

重点校对项

- 1. 版面尺寸
- 2. 材质标注
- 3. 物料编码
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 重量标注
- 8. 电压功率
- 9. 说明书装订要求
- 10. 警语/认证标志高度
- 11. 档位、控制面板一致性

1	2	3	4	5	6
项目					
库					
文件名					



封面

技术要求(版本号:B, 2020-01)

1. 文字图案印刷颜色为：四色，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；
2. 该说明书的幅面大小为 A5，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；
3. 该说明书的装订方式为：钉装；[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]
4. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警语部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
5. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16161000A18466

				手持搅拌机		comfee-MJ-BH30W103 (MJ-BH30W103)-0602	
				说明书		材料:105g 铜版纸	
标记	处数	更改文件号	签字	日期			
制图	莫培新	审核	徐明旭		图样标记	重量	比例
设计	-----	标准化	李海棣		K	/	1:1
校对	-----	审定	古广君				
会签	-----	日期	2021-08-31		共 1 页	第 1 页	

广东美的生活电器制造有限公司

MonsterChef Series

comfee[®]
...is how I cook!



MJ-BH30W103

Frullatore A Immersione

Instruction Manual



IMPORTANT NOTE: For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

CONTENUTO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1
DATI TECNICI DEL PRODOTTO	4
NOME DELLE COMPONENTI	4
ISTRUZIONI PER L'USO	5
ANALISI E GESTIONE DELLE ANOMALIE	8
PULIZIA E MANUTENZIONE	10
DIAGRAMMA DEI PRINCIPI DEL CIRCUITO.....	12

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



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO EAD ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE

1. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Staccare la spina quando non in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia.
3. Evitare di contattare parti in movimento.
4. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente, se viene fatto cadere o se danneggiato in alcun modo.
5. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
6. Non utilizzare all'esterno.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del ripiano.
8. Non lasciare che il cavo venga in contatto con superfici calde, compresi i fornelli.
9. Le lame sono affilate. Maneggiare con attenzione.
10. Non miscelare liquidi caldi.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

11. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
12. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio solo se supervisionati o a conoscenza delle istruzioni d'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi coinvolti. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale o con un assemblaggio disponibile presso il produttore, un agente di servizio o una persona ugualmente qualificata per evitare rischi.
14. L'apparecchio è destinato a essere utilizzato in locali domestici o simili, quali:
 - Aree cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case di fattoria;
 - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
15. Fare attenzione se vengono versati liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore in quanto potrebbero venire espulsi dall'apparecchio a causa del vapore improvviso.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

16. Scollegare sempre l'apparecchio se lasciato incostudito, prima dell'assemblaggio, smontaggio o della pulizia.
17. Spegnerne l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione prima di cambiare accessori o prima di avvicinarsi a parti in movimento.
18. Attenzione: l'uso incorretto dell'apparecchio può causare lesioni.
19. Fare attenzione mentre si maneggiano le lame affilate, si svuota il becher e durante la pulizia.
20. In caso di smarrimento delle istruzioni, è possibile scaricarle dal nostro sito web o contattare l'importatore locale per la consegna delle istruzioni o del CD.

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



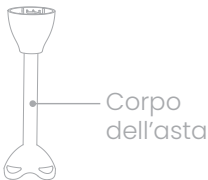
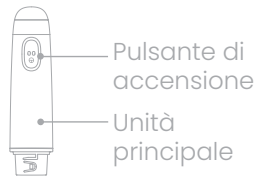
Attenzione:

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

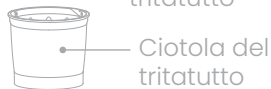
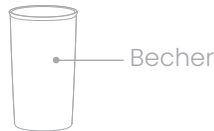
DATI TECNICI DEL PRODOTTO

Nome del prodotto	N. del Modello	Tensione Nominale	Frequenza Nominale	Alimentazione Nominale
FRULLATORE A IMMERSIONE	MJ-BH30WI03	220-240V~	50-60Hz	400W

