo.
- Cuando no use el aparato, envuelva el cable y colóquelo donde los niños no puedan alcanzarlo.
- Mantenga el aparato seco cuando no esté en uso.
- No lo conecte cuando no use el aparato

DIAGRAMA DEL PRINCIPIO DE CIRCUITO



Protección del medio ambiente



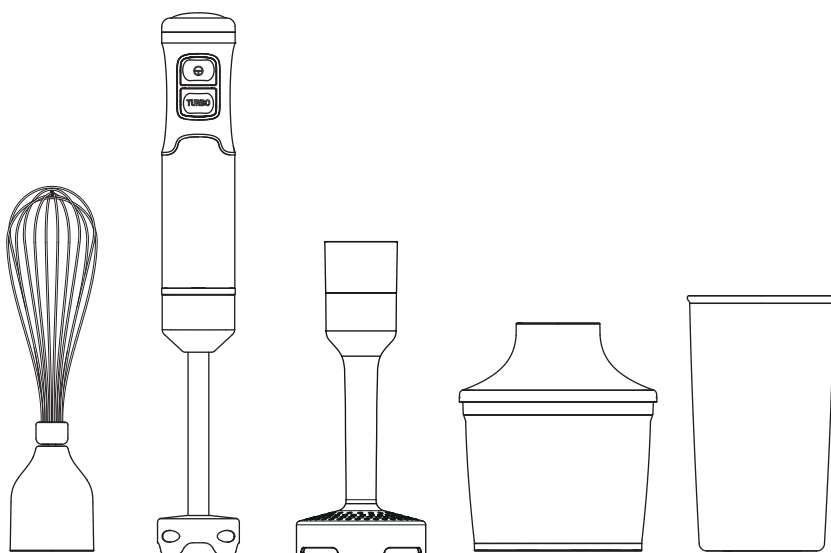
El aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse correctamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para la recolección y el reciclaje de electrodomésticos viejos, usted está haciendo una contribución importante a la conservación de nuestros recursos naturales y asegurando una eliminación saludable y ecológica.



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



MÉLANGEUR DE PLONGÉE



MANUEL UTILISATEUR MJ-BH1001W SERIES

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

REMARQUE IMPORTANTE: lisez attentivement le manuel avant d'utiliser le produit. Gardez-le pour référence future.

CONTENU

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	1
DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT	2
NOM DE LA PARTIE	3
MODE D'EMPLOI	4
RECIPES.....	8
ANALYSE ET MOUVEMENT DE L'ANORMALITÉ	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
DIAGRAMME DU PRINCIPE DE CIRCUIT	10

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation du mélangeur à main, vous devez respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment les suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

1. Pour vous protéger du risque de choc électrique, ne plongez pas dans l'eau ni dans d'autres liquides.
2. Débranchez-le de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'insérer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
3. Évitez le contact avec les pièces en mouvement.
4. N'utilisez pas d'appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou s'il a été endommagé.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
8. Ne laissez pas le câble entrer en contact avec la surface chaude, y compris le poêle.
9. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
10. Ne mélangez pas de liquides chauds.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
12. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou instruites pour une utilisation sans danger de l'appareil et si elles comprennent les dangers encourus. ne jouez pas avec l'appareil.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant, de son agent de service ou d'une personne qualifiée pour éviter tout risque.
14. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, par exemple:

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - des fermes;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
15. Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le mixeur, car il pourrait être expulsé de l'appareil à cause de la vapeur soudaine.
 16. Toujours débrancher l'équipement du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage;
 17. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.
 18. Attention: risque de blessure si l'appareil n'est pas utilisé correctement.
 19. Soyez prudent lorsque vous manipulez des lames tranchantes, videz le récipient et pendant le nettoyage.
 20. Si l'instruction est perdue, vous pouvez la télécharger sur notre site Web ou contacter l'importateur local pour envoyer l'instruction ou le CD.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

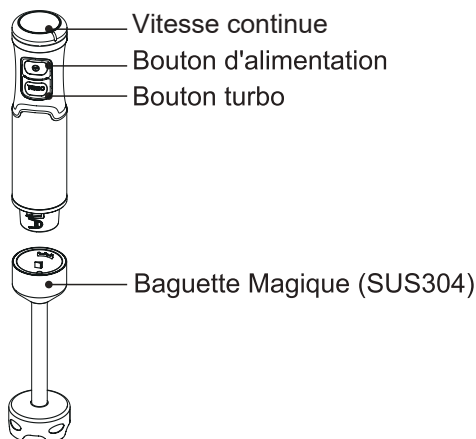
Avertissement:

Le non-respect de toutes les garanties importantes et des instructions importantes pour une utilisation en toute sécurité est une utilisation incorrecte du mélangeur à main, ce qui peut annuler la garantie et créer un risque de blessure grave.

DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT

Nom du produit	Modèle N.	Tension nominale	Fréquence nominale	Puissance nominale
MÉLANGEUR À MAIN	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

NOM DE LA SECTION PRODUIT



ACCESSOIRES (optionnel)



Fouet



Tasse



Couverture d'hélice



Hélice



Bol pour couper

Structure d'hélice



Réduction
(purée de
pommes de terre)



Purée de pommes
de terre



hélice (Ballu)

