



ORIGINAL

ORIMIX1200-IN

HAND BLENDER



USER MANUAL

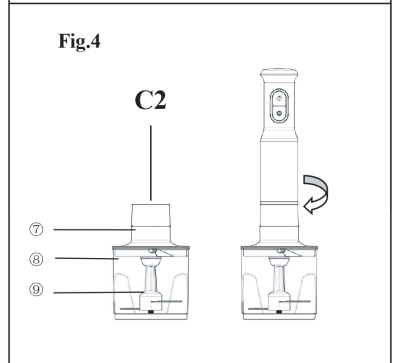
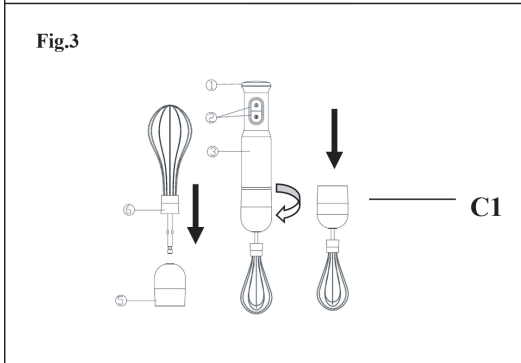
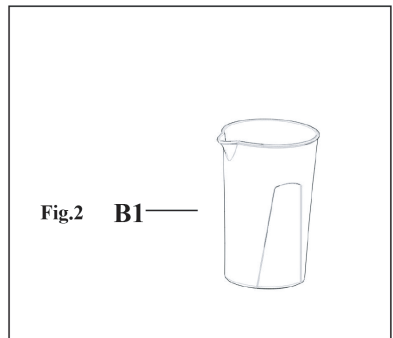
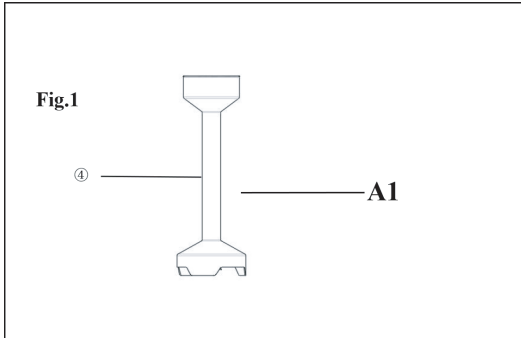
MANUAL DE USO · MANUAL D'ÚS · MANUALE D'USO
MANUEL DE 'UTILISATEUR · BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE INSTRUÇÕES



HAND&MIX 1200W

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

MODEL NO. ORIMIX1200-IN



Hand blender ORIMIX1200-IN Description

A1: stainless steel mixing feet

B1: Cup

C1/C2: Whisk attachment/Chopping attachment

1 Speed control knob 2 Button I /Button II 3 Motor sub-assembly 4 Stainless steel feet 5 Gear box

6 Whisk 7 Cup lid 8 Chopping

9 Blade Components

WARNING

- Check if the voltage indicated on the device corresponds to the local network voltage before connecting the device.
- Do not use the appliance if the power cord, plug or other parts are damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or dealer-authorized service center or a similarly qualified person to avoid hazard.
- Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling, cleaning or making adjustments to any of its accessories.



- Never submerge the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a one-time damp cloth to clean the motor unit.
- Never leave the appliance running unattended.
- This appliance is designed for domestic use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed in the use of the appliance by a responsible person. of your safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before removing ingredients that are blocking the blades.
- Do not overload the appliance by adding too much food and do not run it continuously for more than 30 seconds.

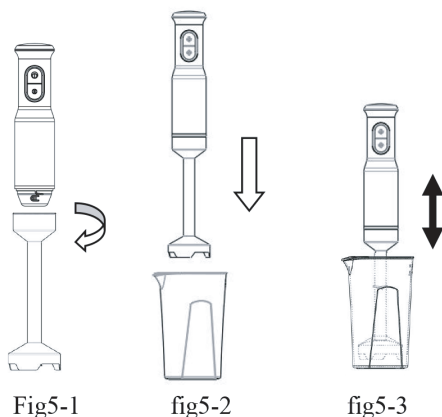
PREPARE TU USE

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before using the appliance to the first time.
- Allow hot ingredients to cool down before processing (max. temperature 60°C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing.
- Always place the motor unit on a level surface.

