

MUTOSI[®]

Trải nghiệm tuyệt vời

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY THỊT ĐA NĂNG

MB-G522



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng



MỤC LỤC

LƯU Ý AN TOÀN.....	3
MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	5
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	8
HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ.....	8



LỜI NÓI ĐẦU

Quý khách hàng thân mến,

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sử dụng máy xay thịt đa năng MB-G522. Quý khách vui lòng đọc kĩ hướng dẫn để sử dụng tối đa các chức năng của máy, chúng tôi tin rằng chiếc máy này sẽ mang lại sự tiện dụng giúp quý khách hàng dễ dàng chế biến món ăn yêu thích cho cả gia đình.

Nếu có bất kì vấn đề gì, vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi. Sản phẩm và các phụ kiện đi kèm của công ty chúng tôi phù hợp với mọi tiêu chuẩn, khách hàng có thể yên tâm sử dụng.

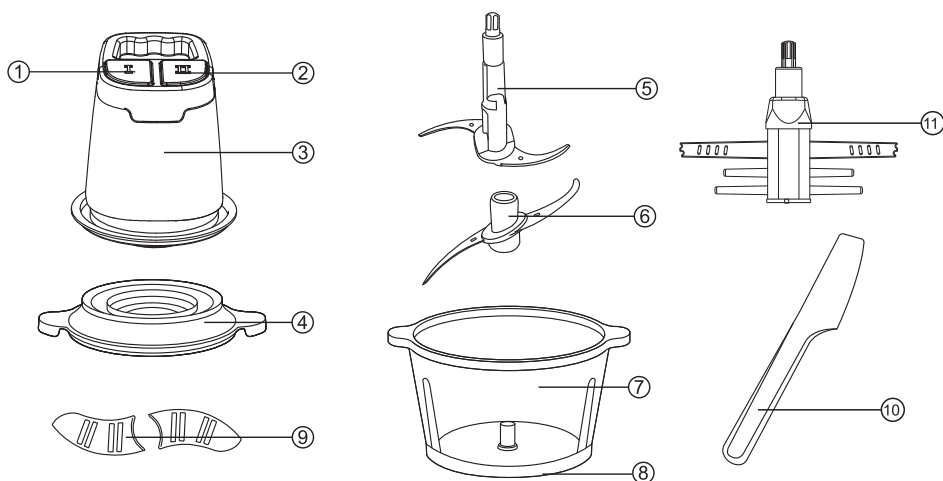
Máy xay thịt đa năng MB-G522 mang đến cho quý khách sự tiện lợi trong cuộc sống, an toàn cho sức khỏe.