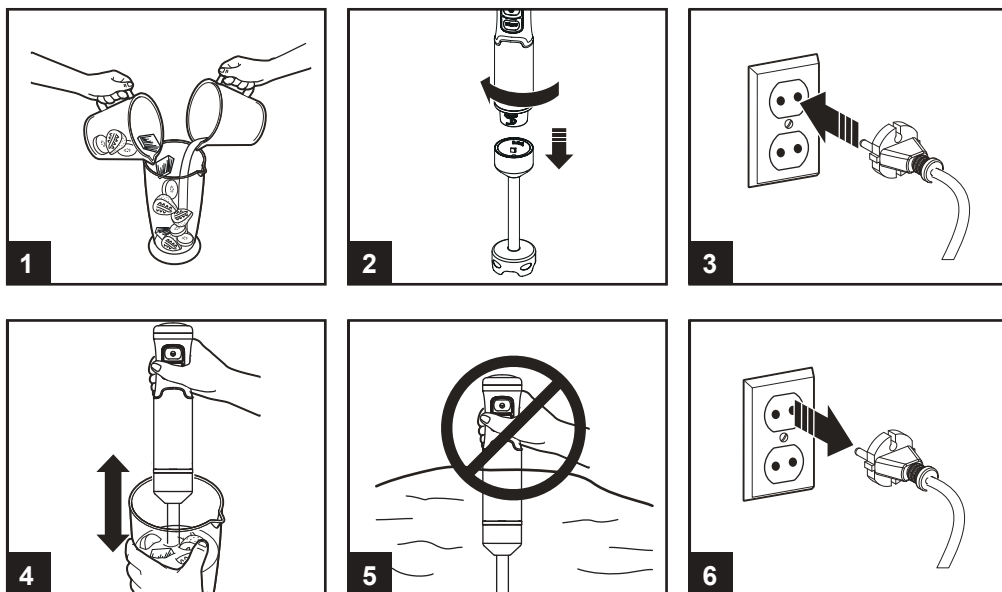
Structure de presse-purée

Notes:

- Le mélangeur à immersion n'est pas conçu pour être utilisé sur une source de chaleur. Cet appareil n'est pas destiné à couper de la glace.
- Pour l'utiliser dans une casserole, assurez-vous de retirer la casserole du poêle.
- Le liquide est nécessaire pour mélanger la nourriture. Ajouter le liquide de cuisson, le bouillon, le jus de fruits, le lait ou la crème jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
- Pour un mélange précis, déplacez le mélangeur à immersion de haut en bas dans le mélange jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de mélange et réduire les éclaboussures (en particulier les aliments chauds ou liquides), utilisez des récipients hauts et profonds.
- Nous vous recommandons de ne couper que 5 onces. (142g) de viande à la fois dans le robot culinaire. La viande doit être coupée en morceaux de 5 pouces (5,1 cm) avant le traitement.
- Ne laissez pas le mélangeur à main être utilisé pendant une longue période.

MODE D'EMPLOI

Mélangeur à main / fouet



Au besoin, la carrosserie et l'équipement assemblés doivent être complètement verrouillés. Manière assemblée être montré dans la figure.

Baguette à utiliser

- Vous pouvez mélanger des aliments pour bébé, des soupes, des sauces, des laits frappés et de la mayonnaise

Baguette utilisée sur le gobelet

- Veuillez vérifier que l'accessoire fonctionne correctement avant d'utiliser l'appareil pour mélanger des aliments.
- Placez le bécquet sur une surface de travail et ne versez pas plus de 600 mL d'aliment ou de mélange dans celui-ci.
- Corps de l'appareil et baguette complètement assemblés (la baguette doit être verrouillée sur le corps de l'appareil)
- Insérez la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Tenez fermement le corps de l'appareil et laissez votre doigt agir facilement sur le bouton de vitesse.
- Placez la baguette dans le bol, puis appuyez sur le bouton de vitesse (si nécessaire, choisissez la vitesse)
- Déplacez lentement l'appareil de haut en bas, à droite, jusqu'à ce que les aliments soient bien mélangés.
- Relâchez le bouton de vitesse, laissez la lame s'arrêter et éteignez l'appareil, retirez le cordon de la prise ou éteignez l'appareil si vous avez besoin d'un autre mélange d'aliments.

MODE D'EMPLOI

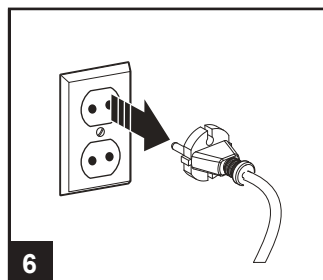
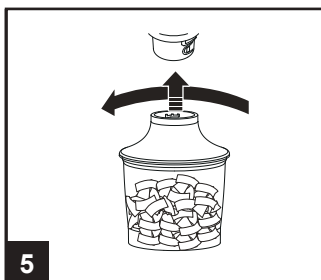
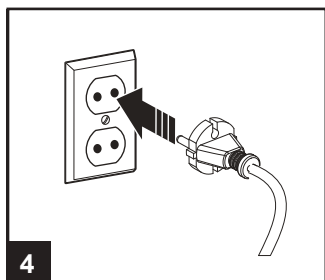
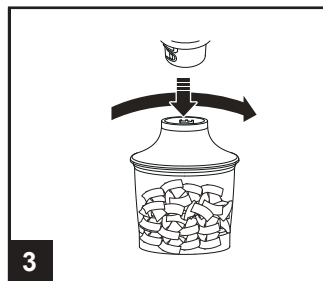
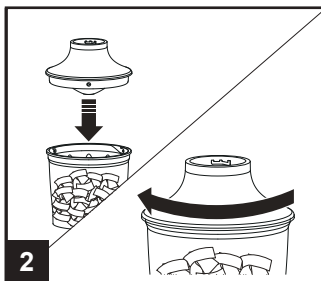
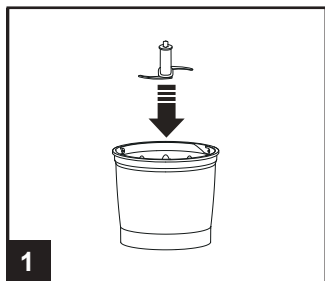
- Prenez une nouvelle casserole et placez-la sur la surface de travail, montez fermement le corps du mélangeur et la baguette magique. Pour éviter les éclaboussures, placez la lame dans les aliments avant de l'allumer. Tenir le b cher fermement, puis appuyer sur l'un des boutons de vitesse
- Ne laissez pas le liquide passer par la connexion entre le levier de commande et l'arbre du mélangeur
- Ne laissez pas le liquide passer par la connexion entre le levier de commande et l'arbre du mélangeur
- Déplacez la lame dans la nourriture et utilisez une action stabilisante.
- Si votre mixeur est bloqué, déconnectez-le avant de le supprimer.

