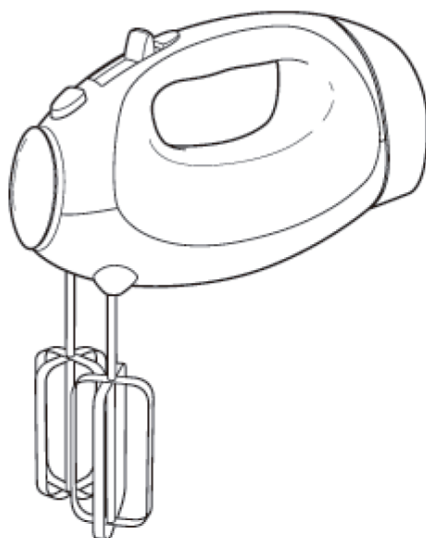




USER MANUAL

HAND MIXER

HM0273



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

Safety Precautions

Special Tips

In order to ensure the safety of use and avoid injury and property damage caused by the machine, please be sure to comply with the following safety precautions.

Misusing due to not complying with safety warning may cause accident.

The following cases are not considered for the product:

- Usage for unattended child and the disabled
- The condition that the young children playing with the machine

⊘ Means [Prohibit] contents

- This product is used in the family only, and is prohibited in commercial use.
- Forbid the children to use under custody of no one.
- This product is strictly prohibited to be operated or used in no-load operation or overload. It is prohibited to hang the power line on sharp objects, and cannot be connected to removable objects.
- Forbid the power cord, plug or main machine to be immersed in water or other liquids to avoid electricity leakage.
- Please don't use poor power strip for switching over to avoid fire and personnel injury.
- Forbid the product to be placed nearby stove to avoid the product to be damaged or fire and personnel injury.

! Means items that are [Force] contents

- Please don't let children operate it alone, and ensure that the product cannot be taken as a toy and keep away from children. The aged or disabled and inexperienced personnel should use the product under custody and guidance.
- If the plug or other parts are damaged, you must stop using this product and go to assigned maintenance point for replacement or maintenance by professionals to avoid damages.
- Please ensure the product is under the status of power off prior to dismounting or debugging any part of the product.
- Please cut off the power in the case of nobody using it and prior to dismounting and cleaning.
- In case of the power line is damaged, replacement must be conducted by professionals assigned by manufacturer, maintenance department or similar departments to avoid risk.

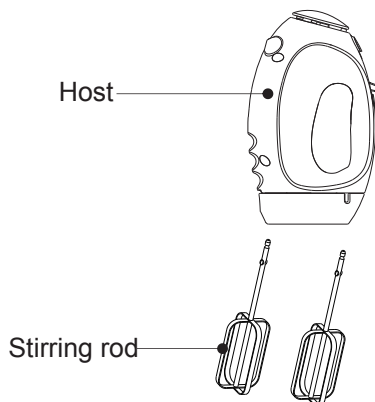
⚠ Items which may cause personal casualty

- Do not use accessories and fittings which is not belonging to this product so as to avoid to cause fire and personal injury.
- Forbid to use articles like hand, scrapper, chopsticks and spoon to touch the mixer when working.
- Be sure not to use wet hands to operate this product to avoid electric shock.

⚠ Items which may cause minor wound or property loss

- Please confirm whether the voltage is consistent with the product specifications (220V- 50Hz) prior to usage to avoid risk and damage to the product.
- The product must be ensured to keep working continuously within 1 min; if the base is overheating during working, you should suspend approximately 20min, and the product continues to work after cooling.
- Clean up the part touching the food when you use it to avoid residues giving off smell for a long time.
- If the product is stuck during working, please switch off immediately, unplug the power plug, take down the container to take out the matters to get blades stuck and continue to use it when the product is cooling.
- Since blade shield of stirring rod is sharp, please be careful when you use it to avoid cutting.
- After using the product, please timely unplug the power supply and clean the product. In the case of cleaning blades, be sure to be careful to avoid cutting.
- Please be sure clean table and remove oil contamination immediately prior to utilization.
- Optional distance between the product and other kitchen appliance should be kept over 30 cm.

Name of Components



Precautions

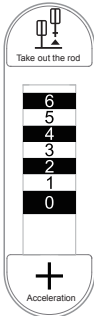
As each product appearance is different, the above picture is for reference only, please refer to the material object in the packaging box.

Operation Instruction

Please clean up the part touching the food thoroughly prior to initial utilization.

Usage

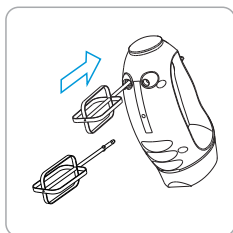
I. Gears and function description

 Take out the rod 6 5 4 3 2 1 0 + Acceleration	Speed threshold	Function
	0	Switch/ "Rod Out" gear
	1	Low gear is suitable to mix drier and muffin or make quick bread
	2	Cream, butter and sugar, cookie dough
	3	Medium gear is suitable for most of packed cake mixers
	4	Frosting and mashed potato, knead dough
	5	Stir egg white, knead dough
	6	Stir crease at high speed

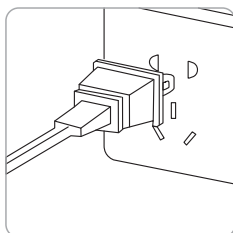
1. Only when the gear switch is located on "0" can you press "Rod Out" button to take out the egg stirring net; If the gear switch is located on 1-6, you cannot press "Rod Out" button, and the parts of egg beating net are ejected; please force to adopt or adopt other auxiliary tools to press "Rod Out" button.
2. The product can stir dessert and deep-fried pastes, but it cannot be suitable for stirred dough.
3. In the case of stirring paste, maximum proportion of ingredient is not more than 200g, and five eggs are beat at most.
4. Forbid to use eggbeater to stir frozen butter, flour or other solid ingredient.