LƯU Ý AN TOÀN



1. Sản phẩm này có điện áp đầu vào là 220 V/ 50 Hz, vui lòng xác nhận lại trước khi sử dụng.
2. Đảm bảo ngắt nguồn điện trước khi tháo rời hoặc điều chỉnh bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm.
3. Vui lòng kiểm tra phích cắm dây nguồn và các bộ phận khác có bị hư hỏng hay không trước khi sử dụng. Nếu có bất kỳ thiệt hại nào xảy ra, ngưng sử dụng sản phẩm và liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi kịp thời. Không tự tháo rời hoặc sửa chữa để tránh bất kỳ nguy hiểm nào.
4. Trong quá trình sử dụng, nếu sản phẩm cần sửa chữa, quý khách vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng của công ty hoặc đến trực tiếp điểm bảo dưỡng chỉ định của công ty để sửa chữa. Không tự tháo rời hoặc sửa chữa để tránh bất kỳ nguy hiểm nào.
5. Trước khi thêm nguyên liệu, hãy đảm bảo rằng lưỡi dao xay được lắp đúng và hoạt động tốt.
6. Lượng thực phẩm không vượt quá tiêu chuẩn của sách hướng dẫn
7. Nghiêm cấm việc cho máy hoạt động trong tình trạng không có thực phẩm hoặc quá nhiều thực phẩm
8. Sản phẩm này không khuyến dùng để xay cắt các thực phẩm quá cứng như hạt đậu nành khô, gạo hoặc thịt đông lạnh,...
9. Khi sản phẩm đang hoạt động, nghiêm cấm chạm vào các bộ phận có thể tháo rời như động cơ, lưỡi dao, để tránh gây hư hỏng sản phẩm.
10. Vui lòng áp dụng phương pháp sau để giúp kéo dài tuổi thọ của máy: máy hoạt động liên tục trong 30 giây, sau đó ngừng 30 giây, lặp lại khoảng 3 chu kỳ, sau đó cho máy nghỉ trong khoảng 15-20 phút để động cơ được nguội và làm mát.
11. Lưu ý quan trọng: lưỡi dao của máy rất sắc. Hãy chú ý an toàn khi vệ sinh và tháo lắp máy
12. Sau khi kết thúc quy trình, ngắt nguồn điện và nhắc thân máy ra sau khi lưỡi dao và động cơ đã ngừng hoạt động
13. Nếu máy ngừng hoạt động sau 3 chu kỳ nhỏ, có thể do chế độ bảo vệ quá nhiệt của động cơ, vui lòng tắt công tắc, ngắt nguồn điện, để nguội 20-30 phút trước khi sử dụng.
14. Nên vệ sinh cối thủy tinh, lưỡi dao và nắp cối ở nhiệt độ thường sau đó tráng với nước nóng. Tuy nhiên không nên khử trùng các linh kiện này với lò vi sóng hoặc đặt vào trong tủ lạnh gây sốc nhiệt.
15. Không để thân máy chứa động cơ dính nước hoặc các chất lỏng khác. Không đặt động cơ vào máy rửa bát.
16. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc chất lỏng ăn mòn để làm sạch sản phẩm
17. Sản phẩm nên được cất giữ ở nơi trẻ em không tiếp cận được và không được sử dụng cho mục đích vui chơi với trẻ em hoặc người bị khuyết tật về thể chất hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức liên quan,
18. Tháo các lưỡi dao và làm sạch cẩn thận để tránh lưỡi dao sắc gây tổn thương

MÔ TẢ SẢN PHẨM



STT	Thành phần	Chức năng
1	Nút nhấn 1	Tốc độ thích hợp để xay cắt các thực phẩm mềm như rau củ và điều khiển nhấn giữ
2	Nút nhấn 2	Tốc độ thích hợp cho các nguyên liệu thực phẩm dai và cứng như thịt, cà rốt,... và điều khiển nhấn giữ
3	Thân máy	Bộ phận chính của sản phẩm, bao gồm động cơ điện và các bộ phận khác, là nguồn điện của sản phẩm, cung cấp năng lượng để máy hoạt động
4	Nắp cối	Đậy cối chứa thực phẩm, đóng vai trò bảo vệ an toàn và ngăn thực phẩm bị bắn ra ngoài
5	Trục xoay và lưỡi dao xay mịn	Được lắp ráp trên trục vít và kết hợp với nắp máy xay thịt, tạo thành giá đỡ cho động cơ giúp xay nhuyễn rau củ quả
6	Lưỡi dao xay chính	Kết hợp với lưỡi xay mịn, cối xay thịt, và đậy nắp máy xay thịt để xay thịt
7	Cối thủy tinh	Cối chứa nguyên liệu thực phẩm
8	Lót chống trượt	Lót chống trượt được lắp ở mặt dưới cối thủy tinh giúp chống trơn trượt và có thể tách ra vệ sinh dễ dàng.
9	Bọc bảo vệ dao	Để bảo vệ an toàn cho người sử dụng trong lần đầu tháo lắp máy
10	Dụng cụ lấy thực phẩm	Lấy, vét thực phẩm
11	Dụng cụ bóc tỏi, đánh ruốc silicon	Loại bỏ vỏ tỏi và đánh bông ruốc

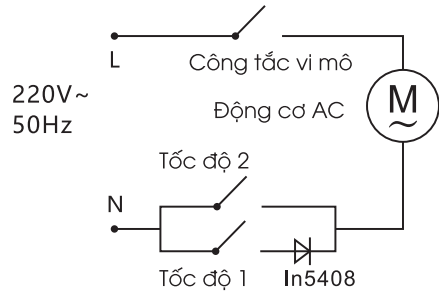
TÍNH NĂNG SẢN PHẨM

1. Thiết kế lưỡi dao hình chữ "S", hiệu ứng trộn và xay cắt nổi bật
2. Công tắc vi mô, thao tác nhấn giữ nút công tắc, an toàn và dễ sử dụng
3. Động cơ bảo vệ quá nhiệt, an toàn và đáng tin cậy
4. Cối thủy tinh trong suốt, dễ quan sát, dễ dàng vệ sinh và an toàn thực phẩm
5. Các bộ phận có thể tháo rời và dễ dàng vệ sinh
6. Động cơ biến tốc, vận hành êm ái, tiếng ồn thấp, xay mạnh

