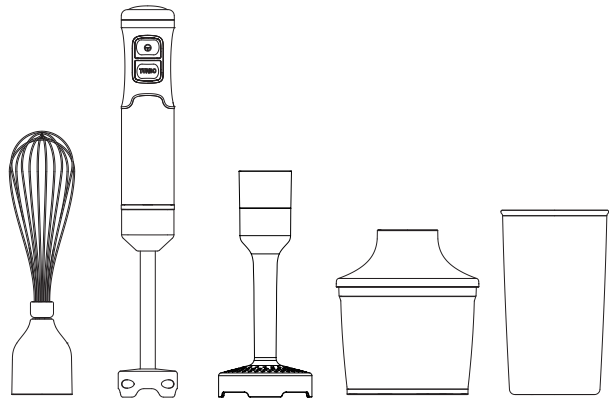


Bedienungsanleitung

Stabmixer



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und verwahren Sie alle Dokumente an einen sicheren Ort, damit sie auch in Zukunft greifbar sind

MODELL: MJ-BH1001W

INHALTSVERZEICHNIS

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	1
TECHNISCHE DATEN.....	2
ÜBERSICHT DES PRODUKTS.....	3
GEBRAUCHSANLEITUNGEN.....	4
REINIGUNG UND WARTUNG.....	8
SCHALTDIAGRAMM.....	9
GARANTIE/KUNDENDIENST.....	10

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden, sind bei der Verwendung des Handmixers die nachfolgenden grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten.

ALLE ANLEITUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS GUT DURCHLESEN.

1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; es besteht Stromschlaggefahr.
2. Trennen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Zubehör anbringen oder abnehmen, und bevor Sie das Gerät reinigen.
3. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker defekt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, fallengelassen oder beschädigt wurde.
5. Bei der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller verkauft oder empfohlen wurde, können Feuer, Stromschläge oder Verletzungen verursacht werden.
6. Nicht im Freien verwenden.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten und Tresen hängen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen (einschließlich Herd) in Kontakt kommen.
9. Die Klingen sind scharf; mit Vorsicht handhaben.
10. Mixen Sie mit dem Gerät keine heißen Flüssigkeiten.
11. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie Kinder vom Gerät und Kabel fern.
12. Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
13. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft und nur durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
14. Dieses Gerät ist vorgesehen für den Gebrauch in Haushalten und für ähnliche Anwendungen, u.a.:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Durch Gäste in Hotels, Motels und ähnliche Einrichtungen;
 - Frühstückspensionen.
15. Vorsicht ist geboten, wenn heiße Flüssigkeiten in den Zerkleinerer oder Mischbehälter gegossen werden; diese könnten plötzlich herausspritzen.
 16. Trennen Sie immer das Netzkabel, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist und bevor Sie Zubehör anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
 17. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie das Netzkabel, bevor Sie Zubehör wechseln oder bewegliche Teile berühren.
 18. Warnung: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
 19. Bei der Handhabung der scharfen Klingen, beim Leeren der Schüssel und während der Reinigung ist Vorsicht geboten.
 20. Falls Sie die Bedienungsanleitung verlieren, können Sie diese von unserer Webseite herunterladen oder den örtlichen Importeur bitten, Ihnen die Anleitung oder eine CD zu senden.

**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN.
DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN PRIVATEN
HEIMGEBRAUCH VORGESEHEN.**

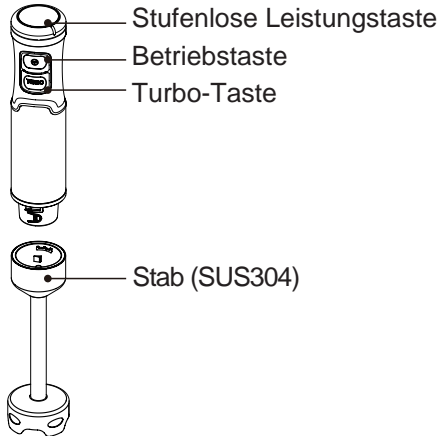
Vorsicht:

Bei Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise und Anleitungen besteht erhöhte Verletzungsgefahr; in solch einem Fall wird die Garantie nichtig.

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung	Modell-Nr.	Nennspannung	Nennfrequenz	Nennleistung
Stabmixer	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

ÜBERSICHT DES PRODUKTS



ZUBEHÖR (optional)



Schneebesen



Becher



Deckel Zerkleinerer



Klinge Zerkleinerer



Schüssel Zerkleinerer

Zerkleinerer



Adapter
(Kartoffelstampfer)



Kartoffelstampfer



Propeller
(Kartoffelstampfer)

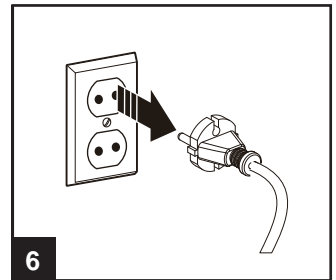
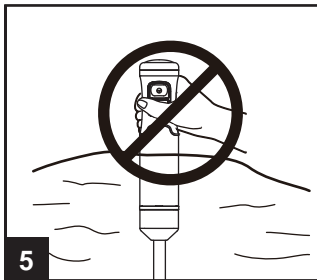
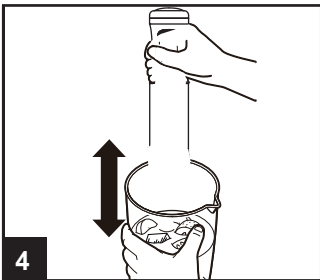
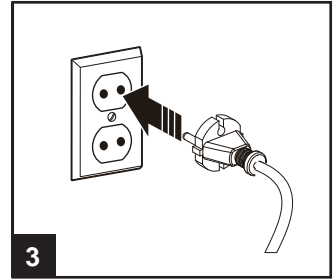
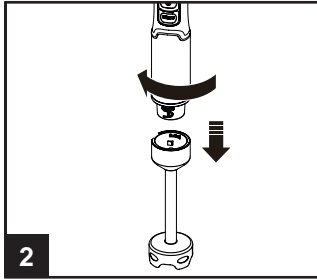
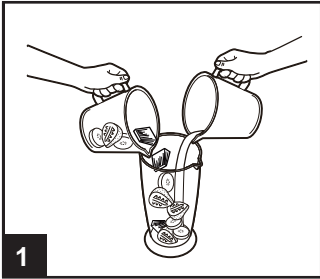
Kartoffelstampfer Zubehör

Hinweis:

- Der Handmixer darf nicht über Wärmequellen verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln vorgesehen.
- Wenn Sie den Handmixer in einem Topf verwenden möchten, dann nehmen Sie den Topf zunächst vom Herd.
- Zum Pürieren von Speisen wird Flüssigkeit benötigt. Geben Sie etwas Flüssigkeit, Brühe, Saft, Milch oder Sahne hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Für ein gründliches Vermischen der Zutaten bewegen Sie den Mixer in der Mischung auf und ab, bis alles glatt ist.
- Verwenden Sie tiefe, große Behälter, um ein optimales Ergebnis zu erzielen und Spritzer zu vermeiden (insbesondere bei heißen Zutaten oder Flüssigkeiten).
- Wir empfehlen nur 142g Fleisch auf einmal in dem Zerkleinerer zu verarbeiten.
- Schneiden Sie Fleisch vor dem Verarbeiten in 5,1 cm große Stückchen.
- Verwenden Sie den Handmixer nicht zu lange am Stück.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

Handmixer/ Schneebesen



Achten Sie darauf, dass das jeweilige Zubehör richtig am Gerät einrastet. Die Verbindung ist in den Abbildungen dargestellt.

Stab

- Vous pouvez mixer des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des Sie können mit dem Stab Babynahrung, Suppen, Soßen, Milchshakes und Mayonnaise mixen.

Stab und Becher

- Vergewissern Sie sich vor dem Mixen, dass das Zubehör in gutem Zustand ist.
- Stellen Sie den Becher auf die Arbeitsfläche und füllen Sie ihn bis maximal 600 ml.
- Verbinden Sie den Stab sicher mit dem Gerät (vollständig einrasten lassen.)
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
- Halten Sie das Gerät so, dass Sie die Leistungstaste noch mit Ihren Fingern bedienen können.
- Halten Sie den Stab in den Becher und drücken Sie die Leistungstaste (je nach gewünschter Leistung).
- Bewegen Sie den Mixer auf- und abwärts und nach links und rechts, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Lassen Sie die Leistungstaste los und warten Sie, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie das Gerät aus, falls Sie keine weiteren Zutaten mixen möchten.

