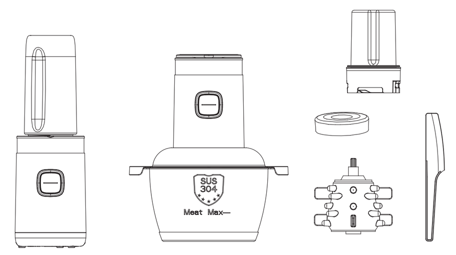
多功能食品料理机ZFC005WT 双语 105x142.5mm 2025.07.31 煜飞

Sunvivi

ZFC005

USER MANUAL

Multifunctional Food Processors



Model No.: HMG101S For your safety and correct use of the product, please read the instructions carefully before use.

707-392-8405 www.sunvivi.com support@sunvivi.com

SAFETY PRECAUTIONS

Warning

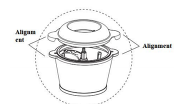
It shall be alert to the risks that may lead to personal danger, serious injury and momentous property loss.

1. The temperature of the food or liquid added to each cup shall not exceed 40 ℃（104 ℉）to avoid cracking, splashing and scalding of the cup.
2. Please be sure to install the cup cover and main engine in place before work.
3. It's prohibited to remove the main engine or lift the cup cover before the blade does not stop.
4. Please be careful to incised wound due to sharp blade.

Notice

It shall be paid attention to the risks that may lead to personal injury or damage to objects.

1. This product is only suitable for family usage, which can not use in other purposes.
2. Please don't operate this product under the unattended circumstances.
3. This product shall not be used by people with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge (including children) unless they are supervised or guided in the usage of implements by someone responsible for their safety. Children should be taken to ensure that they don't play with the product.
4. The input voltage/frequency of this product is 120 V/60 Hz. Please check whether it is consistent with the local voltage before connecting with the power supply. If the local voltage is higher or lower the voltage, it may affect the product performance or damage electrical components. It is recommended to use voltage regulator for ensuring the normal use of the product.
5. Please press down it after aligning the handle of the cup cover of mincing meat with the handle of the cup of mincing meat, so as to ensure that the handle of the cup of mincing meat is embedded in the indentation of the handle, preventing the abrasion of the top of the blade in meat cutter. (as shown in Figure 1)



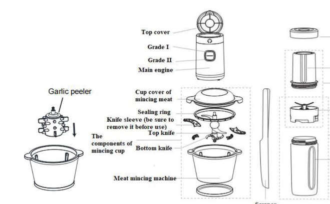
SAFETY PRECAUTIONS

6. This product is limited to use with the matched components (including the parts that are equipped with the product and sold independently by this company), such as stirring tool apron, main engine and so on. Please don't use the non-matched components to avoid affecting product performance or accidents.
7. Please check whether the principal part, cup body and other parts are intact before use. If any damage is found, please stop using and contact with our customer service department in time. Please don't disassemble and repair by yourself to avoid affecting the product performance or accidents.
8. If the flexible cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments for avoiding the danger.
9. Please don't use wet hands to plug or pull out the power plug to avoid getting an electric shock. Please hold the plug by hand to pull it out and don't pull the power supply when disconnecting the power supply. Please don't touch the power cord with sharp edges, sharp corners and other objects to avoid the damage and leakage of electricity.
10. Please put it on a stable table when using this product. Please don't operate this product on the tilted or unstable table or the inflammable materials, including carpet, towel, plastic, paper, etc. Please keep away from the edge of the table to avoid dumping or accidents.
11. It is forbidden to use the product with no-live load (no ingredients in the cup) or overload (the quantity of ingredients exceeds the rated value).
12. The running speed of the product has been set to the ideal state without the need for adjustment.
13. Please make sure that the product has the sealing ring to avoid leakage when installing the components of tool apron. Please ensure that the components of cup body and tool holder are installed in place. Please don't install the tool apron on the principal part separately.
14. Please make sure that the switch is off before turning on the power, and the cup body and other parts have been installed in place, so as to avoid interruption of power supply or personal injury.
15. Please turn off the on-off switch and power supply before replacing parts or touching moving parts.
16. It is forbidden to move the product, lift the cup or touch the blade, motor and other movable parts when the product is working, so as to avoid personal injury or damage of the product.
17. Please turn off the switch and power supply to avoid leakage or accidental activation before removing, installing, adjusting or cleaning any parts of the product.