Après utilisation, débranchez et démontez

⚠ Avertissement:

- N'utilisez pas de produits non alimentaires dans ce mélangeur à main. Ce produit n'est pas destiné à la production de savon.
- N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau.
- Inspectez toujours les accessoires avant chaque utilisation. N'utilisez pas d'accessoires fissurés, tordus ou endommagés.
- Le temps de travail n'est pas recommandé pendant plus d'une minute par cycle

Couperet



MODE D'EMPLOI

- Enlevez les os et coupez la nourriture en cubes de 1-2 cm
- Ouvrez le couvercle du hachoir et placez la lame du hachoir à droite.
- Ajouter des aliments et ne laissez pas le volume d'aliment dépasser 500mL. Montez le couvercle de l'hélicoptère et verrouillez-le sur le bol.
- Montez fermement le corps du mélangeur sur l'hélicoptère Connect.
- Tenez fermement le bol et le corps du mixeur, puis appuyez sur le bouton de vitesse
- Après utilisation, débranchez et démontez

Note:

Vous pouvez couper de la viande, du fromage, des légumes, des herbes, du pain, des biscuits et des noix, mais évitez de le couper en aliments durs comme des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat, sinon vous risqueriez d'endommager la lame.

Utilisation fouet

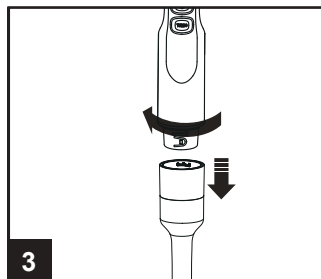
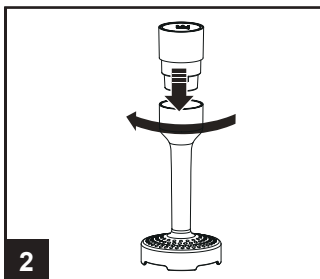
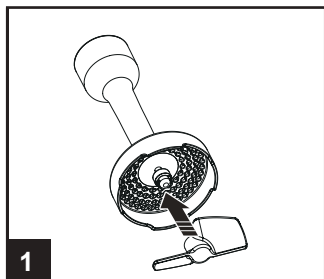
Utilisez un fouet pour préparer des ingrédients légers tels que les blancs d'œufs, le dessert instantané à la crème, les œufs et le sucre pour les éponges montées.

- Enfoncez le fouet dans le corps du fouet et adaptez ce fouet-ASM pour fixer le corps du blender, puis tournez-le et verrouillez-le.
- Mettez la nourriture dans un bol
- Se connecter. Tot évite les éclaboussures, démarre à la vitesse L, déplace le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre. Après utilisation, débranchez et démontez
- Ne battez pas plus de quatre blancs d'œufs ou 400 mL de crème
- Ne laissez pas le liquide passer sur les fils du fouet

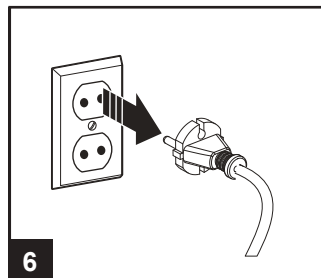
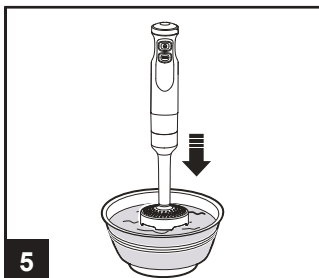
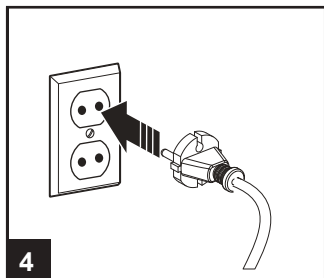
Note:

Ne l'utilisez pas pour mélanger des mélanges plus lourds tels que la margarine et le sucre, cela endommagerait le fouet

Masher



MODE D'EMPLOI



ÉCRASEMENT DE POMMES DE TERRE - UTILISEZ UNIQUEMENT LE RÉGLAGE DU BOUTON DE PUISSANCE

1. Montez l'hélice sur l'adaptateur à baïonnette et verrouillez l'hélice en la faisant pivoter dans le sens opposé.
2. Verrouillez le presse-purée en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Verrouillez le réducteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Remarque: pour vous assurer que l'axe du mélangeur manuel ne tourne pas avec l'hélice, connectez la dernière hélice. Pendant le démontage, retirez d'abord l'hélice.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le blender stick. Tout en ajustant la vitesse continue à obtenir la bonne vitesse.
5. Pour arrêter le processus de mélange, relâchez le commutateur avant de retirer le bâtonnet de mélange des aliments.
6. Débranchez immédiatement l'appareil du secteur après utilisation.

SUGGESTIONS POUR UNE EXCELLENTE UTILISATION

- Le presse-purée est un excellent outil de traitement des légumes cuits, tels que les pommes de terre, les betteraves et les carottes.
- Ne traitez jamais d'ingrédients durs ou crus. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Cuire tous les légumes et égoutter l'eau avant de mélanger.
- Ne frappez pas le presse-purée contre les parois de la casserole pour enlever la masse d'aliments après l'écrasement. Utilisez une spatule pour gratter le pot ou le bol. Cependant, avant de le faire, débranchez le blender stick.

Recette: pommes de terre

- 1,25 kg de pommes de terre bouillies (pommes de terre lavées: taille moyenne à grande)
- ½ tasse de crème pure
- 30 g de beurre
- Les pommes de terre sont pelées et coupées en cubes de 3 cm avant l'ébullition. Cuit jusqu'à tendreté
- La température a un impact énorme sur la qualité et la durée du brassage avant qu'il soit considéré comme traité.