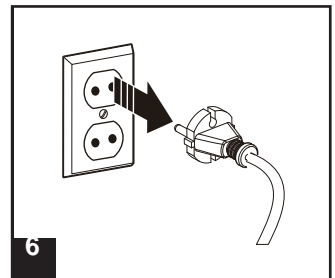
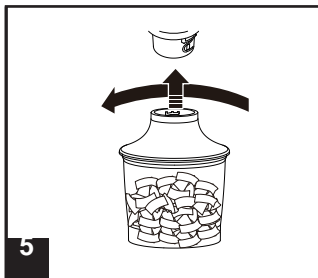
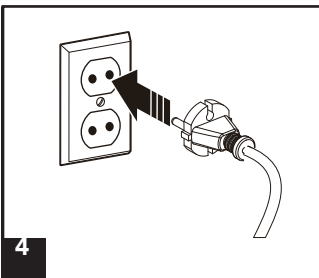
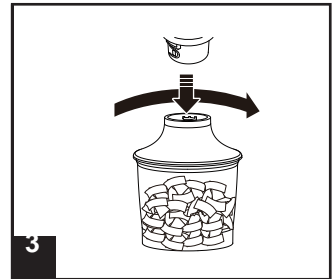
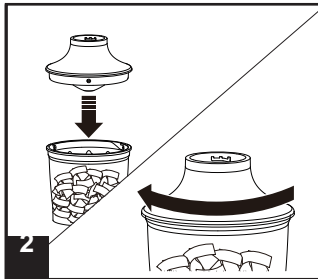
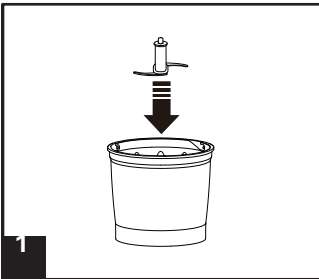
GEBRAUCHSANLEITUNGEN

- Stellen Sie einen kalten Topf auf die Arbeitsfläche und verbinden Sie den Mixer sicher mit dem Stab.
- Schließen Sie den Stecker an. Um ein Herausspritzen zu vermeiden, halten Sie die Klinge schon vor dem Einschalten in die Zutaten. Halten Sie den Becher fest und drücken Sie dann eine der Leistungstasten.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gelenk zwischen dem Griff und dem Stab gelangen. Führen Sie die Klinge mit gleichmäßigen Bewegungen durch die Zutaten.
- Falls der Mixer blockiert ist, ziehen Sie zunächst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Trennen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät auseinander.

⚠ Vorsicht:

- ▶ Mixen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel. Das Gerät ist nicht für die Herstellung von Seifen bestimmt.
- ▶ Tauchen Sie die Motoreinheit nicht unter Wasser.
- ▶ Überprüfen Sie das Zubehör vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie es nicht, falls es zerbrochen, verbogen oder anderweitig beschädigt ist.
- ▶ Es wird nicht empfohlen, das Gerät länger als 1 Minute am Stück laufen zu lassen.

Zerkleinerer



GEBRAUCHSANLEITUNGEN

- Entfernen Sie Knochen und schneiden Sie das Fleisch in 1-2cm große Würfel.
- Öffnen Sie den Deckel des Zerkleinerers und setzen Sie die Klinge richtig hinein.
- Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinerer. Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 500ml.
- Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
- Installieren Sie den Mixerstab sicher auf dem Deckel.
- Schließen Sie den Stecker an. Halten Sie die Schüssel und den Mixer gut fest und drücken Sie dann eine Leistungstaste.
- Trennen Sie nach dem Gebrauch den Stecker und nehmen Sie den Mixer wieder auseinander.

Hinweis:

Sie können mit dem Zerkleinerer Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Brot, Kekse und Nüsse verarbeiten, jedoch keine harten Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade, da das Gerät anderenfalls beschädigt werden würde.

Schneebeesen

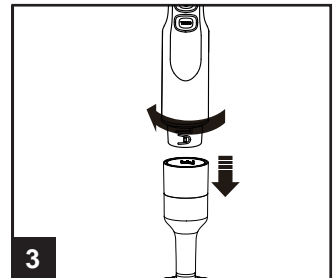
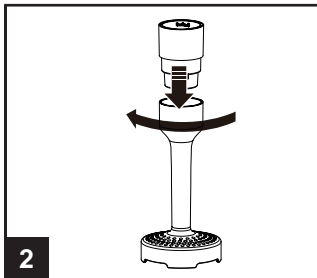
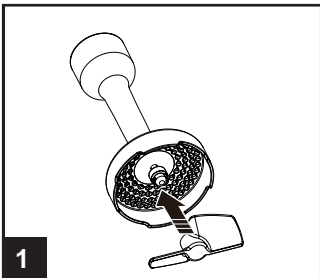
Verwenden Sie den Schneebeesen zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, Fertig-Deserts oder von Eiern und Zucker für Rührkuchen.

- Schieben Sie den Schneebeesen in die Halterung und stecken Sie die Halterung auf das Gerät. Drehen Sie die Halterung, bis sie einrastet.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Schließen Sie den Stecker an. Um ein Herausspritzen zu vermeiden, starten Sie mit der Einstellung L und bewegen Sie den Schneebeesen im Uhrzeigersinn.
- Trennen Sie nach dem Gebrauch den Stecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.
- Schlagen Sie nicht mehr als 4 Eiweiße oder 400ml Sahne auf einmal.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit über den Schneebeesen hinaus in das Gerät gelangt.

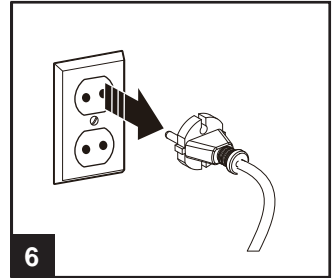
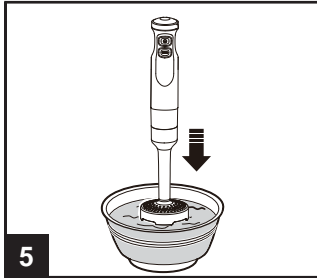
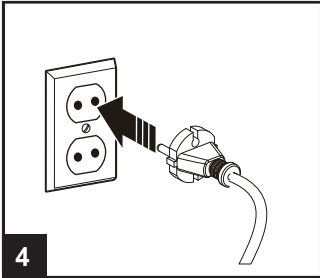
Hinweis:

Verwenden Sie den Schneebeesen nicht mit härteren Zutaten wie Margarine und Zucker; der Schneebeesen würde dadurch beschädigt.

Kartoffelstampfer



GEBRAUCHSANLEITUNGEN



FÜR DEN KARTOFFELSTAMPFER MUSS DIE BETRIEBSTASTE GEDRÜCKT WERDEN

1. Befestigen Sie den Propeller an der Halterung und verriegeln Sie ihn durch Drehen.
2. Sichern Sie den Kartoffelstampfer, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
Befestigen Sie die Halterung am Gerät, indem Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Hinweis: Um zu vermeiden, dass sich die Achse des Handmixers nicht am Propeller entlang dreht, befestigen Sie den Propeller zum Schluss. Beim Abbau entfernen Sie zuerst den Propeller.
4. Drücken Sie die Betriebstaste zum Starten. Verwenden Sie die stufenlose Leistungstaste zum Einstellen der gewünschten Leistung.
5. Um den Mixvorgang zu beenden, lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Stab aus den Zutaten ziehen.
6. Trennen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch umgehend.

TIPPS FÜR EINEN OPTIMALEN GEBRAUCH

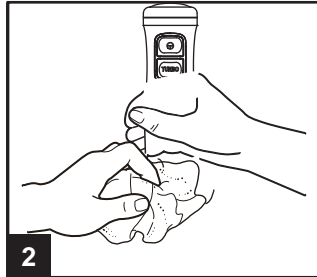
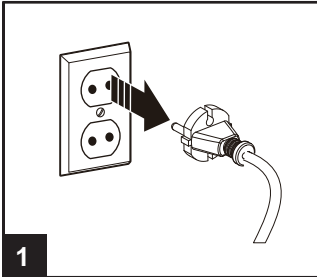
- Der Kartoffelstampfer ist großartig für die Verarbeitung von Gemüse wie Kartoffeln, Beete und Karotten.
- Verarbeiten Sie damit keine harten oder rohen Zutaten. Dadurch würde das Gerät beschädigt.
- Lassen Sie Gemüse richtig durchkochen und gießen Sie das Wasser vor dem Pürieren ab.
- Lassen Sie den Kartoffelstampfer nicht mit den Wänden des Topfes in Kontakt kommen, um Rester vom Topf zu lösen. Kratzen Sie den Topf oder die Schüssel mit einem Spatel aus. Trennen Sie dafür jedoch zunächst den Netzstecker.

Rezepte: Kartoffeln

- 1,25kg gekochte Kartoffeln (gewaschene mittelgroße Kartoffeln)
- ½ Tasse Sahne
- 30g (1 ½ TL) Butter
- Kartoffeln schälen und vor dem Kochen in 3 cm große Würfel schneiden. Weichkochen.
- Die Temperatur hat einen großen Einfluss auf die Qualität und Dauer des Stampfvorgangs und sollte entsprechend beachtet werden.
- Je wärmer die Kartoffeln sind, desto besser das Ergebnis. Versuchen Sie, die Kartoffeln unmittelbar nach dem Kochen zu mixen, damit der Kartoffelbrei noch schön warm ist (1 Minute mixen und 1 Minute Pause).

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung



Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie den Netzstecker vor der Reinigung.

Berühren Sie die scharfen Klingen nicht und handhaben Sie die Klingen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

Bei einigen Lebensmitteln verfärben sich Kunststoffoberflächen. Wischen Sie diese Teile mit einem Lappen und etwas Speiseöl ab, um die Verfärbungen zu entfernen.

Gerät, Deckel des Zerkleinerers und Halterung des Schneebeesen reinigen

Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Lappen ab; anschließend abtrocknen.

Tauchen Sie die Teile nicht in Wasser und verwenden Sie keine Scheuermittel.