SAFETY PRECAUTIONS

18. The continuous working time of the stirring/dry grinding function of the product shall not exceed 1 minute, and the continuous working time of the mincing function shall not exceed 30 seconds. If the expected effect is not achieved, please turn off the power supply and cool for 2 minutes before processing. The product shall be stopped 2 min as a working cycle after completing any of the above functions. It must turn off the power supply after working continuously 3 cycles and work after cooling for 15 ~ 20 minutes to ensure the product life.
19. If the blade is stuck, please turn off the switch, disconnect the power supply, and then clean it to avoid injury or damage to the product.
20. It is recommended to add appropriate amount of drinking water or milk when selecting the stirring function, in order to ensure the stirring effect and product life.
21. If the product stops working suddenly during operation, it may be self-protection behavior triggered by motor overheating. Please disconnect the power supply and it can be used after cooling for 20-30 minutes.
22. Please turn off the switch and the power when the blade stops rotating after using the product, and then remove the cup to avoid accidents.
23. Please clean the product in time after use, and clean the parts in contact with food with clean water. Please be careful to operate when taking out the blade, emptying the cup body and cleaning the parts. It shall be paid attention to the sharp blade to avoid cutting (wearing the protective gloves)
24. Please don't put any parts of this product into dishwasher, microwave oven, disinfection cabinet or hot water over 60 ℃（147 ℉）for cleaning or disinfection. Please don't use other heating equipment to avoid deformation or damage of components.
25. Please don't place the product in the environment of high temperature, strong magnetism, inflammable and explosive gas (such as natural gas, biogas, etc.) to prevent the parts from abnormal work or fire accident.
26. Please turn off the switch and disconnect the power supply when no one is using it, in order to avoid short circuit of the product.
27. Please send it to the competent department for recycling when discarding this product and its packaging. Please cut off the power cord when discarding it.
28. This product will produce a certain degree of mechanical noise when it is stirred at high speed. Please forgive for the disturbance.

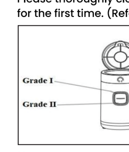
NAME OF PRODUCT COMPONENTS



Note

1. The picture of the product should be subject to the real object in the package.
2. Please don't miss the sealing ring of cup cover.

Please thoroughly clean the parts in contact with food before using the product for the first time. (Refer to "Chapter IV Cleaning and Maintenance")

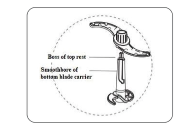
	Button Switch	The product starts to work after gently pressing the key by hand and turning on the power; The product stops working after releasing hand. (grade I is suitable for shredding vegetables, grade II is suitable for shredding meat /stirring /dry grinding)

Note: Please don't use it in excess of capacity. It is easy to damage the machine or shorten its service life in excess of capacity. If the amount of processed food is larger, it is suggested to process it in several times.

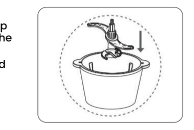
NAME OF PRODUCT COMPONENTS

I. Minced meat (this function can be used for mincing meat and vegetables, please refer to the recipe for details)

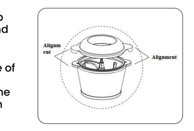
1. The boss on both sides of the upper blade carrier shall align with the chute on both sides of the lower tool carrier, which can install the upper carriage to the bottom along the chute.
Note: Please install the upper tool holder in place to avoid affecting the processing effect of the product.



2. Please put ingredients into the mincing cup after putting the mincing blade carrier into the mincing cup.
Note: The amount of meat ingredients should not exceed the upper tick mark of the cup to avoid affecting the processing effect of food materials and the service life of products.

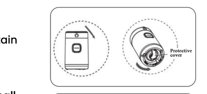


3. Please align the handle of the mincing cup cover with the handle of the mincing cup, and tighten the cup cover.
Note: Please press it down after aligning the handle of mincing cup cover with the handle of mincing cup. Please make sure that the handle of the mincing cup is embedded in the groove of the handle to prevent the abrasion on the top of the meat cutter.

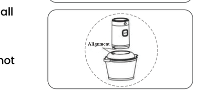


NAME OF PRODUCT COMPONENTS

4. (1) Cover the upper cover, and rotate the protective cover counterclockwise to a certain position in accordance with the arrow.

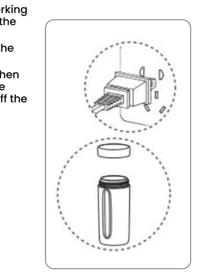


(2) The recessed portion of main engine shall align with protruding parts of mincing cup cover and place it on the mincing cup. The main engine can be rotated gently to the correct position when the main engine cannot be put into position at one time.



5. (1) The product starts working with the working time ≤ 30s after turning on the power, press the main engine and press down grade I or II.
(2) You can take off the main engine, open the mincing cup cover, take out the mincing knife and the ingredients with the scraper when the blade stops running after completing the work to release the switch button and turn off the power supply.