THÔNG SỐ KỸ THUẬT



Mã sản phẩm	MB-G522
Công suất	350 W
Dung tích	1,8 L
Điện áp	220 V / 50 Hz



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



1. Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, hãy làm sạch kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm
2. Khi kết nối nguồn điện, nhấn nhẹ vào công tắc trên thân máy, sản phẩm sẽ hoạt động. Khi thả tay, máy chạy ở tốc độ chậm dần và dừng lại. Máy có 2 nút nhấn, nút nhấn 1 hoạt động ở tốc độ trung bình, thích hợp với loại thực phẩm mềm như rau, củ quả,... Nút nhấn 2 hoạt động với tốc độ cao, thích hợp cho các loại thực phẩm dai, cứng như thịt, cà rốt, dưa,...
3. Cài đặt và sử dụng

a. Đặt cối thủy tinh vào tấm lót chống trượt



b. Thêm Lưỡi dao vào cối, lắp vào vị trí trục vít



c. Cho thực phẩm vào cối, đậy kín nắp



d. Lắp thân máy vào đúng vị trí



e. Sau khi lắp đặt, kết nối nguồn điện



f. Sau khi kết thúc, ngắt nguồn điện và lấy thực phẩm ra.



4. Phương pháp xay

Phương pháp xay thịt: Có thể sử dụng 1 lưỡi dao xay mịn tầng dưới hoặc lưỡi dao kép 2 tầng. Đặt lưỡi dao xay trong cối thủy tinh. Bỏ da, gân và xương trước khi chế biến, cắt thực phẩm dài từ 1 đến 2 cm, sau đó cho thực phẩm vào cối thủy tinh

Phương pháp xay rau củ: Sử dụng lưỡi dao kép 2 tầng, cắt thực phẩm thành dải hoặc khối rộng khoảng 1-2 cm và dài không quá 5 cm. Khối lượng thực phẩm tối đa không quá 4/5 tổng dung tích cối thủy tinh.

Phương pháp xay đồ khô như gia vị: Có thể dùng lưỡi dao xay mịn hoặc lưỡi dao kép 2 tầng. Lượng thực phẩm khô tối đa không quá 1/3 thể tích cối

Bóc vỏ tỏi: Cho 2-3 củ tỏi đã được tách nhánh, có thể cắt phần rễ để bóc vỏ hiệu quả hơn

Đánh bông ruốc: Rang thật khô 400gr thịt thăn và xé sơ qua, cho vào máy đánh bông với 2 tốc độ.

a. Đặt cối thủy tinh lên lót chống trượt



b. Lắp dụng cụ bóc tỏi vào vị trí cố định của cối



c. Cho thực phẩm vào cối, đậy kín nắp



d. Lắp thân máy vào đúng vị trí



e. Sau khi lắp đặt, kết nối nguồn điện



f. Sau khi kết thúc, ngắt nguồn điện và lấy thực phẩm ra.



5. Bật nguồn, ấn nhẹ công tắc, bắt đầu hoạt động, thời gian làm việc liên tục được khuyến nghị trong 30 giây, dừng 2 phút, nếu không đạt được hiệu quả mong muốn trong vòng 30 giây, vui lòng ngắt kết nối nguồn điện và kết nối lại, cho máy hoạt động lại theo phương pháp trên. Phương pháp sử dụng này có lợi cho tuổi thọ của máy.
6. Khi xay xong, ngắt nguồn điện, khi lưỡi dao ngừng quay, hãy tháo thân máy, mở nắp, lấy thực phẩm ra.
7. Nếu thức ăn bị tắc ở cối, thả công tắc, ngắt điện và lấy thực phẩm ra trước khi vận hành tiếp.
8. Máy này không thể xay khô đậu nành, gelatin, gạo, thịt đông đá và các nguyên liệu thực phẩm siêu cứng khác.
9. Nếu thực phẩm phân bố không đều, vui lòng thả công tắc, ngắt nguồn điện. Sau đó đảo đều thực phẩm trong cối và xay tiếp.
10. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo trì của hãng hoặc kĩ thuật viên để tránh nguy hiểm.