Plus les pommes de terre sont chaudes, meilleurs sont les résultats. Essayez de réaliser les tests dès que les pommes de terre ont été préparées (la durée de fonctionnement est inférieure à 1 minute et elle repose pendant 1 minute.) Pour vous assurer qu'elle reste chaude.

RECIPES

Type de nourriture	Montant maximum	Temps approximatif (s)
Viande	300g (10.5Oz)	5
Herbes aromatiques	20g (0.75Oz)	20
Cacahuètes	200g (7.0 Oz)	30
Fromage	150g (5.0Oz)	30
Pain	1 tranche	50
œuf à la coque	2	5
oignons	100g (3.5 Oz)	10

ANALYSE ET MOUVEMENT DE L'ANORMALITÉ

Gestion des anomalies

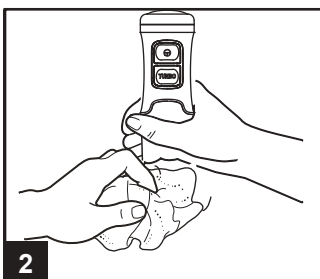
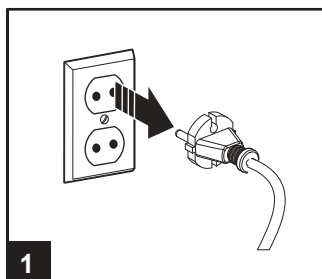
1. En cas d'anomalie, telle qu'un bruit, une odeur, une fumée, etc. anormaux, arrêtez immédiatement l'utilisation et cessez de l'utiliser.
2. Si le produit ne fonctionne pas, vérifiez si l'alimentation est connectée, si l'interrupteur est en position ON et si les raccords sont installés.
3. Si le produit ne fonctionne toujours pas après les vérifications mentionnées ci-dessus, consultez le centre de réparation désigné pour l'entretien.

Analyse et élimination des fautes

Les symptômes	Analyse des causes possibles	Contre-mesures
le produit ne fonctionne pas	L'interrupteur tactile n'a pas été enfoncé	Maintenez l'interrupteur enfoncé
Le mélangeur s'arrête	Quantité excessive de transformation des aliments	Ridurre la quantità di ingredienti
	Les ingrédients collent à la lame	Eteignez le courant, nettoyez la lame sur les ingrédients
Les produits d'odeur anormale, chaud, le phénomène comme fumer	Quantité excessive de transformation des aliments	Réduire la quantité d'ingrédients
	Le temps de travail continu du produit est trop long	Réduire le temps de travail continu du produit
	Le traitement des ingrédients de température est trop élevé	La température des ingrédients ne doit pas dépasser 60 ° C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage



Toujours éteindre et débrancher la fiche lors du nettoyage de l'appareil.

Ne touchez pas les lames tranchantes et faites particulièrement attention lors du retrait des lames pour éviter les blessures

Certaines pièces en plastique décolorent facilement les aliments, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile végétale pour éliminer les décolorations.

Corps du dispositif de nettoyage, couvercle du couperet et corps du fouet

Nettoyer avec un chiffon humide, puis sécher

Ne jamais plonger dans l'eau ni utiliser d'abrasifs.

Baguette de nettoyage Isk

Débranchez la ligne d'alimentation, puis abaissez la baguette et fouettez.

Laver le bâton et mélanger avec de l'eau.

Utilisez un chiffon pour sécher l'eau de la baguette et fouettez.

⚠ Avertissement:

Ne maintenez jamais le bloc moteur du mixeur à main sous l'eau courante. Essayez simplement avec un chiffon humide.

Si vous mettez la baguette magique et le fouet dans l'eau pour la nettoyer, vous devez faire attention aux deux aspects suivants:

1. La hauteur de l'eau ne peut pas dépasser la partie en plastique au-dessus de la baguette.
2. Le fouet doit être retiré de son corps. Le fouet peut tremper dans l'eau pour le nettoyage, mais le corps du fouet ne permet que le nettoyage du chiffon

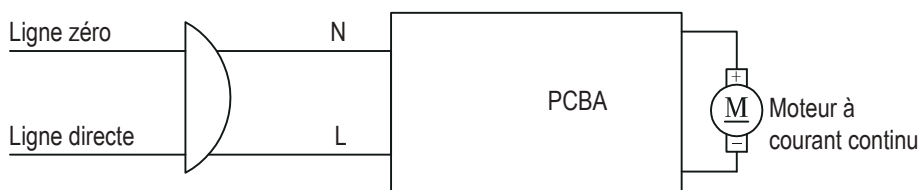
Ne laissez pas d'eau ou de liquide s'écouler dans le couvercle du hachoir à corps du mélangeur à manche et stick fouet à corps. Si de l'eau pénètre dans l'eau, égouttez-la et séchez-la avant de l'utiliser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être envoyé à notre atelier agréé et réparé pour des raisons de sécurité.
- Si l'appareil a un statut inhabituel, veuillez contacter le magasin où vous l'achetez et clarifiez ou modifiez-le.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, enroulez le cordon et placez-le dans un endroit où les enfants ne peuvent pas le prendre.
- Gardez l'appareil au sec lorsqu'il n'est pas utilisé
- Ne pas connecter lorsque vous n'utilisez pas l'appareil