Note:
- If the food is stuck on the cup, please release the button, disconnect the power supply, and scrape it off by a scraper before processing;
- This function cannot be used to process frozen meat, spareribs, dried beans, rice and other hard food and liquid food;
- If the product shakes due to uneven distribution of ingredients, please release the button, disconnect the power supply, and evenly spread the ingredients on the cup.

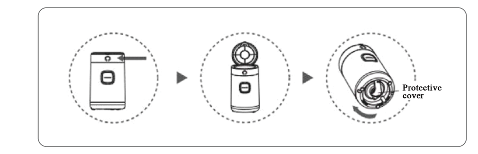


NAME OF PRODUCT COMPONENTS

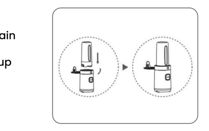
II. Stirring (this function can be used for juice, jam, milkshake, etc.)

1. (1)Cut the ingredients into 1.5cm (0.6inch) pieces and put them into a mincing cup, and then add appropriate amount of water or milk, etc;
(2) Screw the stirring tool apron and stirring cup;
Note: The temperature of the ingredients should not exceed 40 ℃（104 ℉）, and the amount should not exceed the maximum scale of the cup.

2. (1) Press the button on the side of the whole machine to open the upper cover;
(2) rotate the protective cover clockwise in place;

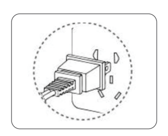


3. Screw the mincing cup tightly on the main body.
Note: Please make sure that the stirring cup has been screwed onto the main engine before starting the product.

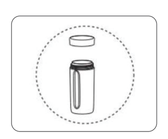


NAME OF PRODUCT COMPONENTS

4. The product starts working with the working time ≤ 60 seconds after turning on the power, pressing the main engine, and pressing the button of "grade I or II".
Note: Please don't leave when the product is working, so as to avoid the risk caused by overtime work of the machine.



5. The cup body can be disconnected from the main engine after finishing the processing and disconnect the power supply.
Please rotate the cup body and twist the tool apron down to drink it. The stirring cup can be carried with you after screwing the cup cover into the stirring cup.

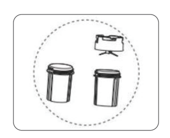


III. Dry grinding (this function is used for crushing and grinding of dry food materials, which can manufacture dry powder, soybean powder, chili noodle, etc.)

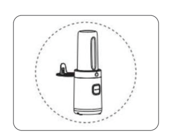
Note: The superhard ingredients, including clove, star anise, anise, cinnamon, etc, should be not processed together with other ingredients, otherwise the cup may be abraded and discoloured. Dry grinding function is not suitable for processed to superhard ingredients and food materials with more water, such as cardamom, fruits and vegetables.

NAME OF PRODUCT COMPONENTS

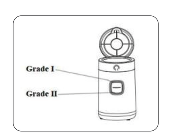
1. (1)cut the ingredients into pieces and put them into the dry grinding cup;
(2) Screw tightly the stirring tool apron and dry grinding cup;
Note: The amount of ingredients should not exceed the maximum scale of the cup.



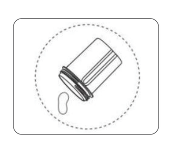
2. Screw tightly the dry grinding cup on the main body.
Note: Please make sure that the dry grinding cup has been screwed onto the main engine before starting the product.



3. Turn on the power and press the button of "grade I or II". The product starts working, and working time ≤ 60 seconds.
Note: it is recommended to select "grade II".
If the grinding effect fails to reach, you can start it again.



4. After processing, the power supply shall be turned off and the cup body shall be removed from the main body. Please turn the cup body upside down and twist down the tool apron to pour out the ingredients into the cup body.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Please disconnect the power supply and clean the product after use.
- Please don't use steel ball, abrasive cleaner or corrosive liquid (such as gasoline, acetone) to clean the product.
- The main body can be wiped with a dry wet cloth; Please don't wash, soak or spray in water or other liquid to avoid device damage or product leakage.
- Please rinse the inside of the cup body and the parts in contact with food, and dry by wiping or airing in time. Please be careful to operate to avoid incised wound (wearing the protective gloves).

Note: In case of stickiness, it can be cleaned by itself without affecting normal use.

- Please make sure the product is clean and dry when storing, and place it in a dry, ventilated place away from direct sunlight.