Precautions

II. Operation Instruction



1. 2 pieces of stirring rod are inserted into jacks of stirring rod of main machine; when you listen to “click”, it indicates the stirring rod has been installed in the right place.



2. In the case of power-on, please select gear “1”; you move the gear switch to proper position complying with demands based on the ingredients.



3. One hand takes the eggbeater and the other hand holds the container; the product starts working, with single working time $\leq 5\text{min}$. During stirring, press inching switch for acceleration and the stirring rod will accelerate stirring, but the working time is advised not to be more than 1min in the case of continuous pressing.



Precautions

1. Forbid the stirring rod to be immersed in ingredients or liquid ingredients fully.
2. Egg-beating rod rotates at high speed; the large-caliber container is advised to be used for initial utilization to avoid the ingredient spilling; when you know the product well, do processing based on your demands.
3. The container is advised to be inclined in a certain angle during working to reach better stirring and foaming effect.

III. Tips for selection of ingredient and egg

1. Select fresh eggs: Fresh eggs are used to make food with better color, aroma and taste. For the eggs with egg white needed to be foamed, firstly, you may put the eggs in refrigerator for cold storage, so it is easy to separate egg white and yolk, and the egg white is easier to be foamed; upon foaming, it has better stability and durability. Apart from that, some acidic materials are added in the foamed egg white, like white vinegar, lemon juice etc. which makes the egg white easier to be foamed, but addition volume is not excessive to avoid excessive acidity.
2. Selection of flour In the case of making embryo cake, self-raising flour is advised to be selected to make the cake with better swell. When flour, egg white and foamed egg white are mixed into embryo cake, please utilize scraper to slowly stir by manual and stir evenly; otherwise, it will also impact swell effect of the cake.
3. Function of butter: Frozen butter is cut into small pieces which are placed in the microwave oven for unfreezing; Or these small pieces are placed in room tempera - ture; they cannot be used to be foamed until they reach the softness, namely, you use your finger to lightly press it to have impression.
4. When the egg white, butter or cream is foamed, used container must have dry surface to avoid mixing with water; otherwise, it will impact foaming effect.

Recipes

Gear	Recipes	Ingredients	Effect
Gear 1	Stirring at low speed	Flour, beef and potato etc.	Starting speed is suitable for dry ingredients with large volume
Gear 2	Flour	An egg, 50g flour, 100g corn starch, 250ml water and a pinch of salt	The flour is stirred evenly to be used to fry lotus root slices and chine etc.
Gear 3	Mashed potato	A potato which is cleaned up, peeled, cut in small pieces and cooked, with 300ml cold water	The potato is stirred for approximately 5min until it reaches to be muddy
Gear 4	Salad Dressing	A egg white, 225ml olive oil, 25g white sugar and 25g white vinegar	Egg white and white sugar are beat to be foamed through eggbeater, and then the oil and white vinegar are added for even stirring
Gear 5	Cream is foamed	200g cream, 20g powdered sugar	Powdered sugar is added into cream by several times, and the cream is beat until it cannot move in the case of upturning
Gear 6	Egg white is foamed	4 eggs and 100g powdered sugar	Take egg white and powdered sugar is added into egg white by several times, and the egg white is beat until it cannot move in the case of upturning

Cleansing and Maintenance

Cleaning

1. Please be sure to cut off power prior to product cleaning.
2. Please clean up the product immediately after using it.
3. Wet cloth can be used to wipe the body surface; please don't place the body in water or other liquids, nor wash in the water or other liquids.
4. The product must be stored in dry place which stays out of ultraviolet ray.
5. Please ensure the product is cleaned and dry prior to the product storage.

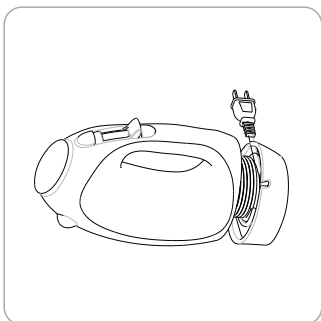
Please refer to the steps namely, clean up it upon dismantling:

1. Gear switch is moved to "0", cut off power and press "Rod Out" button to take out the egg beating net.
2. Detergent is added in the clean water, and cleaning brush is used to clean the stirring rod with sponge or wet cloth.

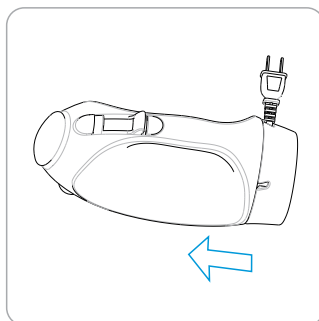
Maintenance

1. The product should be often used to keep the motor dry.
2. Please store the product at dry and ventilated place to avoid the motor to get damp if it is not used for a long term.