Stab und Schneebeesen reinigen

Trennen Sie den Netzstecker und demontieren Sie den Stab und den Schneebeesen.

Reinigen Sie beide Teile mit Wasser.

Trocknen Sie beide Teile anschließend mit einem Lappen ab.

Vorsicht:

Halten Sie die Motoreinheit des Mixers nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie die Einheit einfach mit einem feuchten Lappen ab.

Achten Sie auf folgende Punkte, wenn Sie den Stab und den Schneebeesen ins Wasser legen:

1. Tauchen Sie den Stab nur soweit ein, dass kein Wasser über den Kunststoffbereich hinaus gelangt.
2. Trennen Sie den Schneebeesen von dessen Halterung. Sie können den Schneebeesen vollständig in Wasser eintauchen. Die Halterung darf jedoch nur mit einem Lappen abgewischt werden.

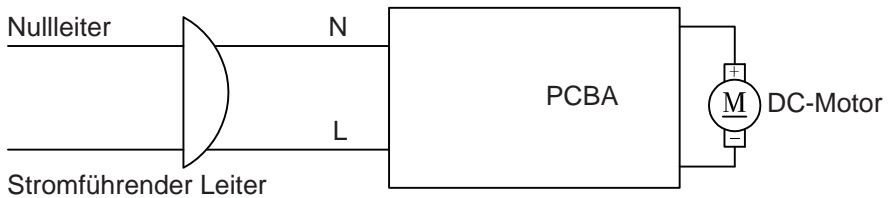
Lassen Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in den Deckel des Zerkleinerers, den Gerätekörper, den Stab und die Halterung des Schneebeesen gelangen. Falls doch Wasser eintritt, lassen Sie es heraus und lassen Sie alle Teile vor dem weiteren Gebrauch trocknen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen nur von einem autorisierten Kundendienst repariert oder ersetzt werden.
- Bei Anomalitäten wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.
- Wickeln Sie das Kabel während des Nichtgebrauchs zusammen und bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Trennen Sie während des Nichtgebrauchs den Netzstecker.

SCHALTDIAGRAMM



Umweltschutz



Das Gerät darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Produkt an einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Durch das getrennte Entsorgen und Recycling alter Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Schonung von natürlichen Rohstoffen und zum Schutz von Umwelt und Gesundheit.

Garantie/Kundendienst

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Wenn Sie jedoch einen Grund für eine Reklamation erkennen, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-Mail: info-meg@midea.com
Internet: www.midea.com/de

Kundendienst:
Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-Mail: service-meg@midea.com

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an. Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld.

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde gemäß den modernsten Methoden gefertigt und getestet. Der Verkäufer garantiert einwandfreies Material und ordnungsgemäße Fertigung für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Verkaufsdatum für den Endverbraucher. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

Bei Reklamationen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile nachzubessern oder das Gerät zu ersetzen oder auszutauschen.

Nur wenn es nicht möglich ist, den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts durch Reparatur oder Austausch des Gerätes zu erreichen, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrags verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Produkts und des Kaufbelegs. Diese Garantie ist innerhalb Deutschlands gültig.

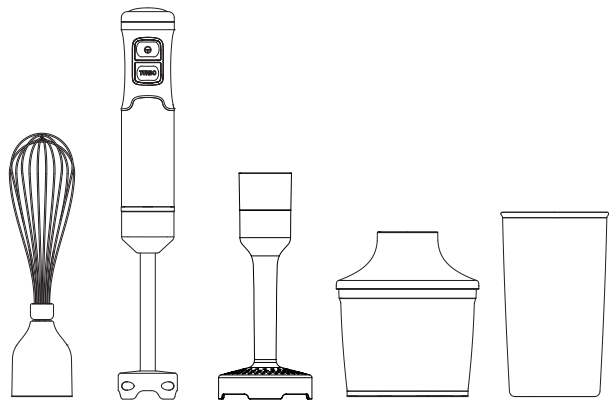
Importiert durch:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn, Deutschland



make yourself at home

Instruction

HAND BLENDER



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und verwahren Sie alle Dokumente an einen sicheren Ort, damit sie auch in Zukunft greifbar sind

MODEL: MJ-BH1001W

CONTENT

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	1
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT	2
PART NAME.....	3
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
CLEANING AND MAINTENANCE	8
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM.....	9

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.

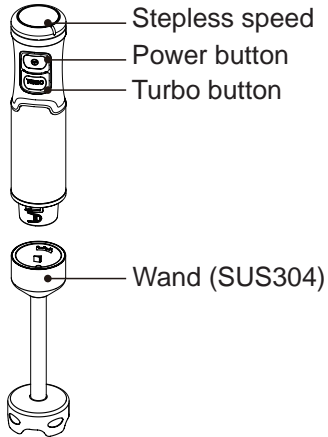
Caution:

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

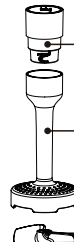


Chopper Blade



Chopping Bowl

Chopper Attachment



Reduction drive
(potato masher)

Potato masher

Propeller
(potato masher)

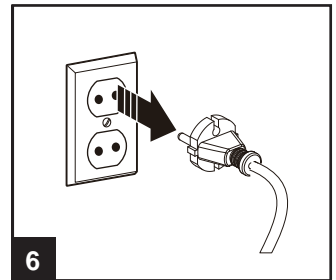
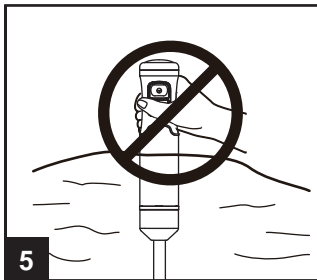
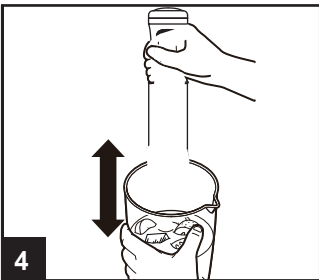
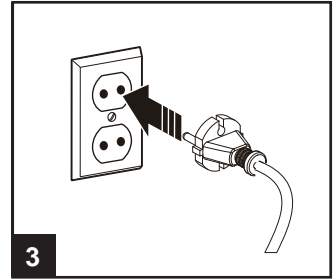
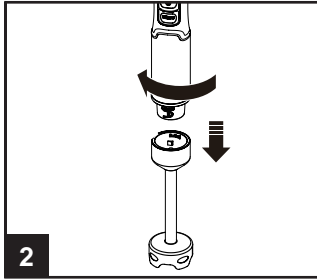
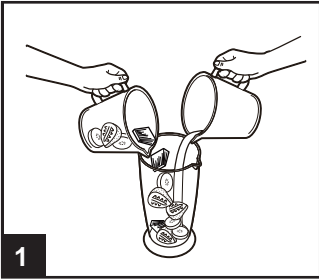
Potato masher Attachment

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.

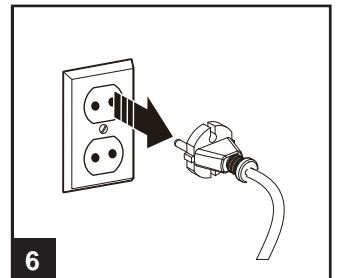
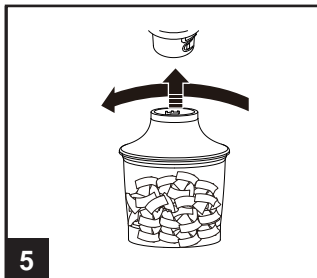
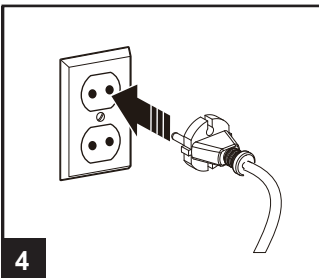
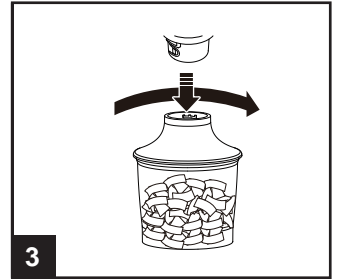
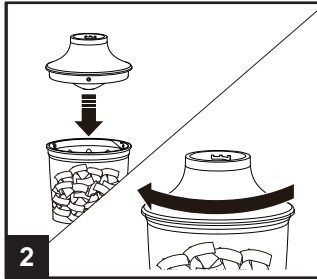
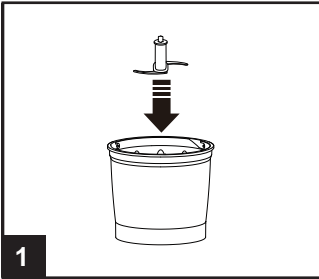
INSTRUCTIONS FOR USE

- 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 stabling action.
- If you blender gets blocked, unplug before clearing.
- After use, unplug and dismantle

⚠ Caution:

- ▶ Do not use nonfood items in this hand blender. This product is not meant for soap making.
- ▶ Do not immerse the 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

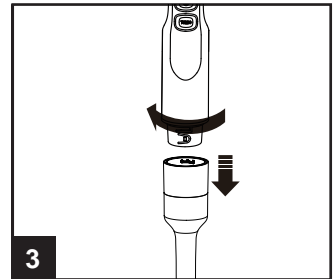
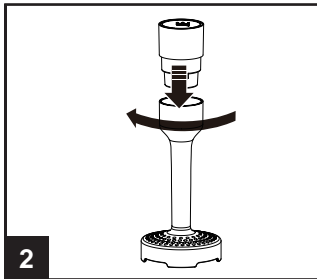
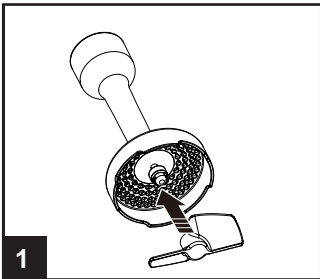
Whisk used to make light ingredients such as egg whites, cream, instant dessert, eggs and sugar for whisked sponges.