ANALYSIS AND ELIMINATION OF THE FAULTS

Fault phenomenon	Cause analysis	Troubleshooting
After turning on the power and starting the switch, the product does not work.	1. Stirring cup (dry grinding cup) and main body are not screwed tightly 2. The cover of mincing cup fail to cover. 3. Protection cover (upper cover) is not in place	1.Screw the cup body tightly on the main body 2.Cover the mincing cup 3.The protective cover (upper cover) is rotated in place
When the product was used for the first few times, the motor gave off a bad smell	The new motor was used normally at first	If the product still emits this odor after repeated use, please send it to the nearest sunvivi maintenance point for inspection
Shutdown in use	1.The voltage is too low 2.Motor temperature control protection	1.Check whether the voltage is too low 2.Stop for 20-30 minutes before use
Abnormal vibration or noise	1.The cup body and the tool holder are not tightened 2.Meat chopper not installed in place 3.The product is placed unsteadily or the foot pad falls off 4.The voltage is too high 5.Excessive ingredients	1.Tighten the knife base and cup body 2.Take out the ingredients and install the meat chopper in place 3.Place the product stably or install the foot pad in place 4.Check whether the voltage is too high 5.Turn off the switch, turn off the power and take out the surplus food
Seizing the knife	The blade is entangled or stuck by the food material	Turn off the switch, turn off the power, take out the ingredients and cut them into small pieces
The stirring cup is leaking	1.The mixing cup and the mixing knife seat are not tightened 2.Broken mixing cup 3.Leakage or damage of sealing ring	1.Tighten the mixing cup and mixing knife seat 2.Change the mixing cup 3.Place or replace the sealing ring and keep it flat

- If the above content is inconsistent with the real object due to the change of model or parts, the real object shall prevail
- without further notice. Please understand.
- If the problem cannot be solved, please don't disassemble the machine without permission. Please send it to the local
- after-sales service department for repair.

BASIC INFORMATION AND PACKING

Details of the Product

Sku		ZFC005WT
Model		HMG101S
Product net weight		Approximately 3 kg
Technical parameters	Rated voltage	110V-120 V
	Rated frequency	60 Hz
	Rated power	350 W
	Continuous working hours	Minced meat ≤ 30 seconds stirring/dry grinding ≤ 60 seconds
	Interval time	≥2 min
Packing Details	Kitchen machinery (with functions of mincing, dry grinding and stirring)	1
	Instructions	1
	Scraper	1

Note: This product is class II electrical appliances without the need for additional grounding device;
Some parameters of this product may be changed without timely notice. Please understand the inconvenience.

Sunvivi

Any Problem? Let Us Know.

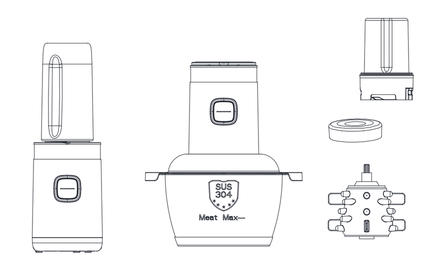
707-392-8405 www.sunvivi.com support@sunvivi.com

Sunvivi

ZFC005

MANUAL DEL USUARIO

Procesadores de Alimentos Multifuncionales



Número de modelo: HMG101S Para su seguridad y un uso correcto del producto, lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

707-392-8405 www.sunvivi.com support@sunvivi.com

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Advertencia

Se debe estar alerta a los riesgos que puedan causar peligro personal, lesiones graves y pérdidas significativas de propiedad.

1.La temperatura de los alimentos o líquidos añadidos a cada taza no debe exceder los 40 ℃（104 ℉）para evitar que la taza se agriete, salpique o se produzcan quemaduras.
2.Asegúrese de instalar correctamente la tapa de la taza y el motor principal antes de empezar a trabajar.
3.Está prohibido quitar el motor principal o levantar la tapa de la taza antes de que las cuchillas se detengan.
4.Tenga cuidado con las heridas cortantes debido a las cuchillas afiladas.

Aviso

Se debe prestar atención a los riesgos que puedan causar lesiones personales o daños a los objetos.

