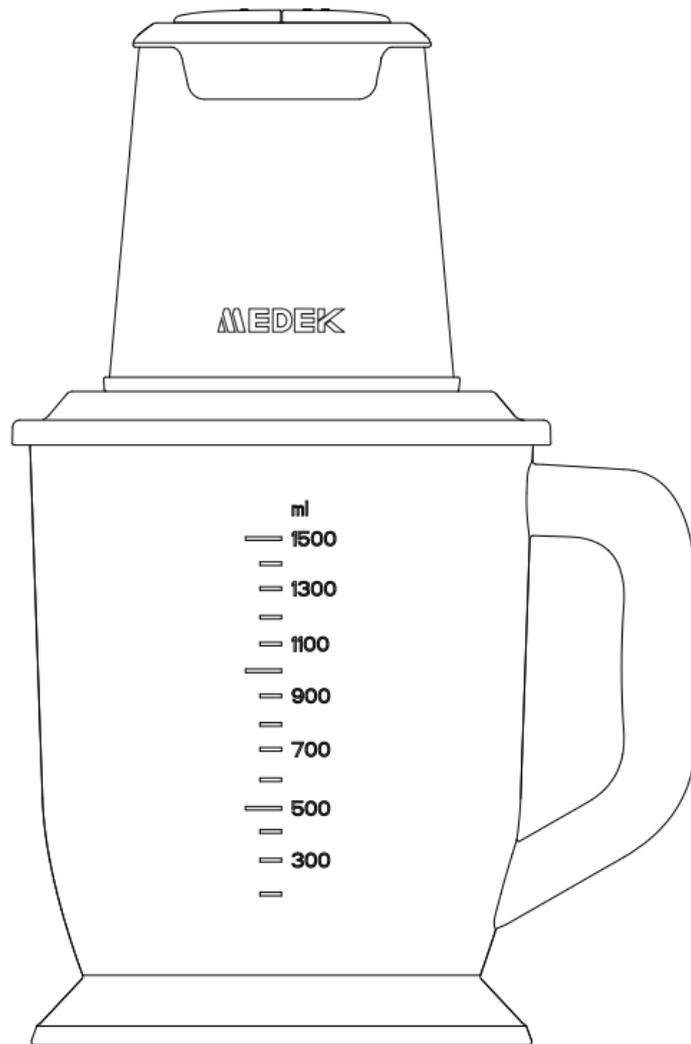


# INSTRUCTION MANUAL

## MEDLB70 chopper



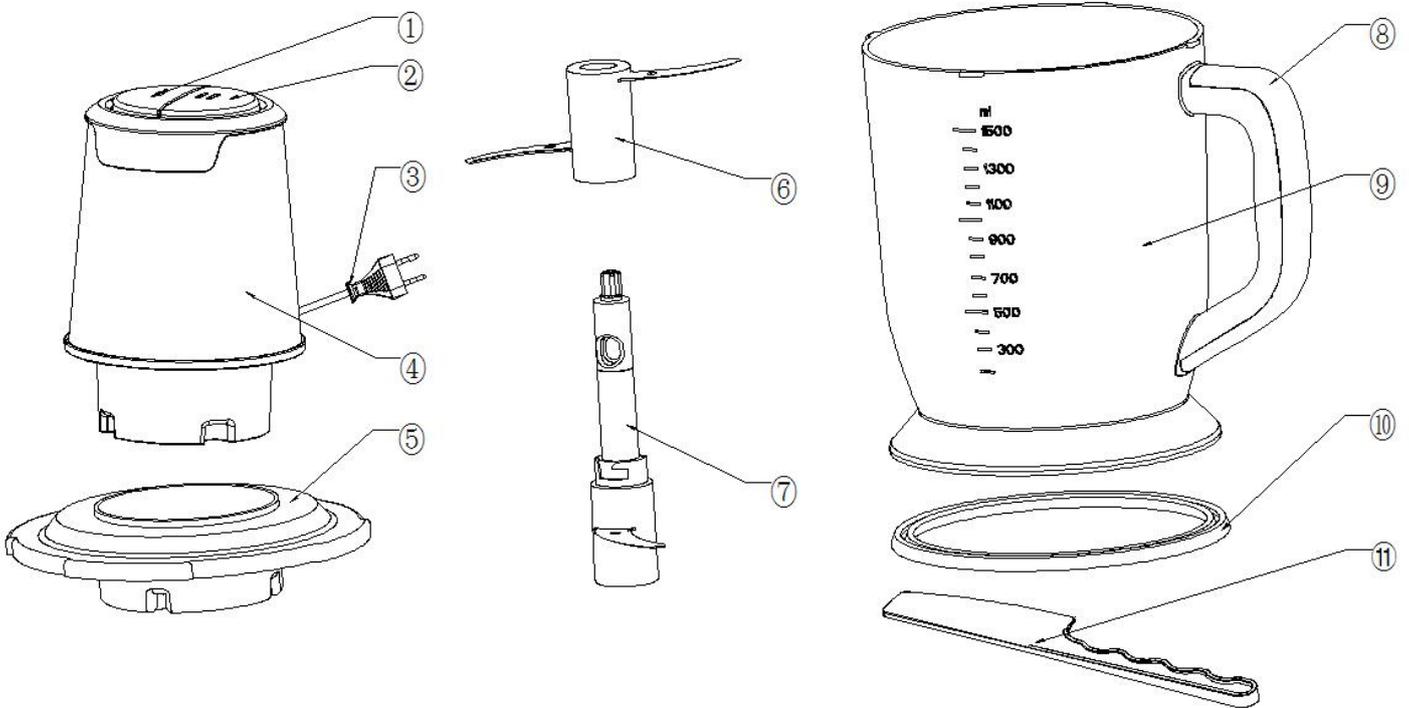
### CONTENTS

● TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	2
● KNOW YOUR MINI CHOPPER.....	2
● HOW TO USE.....	3
● IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
● CLEANING AND MAINTENANCE .....	6
● WARNING .....	7
● COMMON PROBLEMANALYSIS.....	8

● TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	MEDLB70
Voltage/Frequency:	AC220-240V 50/60Hz
Power rating:	400W
Capacity	1.5 L
Speed	2 Speeds

● KNOW YOUR MINI CHOPPER



1. I level Button
2. II level Button
3. Power code
4. Motor unit
5. Lid
6. Side blade unit
7. Main blade unit
8. Hand shank
9. Bowl
10. Non Slip mat
11. Spatula

Item	Part	Function
1	I level Button	To control on/off, to chop soft food like vegetable
2	II level Button	To control on/off, to chop hard food like meat and carrot
4	Motor unit	Main unit , power source of appliance
5	Lid	safety protections during operation
6	Side blade unit	Making food (vegetable, fruit, meat) mud and stuffing after assembling with main blade unit, bowl and lid.
7	Main blade unit	Making food (vegetable, fruit, meat) mud and stuffing after assembling with side blade unit, bowl and lid.
9	Bowl	Serving food
10	Non Slip mat	Anti-slip , need to assemble on the product during operation, can be detachable for cleaning
11	Spatula	Take out the food

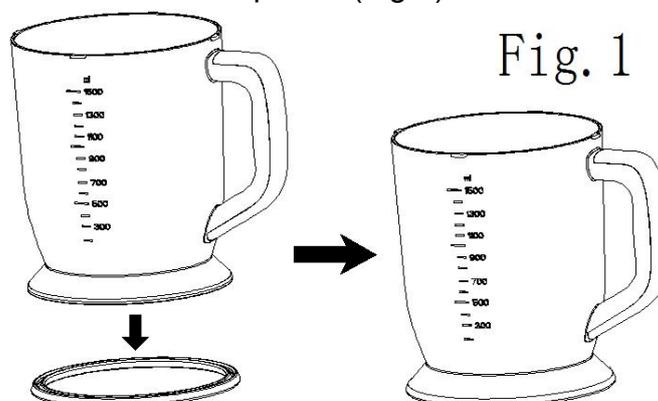
### The advantage of your mini chopper

- 1) S blade design make perfect chopper effect.
- 2) Micro switch can control the chopper level easily.
- 3) Motor overheat protection, good for safety use.
- 4) Plastic chopper bowl, healthy and easy cleaning.
- 5) Detachable parts, easy cleaning.
- 6) Change-speed gear box, smooth running, low noise and strong chopping
- 7) With Spatula and easily to take out food.

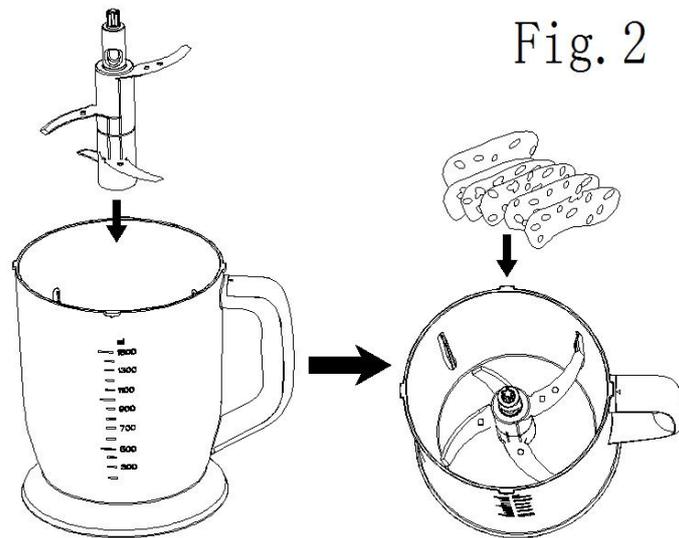
## ● HOW TO USE

Before using, please clean all parts which will touch the food.

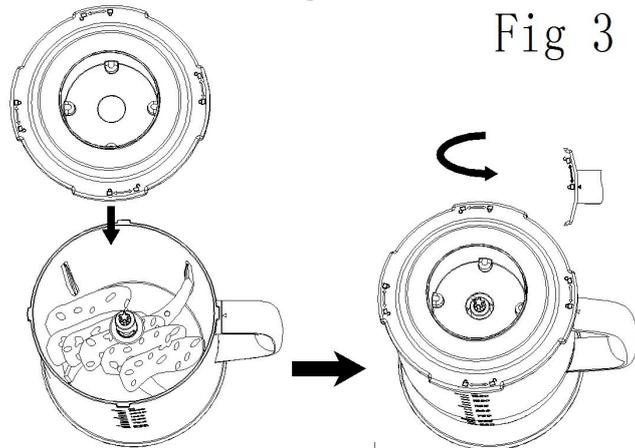
1. Take out the mini chopper and accessories, use the food cleanser and water to clean the lid, main/side blade units, chopper bowl. Use wet cloth to clean the motor unit.
2. Put the anti-slip mat to the flat surface, then assemble the chopper bowl on it. Avoid knocking it by the other thing and keep it way from the children.
3. Assembling
  - a) Put the chopper bowl on the non-slip mat. (Fig 1)