- 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

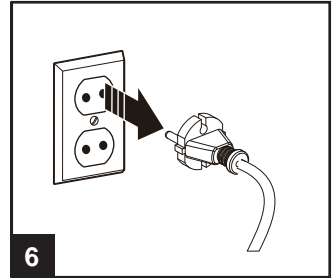
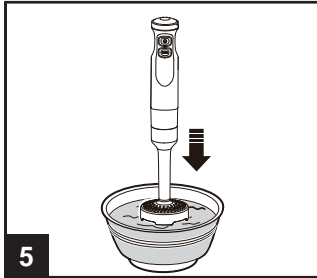
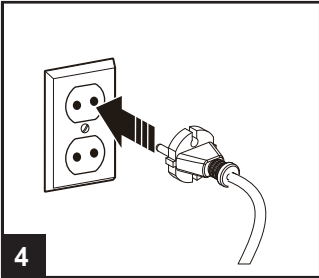
Note:

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.

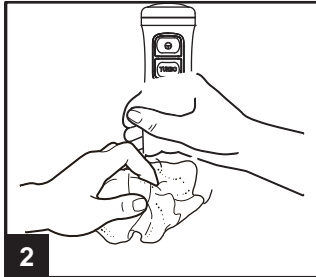
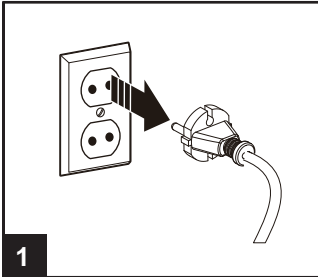
Recipe: Potatoes

- 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.

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.

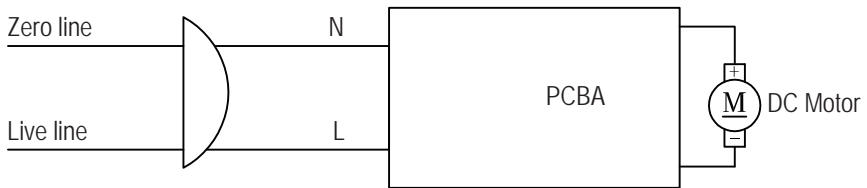
Don't permit water or liquid be flow into chopper lid, stick blender body, wand, whisk body. If water get inside, drain and dry it before use it.

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.

Garantie/Kundendienst

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Wenn Sie jedoch einen Grund für eine Reklamation erkennen, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-Mail: info-meg@midea.com
Internet: www.midea.com/de

Kundendienst:
Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-Mail: service-meg@midea.com

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.

Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor dem Anruf beim Kundendienst:

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde gemäß den modernsten Methoden gefertigt und getestet. Der Verkäufer garantiert einwandfreies Material und ordnungsgemäße Fertigung für einen Zeitraum von 36 Monaten ab Verkaufsdatum für den Endverbraucher. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

Bei Reklamationen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile nachzubessern oder das Gerät zu ersetzen oder auszutauschen.

Nur wenn es nicht möglich ist, den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts durch Reparatur oder Austausch des Gerätes zu erreichen, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrags verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Produkts und des Kaufbelegs. Diese Garantie ist innerhalb Deutschlands gültig.

Importiert durch:

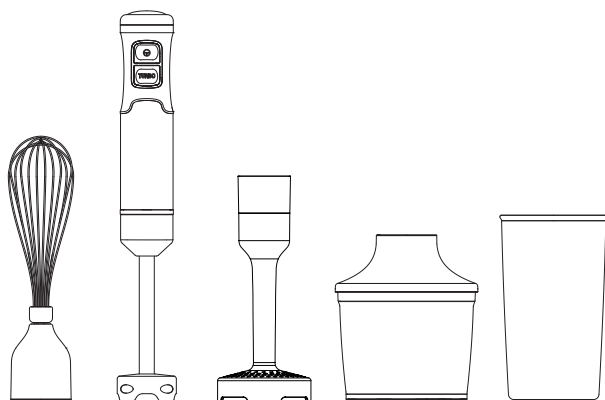
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn, Deutschland



make yourself at home

Manuel d'Instructions

MIXEUR MANUEL



Merci de lire attentivement le mode d'emploi et de conserver tous les documents dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure.

MODELE: MJ-BH1001W

SOMMAIRE

FR

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE.....	1
DONNEES TECHNIQUES DU PRODUIT.....	2
NOM DES PIECES	3
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	4
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	8
SCHÉMA DU PRINCIPE DU CIRCUIT	9

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation de votre mixeur manuel, des précautions de base doivent être prises, notamment les suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, GARANTIES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

1. Afin de vous protéger contre les risques de choc électrique, ne pas l'appareil mettre dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. Débrancher la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
3. Éviter les contacts avec les pièces mobiles.
4. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal, qui est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
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 en extérieur.
7. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
8. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
9. Les lames sont effilées. A manier avec précaution.
10. Ne pas utiliser le mixeur sur les liquides chauds.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de 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, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou toute autre personne similairement qualifiée afin d'éviter tout risque.
14. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et similaires telles que :

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - dans les chambres d'hôtes.
15. Faire attention si du liquide chaud est versé dans le robot ou le mixeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.
 16. Toujours débrancher l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer;
 17. Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer d'accessoire ou de s'approcher de pièces qui bougent lorsque l'appareil est utilisé.
 18. Avertissement: Risques de blessures si vous n'utilisez pas l'appareil correctement.
 19. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol et du nettoyage.
 20. En cas de perte de ces instructions, vous pouvez télécharger cette notice sur notre site web ou contacter l'importateur local pour qu'il vous envoie les instructions en support physique ou sur CD.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS.
CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

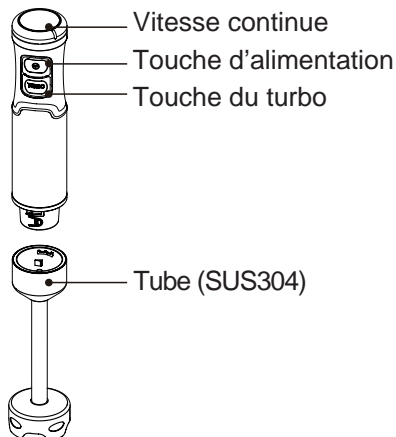
Attention:

Le non-respect de l'une des consignes et des instructions importantes pour une utilisation sécurisée constitue un motif d'utilisation incorrecte de votre mixeur manuel pouvant annuler votre garantie et entraîner un risque de blessure grave.

DONNEES TECHNIQUES DU PRODUIT

Nom du produit	Modèle N°	Tension nominale	Fréquence nominale	Puissance nominale
Mixeur manuel	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

NOM DES PIÈCES



ACCESSOIRES (optionnel)



Fixation pour le Fouet

Gobelet

Fixation pour le hachoir

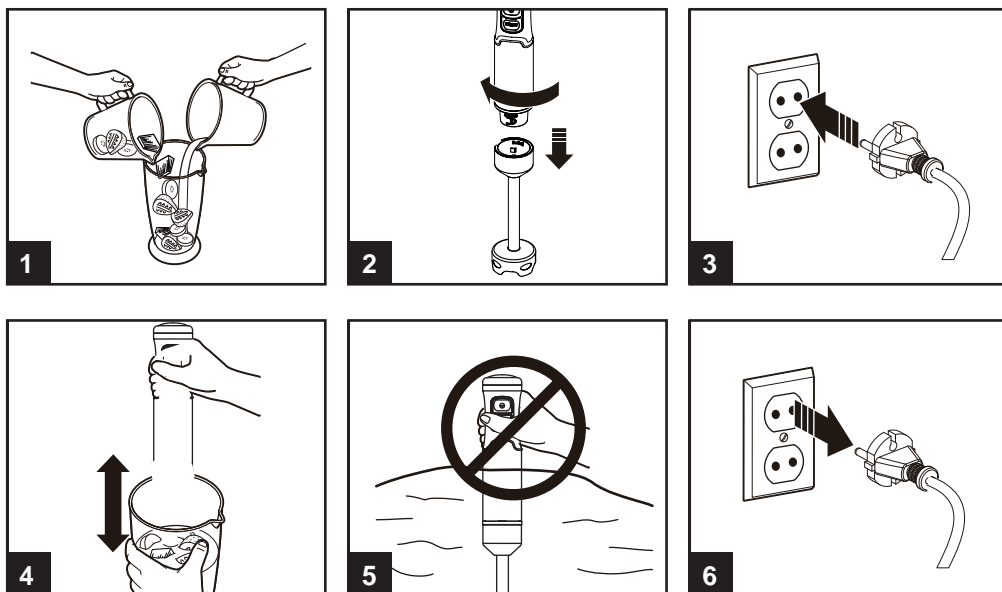
Fixation pour le Presse-purée

Note:

- Le mixeur manuel n'est pas conçu pour être utilisé au-dessus d'une source de chaleur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour hacher de la glace.
- Pour utiliser le mixeur manuel dans une casserole, veiller à retirer la casserole de la cuisinière.
- Pour réduire les aliments en purée, il faut du liquide. Ajouter le liquide de cuisson, le bouillon, le jus, le lait ou la crème jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Pour bien mélanger, déplacer le mixeur manuel de haut en bas dans le mélange jusqu'à ce que la nourriture soit onctueuse.
- Pour obtenir les meilleurs résultats et réduire les éclaboussures (en particulier les aliments ou liquides chauds), utiliser des récipients hauts et profonds.
- Nous recommandons de ne hacher que 5oz. (142 g) de viande à la fois dans le hachoir. La viande doit être coupée en morceaux de 5,1 cm (2 pouces) avant d'être transformée.
- Ne pas utiliser le mixeur manuel trop longtemps.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Accessoire pour le Mixeur manuel/Fouet



Suivant les besoins, il pourra être nécessaire d'assembler le corps de l'appareil et ses accessoires. Il faudra alors que chaque accessoire soit fermement fixé. La méthode d'assemblage est indiquée sur l'illustration.