NOME DELLE COMPONENTI



Attacco dell'asta



Attacco del trit tutto



Accessorio Mini Trit tutto



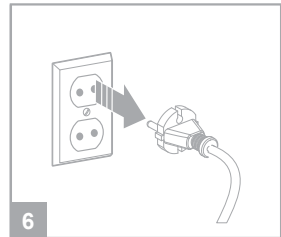
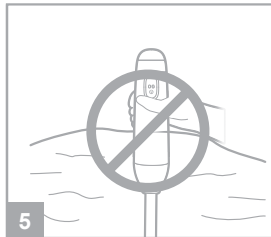
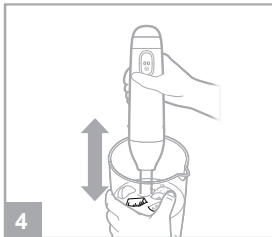
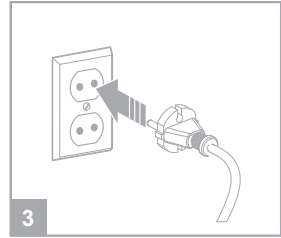
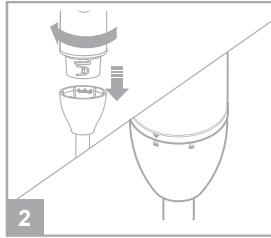
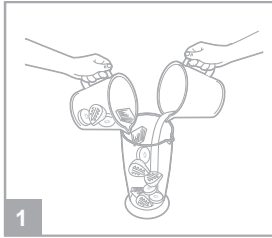
Attacco della frusta

Nota

- Il frullatore a immersione non è progettato per l'uso su fonti di calore.
- L'apparecchio non ha lo scopo di tritare il ghiaccio. Per utilizzare il frullatore a immersione in una casseruola, assicurarsi di rimuovere la padella dal fornello.
- Per frullare gli alimenti, è necessario aggiungere degli ingredienti liquidi. Aggiungere liquido di cottura, brodo, succo di frutta, latte o panna fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Per una miscelazione accurata, muovere il frullatore a immersione su e giù nella miscela fino a quando non diventa cremoso.
- Per ottenere migliori risultati di miscelazione e ridurre lo splattering (in particolare cibi caldi o liquidi), utilizzare contenitori profondi e alti.
- Si consiglia di tagliare solo 5oz. (142g) di carne alla volta nel trit tutto. La carne deve essere tagliata in pezzi da 2 pollici (5,1 cm) prima del processo.
- Non utilizzare il frullatore a immersione per tempi prolungati.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attacco dell'asta



A seconda del corpo dell'apparecchio assemblato e dell'attacco, assicurarsi che ogni attacco sia completamente fissato. Seguire il metodo di assemblaggio come mostrato nella foto.

Uso dell'asta

- È possibile miscelare le carote (240g di carote, 360g di acqua), il tempo di funzionamento deve essere inferiore a 60 secondi e lasciar riposare per 60 secondi.

Uso dell'asta nel becher

- Si prega di controllare che l'apparecchio funzioni bene prima di utilizzarlo per miscelare il cibo.
- Mettere il becher su un piano di lavoro e non versare più di 600 ml di cibo o miscela in esso.
- Corpo e asta dell'apparecchio devono essere assemblati completamente (l'asta deve essere fissata al corpo dell'apparecchio).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Tenere saldamente il corpo dell'apparecchio in modo che il dito possa azionare facilmente il pulsante di accensione.
- Mettere l'asta nel becher e premere il pulsante di accensione.
- Non tenere premuto il pulsante di accensione per più di 60 secondi alla volta.
- Muovere l'apparecchio verso l'alto, lentamente a destra a sinistra, fino a quando il cibo non viene miscelato completamente.
- Rilasciare il pulsante di accensione, aspettare che la lama sia ferma e spegnere l'apparecchio, estrarre il cavo di alimentazione dalla presa o smontare l'apparecchio, se per miscelare altri alimenti.
- Prendere una padella fredda e metterla sulla superficie di lavoro, assemblare il corpo del frullatore e l'asta saldamente.
- Attaccare la presa. Per evitare schizzi, posizionare la lama nel cibo prima di accendere l'apparecchio. Tenere saldamente il becher, quindi premere entrambi i pulsanti di accensione.
- No permettere che il liquido vada al punto di unione tra la maniglia di alimentazione e l'albero del frullatore.
- Muovere la lama nel cibo e utilizzare un'azione di ristallo.
- Se il frullatore si blocca, staccare la spina prima di eseguire qualsiasi altra azione.
- Dopo l'uso, staccare la spina 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 principale in acqua.
- Ispezionare sempre gli attacchi prima di ogni utilizzo. Non utilizzare accessori incrinati, piegati o danneggiati

Attacco della frusta

La frusta utilizzata per montare ingredienti leggeri come albumi d'uovo, panna, dessert istantanei, uova e zucchero per spugne sbattute.