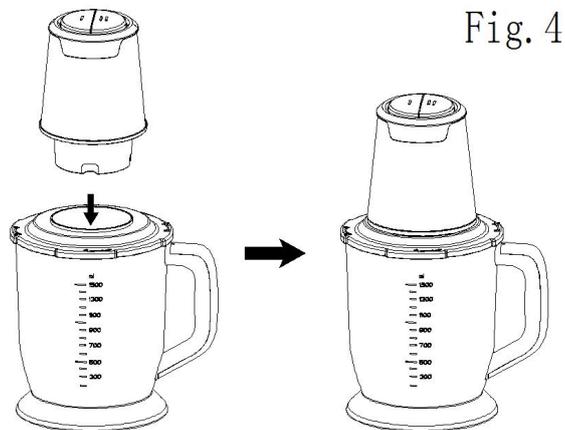
- b) Fix the main/side blade unit into the blow shaft, then put the food. (Fig 2)



c) After putting the food, cover the lid as Fig 3.



d) Put the motor unit on the chopper lid, the blade unit handle is aligning with the middle hole of main unit.(Fig 4)

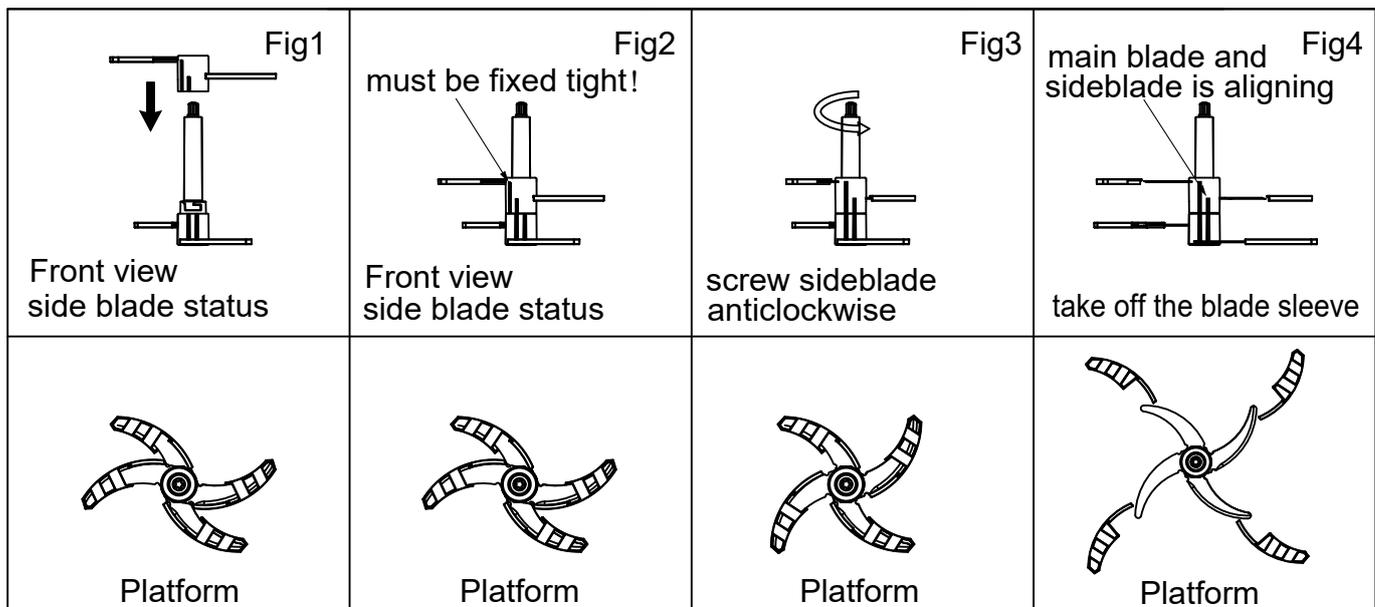


e) After assembling the appliance well, plug in the power cord and press the switch, the appliance will start working. When the finger leave the switch, the appliance will stop running.

f) How to assemble/disassemble the main/side blade unit.

Assemble method: Put the side blade unit to the main blade unit (Fig 1 and Fig 2), and screw the side blade unit anticlockwise(Fig 3), then took off the blade protective sleeve

Disassemble method: Take out the side blade unit by clockwise from main blade unit.



**Remark**

1. There are 2 anti-slip lines on main/side blade unit. If the 2 lines didn't align well it means you didn't assemble the main/side blade unit well.
2. If you didn't assemble the side blade well before using, the side blade unit may loose and touch the bowl or lid and hurt the human. Please use it correctly.
3. There is safety lock on the main unit. During operation, please lay the appliance flat and press the button strongly to start the operation, otherwise the appliance cannot be activated.
4. Meat food making method: can choose only single layer or double layers blades for your mini chopper. Installed the blade into chopping bowl, removed the muscle, bone, skin of the meat food before processing, cut the food into 1-2 cm massive and put into the bowl. The processing food cannot exceed the maximum limit of scale line of corresponding meat food.  
Fruits and vegetables making method: choose double layers blade, installed the main or side blade into bowl, cut the food into strips or massive, width of strip about 1-2 cm, length should not more than 5-10 cm. The massive food should not more than 2-3 cm. The processing food cannot exceed four-fifths of the total bowl, make the lid exact match the edge of the bowl.
5. Connect the power supply, press the switch lightly, start to work. Don't run the appliance for more than 30 seconds continuously
6. This appliance have 2 levels.
7. After processing, cut off the power. After the blade stopped running, move out the main unit and open the lid, remove the chopping blade, and take out the food with a spatula or chopsticks.
8. If the processing food stick on the bowl, please turn off the switch and cut off the power, use a spatula or chopsticks to scrape it off and then make the processing again.
9. If within 30 seconds haven't reached the effect you want, please loosen the switch and interval after 2 minutes again for processing, which is conducive to extend the product life.