USING THE APPLIANCE

HAND BLENDER

Fig 5



The hand blender is intended for:

- mixing liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mix soft ingredients, e.g. baby food.
- pureeing cooked ingredients, e.g. to make baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit (Fig. 5-1).
2. Put the ingredients in the beaker.
3. Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 5-2).
4. Pressing button or button + speed control knob to turn on the appliance.
5. Move the appliance slowly up and down and in circles to mix the ingredient (Fig. 5-3).

HELICOPTER

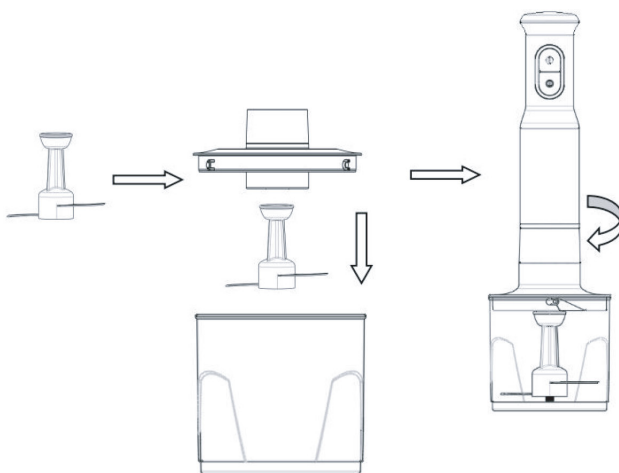


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Note: The chopper is designed to chop ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

Attention: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit.

Be especially careful when removing the blade from the chopper bowl, when emptying the chopper bowl and during cleaning.

1. Place the chopper blade unit in the chopper bowl (fig. 6-2).
2. Put the ingredients in the chopping bowl.
3. Place the coupling unit in the mincer bowl (fig. 6-2).
4. Attach the motor unit to the chopper bowl (fig. 6-3).
5. Pressing button or button + speed control knob to turn on the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after cutting meat.



Shake(Fig. 3)

Only use the whisk for whipping cream, beating egg whites, and mixing cakes and premixes desserts.

1. Insert the beater into the beater gear box, then insert the motor part into the gear box until it clicks.
2. Put the mixer in a container and only then press the switch to operate it.
3. To release, rotate the gearbox out. Then take the beater out of the gearbox.

For best results:

- Do not use the beaker, but a wider bowl.
- Start with a low speed setting.
- Move the beater by holding it at a slight angle.
- Whip only up to 400 ml of cold cream (min. 30% fat content, 4-8 °C). Only beat up to 4 egg whites.

CARE AND CLEANING

Do not immerse motor unit and beater coupling unit in water.

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Disassemble all the parts.
- Do not immerse the motor unit in water.
- Clean the motor unit with a damp cloth.
- Clean the beaker, the mincer bowl, the mincer blade unit and the mincer coupling unit in the dishwasher or in lukewarm water with a little liquid detergent.
- Dry them and save them for future use.

ENVIRONMENT



Meaning of crossed out wheellie bin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