DIAGRAMME DU PRINCIPE DE CIRCUIT



Protection de l'environnement



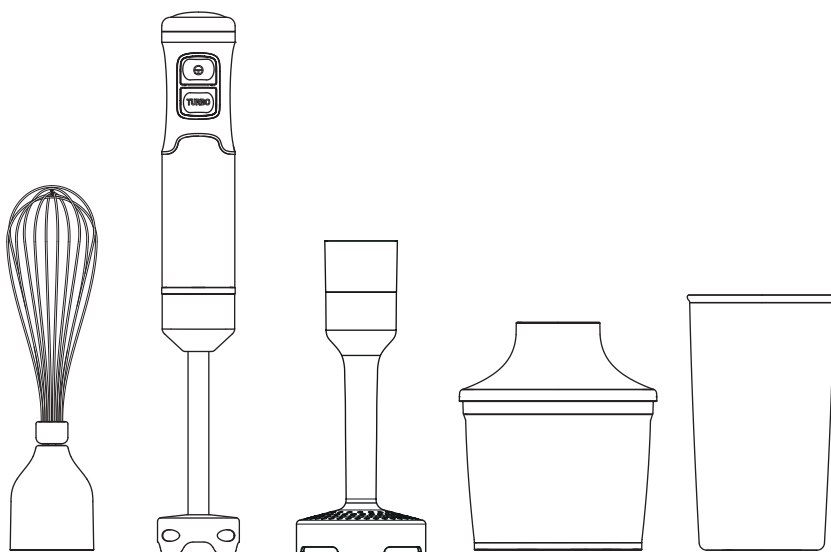
L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. ☒ la fin de sa vie utile, l'appareil doit être correctement livré à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la collecte et le recyclage des vieux appareils, vous apportez une contribution importante à la conservation de nos ressources naturelles et à une élimination saine et écologique.



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



RONJENJE BLENDERA



UPUTSTVO ZA KORISNIKA

MJ-BH1001W SERIES

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

VAŽNA NAPOMENA: pažljivo pročitajte priručnik prije upotrebe proizvoda.
Zadržite to za buduću upotrebu.

SADRŽAJ

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE	1
TEHNIČKI PODACI PROIZVODA	2
NAZIV DIO	3
UPUTE ZA UPOTREBU	4
RECEPTI	8
ANALIZA I KRETANJE ANORMALNOSTI	8
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	9
DIJAGRAM PRINCIPA OKOLIŠA	10

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Da biste izbjegli rizik od ozbiljnih ozljeda tijekom uporabe ručnog miješalice, morate se pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza, uključujući sljedeće.

PROČITAJTE SVE UPUTE, SIGURNOST I UPOZORENJA PRIJE UPORABE UREĐAJA.

1. Da biste se zaštitili od opasnosti od električnog udara, ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
2. Odspojite utičnicu iz utičnice kada je ne koristite, prije umetanja ili uklanjanja dijelova i prije čišćenja.
3. Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima.
4. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kablom ili utikačem ili nakon neispravnosti u radu uređaja ili ako je ispadnuo ili oštećen na bilo koji način.
5. Upotreba dodataka koje proizvođač ne preporučuje ili ne može prouzročiti požar, električni udar ili ozljede.
6. Ne koristiti na otvorenom.
7. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta.
8. Ne dopustite da kabel dođe u dodir s vrućom površinom, uključujući peć.
9. Oštrice su oštre. Bavite se pažljivo.
10. Ne miješajte vruće tekućine.
11. Aparat ne smiju koristiti djeca. Držite aparat i kabel izvan dosega djece.
12. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, senzornih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatka iskustva i znanja ako su ih nadzirali ili dobili upute o sigurnoj uporabi uređaja i ako razumiju opasnosti koje su povezane. ne igrajte se s uređajem.
13. Ako je mrežni kabel oštećen, mora ga zamijeniti kabel ili poseban sklop koji su dostupni od proizvođača ili njegovog servisnog zastupnika ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti.
14. Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućnim i sličnim aplikacijama, na primjer:

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- osoblje kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoske kuće;
 - od strane kupaca u hotelima, motelima i ostalim stambenim okruženjima;
 - okruženje s noćenjem i doručkom.
15. Budite oprezni ako se vruća tekućina ulije u procesor za hranu ili miješalicu jer se zbog nagle pare može izbaciti iz uređaja.
 16. Uvijek isključite opremu iz mreže ako je bez nadzora i prije montaže, demontaže ili čišćenja;
 17. Isključite aparat i isključite ga iz napajanja prije promjene pribora ili prilaska dijelovima koji se kreću tijekom uporabe.
 18. Upozorenje: rizik od ozljeda ako se uređaj ne koristi pravilno.
 19. Budite oprezni pri rukovanju oštrim noževima, ispraznite spremnik i tijekom čišćenja.
 20. Ako se upute izgube, možete je preuzeti s naše web stranice ili se obratiti lokalnom uvozniku koji će poslati upute ili CD disk.

SAVRŠITE TE UPUTE.

OVA JEDINICA JE NAMJENA SAMO ZA DOMAĆU UPORABU.

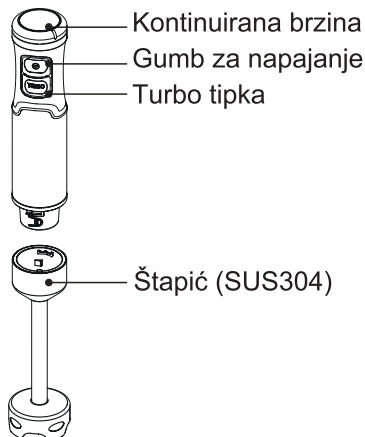
Upozorenje:

Nepoštivanje svih važnih jamstava i važnih uputa za sigurnu upotrebu je nepropisna upotreba ručnog miješalice što može poništiti jamstvo i stvoriti rizik od ozbiljnih ozljeda.