**Processing table**

Ingredients	Recommended quantity	Ingredients	recommended quantity
Vegetable	70g	Bread	2 piece

Garlic	100g	Onion(quartered)	100g
Capsicum	70g	Pork(20mm cubes)	200g
Peanut	150g	Beef (20mm cubes)	200g

## ● IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

\*\* Read all instructions before using.

\*\*Please learn this part well and used the appliance correctly. This instructions explain the possibility hazards and accident involved.

1. The input voltage is AC220-240V~ 50-60Hz.
2. Be sure to cut off the power before dismantling /assembling or adjusting the appliance.
3. If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.
4. The chopper won't run unless it's properly assembled.
5. Don't detach or amend the appliance by non-professional repair personnel, to avoid hazard.
6. Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
7. Don't use the appliance run empty or overload.
8. Please do not heat the appliance in the microwave oven or freeze in the refrigerator, to avoid appliance burst.
9. Please do not use the appliance for dry grinding hard food like soybean, rice and frozen meat etc., and succulent liquid foods.
10. Please do not touch the blade unit or motor during the appliance is running, to avoid personal injury or damage the appliance.
11. Don't run the appliance for more than 30seconds continuously, after 30 seconds, let it cool for 2 minutes before using it again.
12. Please cut off the power before you open the appliance. Don't open the chopper till the motor and blades stop moving.
13. If the appliance stop running during the normal operation, maybe it caused by motor temperature protection. Please turn off the swift and cut off the power, cool it about 20-30 mins before using again.
14. The chopper bowl and blade unit, lid can use 100°C hot water for cleaning and sterilizing.
15. Don't put the motor unit in water or the other liquid, or wash it by water or the other liquid.
16. Please DO NOT use steel ball and the other abrasive cleaning tools to avoid scratch the appliance.
17. Don't use dishwasher to clean the appliance.
18. Keep the appliance and cable out of reach of children and and persons with no capacity. Children and must not use or play with the appliance.
19. The appliance is only suitable for personal or family use. It's no suitable for commercial use.

## ● CLEANING AND MAINTENANCE

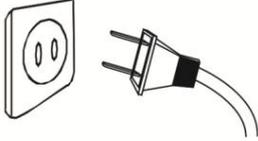
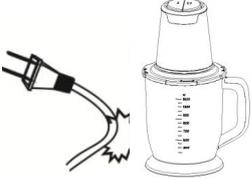
1. Unplug before dismantling or cleaning
2. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth, don't immerse the motor unit in water.
3. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry
4. Don't put any part of the appliance in a dishwasher.
5. Blades are extremely sharp, please do clean it by hand directly to avoid injury. Please use clear

water to clean it so that you can see blade clearly.

6. Please dry the appliance part before re-assembling the parts.



## ● WARNING

<p> Please check the plug before using. Ensure the plug is in good condition to avoid electric shock.</p> 	<p> Please use the rated voltage and use 10A plug, don't use the universal plug with the other appliance</p> 
<p> Don't let the power cord hang over beside the table or touch the high temperature object.</p> 	<p> The appliance is only for indoor use. Don't use outdoor</p> 
<p> Don't put the appliance into water or other liquid. Don't touch it by wet hand to avoid leakage of electricity accident</p> 	<p> If the cable is damaged, don't use it to avoid hazard.</p> 
<p> Don't retrofit the appliance. Don't detach or amend the appliance by non-professional repair personnel, to avoid fire, electric shock or injury</p> 	<p> Keep the appliance out of reach of children and persons with no capacity</p> 
<p> Don't touch blade to avoid injury</p> 	<p> Don't run the appliance more than 30 seconds continuously</p> 

## ● COMMON PROBLEM ANALYSIS

Phenomenon	Reason	Handling method
The appliance cannot work after power on	Didn't cover the lid well	Check the lid and cover it well
Bad smell from motor	It normal phenomenon from new motor	If you have used several times but it still has bad smell , please send it back to maintenance station.
The appliance stop running during the normal operation	1.The voltage is too low 2.Motor temperature protection	1.Check if the voltage is too lower 2.Rest 20-30 minutes
The knife was stuck	The knife was stuck by food	Turn off the swift, cut off the power, take out the food and cut them to small pieces
Abnormal noise or shock	1. Didn't assemble the blade unit well 2. Didn't put the appliance smoothly. 3. The voltage is too high 4. 4.Too much food	1.Takeout the food and assemble the blade unit well 2.Put the appliance smoothly 3.Check if the voltage is too high 4.Turn off the swift, cut off the power, take out extra food

Remark: If still unable to clear up the troubles after the above analysis, please contact our maintenance station or the dealer. It is forbidden to disassembly by non-professional personnel