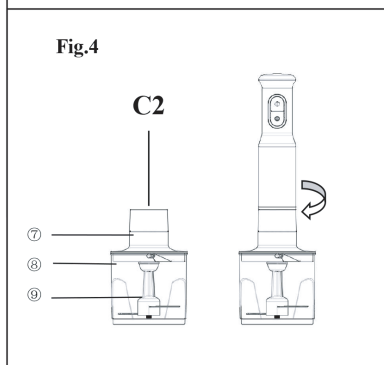
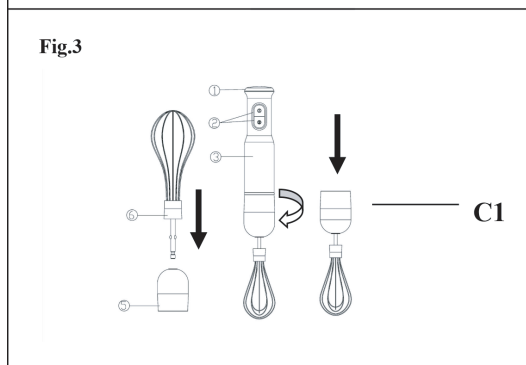
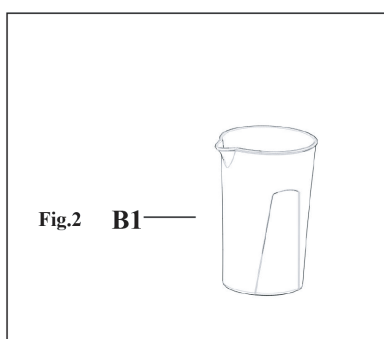
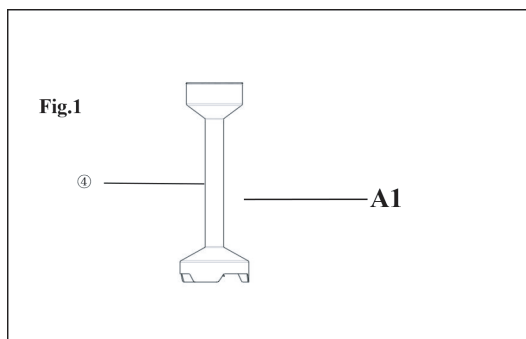
Contact your local government for information on available collection systems. Yeah household appliances are disposed of in landfills or landfills, hazardous substances can leach into the groundwater and enter the food chain, damaging their health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally required to take back their old device for removal at least for free.

HAND&MIX 1200W

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

MODELO NO. ORIMIX1200-IN



Batidora de mano ORIMIX1200-IN

Descripción

A1: pies mezcladores de acero inoxidable

B1 Copa

C1/C2: Accesorio para batidor / Accesorio para picar

1 Perilla de control de velocidad 2 Botón I / Botón II 3 Subconjunto del motor

4 Patas de acero inoxidable 5 Caja de cambios 6 Batidor 7 Tapa de taza 8 Picar

9 Componentes de la hoja

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red local antes de conectar el dispositivo.

-No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o el centro de servicio autorizado por el distribuidor o una persona calificada similar para evitar riesgos.

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de montar, desmontar, limpiar o realizar ajustes en cualquiera de sus accesorios.



ES

- Nunca sumerja el grupo motor en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo de una sola vez para limpiar la unidad del motor.
- Nunca deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se atascan, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
- No sobrecargue el aparato poniendo demasiada comida y no lo haga funcionar continuamente durante más de 30 segundos.

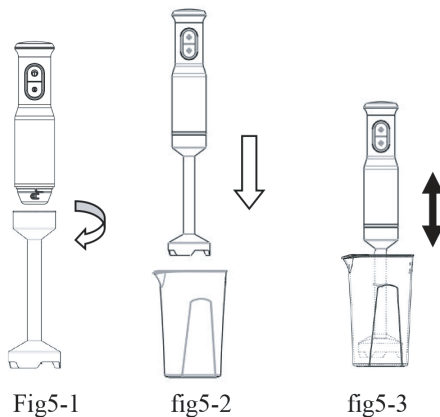
PREPARACIÓN PARA EL USO

- Limpiar a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima 60°C).
- Cortar los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- Coloque siempre la unidad del motor sobre una superficie nivelada.

USO

BATIDORA DE MANO

Fig 5



La batidora de mano está destinada a:

- mezclar líquidos, p.e. productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, bebidas mixtas y batidos.
- mezclar ingredientes blandos.
- hacer puré de ingredientes cocidos, p. para hacer comida para bebés.

1. Conecte la barra de la licuadora a la unidad del motor (Fig. 5-1).
2. Pon los ingredientes en el vaso.
3. Sumerja completamente el protector de la hoja en los ingredientes (Fig. 5-2).
4. Presionando el botón o botón + perilla de control de velocidad para encender el aparato.
5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar el ingrediente (Fig. 5-3).