TEHNIČKI PODACI PROIZVODA

Naziv proizvoda	Model br.	Nazivni napon	Nazivna frekvencija	Nazivna snaga
RUČNI BLENDER	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

NAZIV ODJELA PROIZVODA



DODATNA OPREMA (neobavezno)



Bič



šalica



Poklopac propelera



Propeler



Posuda za rezanje



Smanjenje
(pire krumpir)



Nasjeckajte
krumpir



propeler
(Masher)

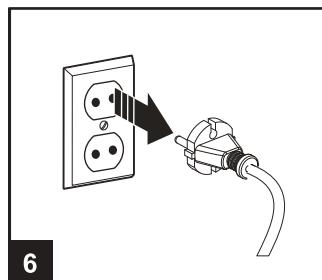
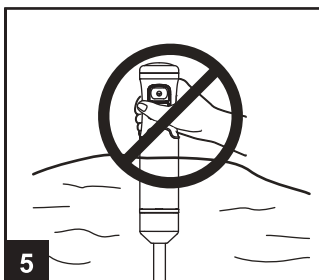
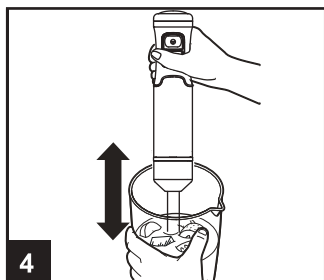
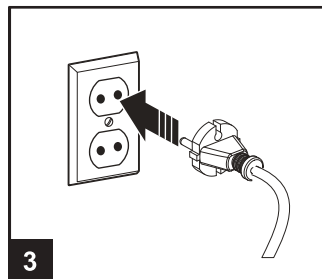
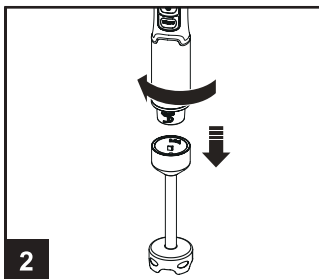
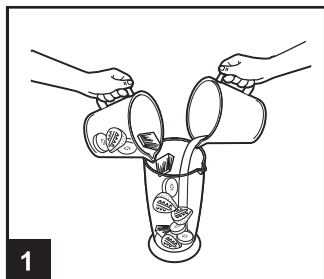
Struktura pire krumpira

Bilješke:

- Potopno miješanje nije predviđeno za upotrebu na izvoru topline. Ovaj uređaj nije namijenjen rezanju leda.
- Da biste ga koristili u tavi, uklonite tavu sa štednjaka.
- Tekućina je potrebna za miješanje hrane. Dodajte tekućinu za kuhanje, juhu, voćni sok, mlijeko ili vrhnje dok ne postignete željenu konzistenciju.
- Za točno miješanje, pomičite miješalicu za uranjanje prema gore i dolje dok ne dobijete homogenu smjesu.
- Da biste postigli najbolje rezultate miješanja i smanjili prskanje (posebno vruća ili tekuća hrana), koristite visoke i duboke posude.
- Preporučujemo rezanje samo 5 unci. (142 g) mesa istovremeno u preradi hrane. Prije prerade meso treba izrezati na komade od 5 inča (5,1 cm).
- Ne dopustite da se ručni miješalica koristi dulje vrijeme.

UPUTE ZA UPOTREBU

Ručni miješalica / šlag



Po potrebi sastavljeno tijelo i oprema moraju biti potpuno zaključani. Sklopljeni način prikazan je na slici.

Štapić koji treba koristiti

- Možete miješati dječju hranu, juhe, umake, milkshakes i majonezu

Štapić korišten na čaši

- Prije upotrebe uređaja za miješanje hrane provjerite je li pribor ispravno.
- Čašu stavite na radnu površinu i u nju nemojte sipati više od 600 mL hrane ili smjese
- Tijelo uređaja i štapić potpuno sastavljeni (štapić mora biti zaključan na tijelu uređaja)
- Umetnite utikač uređaja u utičnicu.
- Čvrsto držite kućište uređaja i pustite prst da lako pritisne gumb za brzinu.
- Stavite štapić u čašu, a zatim pritisnite gumb za brzinu (prema potrebi odaberite brzinu)
- Polako pomičite uređaj gore-dolje, udesno, dok se hrana dobro ne pomiješa
- Otpustite gumb za brzinu, pustite oštricu i isključite uređaj, izvucite kabel iz utičnice ili isključite uređaj ako trebate drugu smjesu za hranu.

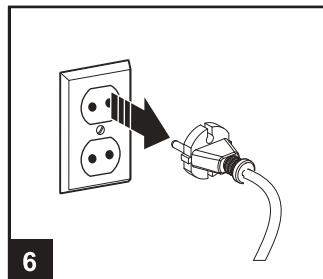
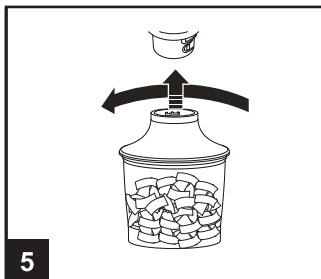
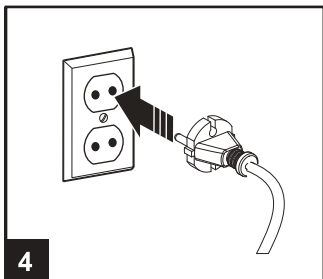
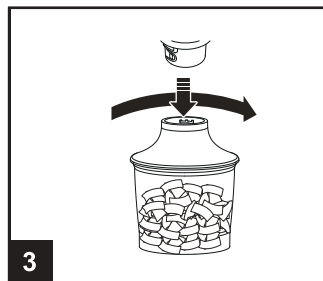
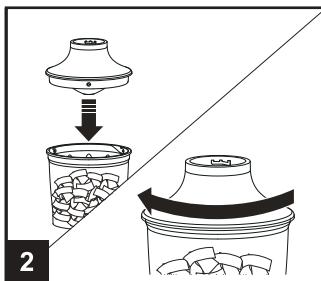
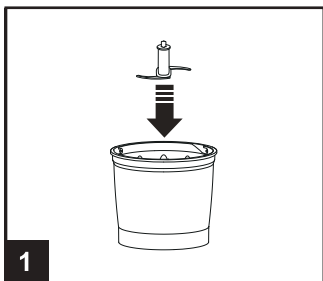
UPUTE ZA UPOTREBU

- Uzmite svježu tavu i stavite je na radnu površinu, čvrsto stavite tijelo miješalice i štapić. Kako biste
- izbjegli prskanje, stavite lopaticu u hranu prije osvjetljenja. Držite čašu, a zatim pritisnite jedan od gumba za brzinu
- Ne dopustite tekućini da prođe spoj između upravljačke ručice i vratila miksera
- Ne dopustite tekućini da prođe spoj između upravljačke ručice i vratila miksera
- Premjestite oštricu kroz hranu i koristite stabilizirajuće djelovanje.
- Ako vam je blender blokiran, odspojite ga prije brisanja.
- Nakon uporabe, iskopčajte utikač i rastavite