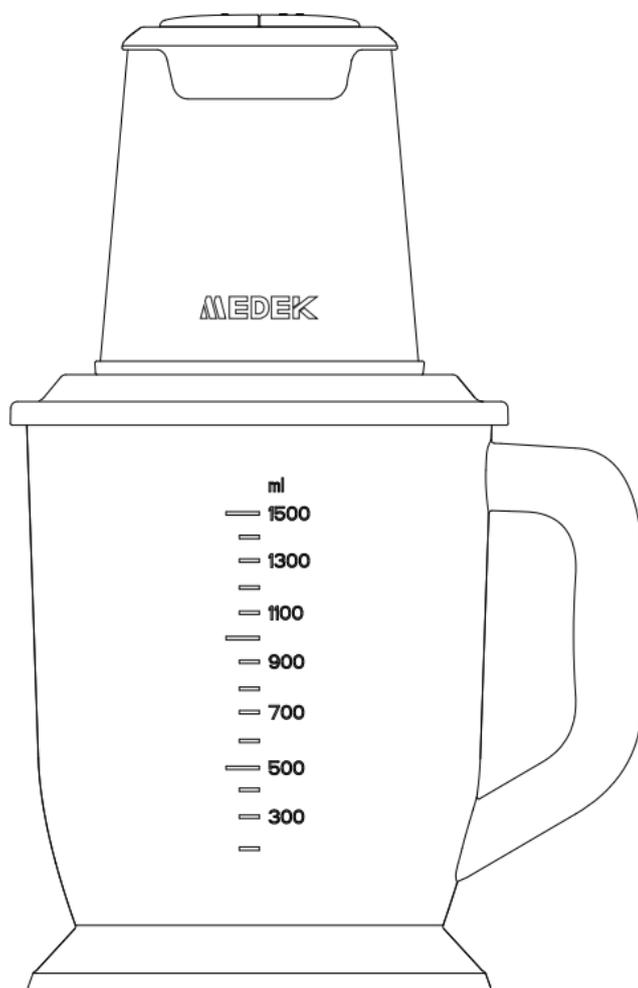
 This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



The device complies with the European Directives 2014/35/EU and 2014/30/EU.

# MANUEL D'INSTRUCTIONS

## MEDLB70 HACHOIR ELECTRIQUE



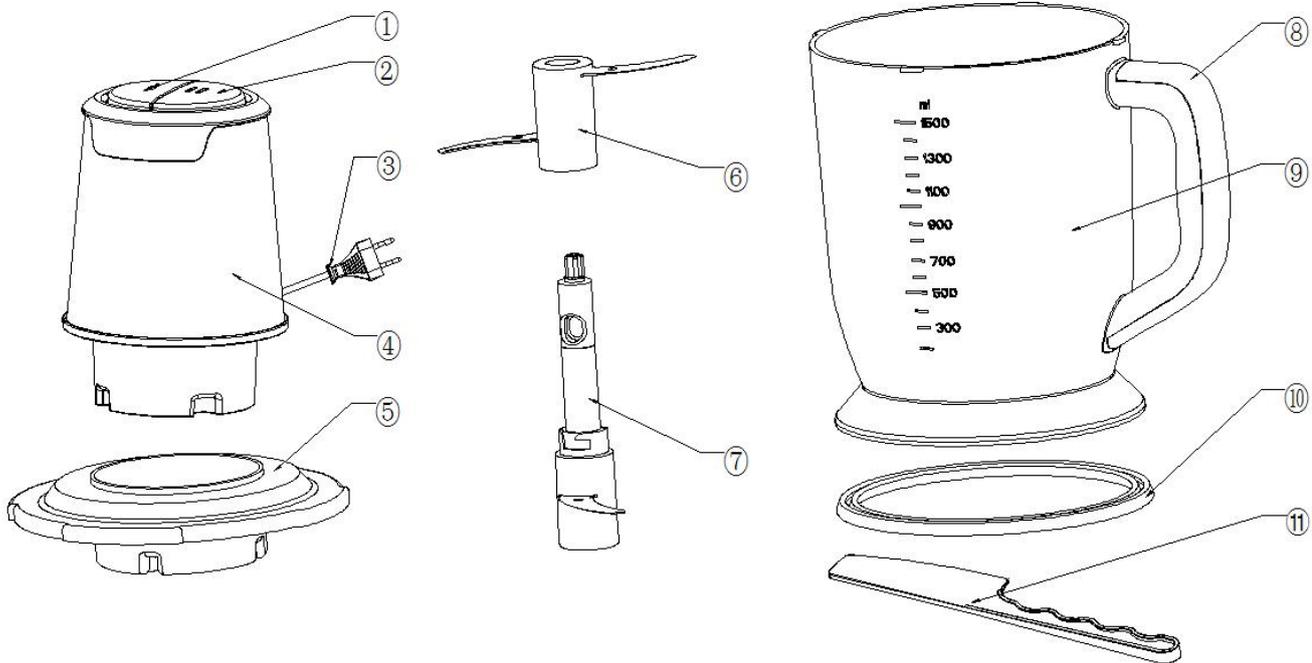
### TABLE DES MATIÈRES

● CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	10
● CONNAÎTRE SON MINI HACHOIR .....	10
● MODE D'EMPLOI .....	11
● INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	14
● NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	15
● AVERTISSEMENTS.....	15
● PROBLEMES COURANTS.....	16

## ● CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle:	MEDLB70
Voltage/Fréquence:	AC220-240V 50/60Hz
Puissance électrique:	400W
Capacité	1.5 L
Vitesse	2 Vitesses

## ● CONNAÎTRE VOTRE MINI HACHOIR



1. Bouton niveau I
2. Bouton niveau II
3. Code d'alimentation
4. Unité moteur
5. Couvercle
6. Unité de lames latérales
7. Lame principale
8. Poignée
9. Bol
10. Tapis antidérapant
11. Spatule

Article	Partie	Fonction
1	Niveau I	Pour contrôler la marche/arrêt, pour hacher les aliments mous comme les légumes
2	Niveau II	Pour contrôler la marche/arrêt, pour hacher les aliments durs comme la viande et les carottes
4	Unité motrice	Unité principal, source d'alimentation de l'appareil
5	Couvercle	Protection de sécurité pendant le fonctionnement
6	Lames latérales	Préparation d'aliments (légumes, fruits, viande), et de farce après assemblage avec la lame principale, le bol et le couvercle.
7	Unité de lame principale	Préparation d'aliments (légumes, fruits, viande), et de farce après assemblage avec la lame principale, le bol et le couvercle.
9	Bol	Contenir et servir les aliments
10	Tapis antidérapant	Socle antidérapant à utiliser pendant le fonctionnement, détachable pour le nettoyage
11	Spatule	Pour sortir les aliments