LỜI KHUYÊN

Thực phẩm	Lượng thực phẩm	Khuyến nghị thời gian xay	Lưu ý
Thịt	Khoảng 1/3 cối	30 giây	Loại bỏ gân, xương và cắt thành miếng 5 – 10 gram
Bắp cải, cần tây, củ cải	Khoảng 1/5 cối	Hoạt động gián đoạn 5-10 giây	
Cà rốt, dưa chuột, tỏi	Khoảng 1 nửa cối	Hoạt động gián đoạn 5-10 giây	
Ớt khô	Khoảng 1/3 cối	Hoạt động gián đoạn 5-10 giây	
Bóc tỏi	Khoảng 1/3 cối	Hoạt động gián đoạn 5-10 giây	
Làm ruốc	Khoảng 2/3 cối	Hoạt động gián đoạn 5-10 giây	

Lưu ý: Hoạt động gián đoạn 5-10 giây tức là hoạt động trong từng khoảng thời gian ngắn 5-10 giây sau đó cho máy nghỉ và hoạt động tiếp theo chu kì tương tự

VỆ SINH & BẢO QUẢN



1. Làm sạch nắp trong suốt của cối thủy tinh ngay sau khi sử dụng
2. Thân máy chứa động cơ và công tắc không được ngâm vào nước hoặc bất kì chất lỏng nào. Nên dùng khăn mềm ẩm để lau và vệ sinh máy.
3. Cho một số chất tẩy rửa và nước vào cối, làm sạch bằng dụng cụ chà rửa, rửa với nước ấm sẽ hiệu quả tốt hơn
4. Lưỡi dao rất sắc bén và không thể dùng tay chạm trực tiếp. Để tránh bị thương, sử dụng nước sạch để có thể quan sát được lưỡi dao trong quá trình vệ sinh
5. Sau khi làm sạch, lau khô tất cả các bộ phận của sản phẩm này, sau đó lắp ráp lại và cất giữ chúng
6. Nghiêm cấm tiến hành khử trùng ở nhiệt độ cao trên tất cả các bộ phận của sản phẩm này

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ



Thành phần của máy bao gồm:

Tên	Thân máy	Cối thủy tinh	Lưỡi dao xay mịn	Lưỡi dao chính	Dụng cụ lấy thực phẩm
Số lượng	1	1	1	1	1
Tên	Lót chống trượt	Gioăng cao su nắp cối	Vỏ bảo vệ dao	Hướng dẫn sử dụng	Dụng cụ bóc tỏi, đánh rước
Số lượng	1	1	1	1	1

Lưu ý

Dưới đây là phương pháp phân tích và khắc phục lỗi phổ biến. Các lỗi khác vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng của công ty hoặc sửa chữa trực tiếp tại điểm bảo trì chỉ định của công ty. Quý khách vui lòng không tự tháo lắp, sửa chữa.

Lời khuyên

Chỉ sử dụng bộ lưỡi dao khi dao được lắp trong cối với nắp được đóng kín vào cối thủy tinh và thân máy được lắp đúng khớp chỉ định trên nắp. Nghiêm cấm việc gắn bộ lưỡi dao trực tiếp vào thân máy gây nguy hiểm cho người dùng.

Trong trường hợp xay cà rốt và thực phẩm đậm màu, lưỡi dao và nắp cối bị ám màu là hiện tượng thông thường. Hãy làm sạch với nước và chất tẩy rửa.