⚠ Upozorenje:

- ▶ Ne koristite neprehrambene proizvode u ovom ručnom miješalici. Ovaj proizvod nije namijenjen proizvodnji sapuna.
- ▶ Nemojte motornu jedinicu uranjati u vodu.
- ▶ Uvijek pregledajte pribor prije svake uporabe. Ne koristite napukle, savijene ili oštećene pribor.
- ▶ Radno vrijeme se ne preporučuje duže od minute u ciklusu

Mesarski nož



UPUTE ZA UPOTREBU

- Izvadite kosti i izrezujte hranu na kocke od 1-2 cm
- Otvorite poklopac helikoptera i postavite nož sjeckalice na desno
- Dodajte hranu i ne dopustite da količina hrane pređe 500 mL. Montirajte poklopac helikoptera i zaključajte je na posudi
- Čvrsto montirajte tijelo miješalice za štap na helikopter Connect.
- Čvrsto držite zdjelu i tijelo miksera, a zatim pritisnite gumb za brzinu
- Nakon uporabe, iskopčajte utikač i rastavite

Imajte na umu:

Možete rezati meso, sir, povrće, bilje, kruh, kekse i orahe, ali nemojte dopustiti da se režu na tvrdnu hranu poput zrna kave, kockice leda, začina ili čokolade, jer ćete u suprotnom oštetiti oštricu.

Koristite šlagom

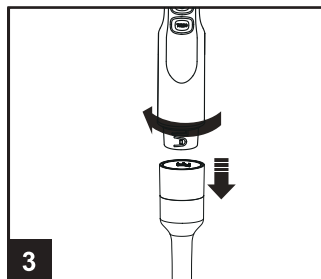
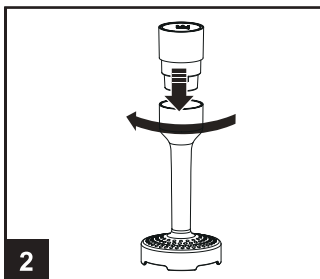
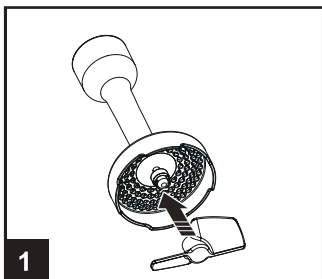
Umutiti ga za pripremu laganih sastojaka poput bjelanjaka, vrhnja, aneo instant desert, jaja i ećera za montirane spuве.

- Gurnite vilicu u tijelo maha i prilagodite ovaj vijak-ASM za pričvršćivanje tijela blendera i okrenite ga i zaključajte
- Stavite hranu u zdjelu
- Connect. Tot izbjegava prskanje, počinje brzinom L, pomiče bič u smjeru kazaljke na satu. Nakon uporabe, iskopčajte utikač i rastavite
- Ne tukujte više od četiri bjelanjka ili 400 mL vrhnja
- Ne dopustite da tekućina prijeđe preko žica šlag

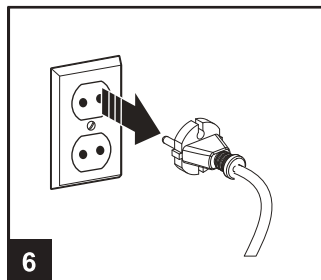
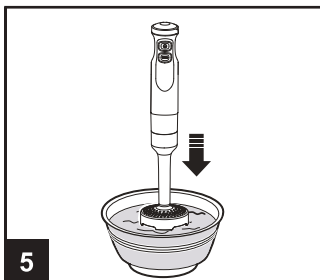
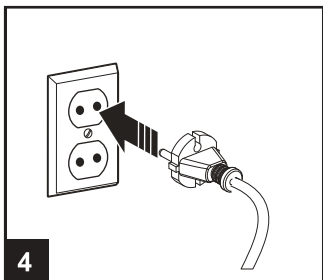
Imajte na umu:

Nemojte ga koristiti za miješanje težih smjesa kao što su margarin i šećer, to će oštetiti kičmu

Nasjeckajte krumpir



UPUTE ZA UPOTREBU



POKRIVANJE POTATI - KORISTITE SAMO POSTAVKE GLAVNOG NAPONA

1. Montirajte propeler na adapter bajoneta i blokirajte ga tako da ga zakrenite u suprotnom smjeru
2. Zaključajte kašicu krumpira na mjestu okrećući je u smjeru kazaljke na satu dok ne pređe. Blokirajte reduktor u smjeru kazaljke na satu dok ne pređe.
3. Napomena: da biste osigurali da se ručna osovina miješalice ne rotira zajedno s propelerom, priključite zadnji propeler. Tijekom rastavljanja, najprije uklonite propeler.
4. Pritisnite gumb za uključivanje da biste pokrenuli Blender Stick. Dok se prilagođava brzina nastavlja dobivati pravu brzinu.
5. Za zaustavljanje postupka miješanja otpustite prekidač prije uklanjanja miješalice iz hrane.
6. Odmah nakon uporabe isključite uređaj iz mreže.

PRIJEDLOZI ZA ODLIČNU UPORABU

- Pire od krumpira izvrsno je sredstvo za obradu kuhanog povrća, poput krumpira, repe i mrkve.
- Nikada nemojte obrađivati tvrde ili sirove sastojke. To može oštetiti uređaj.
- Kuhajte sve povrće i prije miješanja ocijedite vodu.
- Ne udarajte maslacem krumpira u bočne stranice tave kako biste uklonili hranu iz mase nakon drobljenja. Lopaticom ili posudom istrljajte lopaticom. Međutim, prije nego što to učinite, odspojite Blender Stick.