1.Este producto es solo adecuado para uso doméstico y no debe utilizarse para otros fines.
2.No opere este producto sin supervisión.
3.Este producto no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia y conocimiento (incluidos los niños), a menos que estén supervisados o guiados por alguien responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
4.El voltaje/ frecuencia de entrada de este producto es 120 V/60 Hz. Verifique si es compatible con el voltaje local antes de conectarlo a la fuente de alimentación. Si el voltaje local es más alto o más bajo, puede afectar el rendimiento del producto o dañar los componentes eléctricos. Se recomienda utilizar un regulador de voltaje para asegurar el uso normal del producto.
5.Presione hacia abajo después de alinear el mango de la tapa de la taza de picar carne con el mango de la taza de picar carne, para asegurar que el mango de la taza de picar carne esté incrustado en la hendidura del mango, evitando el desgaste de la parte superior de la cuchilla en el cortador de carne. (como se muestra en la Figura 1)

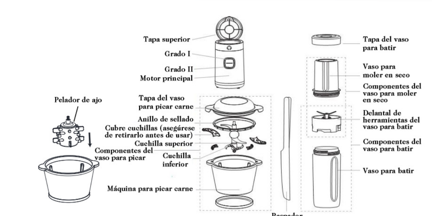
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

6.Este producto está limitado a ser utilizado con los componentes emparejados (incluyendo las piezas que vienen con el producto y se venden de manera independiente por esta empresa), como la herramienta de batido, el delantal, el motor principal, etc. Por favor, no use componentes no emparejados para evitar afectar el rendimiento del producto o accidentes.
7.Verifique si la parte principal, el cuerpo de la taza y otras piezas están intactas antes de su uso. Si se encuentra algún daño, deje de usarlo y contacte con nuestro departamento de atención al cliente a tiempo. Por favor, no desarme ni repare el producto usted mismo para evitar afectar el rendimiento del producto o accidentes.
8.Si el cable flexible está dañado, debe ser reemplazado por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o departamentos similares para evitar el peligro.
9.Por favor, no use las manos mojadas para enchufar o sacar el enchufe de la corriente para evitar una descarga eléctrica. Sostenga el enchufe con la mano para sacarlo y no tire del suministro de energía al desconectar la alimentación. Por favor, no toque el cable de alimentación con bordes afilados, esquinas o cualquier otro objeto para evitar daños y fugas de electricidad.
10.Coloque el producto sobre una mesa estable al usarlo. Por favor, no opere este producto sobre una mesa inclinada o inestable ni sobre materiales inflamables, como alfombra, toalla, plástico, papel, etc. Manténgalo alejado del borde de la mesa para evitar vuelcos o accidentes.
11.Está prohibido usar el producto sin carga activa (sin ingredientes en la taza) o con sobrecarga (la cantidad de ingredientes excede el valor nominal).
12.La velocidad de funcionamiento del producto ha sido configurada en el estado ideal sin necesidad de ajuste.
13.Asegúrese de que el producto tenga el anillo de sellado para evitar fugas al instalar los componentes del delantal. Asegúrese de que los componentes del cuerpo de la taza y el soporte de la herramienta estén instalados correctamente. Por favor, no instale el delantal en la parte principal por separado.
14.Asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de encender la corriente y que el cuerpo de la taza y otras partes estén instalados en su lugar, para evitar interrupciones del suministro eléctrico o lesiones personales.
15.Apague el interruptor y la alimentación antes de reemplazar piezas o tocar las partes móviles.
16.Está prohibido mover el producto, levantar la taza o tocar la cuchilla, el motor y otras partes móviles mientras el producto está en funcionamiento, para evitar lesiones personales o daños en el producto.
17.Apague el interruptor y la alimentación para evitar fugas o activación accidental antes de quitar, instalar, ajustar o limpiar cualquier parte del producto.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

18.El tiempo de trabajo continuo de la función de batido/molido en seco del producto no debe exceder 1 minuto, y el tiempo de trabajo continuo de la función de picado no debe exceder 30 segundos. Si no se logra el efecto esperado, apague el suministro de energía y deje enfriar durante 2 minutos antes de continuar procesando. El producto debe detenerse 2 minutos como ciclo de trabajo después de completar cualquiera de las funciones anteriores. Debe apagar el suministro de energía después de trabajar de forma continua durante 3 ciclos y esperar a que se enfríe durante 15 ~ 20 minutos para asegurar la vida útil del producto.
19.Si la cuchilla está atascada, apague el interruptor, desconecte el suministro de energía y luego límpiela para evitar lesiones o daños al producto.
20.Se recomienda añadir una cantidad adecuada de agua potable o leche al seleccionar la función de batido, para asegurar el efecto de batido y la vida útil del producto.
21.Si el producto deja de funcionar repentinamente durante el funcionamiento, puede ser un comportamiento de autoprotegerse debido al sobrecalentamiento del motor. Por favor, desconecte el suministro de energía y puede usarse después de enfriar durante 20-30 minutos.
22.Por favor, apague el interruptor y la alimentación cuando la cuchilla deje de rotar después de usar el producto, y luego retire la taza para evitar accidentes.
23.Por favor, limpie el producto a tiempo después de usarlo, y lave las partes en contacto con los alimentos con agua limpia. Tenga cuidado al operar al sacar la cuchilla, vaciar el cuerpo de la taza y limpiar las partes. Preste atención a la cuchilla afilada para evitar cortes (usando guantes protectores).
24.Por favor, no ponga ninguna parte de este producto en el lavaplatos, microondas, gabinete de desinfección o agua caliente a más de 60 ℃（147 ℉）para limpieza o desinfección. Por favor, no use otros equipos de calefacción para evitar la deformación o daño de los componentes.
25.Por favor, no coloque el producto en un entorno de alta temperatura, magnetismo fuerte, gas inflamable y explosivo (como gas natural, biogás, etc.) para evitar que las piezas no funcionen correctamente o provocar un incendio.
26.Por favor, apague el interruptor y desconecte el suministro de energía cuando no lo esté utilizando, para evitar un cortocircuito del producto.
27.Por favor, envíe este producto y su embalaje al departamento competente para su reciclaje. Por favor, corte el cable de alimentación cuando lo deseche.
28.Este producto producirá un cierto grado de ruido mecánico cuando se agite a alta velocidad. Por favor, disculpe las molestias.