Utilisation du tube

- Vous pouvez mixer des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la mayonnaise.

Tube utilisé dans un gobelet

- Merci de vérifier que l'accessoire fonctionne bien avant d'utiliser l'appareil pour mixer des aliments.
- Posez le gobelet sur un plan de travail et n'y versez pas plus de 600 ml d'aliments ou de mixture.
- Assemblage complet du corps de l'appareil et du tube (le tube doit être fermement fixé sur le corps de l'appareil).
- Branchez la prise d'alimentation de l'appareil dans la prise de courant.
- Tenez fermement le corps de l'appareil et laissez votre doigt actionner le bouton de vitesse.
- Mettez le tube dans le gobelet, puis appuyez sur le bouton de vitesse (selon vos besoins, choisissez la vitesse).
- Déplacez l'appareil de haut en bas, de droite à gauche, lentement, 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 d'alimentation de la prise ou coupez l'alimentation de l'appareil si vous devez mixer un autre aliment.

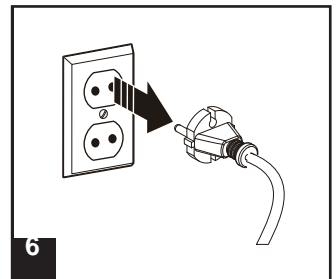
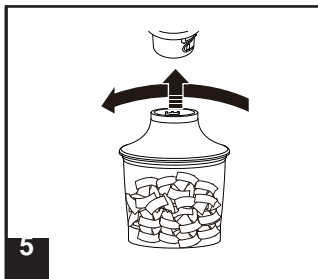
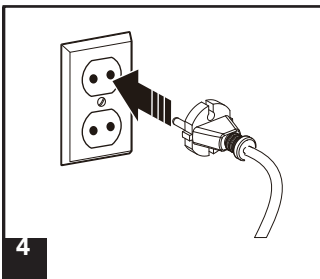
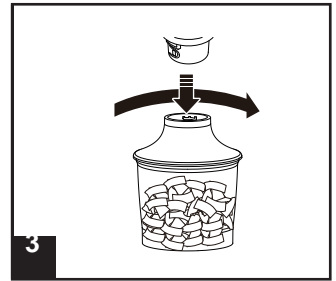
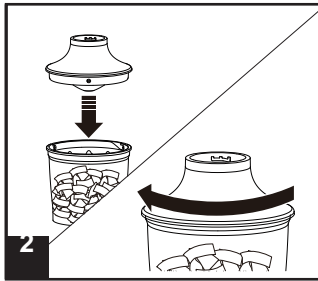
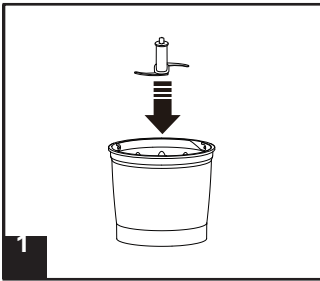
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Prenez une casserole froide et posez-la sur la table de travail, assemblez le corps du mixeur et fixez bien le tube.
- Branchez. Pour éviter les éclaboussures, placez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche. Maintenez le gobelet en place, puis appuyez sur l'un des boutons de vitesse.
- Ne laissez pas le liquide s'infiltrer au-dessus de la jonction entre la poignée et l'arbre du mixeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et tout en faisant en sorte de conserver l'ensemble stable.
- Si votre mixeur est bloqué, débranchez-le avant de le vider.
- Après utilisation, débranchez et démontez l'ensemble.

⚠ Attention:

- ▶ N'utilisez pas ce mixeur manuel sur des produits non alimentaires. Ce produit n'est pas destiné à la fabrication de savon.
- ▶ Ne pas immerger le moteur dans l'eau.
- ▶ Inspectez toujours les accessoires avant chaque utilisation. N'utilisez pas d'accessoires fissurés, pliés ou endommagés.
- ▶ Il n'est pas recommandé que le temps de travail par cycle dépasse la minute.

Hachoir



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Enlever les os et couper les aliments en cubes de 1 à 2 cm
- Ouvrir le couvercle du hachoir et placer correctement la lame du hachoir
- Ajoutez de la nourriture sans que le volume ne dépasse 500 ml
- Poser le couvercle du hachoir et le verrouiller sur le bol
- Fixer fermement le corps du mixeur sur le hachoir
- Branchez. Tenez fermement le bol et le corps du mixeur, puis appuyez sur le bouton de vitesse
- Après utilisation, débranchez et démontez l'ensemble

Note:

Vous pouvez hacher de la viande, du fromage, des légumes, des herbes, du pain, des biscuits et des noix, mais vous ne pouvez pas utiliser l'appareil pour hacher des aliments durs tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat, car cela endommagerait la lame.

Utilisation du fouet

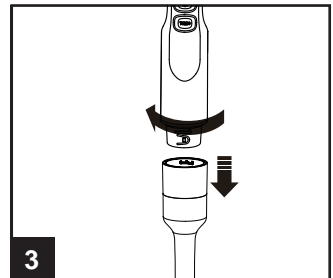
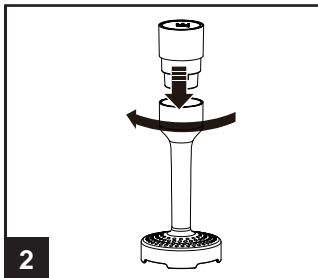
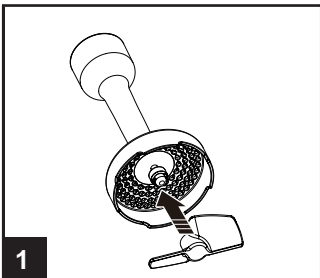
Le fouet sert à préparer des ingrédients légers tels que les blancs d'œufs, la crème, le dessert instantané, les œufs et le sucre pour les gâteaux éponge.

- Placez le fouet en acier dans le corps du fouet puis insérer l'ensemble du fouet-ASM dans le corps du mixeur, tournez pour l'enclencher et le fixer.
- Placez votre nourriture dans un bol.
- Branchez. Prenez soin d'éviter les éclaboussures, démarrez à la vitesse L, déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Après utilisation, débrancher et démonter le fouet.
- Ne pas utiliser le fouet sur plus de quatre blancs d'œufs ou 400 ml (3/4 Pt) de crème à la fois.
- Ne pas laisser de liquide s'infiltrer au-dessus des tiges du fouet.

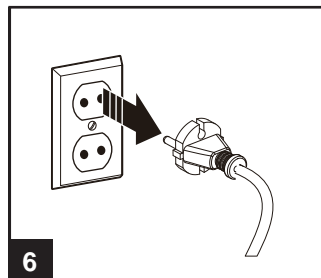
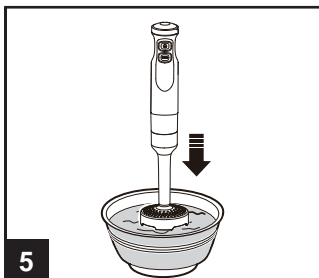
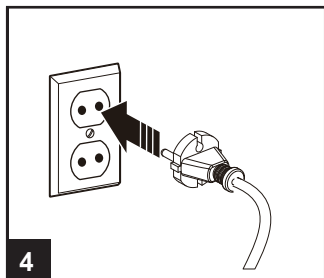
Note:

Ne pas utiliser le fouet pour des mélanges plus lourds tels que la margarine et le sucre, vous risqueriez d'endommager le fouet.