Hiện tượng	Nguyên nhân	Xử lý
Sau khi kết nối nguồn điện, nhấn công tắc mà máy không hoạt động	Nắp cối đậy sai	Đậy nắp đúng cách
1 số lần đầu sử dụng, động cơ có mùi lạ	Động cơ mới hoạt động thường có mùi này	Nếu sản phẩm vẫn tỏa ra mùi này sau nhiều lần sử dụng, vui lòng gửi sản phẩm đến điểm bảo trì gần nhất để kiểm tra
Máy ngừng hoạt động khi đang sử dụng	1. Cháy động cơ 2. Cơ chế bảo vệ quá nhiệt của động cơ	1. Kiểm tra xem điện áp có thấp hay không 2. Dừng 20 đến 30 phút, sau đó bật lại
Rung lắc bất thường hoặc tiếng ồn lớn	1. Giá đỡ dao xay thịt không được lắp đúng vị trí 2. Loại bỏ các yếu tố gây mất cân bằng 3. Quá áp 4. Quá nhiều nguyên liệu	1. Lấy thực phẩm ra và lắp giá đỡ dao xay thịt vào đúng vị trí 2. Đặt sản phẩm trên mặt phẳng 3. Kiểm tra xem điện áp có cao hay không 4. Tắt công tắc, ngắt nguồn điện và loại bỏ các nguyên liệu thực phẩm thừa
Dao bị mắc kẹt	Dao bị mắc vào nguyên liệu	Tắt công tắc, ngắt nguồn điện, lấy nguyên liệu thực phẩm ra và cắt thành từng miếng nhỏ

BẢO HÀNH



Cảm ơn Quý khách đã mua sản phẩm của MUTOSI!

Sản phẩm này được bảo hành 12 tháng kể từ ngày mua và không quá 18 tháng kể từ ngày xuất kho đối với những lỗi kỹ thuật của Nhà sản xuất.

Bảo hành không bao gồm cối, nắp cối, dây nguồn, phích cắm, phụ kiện, các bộ phận không bền và các lỗi do sử dụng sai cách hoặc tai nạn. Chúng tôi sẽ giữ lại các bộ phận bị lỗi đã được thay thế.

Bảo hành này sẽ được cấp tại trung tâm bảo hành, khách hàng chịu trách nhiệm vận chuyển sản phẩm đến và từ trung tâm dịch vụ của chúng tôi để sửa chữa. Bảo hành không được áp dụng cho các điều kiện sau:

- Nếu sản phẩm được sử dụng cho mục đích công nghiệp hoặc thương mại.
- Nếu thiết bị đã được sửa chữa hoặc thay đổi bởi những người không phải là kỹ thuật viên của chúng tôi.
- Nếu hư hỏng, do sử dụng sai cách, sơ suất, lạm dụng, cấp điện sai, tai nạn, thiên tai hoặc sử dụng không theo hướng dẫn.

Vui lòng đọc thêm Quy định và hướng dẫn Bảo hành trên Phiếu bảo hành đi kèm thiết bị.

MUTOSI[®]
Wonderful Experience

INSTRUCTION MANUAL
MEAT BLENDER
MB-G522



Please read the instructions carefully before use.



TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS.....	14
PRODUCT DESCRIPTION.....	15
TECHNICAL PARAMETER.....	16
OPERATING INSTRUCTION.....	16
CLEANING AND MAINTAINANCE.....	19
TROUBLE SHOOTING.....	19

FIRST WORD

Dear customers,

Thank you for choosing to use Meat Blender MB-G522. Please read the instructions carefully to make the most of the machine's capabilities, we believe that our product will bring convenience to help customers easily prepare favorite dishes for the whole family.

If you have any problem, please contact our customer service. Our products and accessories are suitable with all standards, customers can use with peace of mind. The MB-G522 meat blender gives you convenience in life, safety for your health.