The power cord to collect, please refer to the following steps:

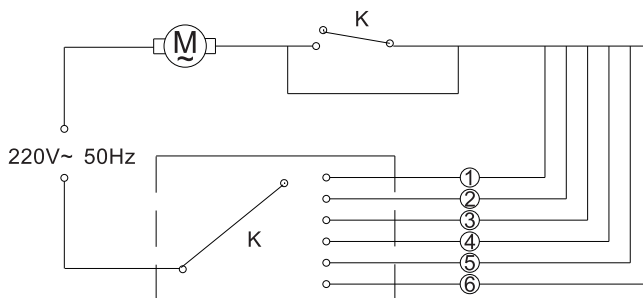


1. Hold the body, pull open the bottom of the product and grasp the power cord to rotate in clockwise direction.



2. When the power cord is winded well, the power plug is stuck in groove and you push the plug inside, and then complete storage of power cord.

Schematic Circuit Diagram



(Attention: In case the circuit is changed without notice)

Analysis and handling of abnormal

Handling of Abnormal

1. In case the product appear abnormal situations such as: Abnormal noise, smells, smoke, etc, please immediately cut off the power supply and stop using it.
2. In case the product does not work: Please check whether the power supply is connected well, whether the switch is on the open position, and whether the accessories are installed in place.
3. In case the product still does not work after inspection, please consult with and the designated maintenance center for maintenance.

Fault Analysis and Removal

Fault	Analysis on possible reason	Solution
If energized, start the button, but the product does not work	The plug is not inserted in the right place	Insert the plug in the right place
When you use the product in the first few times, the product will give off smell.	Normal phenomenon of new motor in initial utilization	If it is utilized many times, the product still gives off the smell; please contact with Midea customer service center to get help.
Closing down during working	1. Low voltage \ 2. Temperature control protection of the motor	1. Inspect that the voltage is too slow 2. Restart it upon suspension for 20-30min
Stirring rod falls off	Stirring rod is not installed in jack of main egg beating net	Stirring rod is aligned with the jack on the main body for installation; when you listen to "click", it indicates proper installation
"Rod Out" button cannot be pressed	No gear is moved to "0"	When the gear is moved to "0", press "Rod Out" button

In case the problem persists, or any another problem occurs, contact Midea Customer Service Center for assistance.

Technical Data

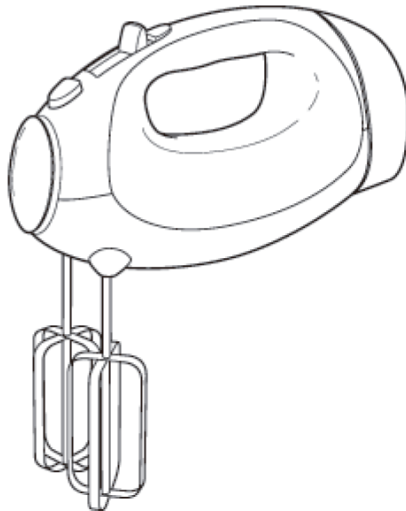
Model of product	Article No	Rated voltage	Rate frequency	Rated power
HM0273	WBP2001P	220V-240V	50Hz	300W



PANDUAN PENGGUNA

MESIN PENGISAR

HM0273



Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum anda mengendalikan produk ini dan disimpan dengan baik untuk rujukan kelak.

Langkah langkah keselamatan

Tip Khas

Untuk memastikan keselamatan terjaga ketika penggunaan dan untuk mengelak dari kecederaan dan kerosakan barang terjadi, sila pastikan anda mematuhi arahan keselamatan yang berikut. Penyalahgunaan yang berlaku kerana tidak mematuhi amaran keselamatan boleh menyebabkan kemalangan terjadi. Perkara perkara yang berikut tidak seharusnya untuk produk ini:

- Penggunaan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan dewasa dan orang kurang upaya
- Kanak kanak bermain dengan mesin ini

⊘ Perkara perkara [Larangan]

- Produk ini digunakan dalam isi keluarga sahaja, dilarang untuk digunakan bagi tujuan komersial.
 - Larangan bagi kanak-kanak untuk menggunakannya tanpa pantauan orang dewasa.
 - Produk ini adalah dilarang sama sekali untuk dikendalikan atau digunakan dalam tidak ada beban operasi atau berlebihan beban.
 - Ia adalah dilarang untuk menggantung talian kuasa pada objek tajam, dan tidak boleh disambungkan kepada objek boleh alih.
 - Elakkan kord kuasa, palam atau mesin utama dari ditenggelamkan ke dalam air atau cecair lain untuk mengelakkan kebocoran elektrik.
 - Jangan gunakan jalur kuasa yang lemah untuk beralih untuk mengelakkan kebakaran dan kecederaan personel.
- Elak dari meletakkan produk berhampiran dengan dapur untuk mengelakkan rosak, terbakar dan kecederaan personel.

❗ Perkara perkara [Kawalan]

- Jangan biarkan anak-anak menggunakannya bersendirian, dan pastikan produk tersebut tidak dijadikan mainan dan ia perlu dijauhkan dari kanak-kanak. Individu berumur atau kurang upaya dan tidak tahu menggunakannya perlu mendapatkan bantuan dan bimbingan.
- Jika plag atau bahagian lain sudah rosak, anda perlu berhenti menggunakan produk ini dan rujuk ke tempat penyelenggaraan yang sah untuk diberikan barang ganti atau penyeleng garaan oleh pihak pakar untuk mengelakkan kerosakan.
- Sila pastikan produk adalah di bawah status tiada kuasa sebelum mula memalui atau menyahpejijatan mana-mana bahagian produk.
- Sila hentikan aliran kuasa ketika tiada siapa yang menggunakannya dan sebelum mula memalui dan membersihkannya.