Presse-purée



INSTRUCTIONS D'UTILISATION



BROYEUR DE POMMES DE TERRE. N'UTILISER QUE LE BOUTON DE MISE EN MARCHÉ PREVU

1. Assembler l'hélice sur l'adaptateur à baïonnette et fixer l'hélice en position en la tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre
2. Fixer le presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien au fond.
Fixer le réducteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien au fond.
3. Note: Pour s'assurer que l'axe du mixeur manuel ne tourne pas avec l'hélice, fixer l'hélice en dernier. Lors du démontage, retirer d'abord l'hélice.
4. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour démarrer le tube du mixeur. Se faisant, régler la vitesse en continu afin d'obtenir la bonne vitesse.
5. Pour arrêter le processus de mixage, relâcher l'interrupteur avant de retirer le tube du mixeur de la nourriture.
6. Après utilisation, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

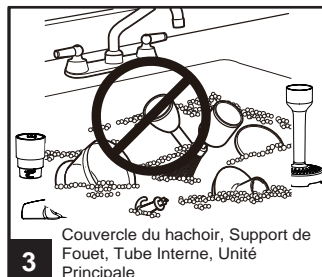
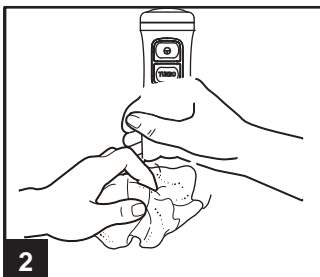
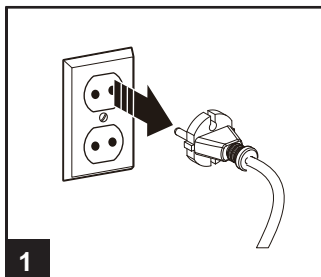
- Le presse-purée est un excellent outil pour la transformation des légumes cuits, tels que les pommes de terre, les betteraves et les carottes.
- Ne jamais l'utiliser sur des ingrédients durs ou crus. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Faire cuire tous les légumes et égoutter l'eau avant de les mixer.
- Ne pas frapper le presse-purée contre les parois de la marmite pour enlever tout dépôt de nourriture après l'écrasement. Utiliser une spatule pour racler la marmite ou le bol. Toutefois, avant de le faire, débrancher le tube du mixeur.

Recette: Pommes de terre

- 1,25 kg de pommes de terre bouillies (pommes de terre lavées : de taille moyenne à grande)
- ½ tasse de crème pure
- 30 g (1 ½ c. à soupe) de beurre
- Les pommes de terre sont épluchées et coupées en cubes de 3 cm avant d'être bouillies. Elles sont cuites jusqu'à être tendres
- La température a un impact énorme sur la qualité et la durée du mixage avant qu'il ne soit considéré comme terminé.
- Plus les pommes de terre sont chaudes, meilleur sera le résultat. Essayez d'effectuer les tests dès que les pommes de terre sont prêtes (le temps d'utilisation doit être inférieur à 1 minute et le délai de repos est de 1 minute.) pour vous assurer qu'elles restent chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage



Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsque vous le nettoyez.

Ne touchez pas aux lames tranchantes et faites preuve de grande prudence lorsque vous nettoyez les lames afin d'éviter de vous blesser.

Certains aliments décolorent facilement les pièces en plastique, veuillez les frotter avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour aider à enlever la décoloration.

Nettoyage de l'unité principale de l'appareil, du couvercle du hachoir, du fouet

Essuyer avec un chiffon humide, puis sécher

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

Nettoyage du tube, du fouet en acier

Débranchez la prise d'alimentation, puis retirez le tube et le fouet.

Lavez le tube et le fouet à l'eau.

Utilisez un chiffon pour sécher l'eau sur le tube et le fouet.

⚠ Attention:

Ne jamais passer la partie du moteur du mixeur manuel sous l'eau courante. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide.

Si vous immergez le tube et le fouet dans l'eau pour nettoyer, vous devez respecter les deux règles suivantes :

1. La niveau de l'eau ne doit pas dépasser la partie en plastique en haut du tube.
2. Le fouet doit être retiré du corps du fouet. Le fouet peut être immergé dans l'eau pour le nettoyage, mais le corps du fouet doit uniquement être essuyé à l'aide d'un tissu.

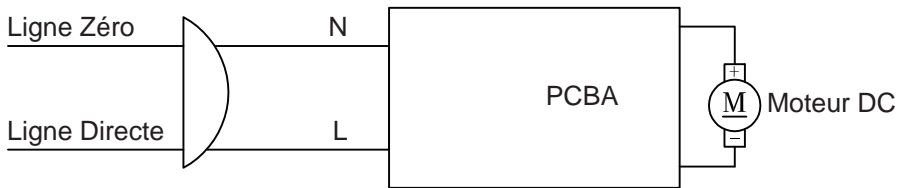
Ne pas laisser de l'eau ou un autre liquide s'écouler dans le couvercle du hachoir, le corps du mixeur, le tube, ou le corps du fouet. Si de l'eau s'infiltrait à l'intérieur, pensez à bien égoutter et sécher avant d'utiliser le fouet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être renvoyé à l'atelier de réparation agréé de notre entreprise et être changé.
- Si l'appareil présente un état anormal, merci de contacter le magasin où vous avez acheté cet appareil et le faire réparer ou le changer.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, merci d'enrouler le cordon et de le poser dans un endroit hors de portée des enfants.
- Conserver l'appareil au sec lorsqu'il n'est pas utilisé
- Ne pas brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé

SCHEMA DU PRINCIPE DU CIRCUIT



Protection environnementale



L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires. En fin de vie, l'appareil doit être correctement livré à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les vieux appareils, vous apportez une contribution importante à la conservation de nos ressources naturelles et vous assurez une élimination saine et respectueuse de l'environnement.

Politique de garantie / dépannage

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvel appareil et sommes convaincus que vous serez satisfait et apprécierez cet appareil moderne.

Toutefois, si vous reconnaissez un motif de plainte, veuillez nous contacter :

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Téléphone: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
Email: info-meg@midea.com
Pag d'accueil: www.midea.com/de

En cas de dépannage:
Téléphone: +49 6196-90 20 – 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
Email: service-meg@midea.com

En cas de panne technique, indiquez votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, le numéro du contrat de vente et le type d'appareil (d'après la plaque signalétique de l'appareil).

Une description précise de la panne vous permet d'économiser du temps et de l'argent. Pour toute question particulière, veuillez contacter le centre de service à la clientèle.

Avant d'appeler pour un dépannage:

Veuillez vérifier s'il y a une erreur de fonctionnement ou une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Veuillez respecter les consignes figurant dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La prise de courant n'est pas endommagée
- L'électricité est disponible

Conditions de garantie

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le vendeur garantit un matériel irréprochable et une fabrication correcte pendant une période de 36 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil n'est pas adapté à un usage commercial.

Le droit à la garantie s'éteint en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers.

Les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation, une installation ou un stockage incorrect, un raccordement ou une installation incorrecte ainsi que par un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne sont pas couverts par la présente garantie.

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

Dans le cas uniquement où il n'est pas possible d'atteindre l'utilisation prévue de l'appareil en le réparant ou en le remplaçant, l'acheteur peut demander une réduction du prix d'achat ou l'annulation du contrat d'achat dans un délai de 6 mois à compter de la date d'achat.

Les demandes de dommages et intérêts, y compris les dommages indirects, sont exclues, sauf si elles sont fondées sur une intention ou une négligence grave.

La demande de garantie n'existe qu'avec la présentation du produit et du reçu d'achat. Cette garantie est valable en France.

Importé par:

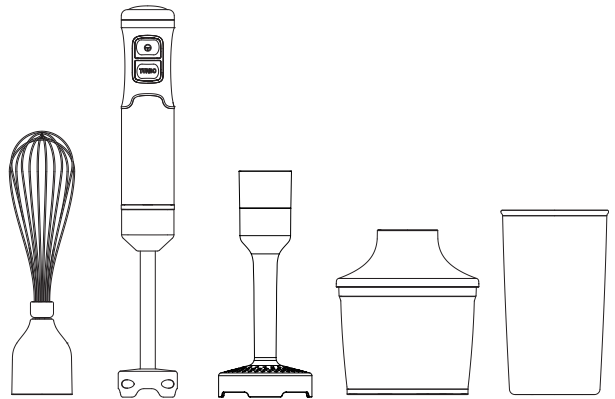
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn Germany



make yourself at home

Manuale di istruzioni

FRULLATORE A IMMERSIONE



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare tutti i documenti in un luogo sicuro per un uso futuro.

MODELLO: MJ-BH1001W

INDICE

IT

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	1
DATI TECNICI DEL PRODOTTO.....	2
NOME DELLE PARTI.....	3
ISTRUZIONI PER L'USO	4
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	8
SCHEMA PRINCIPALE DEL CIRCUITO	9

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, tra cui le seguenti.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.

1. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche non immergere in acqua o in altri liquidi.
2. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di mettere o rimuovere parti e prima della pulizia.
3. Evitare il contatto con parti in movimento.
4. Non azionare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o in seguito a malfunzionamenti, caduta o danneggiamento.
5. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
6. Non utilizzare all'aperto.
7. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del bancone.
8. Non lasciare che il cavo venga a contatto con superfici calde, compresa la stufa.
9. Le lame sono affilate. Maneggiare con cura.
10. Non miscelare i liquidi caldi.
11. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
12. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che vengano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo apposito dal produttore o dal servizio di assistenza o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare un pericolo.
14. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case di campagna;
 - Da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Ambienti di tipo bed & breakfast.