Recept: Krompir

- 1,25 kg kuhanog krumpira (oprani krumpir: srednje velike veličine)
- ½ šalice čiste kreme
- 30 g maslaca
- Krompir se oguli i izreže na kockice od 3 cm prije nego što prokuha. Kuhajte dok ne omekša
- Temperatura ima ogroman utjecaj na kvalitetu i trajanje pranja prije nego što se smatra obrađenom.

Što je krumpir topliji, to su bolji i rezultati. Pokušajte provesti ispitivanja čim je krumpir napravljen (vrijeme rada je manje od jedne minute i počiva 1 minutu.) Da biste bili sigurni da ostaje toplo.

RECEPTI

Vrsta hrane	Maksimalni iznos	Približno vrijeme (S)
Meso	300g (10.5Oz)	5
Aromatično bilje	20g (0.75Oz)	20
Kikiriki	200g (7.0 Oz)	30
Sir	150g (5.0Oz)	30
Kruh	1 kriška	50
Kuhano jaje	2	5
Luk	100g (3.5 Oz)	10

ANALIZA I KRETANJE ANORMALNOSTI

Upravljanje anomalijama

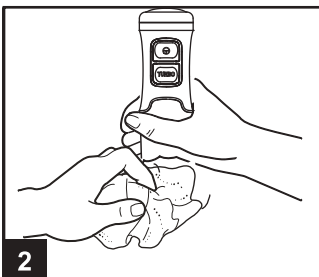
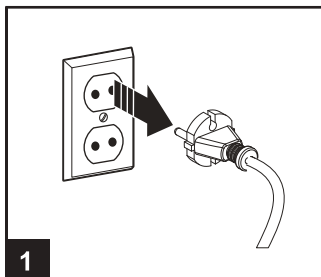
1. U slučaju nepravilnosti poput nenormalnog buke, neugodnog mirisa, dima itd., Odmah prestanite s upotrebom i prekinuti upotrebu.
2. Ako proizvod ne radi, provjerite je li napajanje uključeno, da li je prekidač u položaju ON i je li priključak spojen.
3. Ako proizvod i dalje ne radi nakon gore spomenutih provjera, obratite se ovlaštenom servisnom centru za održavanje.

Analiza i uklanjanje kvarova

Simptomi	Analiza mogućih uzroka	Protumjere
Proizvod se ne koristi	Dodirni prekidač nije pritisnut	Držite prekidač pritisnut
Miksera se zaustavlja	Prekomjerna količina obrade hrane	Smanjite količinu sastojaka
	Sastojci se lijepe na lopaticu	Isključite struju, očistite oštricu na sastojcima
Proizvodi nenormalnog mirisa, vrući, fenomen poput pušenja	Prekomjerna količina obrade hrane	Smanjite količinu sastojaka
	Kontinuirano radno vrijeme proizvoda je predugo	Smanjite kontinuirano radno vrijeme proizvoda
	Obrada temperaturnih sastojaka je previsoka	Temperatura sastojaka ne smije prelaziti 60 ° C

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

čišćenje



Pri čišćenju uređaja uvijek isključite i izvucite utikač.

Ne dirajte oštre noževe i budite posebno oprezni pri uklanjanju lopatica kako biste izbjegli ozljede

Neki plastični dijelovi lako uklanjaju boju, trljajte je krpom namočenom u biljnom ulju kako biste uklonili uklanjanje boje.

Tijelo uređaja za čišćenje, poklopac cijepa i kućište biča

Očistite vlažnom krpom, a zatim osušite

Nikada ne uranjajte u vodu i ne upotrebljavajte abrazive.

Isk štapić za čišćenje žice

Odsvojite dovodnu mrežu, zatim spustite štapić i razmažite.

Operite štapić i pomiješajte s vodom.

Krpom osušite vodu iz štapića i umutite.

Upozorenje:

Nikada ne držite dio motorne jedinice ručnog miješalice pod tekućom vodom. Jednostavno obrišite vlažnom krpom.

Ako stavite štapić i gazu u vodu da biste ga očistili, morate obratiti pozornost na sljedeća dva aspekta:

1. Visina vode ne smije prelaziti plastični dio iznad štapića.
2. Buba mora biti uklonjena iz tijela biča. Bič se može natopiti u vodi radi čišćenja, ali tijelo biča dopušta samo čišćenje tkanine

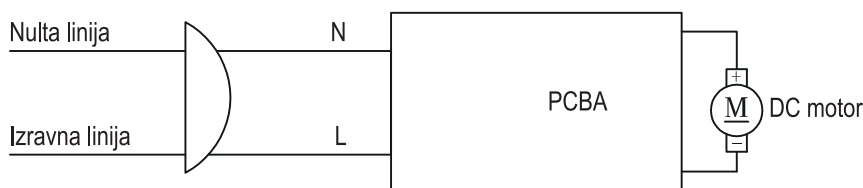
Nemojte dopustiti da voda ili tekućina uđu u poklopac helikoptera body tijelo tapa i tap , tijelo. Ako voda uđe, ocijedite je i osušite prije upotrebe.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

održavanje

- Ako je mrežni kabel oštećen, iz sigurnosnih razloga, mora ga se poslati u ovlaštenu i popravljenu radionicu.
- Ako uređaj ima normalno stanje, obratite se prodavaonici u kojoj kupujete ovaj uređaj i pojasnite je ili promijenite.
- Kad ne koristite aparat, zamotajte kabel i stavite ga tamo gdje ga djeca ne mogu nabaviti.
- Uređaj držite suhim kad ga ne koristite
- Ne spajajte kada ne koristite uređaj

DIJAGRAM PRINCIPA OKOLIŠA



Zaštita okoliša



Uređaj se ne smije odlagati s uobičajenim kućnim otpadom. Na kraju korisnog vijeka, uređaj mora biti pravilno isporučen u zbirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Za prikupljanje i recikliranje starih uređaja dajete važan doprinos očuvanju naših prirodnih resursa i osiguravanju zdravog i ekološkog odlaganja.



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