- Dalam kes talian kuasa rosak, penggantian mesti dijalankan oleh profesional yang sah dari pihak pengeluar, jabatan penyelenggaraan atau jabatan yang sama untuk mengelak risiko.

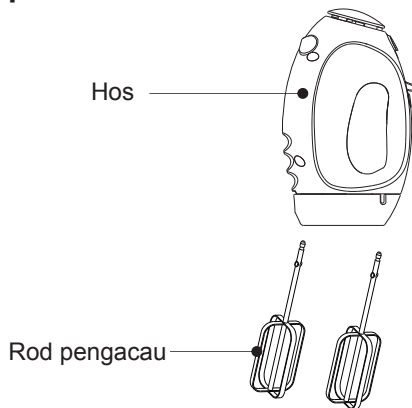
⚠ Perkara-perkara yang boleh menyebabkan kemalangan peribadi

- Jangan gunakan aksesori dan kelengkapan yang bukan dari produk ini untuk mengelakkan kebakaran dan kecederaan diri.
- elakkan dari menggunakan alatan seperti tangan, pengikis, penyepit dan sudu untuk menyentuh pengadun apabila mesin sedang digunakan.
- Pastikan anda tidak menggunakan tangan yang basah untuk mengendalikan produk ini untuk mengelakkan kejutan elektrik.

⚠ Perkara-perkara yang boleh menyebabkan luka kecil atau kerosakan

- Sila pastikan voltan konsisten dengan spesifikasi produk (220V- 50Hz) sebelum menggunakannya untuk mengelak risiko produk rosak.
- Produk perlu dihidupkan secara berterusan dalam masa 1 minit; jika bahagian bawah terlalu panas semasa digunakan, anda perlu menghentikan dahulu penggunaan lebih kurang 20 minit, dan gunakan apabila produk sudah tidak lagi panas.
- Bersihkan bahagian yang menyentuh makanan apabila anda menggunakannya untuk mengelakkan sisa memberi bau untuk jangka masa yang panjang.
- Jika produk ini tersangkut semasa anda menggunakannya, sila matikan dengan segera, cabut palam kuasa, keluarkan bekasnya dan alihkan benda yang menyebabkan bilah tersangkut dan terus menggunakannya apabila produk sudah tidak lagi panas.
- Oleh kerana perisai bilah kacau rod adalah sangat tajam, sila berhati-hati apabila anda menggunakannya untuk mengelakkan dari terpotong.
- Selepas menggunakan produk ini, cabut bekalan kuasa segera dan bersihkan produk. Dalam kes pembersihan bilah, pastikan anda berhati-hati untuk mengelakkan dari terpotong.
- Sila pastikan meja bersih dan elak dari pencemaran minyak sebaik sebelum penggunaan.
- Jarak yang disyorkan untuk menyimpan produk dengan perkakas dapur yang lain adalah lebih 30 cm.

Nama komponen



Peringatan

Oleh kerana setiap penampilan produk adalah berbeza, gambar di atas adalah untuk rujukan sahaja, sila rujuk kepada objek material dalam kotak bungkusan.

Arahan Pengendalian

Sila bersihkan bahagian yang menyentuh makanan dengan sempurna sebelum menggunakannya buat kali pertama.

Penggunaan

I. Gears dan penerangan fungsi

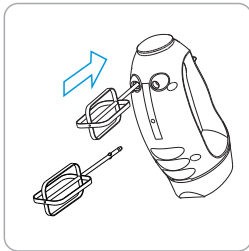
	Ambang Kelajuan	Fungsi
	0	Tukar gear
	1	gear rendah adalah sesuai untuk campuran kering dan muffin atau membuat roti segera
	2	Krim, mentega dan gula, biskut doh
	3	gear sederhana adalah sesuai untuk kebanyakan pembancuh kek yang dibungkus
	4	Pembekuan dan lecek kentang, menguli doh
	5	Kacau putih telur, menguli doh
	6	kacauan pada kelajuan tinggi



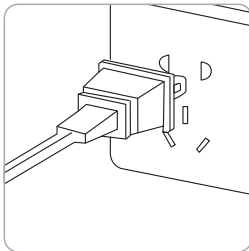
Peringatan

1. Hanya apabila suis gear terletak pada "0" anda boleh tekan "Rod Out" untuk mengambil telur kacau bersih; Jika suis gear terletak di 1-6, anda tidak boleh menekan butang "Rod Out", dan bahagian-bahagian telur dipukul bersih yang akan ditolak keluar; sila paksa untuk menerima pakai atau menggunakan alat bantu yang lain untuk menekan butang "Rod Out".
2. Produk ini boleh mengacau pencuci mulut dan pes goreng, tetapi ia tidak boleh sesuai untuk doh yang dikacau.
3. Dalam kes kacau pes, kadar maksimum bahan adalah tidak melebihi 200g, dan maksimum lima telur untuk satu masa.
4. Elakkan dari menggunakan pemukul telur untuk kacau mentega beku, tepung atau bahan pepejal lain.

II. Arahan Pengendalian



1. 2 batang rod pengacau dimasukkan ke dalam bicu rod pengacau mesin utama; apabila anda mendengar "klik", ia menunjukkan rod kacau telah dipasang di tempat yang betul.