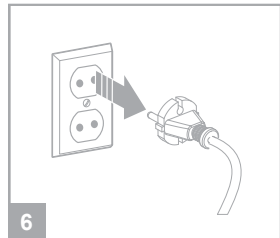
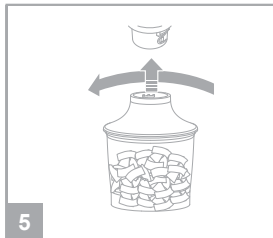
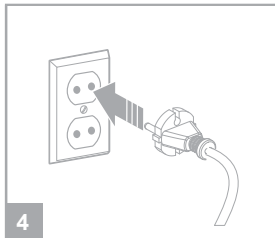
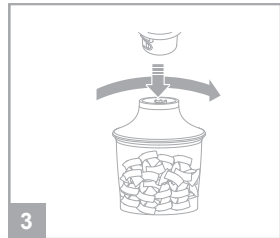
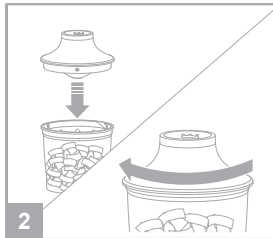
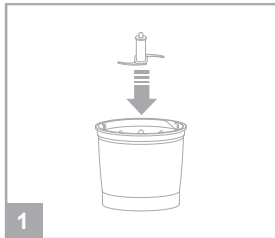
- Spingere la frusta a filo nel corpo della frusta e adattare la frusta-ASM per attaccare il corpo del frullatore, girare la frusta e fissarla.
- Mettere il cibo in una ciotola.
- Mettere la frusta nella ciotola, premere il pulsante di accensione.
- Dopo l'uso, scollegare e smontarlo.
- Non sbattere più di quattro albumi o 400 ml (3/4 Pt) di crema.
- Non lasciare che il liquido vada al di sopra della frusta a filo. Il tempo di funzionamento deve essere inferiore a 2 minuti e lasciar riposare per 2 minuti.

ISTRUZIONI PER L'USO

⚠ Nota:

Si prega di non usare la frusta con miscele più pesanti come margarina e zucchero, potrebbe danneggiare la frusta.

Attacco del tritatutto



- Rimuovere le ossa e tagliare il cibo a cubetti da 1-2 cm.
- Aprire il coperchio del tritatutto e montare correttamente la lama del tritatutto.
- Aggiungere il cibo, il volume di cibo deve essere inferiore ai 500 ml.
- Montare il coperchio del tritatutto e fissarlo alla ciotola.
- Fissare saldamente il corpo del frullatore al tritatutto.
- Collegare la spina. Tenere saldamente la ciotola e il corpo del frullatore, quindi premere il pulsante di accensione.
- Dopo l'uso, staccare la spina e smontare.

⚠ Nota:

Il tritatutto può tritare carne, formaggio, verdure, erbe, pane, biscotti e noci, ma non usarlo per tagliare cibi duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti danneggerà la lama.

ISTRUZIONI PER L'USO

Ricette per il tritatutto

Tipo di alimento	Quantità massima	Tempo approssimativo (s)
Carne	200g (7.0 Oz)	5
Erbe	20g (0.7 Oz)	20
Carne	200g (7.0 Oz)	30
Erbe	150g (5.0 Oz)	30
Carne	1 slice	50
Erbe	2	20
Carne	100g (3.5 Oz)	10
Erbe	150g (5.0 Oz)	30
Carne	300g (10.5 Oz)	30

Attacco del Mini Tritatutto

Puoi miscelare la pelle di maiale cotta (30 g di pelle di maiale cotta, 15 g di olio di arachidi), il tempo di funzionamento è di 5 secondi.

ANALISI E GESTIONE DELLE ANOMALIE

Gestione delle Anomalie

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

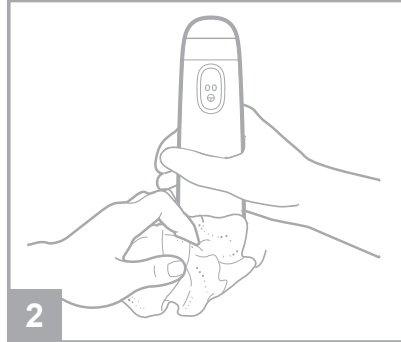
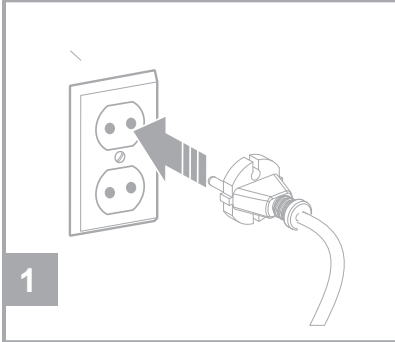
ANALISI E GESTIONE DELLE ANOMALIE