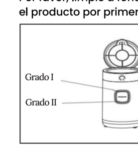
NOMBRE DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO



Nota

1.La imagen del producto debe ser referida al objeto real en el paquete.
2.Por favor, no olvide el anillo de sellado de la tapa de la taza.
Por favor, limpie a fondo las partes en contacto con los alimentos antes de usar el producto por primera vez. (Consulte "Capítulo IV Limpieza y Mantenimiento")

Por favor, limpie a fondo las partes en contacto con los alimentos antes de usar el producto por primera vez. (Consulte "Capítulo IV Limpieza y Mantenimiento")

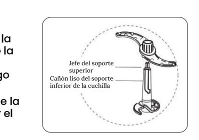
	Interruptor de botón	El producto comienza a funcionar después de presionar suavemente la tecla con la mano y encender la energía; El producto deja de funcionar después de soltar la mano. (El grado I es adecuado para triturar verduras, el grado II es adecuado para triturar carne / batir / moler en seco)

Nota: Por favor, no lo use en exceso de su capacidad. Es fácil dañar la máquina o reducir su vida útil si se usa en exceso de capacidad. Si la cantidad de alimentos procesados es mayor, se sugiere procesarlos en varias veces.

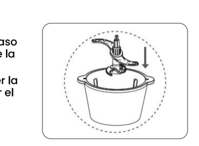
NOMBRE DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO

I. Carne picada (esta función se puede usar para picar carne y verduras, consulte la receta para más detalles)

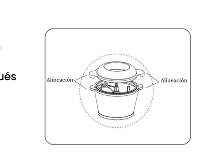
1.Los pasadores a ambos lados del soporte superior de la cuchilla deben alinearse con la guía en ambos lados del soporte inferior de la herramienta, lo que permitirá instalar el soporte superior en la parte inferior a lo largo de la guía.
Nota: Por favor, instale el soporte superior de la herramienta en su lugar para evitar afectar el efecto de procesamiento del producto.



2.Por favor, coloque los ingredientes en el vaso de picado después de colocar el soporte de la cuchilla de picado en el vaso.
Nota: La cantidad de carne no debe exceder la marca superior del vaso para evitar afectar el efecto de procesamiento de los materiales alimenticios y la vida útil del producto.

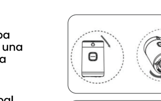


3.Alinee el mango de la tapa del vaso de picado con el mango del vaso de picado, y apriete la tapa del vaso.
Nota: Por favor, presione hacia abajo después de alinear el mango de la tapa del vaso de picado con el mango del vaso de picado. Asegúrese de que el mango del vaso de picado esté incrustado en la ranura del mango para evitar el desgaste en la parte superior del cortador de carne.

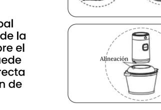


NOMBRE DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO

4. (1) Cierre la tapa superior y gire la tapa protectora en sentido antihorario hasta una posición determinada de acuerdo con la flecha.

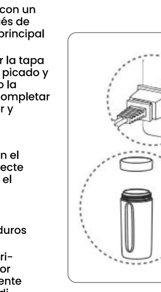


(2) La parte ahuecada del motor principal debe alinearse con las partes salientes de la tapa del vaso de picado y colocarla sobre el vaso de picado. El motor principal se puede girar suavemente hacia la posición correcta cuando no se pueda colocar en posición de una sola vez.