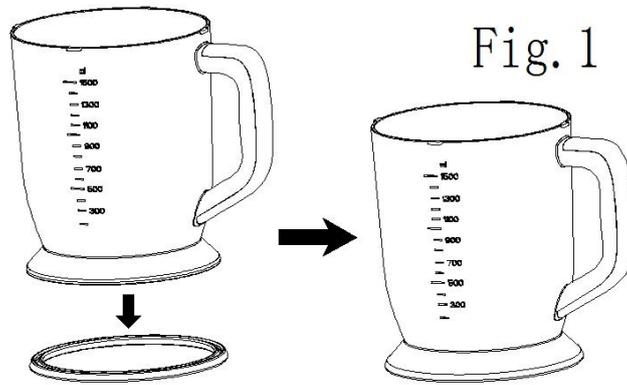
### Avantages de votre mini-hachoir

- 1) La conception de la lame en S permet d'obtenir un effet de hachage parfait.
- 2) Le micro-interrupteur permet de contrôler facilement le niveau de hachage.
- 3) Protection contre la surchauffe du moteur, pour une utilisation en toute sécurité.
- 4) Le bol du hachoir est en plastique, sain et facile à nettoyer.
- 5) Pièces détachables, nettoyage facile.
- 6) Boîtier à vitesse variable, fonctionnement régulier, faible bruit et hachage puissant.
- 7) La spatule permet de retirer facilement les aliments.

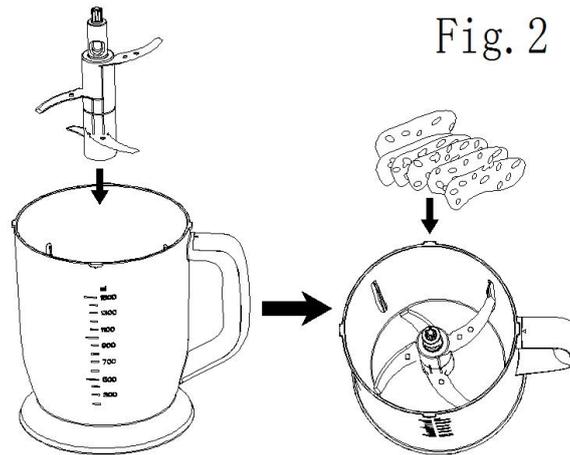
## ● MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez toutes les parties en contact avec les aliments.

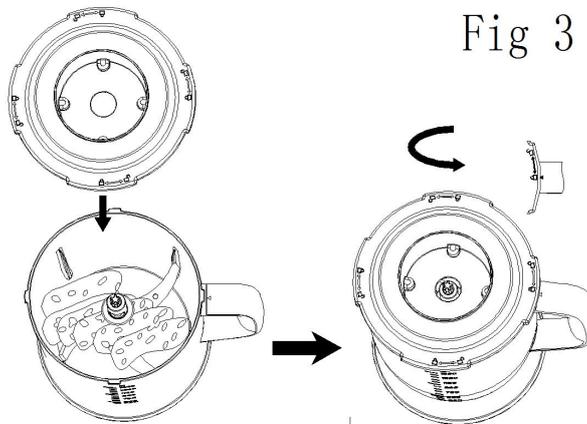
1. Sortir le mini hachoir et ses accessoires, utiliser le nettoyant alimentaire et de l'eau pour nettoyer le couvercle, les lames principales et latérales, le bol du hachoir. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le moteur.
2. Placer le tapis antidérapant sur une surface plane, puis assembler le bol du hachoir dessus. Éviter de le faire tomber sur d'autres objets et le tenir à l'écart des enfants.
3. Assemblage
  - a) Placez le bol du hachoir sur le tapis antidérapant. (Fig 1)



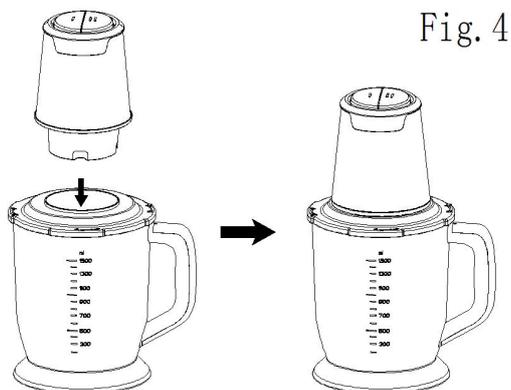
b) Fixer la lame principale/latérale dans l'axe, puis placer les aliments. (Fig 2)



c) Après avoir placé les aliments, fixer le couvercle comme suit fig. 3.



d) Placer l'unité moteur sur le couvercle du hachoir, la poignée de l'unité lame s'alignant sur le trou central de l'unité principale. (Fig. 4)