HELICÓPTERO

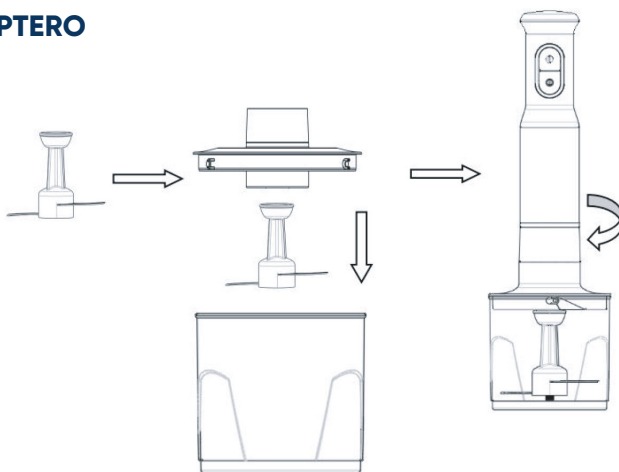


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Nota: La picadora está diseñada para picar ingredientes como nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos duros, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Atención: ¡Las cuchillas están muy afiladas! Por lo tanto, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas.

Tenga especial cuidado al retirar la cuchilla del recipiente de la picadora, al vaciar el recipiente de la picadora y durante la limpieza.

1. Coloque la unidad de cuchillas picadoras en el recipiente de la picadora (fig. 6-2).
2. Ponga los ingredientes en el recipiente para picar.
3. Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (fig. 6-2).
4. Conecte la unidad del motor al recipiente de la picadora (fig. 6-3).
5. Pulsando el botón o botón + mando de control de velocidad para encender el aparato.

Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente de la picadora, aflójelos agregando líquido o usando una espátula.

Deje siempre que el aparato se enfríe después de cortar la carne.



Agitar (Fig. 3)

Utilice el batidor únicamente para montar nata, batir claras y mezclar tartas y premezclas de postres.

1. Inserte el batidor en la caja de engranajes del batidor, luego inserte la parte del motor en la caja de engranajes hasta que haga clic.
2. Coloque la batidora en un recipiente y solo entonces presione el interruptor para operarla.
3. Para soltar, gire la caja de cambios hacia afuera. Luego saque el batidor de la caja de cambios.

Para mejores resultados:

- No utilice el vaso, sino un recipiente más ancho.
- Comience con una configuración de baja velocidad.
- Mueva el batidor sosteniéndolo ligeramente inclinado.
- Montar sólo hasta 400 ml de nata fría (mín. 30 % de contenido de grasa, 4-8 °C). . Batir sólo hasta 4 claras de huevo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

No sumerja la unidad del motor ni la unidad de acoplamiento del batidor en agua.

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Desmontar todas las piezas.
- No sumerja la unidad del motor en agua.
- Limpiar el bloque motor con un paño húmedo.
- Limpiar el vaso, el vaso de la picadora, el conjunto de cuchillas y el conjunto de acoplamiento de la picadora en el lavavajillas o en agua tibia con un poco de detergente líquido.
- Secarlos y guardarlos para uso futuro.

MEDIO AMBIENTE



Significado del contenedor con ruedas tachado:

No deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales no clasificados; utilice instalaciones de recogida selectiva.

Comuníquese con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si los electrodomésticos se desechan en vertederos o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse al