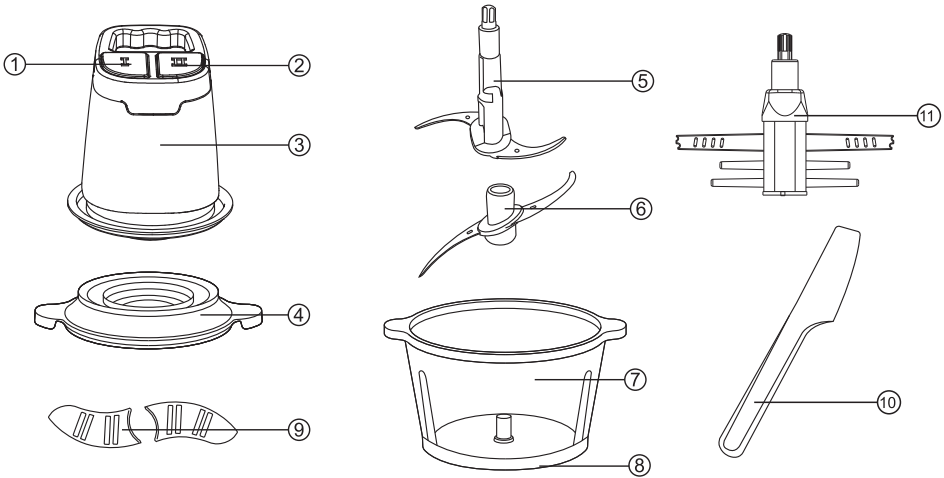


SAFETY PRECAUTIONS



1. This product is the input voltage is AC 220V - 50Hz , please confirm again before using
2. Be sure to disconnect the power before disassembling or adjusting any parts of the product
3. Please check whether the power cord plug and other parts are damaged before using. If any damage founded, please stop using the product, and contact our customer service department in time. Please do not disassemble or repair yourself to avoid any danger
4. If the product needs to be repaired during use, please contact the customer service department of the company or directly go to the designated maintenance point of the company for repairing. Please do not disassemble or repair yourself to avoid any danger
5. Before adding the ingredients, make sure the ground meat knife holder is installed well and running smoothly
6. The ingredients must not exceed the mixing instructions
7. It is strictly prohibited to empty the cup (that is, there is no food in the cup) or overload use
8. This product cannot be used to process hard and moist materials, such as coffee bean, soybean, gelatin, rice or frozen meat.
9. When the product is working, it is strictly prohibited to touch the removable parts such as the blade motor, so as to avoid damage or damage to the product
10. Please strictly according to the amount of working hours: continuous working time suggest operation for 30 seconds, such as the effect of failed to meet your demand, should be 2 minutes and then disconnect the power supply cooling processing, after completion of any function in stop 2 minutes as a cycle, continuous work 3 cycles, must stop for 15 to 20 minutes, after waiting for motor cooling work again this method is beneficial to extend the life of the product.
11. Special tip: the blade of this machine is sharp. Please pay attention to safety during and after cleaning
12. After finishing the processing, please remove the main body after the motor and blade stop rotating and make sure to disconnect the power
13. If the machine stops working after 3 small cycles, it may be caused by the temperature control protection of the motor, please turn off the switch, disconnect the power, and cool for 20-30 minutes before use.
14. This product in addition to glass bowl, main knife, can use the hot water of 100 ° bowl cover disinfection, are not allowed to use the microwave sterilization, also cannot be used in the refrigerator frozen, to avoid heat or low temperature deformation damage, and parts in contact with the food materials are conform to the requirements of the food-grade certification, clean, health, and reliable .
15. Do not put the body into water or other liquids, and do not wash in water or other liquids.
16. Do not use velvet, abrasive cleaner or corrosive liquid to clean products
17. The product should be stored in a place not accessible to children and should not be used or played by people (including children) who are physically or mentally handicapped, feel or lack relevant experience and knowledge.

PRODUCT DESCRIPTION



No.	Components	Function
1	Gear 1 is slow gear	Suitable for easy cutting food materials such as vegetables, and control the on and off
2	Gear2 is rapid gear	Suitable for tough food materials such as meat, carrot and so on, and control the on and off
3	Main body	The main parts of the product, including electric motors and other parts, are the power source of the product, providing power
4	Meat grinder cup lid	Cover the cup of ground meat, play a role of safety protection
5	Deputy mince knife	Assembled on the main ground meat knife and combined with meat grinder lid, which can be used to make fruit and vegetable filling and fruit and vegetable puree
6	Main ground meat knife	Combined with the deputy mince knife, ground meat cup, meat grinder lid to make minced meat
7	Mince cup	Used for serving food materials, combined with the main ground meat knife and the deputy mince knife, it can uses to make minced meat
8	Non-slip mat	Anti - skid, when working installed in the bottom of the cup, can be removed and cleaned
9	Knife pouch	For safety protection
10	Scraper	Used for scraping
11	Silicon Peeler	Used for garlic peeling