2. Dalam kes perkakas telah dihidupkan, sila pilih gear "1"; anda bergerak gear suis ke kedudukan yang betul mematuhi permintaan berdasarkan bahan-bahan yang hendak diadun.



3. Satu tangan mengambil pemukul telur dan tangan yang lain memegang bekas; produk dihidupkan, dengan masa kerja tunggal ≤ 5 minit. Ketika kacau, tekan suis untuk pecutan dan rod kacau akan mempercepatkan kacauan, tetapi adalah dinasihatkan supaya tidak lebih daripada 1 minit dalam keadaan menekan butang secara berterusan.



Peringatan

1. Elakkan rod kacau dari direndam dalam ramuan atau bahan-bahan cecair sepenuhnya.
2. Rod memukul telur berputar pada kelajuan tinggi; adalah dinasihatkan untuk menggunakan bekas berkaliber besar bagi penggunaan awal (pertama kali) untuk mengelakkan pertumpahan bahan; apabila anda tahu mengendalikan produk dengan baik, gunakan ia mengikut keperluan anda.
3. bekas itu dinasihatkan supaya condong dalam sudut tertentu semasa bekerja untuk mencapai kacau lebih baik dan berbuih.

III. Tips untuk pemilihan bahan dan telur

1. Pilih telur segar

Telur segar digunakan untuk membuat makanan dengan warna, aroma dan rasa yang lebih baik. Untuk telur dengan putih telur perlu ia berbuih, pertama, anda boleh meletakkan telur di dalam peti sejuk untuk penyimpanan sejuk, jadi ia adalah mudah untuk memisahkan putih telur dan kuning telur dan putih telur adalah lebih mudah untuk berbuih; setelah berbuih, ia mempunyai kestabilan dan ketahanan yang lebih baik. Selain itu, beberapa bahan berasid boleh ditambah dalam putih telur berbuih, seperti cuka putih, jus lemon dan lain-lain yang menjadikan telur putih lebih mudah untuk berbuih, tetapi kuantiti tambahan jangan berlebihan untuk mengelakkan keasidan yang berlebihan.

2. Pemilihan tepung

Dalam hal membuat kek embryo, dinasihatkan untuk memilih tepung naik sendiri untuk menghasilkan kek yang lebih gebu dan baik. Apabila tepung, telur putih dan buih putih telur dicampurkan ke dalam kek embryo, sila menggunakan pengikis untuk perlahan-lahan kacau dengan sekata; jika tidak, ia juga akan memberi kesan pada struktur kek.

3. Fungsi mentega:

mentega beku dipotong kepada kepingan kepingan kecil yang diletakkan di dalam ketuhar gelombang mikro untuk dicairkan; Atau ini kepingan kecil diletakkan di dalam suhu bilik; mereka tidak boleh digunakan untuk berbuih sehingga mereka mencapai kelembutan, iaitu, anda menggunakan jari anda untuk menekan nya dengan lembut dan ia mempunyai kesan.

4. Apabila putih telur, mentega atau krim berbuih, bekas yang digunakan mesti mempunyai permukaan kering untuk mengelakkan bercampur dengan air; jika tidak, ia akan memberi kesan kesan berbuih.

Resipi

Gear	Resipi	Bahan bahan	Kesan
Gear 1	Kacau pada kelajuan rendah	Tepung, daging lembu, kentang dan lain lain	Kelajuan mula adalah sesuai untuk bahan-bahan kering dengan jumlah yang besar
Gear 2	Tepung	Telur, tepung 50g, kanji jagung 100g, air 250ml dan secubit garam	tepung dikacau dengan sekata yang mana akan digunakan untuk menggoreng hirisan akar teratai dan sela gunung dan lain-lain
Gear 3	Kentang lecek	kentang yang dibersihkan, dikupas, dipotong kepada kepingan kecil dan masak, dengan air sejuk 300ml	kentang dikacau selama kira-kira 5 minit sehingga ia sampai menjadi berlumpur
Gear 4	Kuah Salad	Putih telur, minyak zaitun 225ml, 25g gula putih dan cuka putih 25g	Putih telur dan gula putih dipukul dengan pemukul telur agar ia berbuih, dan kemudian minyak dan cuka putih ditambah ke dalam adunan untuk dikacau
Gear 5	Krim berbuih	krim 200g, gula serbuk 20g	Gula tepung ditambah ke dalam krim beberapa kali, dan krim dipukul sehingga ia tidak boleh bergerak ketika proses pembentukan.
Gear 6	Putih telur berbuih	4 biji telur dan 100g gula tepung	Ambil putih telur dan gula tepung ditambah ke dalam putih telur beberapa kali, dan putih telur dipukul sehingga ia tidak boleh bergerak ketika proses pembentukan.

Pembersihan dan Penyelenggaraan

Pembersihan

1. Sila pastikan anda menutup kuasa sebelum pembersihan produk dimulakan.
2. Sila bersihkan produk sejurus selepas selesai menggunakannya.
3. kain basah boleh digunakan untuk mengelap permukaan badan produk; sila jangan letakkan badan ke dalam air atau cecair lain, atau cuci dengan air atau cecair lain.
4. Produk mesti disimpan di tempat kering yang terhindar dari sinar ultraviolet.
5. Sila pastikan produk itu dibersihkan dan kering untuk penyimpanan produk.