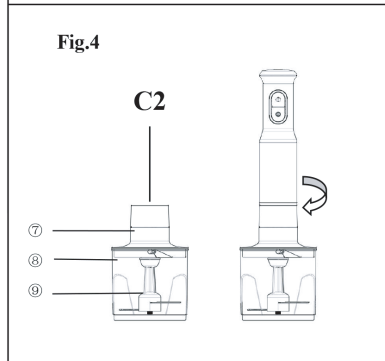
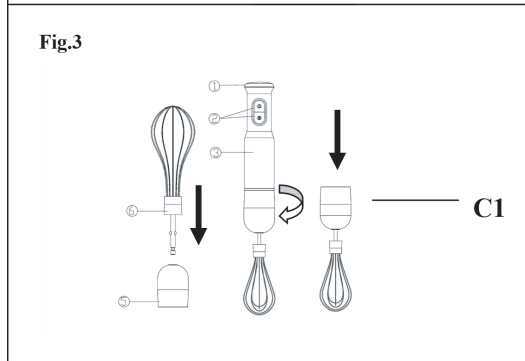
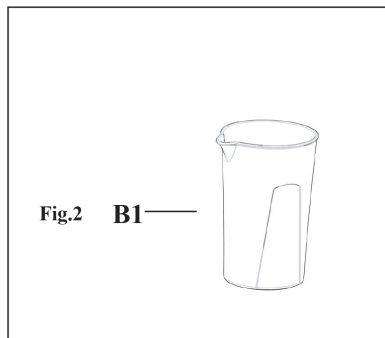
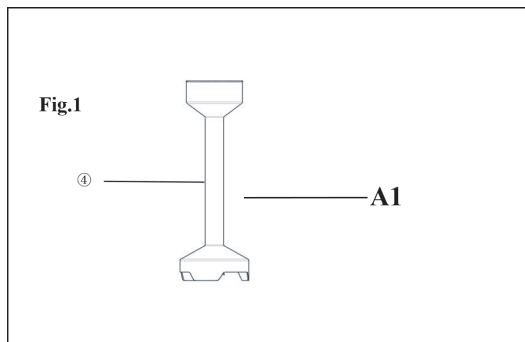
aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

Al reemplazar electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está obligado legalmente a recuperar su dispositivo antiguo para retirarlo al menos de forma gratuita.

HAND&MIX 1200W

INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT I SEGURETAT

MODEL NO. ORIMIX1200-IN



Batedora de mà ORIMIX1200-IN Descripció

A1: peus de barreja d'acer inoxidable

B1: Copa

C1/C2: accessori de batedora / accessori de picar

1 Botó de control de velocitat 2 Botó | /Botó II 3 Subconjunt del motor 4 Peus d'acer inoxidable 5

Caixa d'engranatges 6 Batedora 7 Tapa de tassa 8 Picar

9 components de la fulla

ADVERTÈNCIA

- Comproveu si la tensió indicada a l'aparell correspon a la tensió de la xarxa local abans de connectar l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell si el cable d'alimentació, l'endoll o altres peces estan danyats.
- Si el cable d'alimentació està danyat, l'ha de substituir el fabricant o el centre de servei autoritzat pel distribuïdor o una persona qualificada similar per evitar perills.
- Desconnecteu sempre l'aparell de la xarxa elèctrica abans de muntar, desmuntar, netejar o fer ajustos a qualsevol dels accessoris.



- No submergeu mai la unitat del motor en aigua o cap altre líquid, ni l'esbandiu sota l'aixeta. Un drap humit d'un sol ús per netejar la unitat del motor.
- No deixeu mai que l'aparell funcioni sense vigilància.
- Aquest aparell està dissenyat només per a ús domèstic.
- Aquest aparell no està dissenyat per ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, capacitats sensorials o mentals, o manca d'experiència i coneixements, tret que hagin estat supervisats o instruïts sobre l'ús de l'aparell per una persona responsable de la vostra seguretat.
- Els nens han de ser vigilats per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- No toqueu mai les fulles quan l'aparell estigui endollat. Les fulles són molt afilades.
- Si les fulles s'enganxen, desconnecteu l'aparell abans de treure els ingredients que estan bloquejant les fulles.
- No sobrecarregueu l'aparell posant massa menjar i no el feu funcionar de manera continuada durant més de 30 segons.

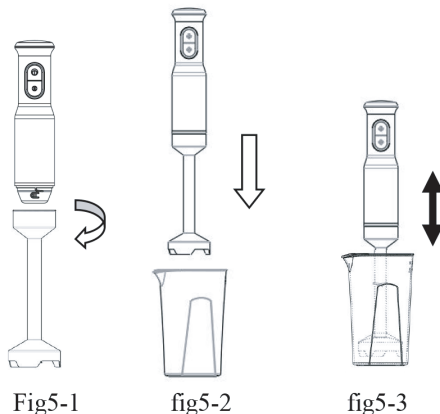
PREPARAR-SE PER UTILITZAR

- Netegeu bé les parts que entren en contacte amb els aliments abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada.
- Deixeu que els ingredients calents es refredin abans de processar (temperatura màxima 60°C).
- Talleu els ingredients grans a trossos d'aproximadament 2 cm abans de processar-los.
- Col·loqueu sempre la unitat motora sobre una superfície plana.