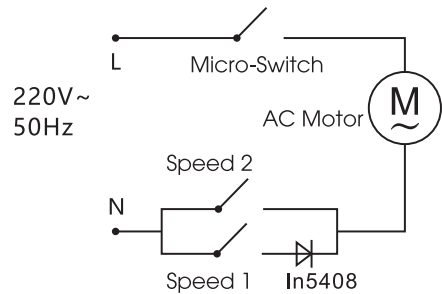
PRODUCT FEATURES

1. The "S" shape blade design, outstanding wringing meat effect
2. Micro-actuated switch design, random control of the degree of hinged, safe and practical
3. Motor overheating protection device, safe and reliable
4. Transparent glass bowl, healthy and hygienic, easy to clean
5. Removable parts, and easy clean
6. Planetary gear box variable speed structure, smooth operation, low noise, strong wringing

TECHNICAL PARAMETER



Model	MB-G522
Power	350 W
Capacity	1,8 L
Voltage	220 V/ 50 Hz



OPERATING INSTRUCTION



1. Before using the product for the first time, thoroughly clean the parts that come in contact with the ingredients
2. When the power is switched on, press the small cover (switch) on the top of the machine head lightly, and the product starts to work. When the hand is released, the machine stops working at a slow speed. Gear 1 is slow gear , Suitable for easy cutting food materials such as vegetables . Gear 2 is rapid gear, Suitable for tough food materials such as meat, carrot and so on
3. Installation and use:

a. Put the glass bowl on the non-slip mat



b. Insert the main knife or combination knife into the fixed shaft of the glass bowl



c. Put the food into the bowl and cover the bowl with the cover of your ear



d. Put the main body corresponding to the bowl cover four convex points in place card



e. After installation, the operation can be plugged in



f. When finished, unplug the power and take out the food



4. Production method

Meat production method: single layer knife can be used alone, or double layer knife can be used together. Put the ground meat knife inside the glass bowl. Peeling, tendons and bones before processing, and cut each food into 1 to 2 cm then put the food into the grass bowl.

Fruit and vegetable production method: choose double-layer knife to use together, put the ground meat knife into the glass bowl, cut the food into strips or blocks, the strip is 1-2 cm wide, and the length is not more than 5-10 cm. Do not make more than 2-3 cm of lumpy food material cannot exceed four-fifths of the total volume of vitreous body, the cover that can make lid fully anastomosis above vitreous body is proper

Dry grinding: single layer knife can be used separately, or double layer knife can be used together. The total amount of dry pepper cannot exceed about one-third of the glass bowl, otherwise it will affect the production effect and the service life of the machine

Garlic Peeling: putting 2~3 bulbs to peel, separated the bulb of garlic and better to cut the tail of the garlic before peeling.

Meat Floss: medium heating pieces of lean meat, shred cooked meat and dried then put 350 gram dried shredded meat, install the garlic peeler.

a. Put the glass bowl on the non-slip mat



b. Insert the garlic peeler into the fixed shaft of the glass bowl



c. Put the food into the bowl and cover the bowl with the cover of your ear



d. Put the main body corresponding to the bowl cover four convex points in place card



e. After installation, the operation can be plugged in



f. When finished, unplug the power and take out the food





5. Power on, light pressure switch, start working, a continuous working time is recommended for 30 seconds, stop for 2 minutes, if the desired effect is not achieved within 30 seconds, please loosen the power supply, repeat the above operation, and carry out multiple processing, this method is conducive to extending the service life of the product, Removable parts, and easy clean.
6. When the machining is finished, disconnect the power, and when the blade stops rotating, remove the host machine, open the transparent cover, take out the meat cutter, and take out the food with chopsticks.
7. If the food is stuck to the glass, please turn off the switch, disconnect the power, and scrape with the chopsticks before processing.
8. This machine cannot be used for dry grinding of soya bean, gelatin, rice, frozen meat and other super hard food materials and moisture liquid food materials.
9. If the product is dither due to uneven distribution of food materials, please turn off the switch, disconnect the power supply, distribute the food materials evenly in the cup, and turn on the power supply.