5. (1) El producto comienza a funcionar con un tiempo de trabajo ≤ 30 segundos después de encender la energía, presione el motor principal y presione el grado I o II.
(2) Puede quitar el motor principal, abrir la tapa del vaso de picado, sacar la cuchilla de picado y los ingredientes con el raspador cuando la cuchilla deje de funcionar después de completar el trabajo, liberar el botón del interruptor y apagar la fuente de alimentación.

Nota:
- Si los alimentos se quedan pegados en el vaso, por favor libere el botón, desconecte la fuente de alimentación y raspe con el raspador antes de procesar.
- Esta función no se puede usar para procesar carne congelada, costillas, frijoles secos, arroz y otros alimentos duros ni alimentos líquidos.
- Si el producto tiembla debido a la distribución desigual de los ingredientes, por favor libere el botón, desconecte la fuente de alimentación y distribuya los ingredientes de manera uniforme en el vaso.



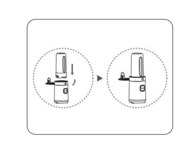
NOMBRE DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO

II. Agitación (esta función se puede utilizar para jugos, mermeladas, batidos, etc.)

1. (1)Corte los ingredientes en piezas de 1.5 cm (0.6 pulgadas) y póngalos en el vaso de picado, luego agregue una cantidad adecuada de agua o leche, etc.;
(2) Atornille el delantal de la herramienta de agitación y el vaso de agitación;
Nota: La temperatura de los ingredientes no debe exceder los 40 ℃（104 ℉）, y la cantidad no debe exceder la escala máxima del vaso.

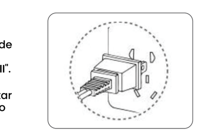
2. (1) Presione el botón en el costado de la máquina para abrir la tapa superior;
(2)Gire la tapa protectora en sentido horario hasta su lugar.

3.Atornille firmemente el vaso de picado al cuerpo principal.
Nota: Asegúrese de que el vaso de agitación esté correctamente atornillado al motor principal antes de iniciar el producto.

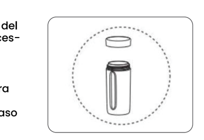


NOMBRE DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO

4.El producto comienza a funcionar con un tiempo de trabajo ≤ 60 segundos después de encender la energía, presionar el motor principal y presionar el botón de "grado I o II".
Nota: No deje el producto sin supervisión mientras esté en funcionamiento, para evitar el riesgo causado por el trabajo prolongado de la máquina.



5.El cuerpo del vaso se puede desconectar del motor principal después de finalizar el procesamiento y desconectar la fuente de alimentación.
Por favor, gire el cuerpo del vaso y gire el delantal de la herramienta hacia abajo para beber. El vaso de agitación se puede llevar consigo después de atornillar la tapa del vaso en el vaso de agitación.

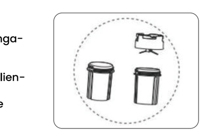


III. Molienda en seco (esta función se utiliza para triturar y moler materiales alimenticios secos, como polvo seco, polvo de soja, fideos de chile, etc.)

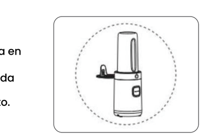
Nota: Los ingredientes súper duros, como los clavos, anís estrellado, anís, canela, etc., no deben procesarse junto con otros ingredientes, de lo contrario, el vaso puede desgastarse y decolorarse. La función de molienda en seco no es adecuada para procesar ingredientes súper duros y materiales alimenticios con más agua, como el cardamomo, frutas y verduras.

NOMBRE DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO

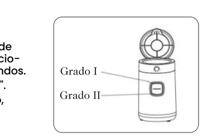
1. (1) Corte los ingredientes en trozos y póngalos en el vaso de molienda en seco;
(2) Atornille firmemente el delantal de la herramienta de agitación y el vaso de molienda en seco;
Nota: La cantidad de ingredientes no debe exceder la escala máxima del vaso.



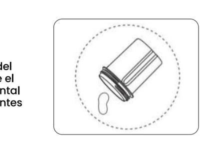
2.Atornille firmemente el vaso de molienda en seco al cuerpo principal.
Nota: Asegúrese de que el vaso de molienda en seco esté correctamente atornillado al motor principal antes de iniciar el producto.



3.Encienda la energía y presione el botón de "grado I o II". El producto comenzará a funcionar, y el tiempo de trabajo será ≤ 60 segundos.
Nota: Se recomienda seleccionar "grado II".
Si el efecto de molienda no es el esperado, puede iniciarlo nuevamente.