15. Fare attenzione se il liquido caldo viene versato nel robot da cucina o nel frullatore, poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.
16. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia;
17. Spegnerne l'apparecchio e scollegare l'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.
18. Attenzione: Rischi di lesioni se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente.
19. Fare attenzione quando si maneggiano le lame taglienti affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
20. In caso di perdita delle istruzioni, è possibile scaricarle dal nostro sito web o contattare l'importatore locale per l'invio delle istruzioni o del disco CD.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.
QUESTA UNITÀ È DESTINATA ESCLUSIVAMENTE
ALL'USO DOMESTICO.**

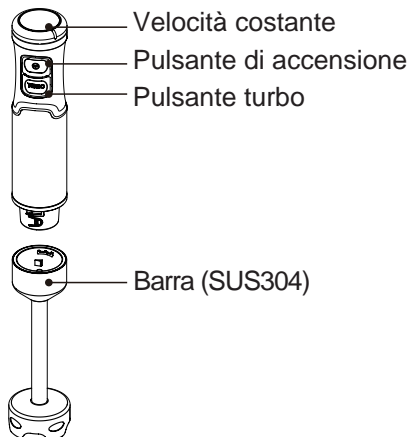
Attenzione:

Il mancato rispetto di una delle importanti misure di sicurezza e delle importanti istruzioni per un uso sicuro costituisce un uso improprio del frullatore a immersione che può invalidare la garanzia e creare il rischio di gravi lesioni.

TECHNISCHE DATEN

Nome del prodotto	N. modello	Tensione nominale	Frequenza nominale	Potenza nominale
Frullatore a immersione	MJ-BH1001W	220-240V~	50-60Hz	1000W

NOME PARTE



ACCESSORI (opzionale)



Attacco per frusta



Bicchieri



Coperchio del tritatutto



Lama del tritatutto



Ciotola per tritare

Attacco per tritatutto



Riduttore (schiacciapate)

Schiacciapate

Lama (schiacciapate)

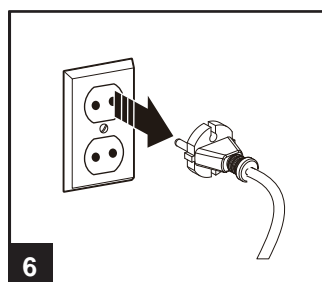
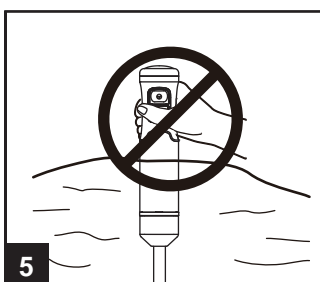
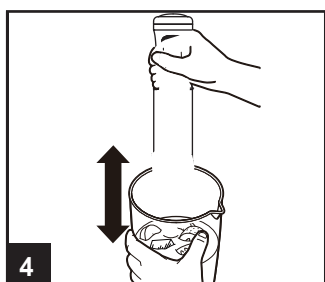
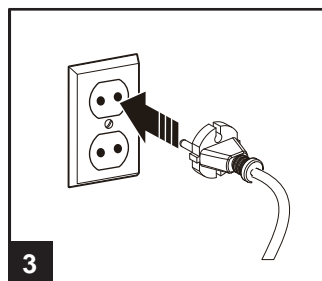
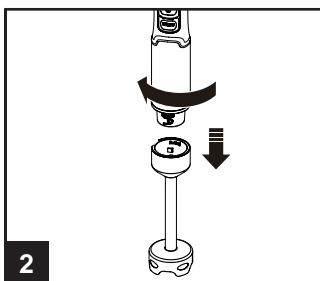
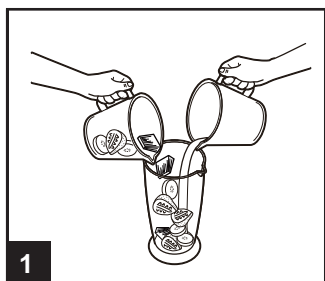
Attacco schiacciapate

Nota:

- Il frullatore a immersione non è destinato all'uso su una fonte di calore.
- Questo apparecchio non è destinato a tritare il ghiaccio.
- Per utilizzare il frullatore a immersione in una pentola, assicurarsi di rimuovere la pentola dal fornello.
- Per frullare i cibi, è necessario del liquido. Aggiungere liquido di cottura, brodo, succo di frutta, latte o panna fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Per una miscelazione completa, spostare il frullatore a immersione su e giù nel composto fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Per ottenere risultati di miscelazione ottimali e per ridurre gli schizzi (soprattutto con cibi caldi o liquidi), utilizzare contenitori alti e profondi.
- Si consiglia di tritare solo 142 g (5 oz.) di carne alla volta nel tritatutto. La carne deve essere tagliata in pezzi di 5,1 cm (2 pollici) prima della lavorazione.
- Non usare il frullatore a immersione per lunghi periodi di tempo.

ISTRUZIONI PER L'USO

Frullatore a immersione/attacco per frusta



In base al tipo di corpo dell'apparecchio assemblato e all'accessorio, bloccare completamente ogni accessorio. Il modo di assemblaggio è mostrato in figura.

Uso della barra

- Si possono frullare alimenti per bambini, zuppe, salse, frappè e maionese

Barra usata sul bicchiere

- Verificare che l'accessorio sia correttamente funzionante prima di utilizzare l'apparecchio per la miscela di alimenti.
- Mettere il bicchiere su un piano di lavoro e non versarvi più di 600 ml di cibo o miscela
- Montare il corpo dell'apparecchio e la barra in modo completo (la barra 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 facilmente azionare il pulsante di velocità.
- Mettere la barra nel bicchiere, quindi premere il pulsante di velocità (in base alla velocità necessaria)
- Spostare l'apparecchio su-giù, a destra-sinistra lentamente, fino a quando il cibo non viene miscelato adeguatamente.
- Rilasciare il pulsante di velocità, lasciare che la lama si fermi e rimuovere l'apparecchio. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente o spegnere l'apparecchio se necessario se è necessario frullare un altro alimento.

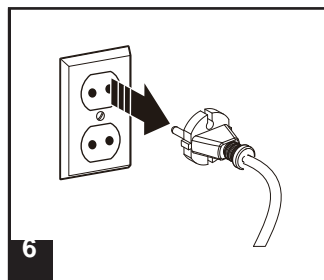
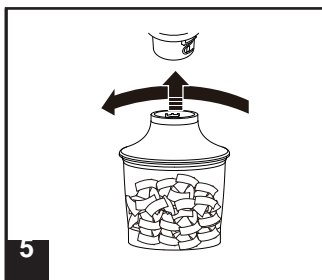
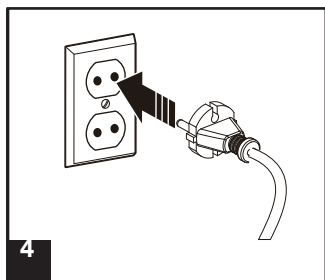
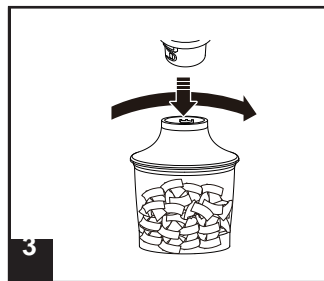
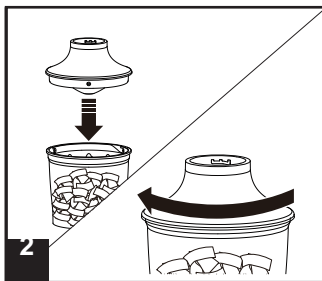
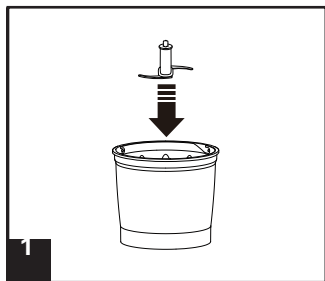
ISTRUZIONI PER L'USO

- Prendere una pentola fredda e metterla sul tavolo da lavoro, montare il corpo del frullatore e la barra saldamente.
- Inserire la spina. Per evitare spruzzi, inserire la lama nel cibo prima dell'accensione. Tenere fermo il bicchiere, quindi premere uno dei due tasti di velocità.
- Non lasciare che il liquido arrivi al di sopra della giunzione tra l'impugnatura di alimentazione e l'asta del frullatore. Spostare la lama tra il cibo in modo uniforme.
- Se il frullatore si blocca, staccare la spina prima di pulirlo.
- Dopo l'uso, staccare la spina e smontare

⚠ Attenzione:

- ▶ Non utilizzare prodotti non alimentari in questo frullatore a immersione. Questo prodotto non è destinato alla produzione di sapone.
- ▶ Non immergere l'unità motore in acqua.
- ▶ Ispezionare sempre gli accessori prima di ogni utilizzo. Non utilizzare accessori crepati, piegati o danneggiati.
- ▶ Si sconsiglia di non superare più di un minuto di lavoro a ciclo

Tritatutto



ISTRUZIONI PER L'USO

- Rimuovere le ossa e tagliare il cibo in cubi di 1-2cm
- Aprire il coperchio del tritatutto e montare la lama corretta
- Aggiungere cibo e non lasciare che il volume degli alimenti superi i 500 ml
- Montare il coperchio e bloccarlo sulla ciotola
- Montare saldamente il corpo del frullatore a bastoncino sul tritatutto
- Collegare la spina. Tenere saldamente la ciotola e il corpo del frullatore, quindi premere il pulsante della velocità
- Dopo l'uso, staccare la spina e smontare

Nota:

È possibile tritare carne, formaggio, verdura, erbe aromatiche, pane, biscotti e noci; non usare tritare cibi duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti si rischia di danneggiare la lama.