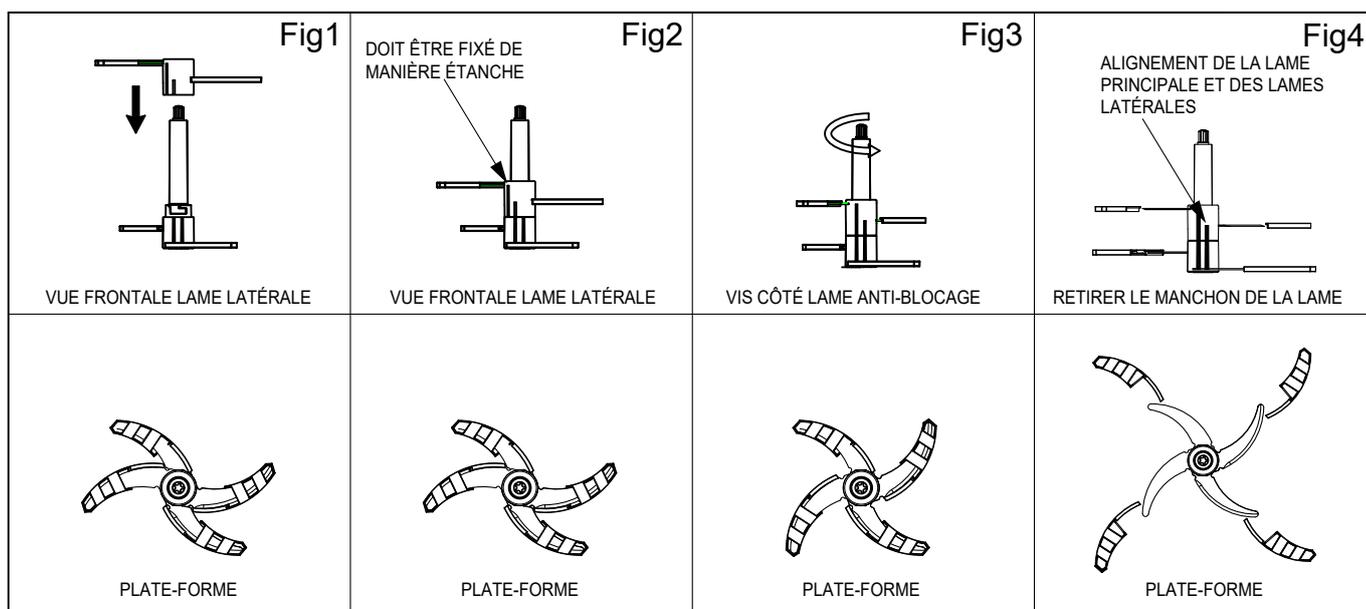


e) Après avoir bien assemblé l'appareil, branchez le câble d'alimentation et appuyez sur l'interrupteur, l'appareil commence à fonctionner. Lorsque le doigt quitte l'interrupteur, l'appareil s'arrête de fonctionner.

f) Comment assembler/désassembler l'unité de lames principales/latérales.

Méthode d'assemblage : Placer la lame latérale sur la lame principale (Fig. 1 et Fig. 2), et visser la lame latérale dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 3), puis retirer le manchon de protection de la lame.

Méthode de démontage : Retirer la lame latérale de la lame principale dans le sens des aiguilles d'une montre.



### Remarques

1. Il y a 2 lignes antidérapantes sur l'unité de lame principale/latérale. Si les deux lignes ne sont pas bien alignées, cela signifie que vous n'avez pas bien assemblé l'unité de lame principale/latérale.
2. Si vous n'avez pas bien assemblé la lame latérale avant de l'utiliser, elle risque de se détacher et de toucher le bol ou le couvercle et de vous blesser. Veuillez l'utiliser correctement.
3. L'unité principale est munie d'un verrou de sécurité. Pendant le fonctionnement, veuillez poser l'appareil à plat et appuyer fortement sur le bouton pour démarrer l'opération, sinon l'appareil ne peut pas être activé.
4. Méthode de préparation des aliments à base de viande : vous pouvez choisir des lames à une ou deux couches pour votre mini hachoir. Installez la lame dans le bol de hachage, retirez les muscles, les os et la peau des aliments avant de les traiter, coupez les aliments en morceaux de 1 à 2 cm et mettez-les dans le bol. L'aliment traité ne peut pas dépasser la limite maximale de la ligne d'échelle de l'aliment de viande correspondant.

Méthode de préparation des fruits et légumes : choisir une lame à double couche, installer la lame principale ou latérale dans le bol, couper les aliments en bandes ou en morceaux, la largeur de la bande étant d'environ 1 à 2 cm, la longueur ne devant pas dépasser 5 à 10 cm. Les aliments massifs ne doivent pas dépasser 2 à 3 cm. Les aliments transformés ne doivent pas dépasser les quatre cinquièmes de la surface totale du bol, et le couvercle doit correspondre exactement au bord du bol.

5. Branchez l'alimentation électrique, appuyez légèrement sur l'interrupteur et commencez à travailler. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes en continu !

6. Cet appareil a 2 niveaux.

7. Après le traitement, coupez l'alimentation. Une fois que la lame s'est arrêtée de tourner, sortez de l'unité principale et ouvrez le couvercle, retirez la lame et retirez les aliments à l'aide d'une spatule ou de baguettes.

8. Si les aliments restent collés au bol, éteignez l'interrupteur et coupez l'alimentation, utilisez une spatule ou des baguettes pour les enlever, puis recommencez.

9. Si, au bout de 30 secondes, vous n'avez pas obtenu l'effet désiré, veuillez relâcher l'interrupteur et reprendre le traitement après 2 minutes, ce qui permet de prolonger la durée de vie du produit.

**Table de transformation**

Ingrédients	Quantité recommandée	Ingrédients	Quantité recommandée
Légumes	70g	Pain	2 pieces
Ail	100g	Oignon (en quartiers)	100g
Poivron	70g	Porc (cubes de 20 mm)	200g
Cacahuète	150g	Boeuf (20mm cubes)	200g

## ● INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

\*\* Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

\*\* Apprenez bien cette partie et utilisez l'appareil correctement. Ces instructions expliquent les risques de danger et d'accident possibles.