UTILITZANT L'APARELL

BLACUADORA DE MÀ

Fig 5



La batedora de mà està destinada a:

- barrejar líquids, p. productes lactis, salses, suc de fruites, sopes, begudes combinades i batuts.
- barrejar ingredients suaus.
- fer puré d'ingredients cuinats, p. per fer menjar per a nadons.

1. Enganxeu la barra de la batedora a la unitat del motor (Fig. 5-1).
2. Poseu els ingredients al vas de precipitats.
3. Submergiu completament el protector de fulla en els ingredients (Fig. 5-2).
4. Prement botó o botó + botó de control de velocitat per encendre l'aparell.
5. Mou l'aparell lentament cap amunt i cap avall i en cercles per barrejar l'ingredient (Fig. 5-3).

HELICÒPTER

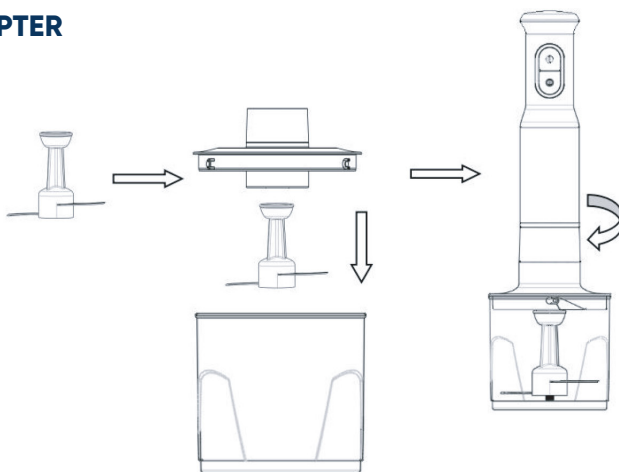


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Nota: La picadora està dissenyada per tallar ingredients com fruits secs, carn, ceba, formatge dur, ous durs, alls, herbes, pa sec, etc.

Atenció: les fulles són molt afilades! Així que tingueu molta cura quan manipuleu la unitat de fulles.

Aneu especialment amb compte quan traieu la fulla del bol del picador, quan buideu el bol del picador i durant la neteja.

1. Col·loqueu la unitat de fulles del picador al bol del picador (fig. 6-2)
2. Poseu els ingredients al bol per picar.
3. Col·loqueu la unitat d'acoblament al bol de la picadora (fig. 6-2).
4. Enganxeu la unitat del motor al bol del picador (fig. 6-3).
5. Prement botó o botó + botó de control de velocitat per encendre l'aparell.

Si els ingredients s'enganxen a la paret del bol del picador, afluïxeu-los afegint líquid o amb una espàtula.

Deixeu sempre que l'aparell es refredi després de tallar la carn.



Agitar (Fig. 3)

Utilitzeu la batedora només per muntar la nata, batre les clares d'ou i barrejar pastissos i postres premescles.

1. Introduïu el batedor a la caixa d'engranatges del batedor i, a continuació, introduïu la peça del motor a la caixa d'engranatges fins que feu clic.
2. Poseu la batedora en un recipient i només després premeu l'interruptor per fer-lo funcionar.
3. Per alliberar-lo, gireu la caixa de canvis cap a fora. A continuació, traieu el batedor de la caixa de canvis.

Per obtenir els millors resultats:

- No utilitzeu el vas de precipitats, sinó un bol més ample.
- Comenceu amb una configuració de velocitat baixa.
- Moveu el batedor mantenint-lo amb un lleuger angle.
- Muntar només fins a 400 ml de nata (mín. 30% de greix, 4-8 °C). . Batre només fins a 4 clares d'ou.

CURA I NETEJA

No submergeixi la unitat del motor i la unitat d'acoblament del batedor a l'aigua.