4.Después del procesamiento, apague la fuente de alimentación y retire el cuerpo del vaso del cuerpo principal. Por favor, voltee el cuerpo del vaso y gire hacia abajo el delantal de la herramienta para verter los ingredientes en el cuerpo del vaso.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Por favor, desconecte la fuente de alimentación y limpie el producto después de su uso.
- Por favor, no use bolas de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (como gasolina, acetona) para limpiar el producto.
- El cuerpo principal se puede limpiar con un paño seco o húmedo; por favor, no lave, sumerja ni rocíe con agua u otros líquidos para evitar daños en el dispositivo o fugas del producto.
- Por favor, enjuague el interior del cuerpo del vaso y las partes en contacto con los alimentos, y séquelos mediante limpieza o ventilación a tiempo. Tenga cuidado al operar para evitar heridas (use guantes protectores).

Nota: En caso de pegajosidad, se puede limpiar por sí mismo sin afectar el uso normal.

- Por favor, asegúrese de que el producto esté limpio y seco al guardarlo, y colóquelo en un lugar seco y ventilado, alejado de la luz solar directa.

ANÁLISIS Y ELIMINACIÓN DE FALLOS

Fenómeno de fallo	Análisis de causa	Solución de problemas
Después de encender la energía y activar el interruptor, el producto no funciona.	1.El vaso de agitación (vaso de molienda en seco) y el cuerpo principal no están atornillados correctamente. 2.La tapa del vaso de picado no está colocada correctamente. 3.La tapa protectora (tapa superior) no está en su lugar.	1.Atornille el cuerpo del vaso firmemente en el cuerpo principal. 2.Coloque la tapa del vaso de picado. 3.Gire la tapa protectora (tapa superior) hasta que esté en su lugar.
Cuando el producto se usó por primera vez, el motor emitió un mal olor	El motor nuevo se utilizó normalmente al principio	Si el producto sigue emitiendo este olor después de un uso repetido, por favor envíelo al punto de mantenimiento más cercano de sunvivi para su inspección.
Apagado durante el uso	1.El voltaje es demasiado bajo 2.Protección del control de temperatura del motor	1.Verifique si el voltaje es demasiado bajo 2.Deténgase durante 20-30 minutos antes de usarlo
Vibración o ruido anormales	1.El cuerpo del vaso y el soporte de la herramienta no están bien ajustados 2.El picador de carne no está instalado correctamente 3.El producto está colocado de manera inestable o la almohadilla de pie se ha caído 4.El voltaje es demasiado alto 5.Ingredientes excesivos	1.Ajuste la base del cuchillo y el cuerpo del vaso 2.Saque los ingredientes e instale el picador de carne en su lugar 3.Coloque el producto de manera estable o instale la almohadilla de pie en su lugar 4.Verifique si el voltaje es demasiado alto 5.Apague el interruptor, apague la energía y saque los alimentos sobrantes
Atasco del cuchillo	La cuchilla está enredada o atrapada por el material alimenticio	Apague el interruptor, apague la energía, saque los ingredientes y córtelos en trozos pequeños.
La taza de mezcla está goteando	1.La taza de mezcla y el asiento del cuchillo de mezcla no están bien ajustados 2.Taza de mezcla rota 3.Fugas o daños en el anillo de sellado	1.Ajuste la taza de mezcla y el asiento del cuchillo de mezcla 2.Cambie la taza de mezcla 3.Coloque o reemplace el anillo de sellado y manténgalo plano

- Si el contenido anterior es inconsistente con el objeto real debido al cambio de modelo o piezas, prevalecerá el objeto real sin previo aviso. Por favor, comprenda.
- Si el problema no puede resolverse, por favor no desmonte la máquina sin autorización. Envíela al departamento de servicio postventa local para su reparación.

INFORMACIÓN BÁSICA Y EMBALAJE

Detalles del producto

Sku		ZFC005WT
Modelo		HMG101S
Peso neto del producto		Aproximadamente 3 kg
Parámetros técnicos	Tensión nominal	110V-120 V
	Frecuencia nominal	60 Hz
	Potencia nominal	350 W
	Horas de trabajo continuas	Carne picada ≤ 30 segundos, agitación/molienda en seco ≤ 60 segundos
	Tiempo de intervalo	≥2 min
Detalles del embalaje	Maquinaria de cocina (con funciones de picado, molienda en seco y agitación)	1
	Instrucciones	1
	Raspador	1

Nota: Este producto es un electrodoméstico de clase II sin necesidad de dispositivo de puesta a tierra adicional; algunos parámetros de este producto pueden cambiar sin previo aviso. Por favor, disculpe las molestias.

Sunvivi

Estamos aquí para ayudar.

707-392-8405 www.sunvivi.com support@sunvivi.com