Uso della frusta

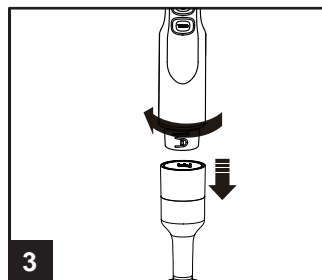
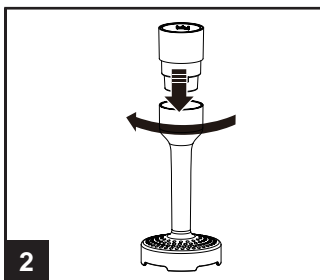
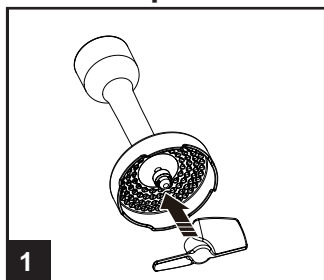
La frusta può essere usata per montare ingredienti come albumi, panna, dessert istantanei, uova e zucchero.

- Spingere la frusta a filo nel corpo della frusta e montare questa frusta-ASM al corpo del frullatore, quindi ruotarla e bloccarla.
- Mettere il cibo in una ciotola
- Inserire la spina. Per evitare gli spruzzi, avviare la velocità L, muovere la frusta in senso orario.
- Dopo l'uso, scollegare la spina e smontare la frusta.
- Non sbattere più di quattro albumi d'uovo o 400ml (3/4 Pt) di panna.
- Non lasciare che il liquido superi i fili della frusta

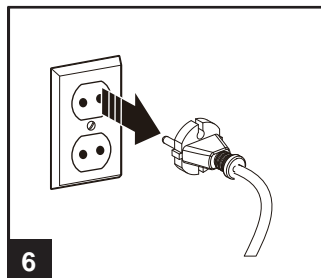
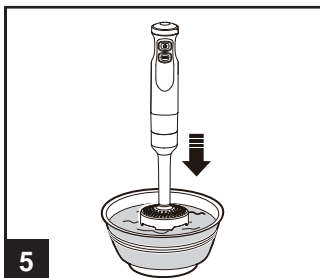
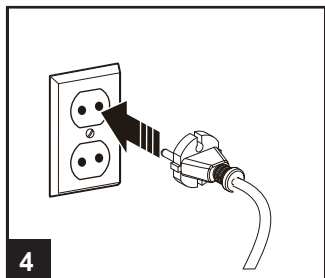
Nota:

Non usare per composti più pesanti come margarina e zucchero, altrimenti si rischia di danneggiare la frusta.

Schiacciapatate



ISTRUZIONI PER L'USO



PER LO SCHIACCIAPATATE USARE SOLO L'IMPOSTAZIONE DEL PULSANTE DI ACCENSIONE

1. Montare la lama sull'adattatore a baionetta e bloccarla in posizione ruotando il contatore
2. Bloccare lo schiacciapatate in posizione ruotandolo in senso orario fino a quando si arresta.
Bloccare il riduttore ruotandolo in senso orario fino a quando si arresta.
4. Nota: per assicurarsi che l'asse del frullatore a immersione non ruoti insieme alla lama, fissare la lama per ultima. Durante lo smontaggio, rimuovere prima la lama.
5. Premere il pulsante di accensione per avviare il frullatore e regolare la velocità continua per ottenere la giusta velocità.
6. Per fermare il processo di miscelazione, rilasciare l'interruttore prima di estrarre il frullatore dal cibo.
7. Dopo l'uso, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica.

SUGGERIMENTO PER UN USO OTTIMALE

- Lo schiacciapatate è un ottimo strumento per la lavorazione di verdure cotte, come patate, barbabietole e carote.
- Non lavorare mai ingredienti duri o crudi, poiché ciò può causare danni all'apparecchio.
- Cuocere tutte le verdure e scolare l'acqua prima di mescolare.
- Non colpire lo schiacciapatate contro i lati della pentola per rimuovere la massa di cibo dopo averlo schiacciato. Usare una spatola per raschiare la pentola o la ciotola. Prima di questa operazione, scollegare il frullatore dalla presa di corrente.

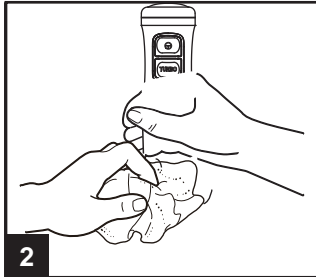
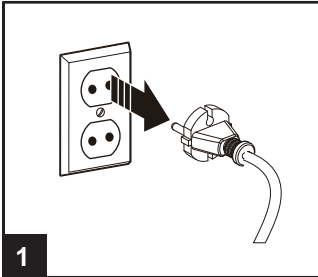
Ricetta: patate

- 1,25 kg di patate bollite (patate lavate, di dimensioni medio-grandi)
- ½ tazza di panna
- 30g (1 cucchiaino e mezzo) di burro
- Pelare e tagliare le patate a cubetti di 3 cm prima di farle bollire. Cuocere fino a quando non sono morbide
- La temperatura ha un impatto enorme sulla qualità e la durata del processo di schiacciamento.

Più calde sono le patate, migliori sono i risultati. Cercare di effettuare le prove non appena le patate sono pronte (il tempo di funzionamento è inferiore a 1 minuto e il riposo è di 1 minuto) per garantire che rimangano calde.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia



Spegner e staccare sempre la spina quando si pulisce l'apparecchio. Non toccare le lame affilate e prestare particolare attenzione quando si puliscono le lame per evitare di ferirsi.

Alcuni alimenti possono facilmente macchiare la parte in plastica, strofinare con un panno imbevuto di olio vegetale per rimuovere le macchie di colore.

Pulizia del corpo dell'apparecchio, del coperchio del tritatutto, della frusta

Pulire con un panno umido, quindi asciugare

Non immergere mai in acqua e non usare abrasivi.

Pulizia della barra e della frusta a filo

Scollegare la spina della linea elettrica, quindi togliere la barra e la frusta.

Lavare la barra e la frusta con l'acqua.

Usare un panno per asciugarle.

⚠ Attenzione:

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

Se si immerge la barra e la frusta in acqua per pulirle, è necessario prestare attenzione ai seguenti due aspetti:

1. L'altezza dell'acqua non può superare la parte in plastica in cima alla barra.
2. La frusta deve essere estratta dal corpo. La frusta può essere immersa in acqua, ma il corpo può essere pulito solo con un panno.

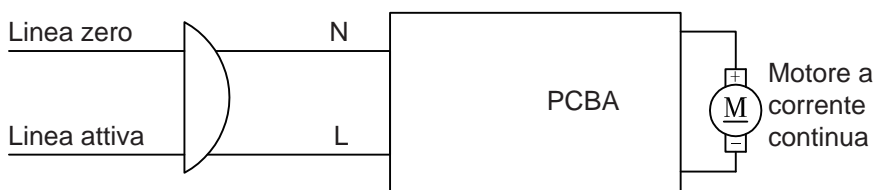
Non permettere che l'acqua o il liquido fluiscano nel coperchio del tritatutto, nel corpo del frullatore, nella barra e nel corpo della frusta. Se l'acqua penetra all'interno, scaricarla e asciugare prima dell'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per motivi di sicurezza, deve essere inviato al nostro servizio di riparazione autorizzato dalla nostra azienda e sostituito.
- Se l'apparecchio presenta un'anomalia, di contattare il negozio presso il quale è stato acquistato per il reso o la sostituzione.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, avvolgere il cavo e posarlo in un luogo dove i bambini non possono accedervi.
- Mantenere l'apparecchio asciutto quando non è in uso
- Non inserire la spina quando non si utilizza l'apparecchio

SCHEMA PRINCIPALE 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 a un apposito punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Con la raccolta e il riciclaggio di vecchi apparecchi si contribuisce significativamente alla conservazione delle nostre risorse naturali e si provvede a uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.

Politica di garanzia/assistenza

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio: siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno elettrodomestico.

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Telefono: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: info-meg@midea.com
Sito web: www.midea.com/de

In caso di assistenza:
Telefono: +49 6196-90 20 – 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: service-meg@midea.com

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).

Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

Prima di richiedere l'assistenza:

Verificare se c'è un errore di funzionamento o una causa che non ha nulla a che fare con la funzione dell'apparecchio. Consultare il manuale d'uso e verificare se:

- La spina di alimentazione è collegata
- La spina di alimentazione è danneggiata
- L'elettricità è disponibile

Termini di garanzia

Questo dispositivo è stato prodotto e testato secondo i metodi più moderni. Il venditore garantisce per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita all'utente finale che il materiale è privo di difetti e la corretta fabbricazione per un periodo di 36 mesi dalla data di vendita. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

Il diritto di garanzia decade in caso di intervento da parte dell'acquirente o di terzi.

Non sono coperti dalla presente garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento impropri, installazione o stoccaggio non corretti, collegamento o installazione impropri, nonché da un evento [...] di forza maggiore o da altri fattori esterni.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.

Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto. La presente garanzia è valida in Germania.

Importato da:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn Germania



make yourself at home