1. La tension d'entrée est de 220-240V~ 50-60Hz.
2. Veillez à couper le courant avant de démonter/monter ou de régler l'appareil.
3. Si le câble est endommagé, renvoyez l'appareil pour éviter tout risque.
4. Le hachoir ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
5. Ne pas démonter ou modifier l'appareil par du personnel non professionnel, afin d'éviter tout danger.
6. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions.
7. Ne pas utiliser l'appareil à vide ou en surcharge.
8. Ne pas chauffer l'appareil dans le four à micro-ondes ou le congeler dans le réfrigérateur, afin d'éviter qu'il n'éclate.
9. N'utilisez pas l'appareil pour broyer à sec des aliments durs comme le soja, le riz, la viande congelée, etc. et des aliments liquides succulents.
10. Ne touchez pas la lame ou le moteur lorsque l'appareil est en marche, afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
11. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes en continu. Après 30 secondes, laissez-le refroidir pendant 2 minutes avant de le réutiliser.
12. 12. Veuillez couper le courant avant d'ouvrir l'appareil. N'ouvrez pas le hachoir avant que le moteur et les lames ne s'arrêtent de bouger.
13. Si l'appareil s'arrête de fonctionner pendant le fonctionnement normal, cela peut être dû à la protection contre la température du moteur. Eteignez et coupez l'alimentation, laissez refroidir l'appareil pendant 20 à 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

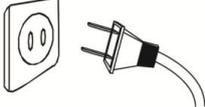
14. Le bol du hachoir et l'unité de lame, le couvercle peuvent être lavés avec une eau à 100°C pour le nettoyage et la stérilisation.
15. Ne pas mettre l'unité moteur dans l'eau ou autre liquide ou la laver à l'eau ou autre liquide.
16. N'utilisez pas de billes d'acier ou d'autres outils de nettoyage abrasifs pour éviter de rayer l'appareil.
17. Ne pas utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer l'appareil.
18. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants et des personnes sans capacité. Les enfants et les personnes sans capacité ne doivent pas utiliser ou jouer avec l'appareil.
19. L'appareil est uniquement destiné à un usage personnel ou familial. Il ne convient pas à un usage commercial.

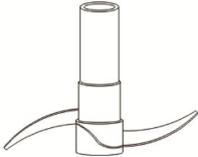
## ● NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.
2. Essuyer l'extérieur de l'unité motrice avec un chiffon propre et humide, ne pas immerger l'unité motrice dans l'eau.
3. Laver les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, bien rincer, égoutter et sécher à l'air.
4. Ne mettez aucune partie de l'appareil dans un lave-vaisselle.
5. Les lames sont extrêmement tranchantes, ne les nettoyez pas directement à la main pour éviter les blessures. Utilisez de l'eau claire pour le nettoyage afin de pouvoir voir clairement les lames.
6. Séchez les pièces de l'appareil avant de les réassembler.



### AVERTISSEMENT

<p> Veuillez vérifier la fiche avant de l'utiliser. Assurez-vous que la fiche est en bon état afin d'éviter tout choc électrique.</p> 	<p> Veuillez utiliser la tension nominale et la fiche 10A, ne pas utiliser la fiche universelle avec un autre appareil.</p> 
<p> Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à côté de la table ou toucher des objets à température élevée.</p> 	<p> L'appareil est uniquement destiné à un usage intérieur. Ne pas utiliser à l'extérieur</p> 

<p> Ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne le touchez pas avec une main mouillée afin d'éviter tout accident dû à une fuite d'électricité.</p> 	<p> Si le câble est endommagé, ne l'utilisez pas pour éviter tout risque..</p> 
<p> Ne modifiez pas l'appareil. Ne pas démonter ou modifier l'appareil par du personnel de réparation non professionnel, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.</p> 	<p> Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des personnes n'ayant pas la capacité de le faire.</p> 
<p> Ne pas toucher la lame pour éviter les blessures.</p>  	<p> Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 30 secondes en continu</p> 

## ● ANALYSE DES PROBLÈMES COURANTS

Causes	Raisons	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension	Ne couvre pas bien le couvercle	Vérifier le couvercle
Mauvaise odeur provenant du moteur	Il s'agit d'un phénomène normal pour un moteur neuf	Si vous avez utilisé plusieurs fois, mais qu'il dégage toujours une mauvaise odeur, Veuillez le renvoyer à la station d'entretien.
L'appareil s'arrête de fonctionner pendant l'utilisation	1. la tension est trop faible 2. protection de sécurité contre la température du moteur	1. vérifier si la tension est trop basse 2. Laisser l'appareil reposé 20 à 30 minutes

La lame est coincée	La lame est coincée par des aliments	Éteignez l'appareil, coupez l'électricité, sortez les aliments et coupez-les en petits morceaux.
Bruit ou choc anormaux	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'assemblage de l'unité de coupe n'a pas été effectué correctement</li> <li>2. L'appareil n'est pas mis en place correctement.</li> <li>3. La tension est trop élevée.</li> <li>4. Trop de nourriture</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. retirer les aliments et bien assembler l'unité de lames</li> <li>2. remettre l'appareil en douceur</li> <li>3. vérifier si la tension est trop élevée</li> <li>4. éteindre l'appareil, couper le courant, retirer le surplus d'aliments</li> </ol>

Remarque : Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre les problèmes après l'analyse ci-dessus, veuillez contacter notre station de maintenance ou le revendeur. Il est interdit au personnel non professionnel de démonter l'appareil.



 Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra prendre ce produit en charge pour un recyclage respectueux de l'environnement.



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE et 2014/30/UE.

MEDEK FRANCE

Add: 05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France