Analisi ed Eliminazione dei Guasti

Sintomo	Possibili Cause	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'interruttore di accensione non è stato premuto	Mantenere premuto l'interruttore
Le lame non girano correttamente	La quantità di cibo da tritare eccede il limite	Ridurre la La quantità di cibo
	Gli ingredienti si attaccano alle lame	Scollegare la spina di alimentazione, pulire le lame dagli ingredienti
Odori anomali, surriscaldamento, fumo	La quantità di cibo da tritare eccede il limite	Ridurre la La quantità di cibo
	Il tempo di utilizzo eccede il limite	Ridurre i tempi di utilizzo
	La temperature degli ingredienti è troppo alta	La temperature degli ingredient non deve eccedere i 60°C

PULIZIA E MANUNTENZIONE

Pulizia



- Spegner e scollegare sempre durante la pulizia dell'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate e maneggiare con molta cura durante la pulizia delle lame per evitare di ferirsi.
- Alcuni alimenti possono scolorire facilmente le parte di plastica, strofinare con un panno immerso in olio vegetale per a rimuovere lo scolorimento.
- Non immergere in acqua o altri liquidi le seguenti parti, utilizzare semplicemente un panno umido per la pulizia: unità principale, attacco dell'asta, corpo della frusta, coperchio del tritatutto.

PULIZIA E MANUNTENZIONE

- È possibile lavare le seguenti con acqua calda insaponata o lavare nel ripiano superiore della lavastoviglie le seguenti parti. Per evitare di graffiare le parti, non utilizzare oggetti metallici affilati.
- Becher, Frusta a Filo, Lama del Tritatutto, Ciotola del Tritatutto



Attenzione:

Non tenere mai sotto l'acqua corrente la porzione principale dell'unità del frullatore a immersione.

Utilizzare semplicemente un un panno umido per la pulizia.

Se l'asta e la frusta vengono immersi nell'acqua per la pulizia, si prega di prestare attenzione ai seguenti due aspetti:

1. L'altezza dell'acqua non può superare la parte di plastica nella parte superiore dell'asta.
2. La frusta deve essere estratta dal corpo della frusta. La frusta può venire immersa nell'acqua per la pulizia, ma il corpo della frusta può essere pulito solamente con un panno.
3. Non permettere che acqua o altri liquidi entrino nel coperchio del tritatutto, nel corpo del frullatore, nell'asta, nel corpo della frusta. Se l'acqua entra, scolarla e asciugarla prima dell'uso.

Manuntenzione

- Se il cavo di alimentazione o il tappo superiore sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere portati al negozio di riparazione autorizzato dalla nostra azienda per la riparazione e la sostituzione.
- Se l'apparecchio presenta uno stato anormale, contattare il negozio in cui l'apparecchio è stato acquistato per renderlo o cambiarlo.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, si prega di avvolgere il cavo e tenerlo fuori dalla portata dei bambini .
- Mantenere l'apparecchio asciutto quando non è in uso.
- Non collegare quando l'apparecchio non è in uso.

DIAGRAMMA DEI PRINCIPI DEL CIRCUITO



Protezione dell'ambiente



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

MonsterChef Series

comfee[®]
...is how I cook!



MJ-BH30W103

Hand Blender

Instruction Manual

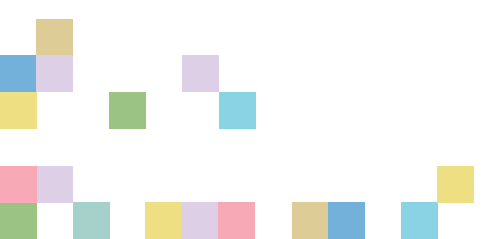


IMPORTANT NOTE: For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

CONTENT

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	1
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT.....	4
PART NAME.....	4
INSTRUCTIONS FOR USE.....	5
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM.....	12

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid the risk of serious injury when using your hand blender, basicsafety 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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:
 - 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.**

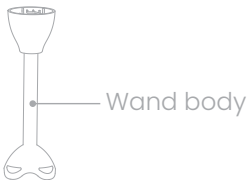
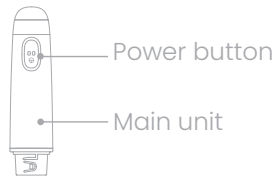
 **Caution:**

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.