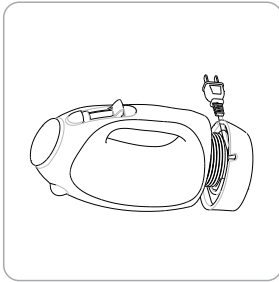
Sila rujuk langkah-langkah tersebut iaitu membersihkan ia atas proses reka letak:

1. Suis gear ditukarkan ke "0", hentikan kuasa dan tekan butang "Rod Out" untuk mengambil telur yang dipukul rata.
2. Bahan pencuci ditambah dalam air bersih, dan brus pembersihan digunakan untuk membersihkan rod kacau dengan span atau kain basah.

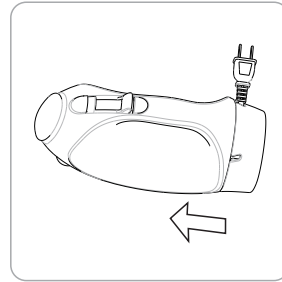
Penyelenggaraan

1. Produk ini perlu sering digunakan untuk memastikan motor sentiasa kering.
2. Sila simpan produk di tempat yang kering dan pengudaraan yang baik untuk mengelakkan motor dari lembap jika ia tidak digunakan untuk jangka masa panjang.

Kord kuasa untuk mengumpul, sila rujuk langkah-langkah berikut:

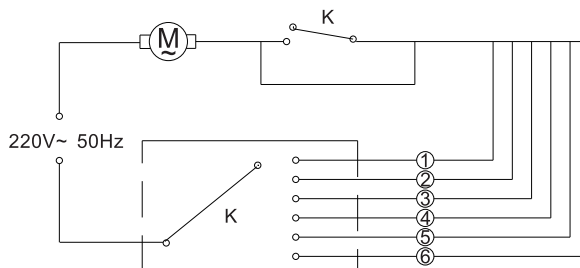


1. Pegang produk, tarik untuk membuka bahagian bawah produk dan pegang kord kuasa dan putarkan mengikut arah jam.



2. Apabila kord kuasa melebar dengan baik, palam kuasa tersekat dalam alur dan anda menolak plug di dalam, dan kemudian lengkapkan penyimpanan kord kuasa.

Gambarajah litar skematik



(Perhatian: Sekiranya litar diubah tanpa notis)

Analisis dan pengendalian yang tidak normal

Pengendalian tidak normal

1. Sekiranya produk dalam keadaan yang tidak normal seperti: bunyi yang tidak normal, bau, asap, dan sebagainya, segera potong bekalan kuasa dan berhenti menggunakannya.
2. Sekiranya produk tidak berfungsi: Sila semak sama ada bekalan kuasa disambungkan dengan baik, sama ada suis dihidupkan kedudukan terbuka, dan sama ada aksesori yang dipasang di tempat yang betul.
3. Sekiranya produk masih tidak berfungsi selepas pemeriksaan, sila berunding dengan pusat penyelenggaraan yang ditetapkan untuk urusan penyelenggaraan.

Kerosakan Analisis dan Pembuangan

Kerosakan	Analisis pada sebab yang munasabah	Penyelesaian
Jika telah disambung plag dan sudah tekan butang mula, tetapi produk masih tidak berfungsi	Plag tidak dimasukkan di tempat yang betul	Masukkan plag pada tempat yang betul
Apabila anda menggunakan produk dalam beberapa kali pertama, produk akan mengeluarkan bau.	fenomena biasa produk baru dalam penggunaan awal	Jika ia digunakan banyak kali, produk masih mengeluarkan bau; sila hubungi pusat perkhidmatan pelanggan Midea untuk mendapatkan bantuan lanjut.
Mati semasa berfungsi	1. Voltan rendah 2. Penjagaan kawalan suhu motor	1. Disyaki voltan terlalu rendah 2. Memulakannya semula selepas penggantungan untuk 20-30 minit
	Rod pengacau tidak dipasang dalam bicu utama pukul telur rata	Rod pengacau sejajar dengan jek pada badan utama untuk urusan pemasangan; apabila anda mendengar bunyi "klik", ia menunjukkan pemasangan yang betul
butang "Rod Out" tidak boleh ditekan	Tiada gear dipindahkan ke "0"	Apabila gear digerakkan ke '0', tekan butang "Rod Out"

Sekiranya masalah berterusan, atau apa-apa masalah lain berlaku, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan Midea untuk bantuan lanjut.

Parameter teknikal produk

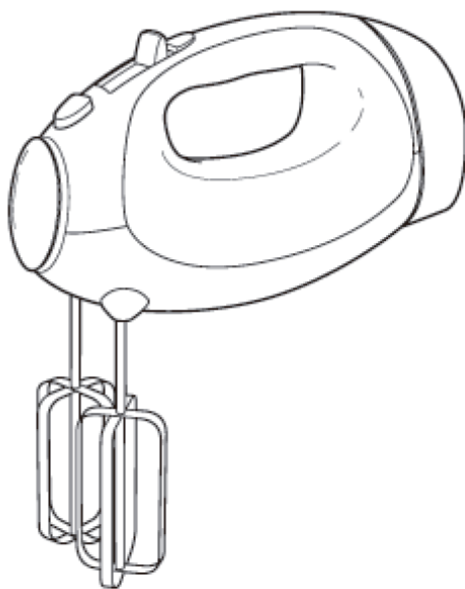
Model produk	No. Produk	Nilai voltan	Nilai frekuensi	Nilai kuasa
HM0273	WBP2001P	220V-240V	50Hz	300W



用户手册

手持搅拌机

HM0273



使用前请仔细阅读本手册并妥善保管，以便备用。

安全注意事项

特别提示

为保证使用安全，避免对您和他人造成伤害和财产损失，请您务必遵守以下安全注意事项。

不遵守安全警告而错误使用可能导致事故发生。

本产品未考虑以下情况：

- 无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用
- 幼儿玩耍器具的情况

表示【禁止】的内容

- 本产品只限于家庭使用，禁止作为商业用途。
- 禁止儿童在无人监护的情况下使用。
- 本产品工作时严禁空载运行或超负载使用。
- 禁止将电源线挂于锋利的物体上，且不能连接到可移动的物体。
- 禁止将电源线、插头或主机浸入水或其他液体中，以防漏电。
- 请勿使用劣质排插转接，以免引起火灾和人身伤害。
- 禁止将产品放置在太靠近炉具的地方，以免产品受损或引起火灾和人身伤害。

表示【强制】的内容

- 请勿让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴儿接触不到的地方。老年人或残障人士以及无使用经验的人应该在监护和指导下使用本产品。
- 如插头或其他零件损坏时，必须停止使用本产品，并到指定维修点，请专业人士更换或维修，以免引起伤害。
- 在拆装或调试产品的任何部件前，请确保产品处于断电状态。
- 在无人使用时和拆装、清洗前要断开搅拌器的电源连接。
- 若电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

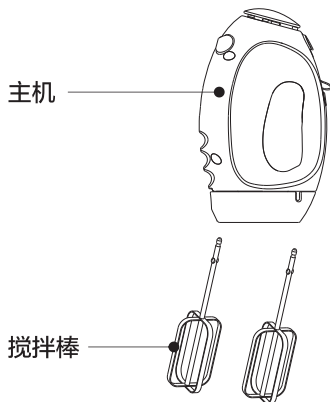
可能造成人员伤亡的事项

- 请勿使用本产品以外的附件和配件，以免引起火灾和人身伤害。
- 严禁在机器工作时用手、刮刀、筷子、匙形等用具触碰搅拌器。
- 切勿用湿手操作本机，以防触电。

可能造成轻伤或者财产损失的事项

- 使用前请确认电压是否和本产品规格一致(220V~ 50Hz)，以免引起产品安全风险和损坏。
- 本产品工作时间必须确保持续运行不超过1分钟，在操作中，如发现机座过热现象，应停机约20分钟，待其冷却后方可继续操作。
- 使用产品后，清洗干净与食物接触的部位，避免长时不用残留物腐蚀散发出异味。
- 若产品在使用过程中出现卡死现象，请立即关掉电源，拔下电源的插头，取下容器，将卡死刀片的材料取出，待电机冷却后方可继续使用。
- 搅拌棒刀罩锋利，操作时请务必小心，以免割伤。
- 产品使用后，请及时拔掉电源及清洗产品。清洗刀片时，务必小心，以免割伤。
- 产品使用前，请确保桌面清洁，及时清理油污。
- 本产品与其它厨房电器的最佳距离请保持30厘米以上。

产品部件名称



使用注意

因产品外观各有差异，上图仅供参考，具体请以包装箱内实物为准。

使用说明

在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。

使用方法

一、档位和功能说明

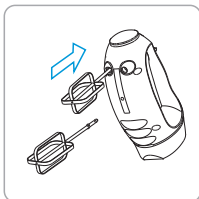
	速度档位	功能
	0	关/取棒档
	1	低速档用于混合干料，松饼，或制作快速面包
	2	奶油黄油和糖，饼干面团
	3	中速对于大多数包装蛋糕混合器
	4	结霜和土豆泥，揉面
	5	打蛋清，揉面
	6	高速搅拌奶油



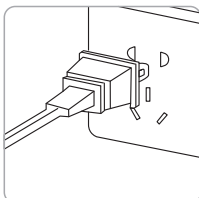
使用注意

1. 只有在档位开关位于“0”档时，才能按下“取棒”按钮将打蛋网退出；在档位开关位于1-6工作档时，“取棒”按钮是无法按下并弹出打蛋网部件，请勿强行或采用其它辅助工具按下“取棒”按钮。
2. 产品可以搅拌点心、油炸用的糊状物等，但不能用于搅拌面团。
3. 用于搅糊状物时原料最大量不超过200g，打蛋时最大量不超过5个蛋。
4. 严禁用打蛋机去搅拌冰冻黄油、面粉或其他坚固原料。

二、使用说明



1.将2根搅拌棒分别插入主机的搅拌棒插孔内,在听到“咔”的一声表示搅拌棒已安装到位。



2.接通电源,请先选择档位“1”,根据食材拨动档位开关到符合需求的档位。



3.一只手拿打蛋器,另一只手扶住容器,产品开始工作,单次工作时间 ≤ 5 分钟。在搅拌过程中,按住加速点动开关,搅拌棒将加快搅拌速度,但连续按住工作时间建议不超过1分钟。



使用 注意

- 1.严禁将搅拌棒全部浸入食物或液体食材内。
- 2.打蛋棒转速高,初次使用时建议采用大口径的容器,以避免食材溅出,待对产品熟悉后再按需要进行加工。
- 3.在工作时,建议将容器做一定角度倾斜,以打到更好的搅拌及发泡效果。

三、食材和容器选用提示

1.选用新鲜鸡蛋:

它们制作出来的食物色香味更优。对于需要蛋清发泡的鸡蛋,可以先将鸡蛋放在冰箱冷藏,这样鸡蛋更容易分开蛋清和蛋黄,同时蛋清更容易发泡,而发泡后的稳定性和持久性更好。另外,在蛋清发泡的同时加入一些酸性物质如白醋、柠檬汁等,可以使其更容易发泡,但要注意不要添加过多以避免酸味过重。

2.面粉的选用:

制作蛋糕胚时,建议选用低筋面粉来制作,制作的蛋糕膨胀更高。面粉、蛋黄以及发泡好的蛋清混合成蛋糕胚时请使用刮刀手动慢慢搅拌均匀即可,否则也会影响制作蛋糕的膨胀效果。

3.黄油的作用:

将冰冻的黄油切成小块,放至微波炉内用解冻;或者放至室温,软至能用手指轻松按压出痕迹的状态即可用于发泡。

4.蛋清、黄油或奶油发泡时,使用的容器表面需干燥,避免混入水,否则会影响发泡效果。

食谱

档位	食谱	食材	效果
1档	低速搅拌	面粉、牛肉和马铃薯等	起初速度，使用于体积较大和干燥的食物
2档	面粉	鸡蛋一个、面粉50克、玉米淀粉100克、水250毫升、盐少许	面粉搅拌均匀，可以用来油炸藕片、里脊肉等
3档	土豆泥	土豆1个，洗净，去皮，切小块，蒸熟，凉开水300毫升	土豆搅拌约5分钟后达到泥状
4档	沙拉酱	蛋黄1个、橄榄油225毫升、白糖25克、白醋25毫升	蛋黄、白糖用打蛋器打发，分次加入油、白醋搅拌均匀即可
5档	奶油发泡	奶油200克、白糖粉20克	奶油中分次放入白糖粉，打到倒扣不流动即可
6档	蛋清发泡	鸡蛋4个、白糖粉100克	鸡蛋取蛋清，分次放入白糖粉，打到倒扣不流动即可

清洁保养

清洁

- 1.清洁产品前，请务必先断开电源。
- 2.使用后请及时清洗产品。
- 3.主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
- 4.本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
- 5.储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。

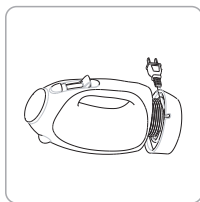
请参照一下步骤拆卸后再清洗：

- 1.将档位开关拨至“0”档，断开电源，按下退棒按钮将打蛋网退出。
- 2.在清水中加入清洁剂，用清洁刷清洗搅拌棒可用海绵或湿布清洗。

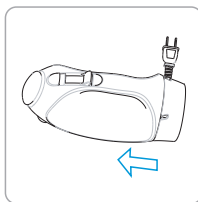
保养

- 1.本产品宜经常使用，以保持电机干爽。
- 2.如长期不用，请将本产品保存在干燥通风处，以防止电机受潮。

电源线收藏请参照以下步骤：

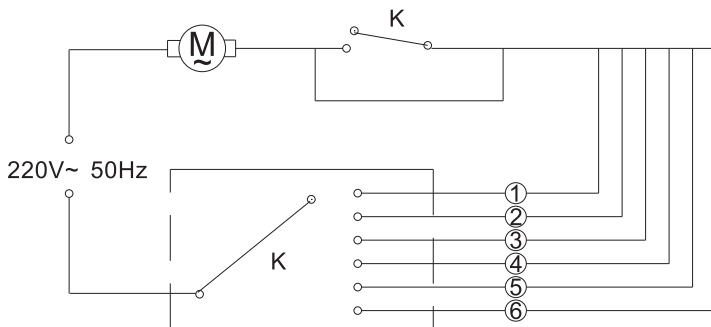


- 1.握住主机，拉开产品底部，抓住电源线顺时针旋转。



- 2.电源线全部缠绕好之后，电源插头卡在凹槽位置，往里推，即完成电源线收藏。

电路原理图



(注意：线路如有变更，恕不另行通知)

异常分析及处理

异常处理

1. 产品如出现异常情况如：异常噪音、气味、烟雾等，应立即切断电源，停止使用。
2. 如出现产品不能工作：请检查电源是否连接好，开关是否调至开的位置，配件是否装到位。
如经上述检查，产品还是不能工作，请到指定的维修中心维修和咨询。

故障分析及排除

故障	可能性原因分析	解决对策
通电后，启动按钮，产品不工作	电源线插头未插到位	将电源线插头插到位
最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请与美的客户服务中心联系，以取得帮助。
使用中停机	1. 电压过低 2. 电机温控保护	1. 检查电压是否过低 2. 停止20-30分钟后再使用
搅拌棒脱落	搅拌棒未正确安装到主体打蛋网插孔内	搅拌棒与主机上的搅拌棒插孔对齐装入，听到“咔”的一声表示安装到位
取棒按钮无法按下	没有将档位调到“0”档	将档位调到“0”档后，可以按下取棒按钮

如果问题继续存在，或又出现其它问题，请与美的客户服务中心联系，以取得帮助。

产品技术参数

产品型号	货号	额定电压	额定频率	额定功率
HM0273	WBP2001P	220V-240V	50Hz	300W