MIXING GUIDE

Main function	Weight or quantity	Recommended stirring time	Remark
Meat	About a third of the bowl	30 seconds	Peeling, tendons, bones, and cut each piece into 5 to 10 grams
Cabbage, turnip, celery	About fifths bowl	5-10s, intermittent operation	
Carrots, cucumbers	About half a bowl	5-10s, intermittent operation	
Dried chilli peppers	About a third of the bowl	5-10s, intermittent operation	
Garlic peeling	About a third of the bowl	5-10s, intermittent operation	
Meat Floss	About two-thirds of the bowl	5-10s, intermittent operation	

CLEANING AND MAINTAINANCE



1. Clean the transparent cover of the glass bowl blade immediately after use
2. Motor, main body, start switch can not be cleaned with water, cannot be immersed in water or other liquids when cleaning needs to use a soft wet cloth wipe
3. Put some detergent in the water, clean with the cleaning mask, with warm water better effect
4. The blade is very sharp and cannot be directly touched by hand. To avoid injury, the water should be clean and clear so that you can see the blade during cleaning
5. After cleaning, please dry or air dry all parts of this product, and then reassemble and store them
6. It is strictly prohibited to conduct high temperature disinfection on all parts of this product

TROUBLE SHOOTING



Meat Blender's components include of:

Name	Main machine	Glass bowl	Mince knife	Deputy mince knife	Scraper
Quantity	1	1	1	1	1
Name	Non-slip mat	Sealed cap	Knife pouch	Manual book	Garlic peeler
Quantity	1	1	1	1	1

Notice

The below is a common fault analysis and troubleshooting method. For other faults, please contact the customer service department of the company or repair directly at the designated maintenance point of our company, Please do not disassemble or repair yourself.

Warm prompt

The main/deputy knife is only allowed to be used when the transparent cover on the well cover of the glass bowl is clamped on the main machine. It is strictly prohibited to assemble the tool directly on the main machine and start again, so as to avoid sharp blade scratch the hand

For example, if stir carrot is similar to food material, the residual dyeing phenomenon on the glass cylinder cover and agitator knife is normal. Please clean in time.



Troubles phenomenon	Cause analysis	Trouble removal
After power on, start the switch, the product does not work	The meat grinder cup lid is not covered properly	Cover the meat grinder cup lid
When the product was first used several times, the motor gave off a bad smell	The new motor was initially in normal use	If the product will still emit this smell after repeated use, please send it to the nearest maintenance point for inspection
Service stop when using	<ol style="list-style-type: none"> 1. Burnout 2. Motor temperature control protection 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the voltage is low or not 2. Stop for 20 to 30 minutes, then turn on again
Abnormal vibration or loud noise	<ol style="list-style-type: none"> 1. The ground meat knife holder is not installed in place 2. Prevents instability of the product 3. Over tension 4. Too much food materials 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the food materials and install the ground meat knife holder in place 2. Smooth place the product 3. Check whether the voltage is high or not 4. Turn off the switch, disconnect the power, and remove the excess food materials
Stuck knife	The blade is wound or stuck in the feed material	Turn off the switch, disconnect the power, take out the food material, and cut into small pieces

PRODUCT WARRANTY



Thank you for purchasing MUTOSI product.

This product is guaranteed for 12 months from the date of purchase against malfunction caused by manufacturing defects.

This warranty does not cover the housing enclosure, power cord, plug, accessories, non-durable parts, and defects caused by misuse or accident. Any defective parts which have been replaced shall become our company's property.

This warranty shall be granted in service center, customer is responsible for transportation of the product to and from our service center for repair. The warranty is not applicable to the following conditions:

- If the product used for industrial or commercial purpose.
- If the unit has been repaired or altered by the persons other than our technicians.
- If the damage or defect is caused by misuse, negligence, abuse, wrong power input, accident, natural calamity or use not according to the instructions.

Please read the Warranty Policy and instructions on the included device for more information.



TRUNG TÂM DVKH MUTOSI

Hotline:

1900 636 595

Tổng đài 24/7

MUTOSI[®]

Trải nghiệm tuyệt vời

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MUTOSI

Địa chỉ: Tầng 2, Tòa nhà Bea Sky, Phường Đại Kim,
Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội