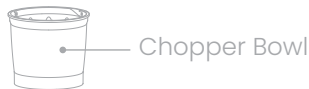
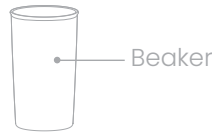
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
HAND BLENDER	MJ-BH30W103	220-240V~	50-60Hz	400W

PART NAME



Wand Attachment



Chopper Attachment



Mini Chopper Attachment



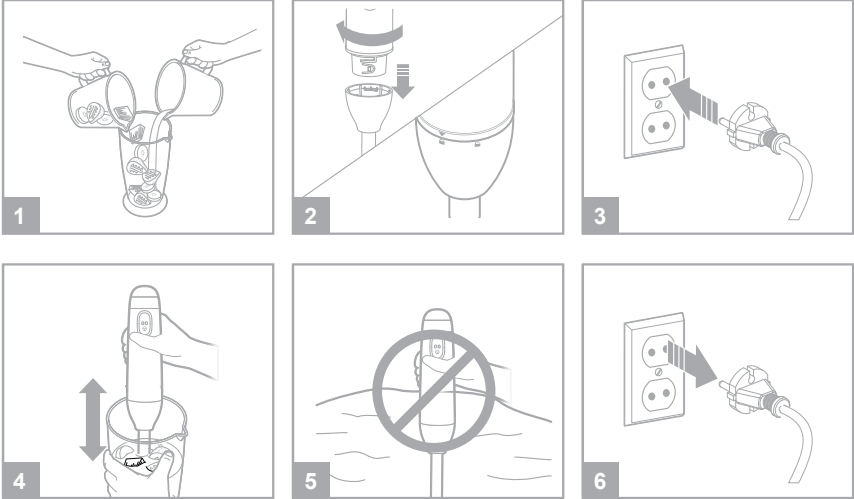
Whisk Attachment

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

Wand attachment



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

Wand use

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

Wand used on beaker

- Please check over accessory is run good before use appliance for blend food.
- Put the beaker on a worktop, and pour not over 600ml food or mixture into it.
- Assembled appliance body and wand completely (wand be locked on appliance body).
- Put appliance plug into socket of supply power.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Hold appliance body tightly and let finger can easy operate power button.
- Put wand into beaker , Press the power button.
- Do not hold power button down for more than 60 seconds at a time.
- Move appliance up-down, right-left slowly, until food be blended good.
- Release power button, let blade be stop, and put out appliance,Pull out power cord from socket or shut off appliance power if need blend another food.
- Take a cool pan and put it on worktable, assemble blender body and wand tightly.
- Plug in. To avoid splashing, place the blade in food before switching on Hold the beaker steady, then press either power 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 stablign action.
- If you blender gets blocked, unplug before clearing.
- After use, unplug and dismantle.



Caution:

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

Whisk attachment

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

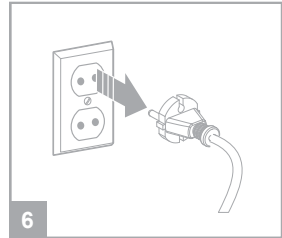
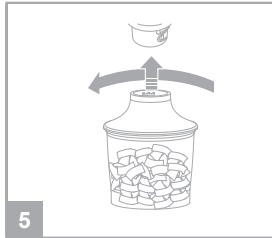
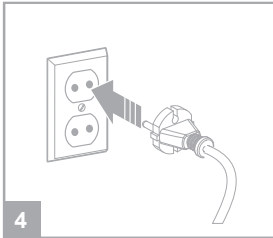
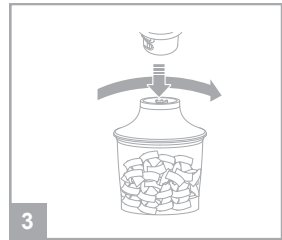
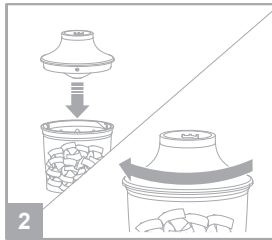
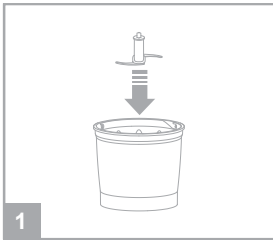
- Push the wire whisk into the whisk body and fit this whisk-ASM to stick blender body and turn & lock it.
- Place you food in a bowl.
- Put whisk into bowl, Press the power button.
- After use, unplug in and dismantle it.
- Don't whisk more than four eggs whites or 400ml(3/4 Pt) cream.
- Don't let liquid get above the whisk wires. operating time is less than 2 minutes and rest 2 minutes.

INSTRUCTIONS FOR USE

Note:

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

Chopper attachment



- 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 power 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.

INSTRUCTIONS FOR USE

Chopper recipes

Food type	Maximum amount	Approx. time (S)
Meat	200g (7.0 Oz)	5
Herbs	20g (0.7 Oz)	20
Meat	200g (7.0 Oz)	30
Herbs	150g (5.0 Oz)	30
Meat	1 slice	50
Herbs	2	20
Meat	100g (3.5 Oz)	10
Herbs	150g (5.0 Oz)	30
Meat	300g (10.5 Oz)	30

Mini Chopper Attachment

You can blend cooked pig skin (30g cooked pig skin, 15g peanut oil), operating time is 5 seconds.

ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

Abnormality Handling

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

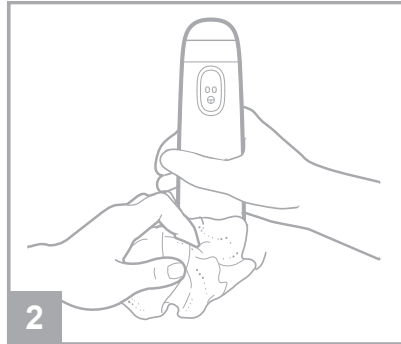
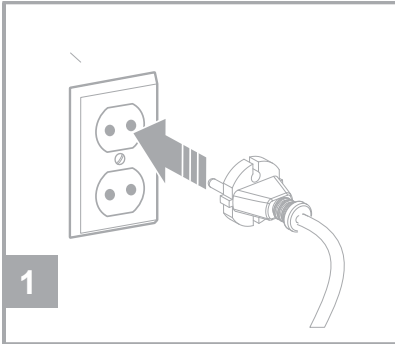
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

Fault Analysis and Elimination

Symptom	Analysis of Possible Causes	Countermeasure
Product does not work	Did not press the inching switch	Keep the point switch in the pressed state
Mixing sword master	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Ingredients stick to blade	Cut off the power supply, clean up the blade on the ingredients
The abnormal odor products, hot, the phenomenon such as smoking	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Product continuous working time is too long	Shorten the product continuous working time
	Processing the ingredients of temperature is too high	The temperature of the ingredients do not exceed 60 °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.
- Always switch off and unplug when cleaning appliance.
- Don't touch the sharp blades and keep special care when clearing blades avoid to be injured.
- Some food easy discolor plastic part, Please rub with a cloth dipped in vegetable oil help remove discoloring.
- Do not immerse in water or any other liquid as below parts, Only allow use simply wipe clean with a damp cloth: Main unit 、 Wand Attachment 、 Whisk body 、 Chopper lid.

CLEANING AND MAINTENANCE

- You can wash with warm soapy water or clean on top shelf of the dishwasher as below parts. To avoid scratch the parts, Do not use any sharp, metal objects.
- Beaker、 Wire whisk、 Chopper blade、 Chopping bowl .



Caution:

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

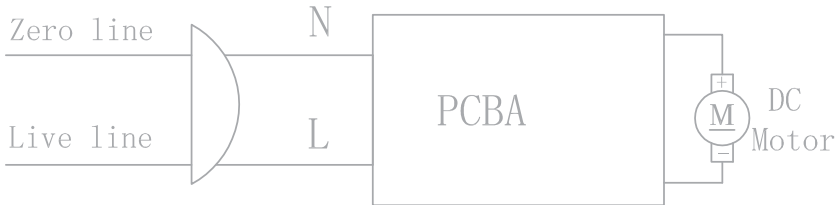
If you put the wand and whisk into the water to clean, you must pay attention to the following two aspects:

1. Height of water can't over the plastic part at top of wand.
2. Whisk must take out from the whisk body. Whisk can immerse in water for cleaning, but the whisk body only allows cloth to wipe.
3. Don't permit water or liquid be flow into chopper lid、 stick blender body、 wand、 whisk body. If water get inside, drain and dry it before use it.

Maintaining

- If the power cord or top cap 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.

comfee'

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

Made in China