- Desendolleu l'aparell abans de netejar-lo.
- Desmuntar totes les peces.
- No submergeixi el motor en aigua.
- Netegeu la unitat del motor amb un drap humit.
- Netegeu el got, el bol de la picadora, la unitat de fulles de la picadora i la unitat d'acoblament de la picadora al rentavaixelles o en aigua tèbia amb una mica de detergent líquid.
- Assequeu-los i deseu-los per a un ús futur.

MEDI AMBIENT



Significat de la paperera ratllada:

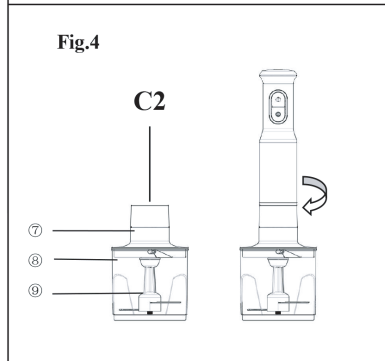
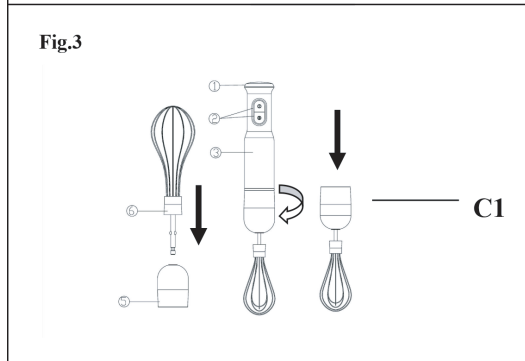
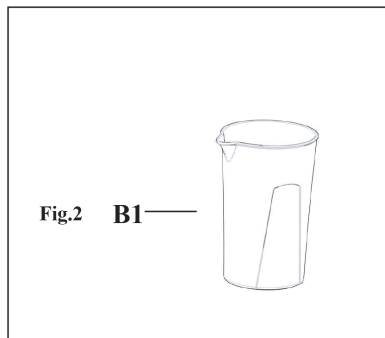
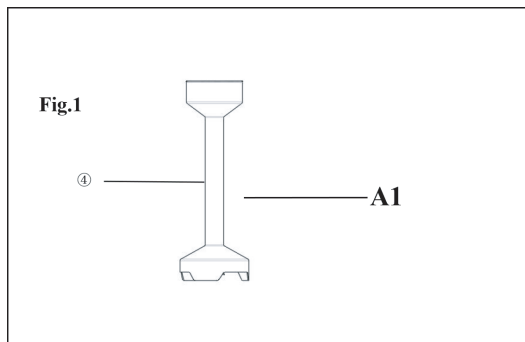
No llenceu els aparells elèctrics com a residus municipals sense classificar, utilitzeu instal·lacions de recollida selectiva.

Poseu-vos en contacte amb el vostre govern local per obtenir informació sobre els sistemes de recollida disponibles. Si, els electrodomèstics es lleven a abocadors o abocadors, les substàncies perilloses poden filtrar-se al

aigües subterrànies i entren a la cadena alimentària, perjudicant la seva salut i benestar.

Quan substituïu electrodomèstics antics per nous, el minorista està obligat legalment a recupear el seu dispositiu antic per retirar-lo almenys de manera gratuïta.

HAND&MIX 1200W
ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA
MODELLO N. ORIMIX1200-IN



Miscelatore manuale ORIMIX1200-IN Descrizione

A1: piedini di miscelazione in acciaio inox

B1: Tazza

C1/C2: Attacco per frusta/taglierino

1 Manopola per la regolazione della velocità 2 Pulsante | /Pulsante II 3 Sottogruppo motore

4 Piedini in acciaio inox 5 Riduttore 6 Frusta 7 Coperchio della tazza 8 Tritatutto

9 Componenti della lama

ATTENZIONE

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.

-Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato dal rivenditore o da una persona qualificata simile per evitare un pericolo.

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di montare, smontare, pulire o regolare gli accessori.

- Non immergere mai l'unità motore in acqua o altri liquidi, né sciacquarla sotto il rubinetto. utilizzare solo un panno umido per pulire l'unità motore.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con problemi fisici, capacità sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della vostra sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

- Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si bloccano, scollegare l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.
- Non sovraccaricare l'apparecchio mettendo troppi alimenti e non farlo funzionare ininterrottamente per più di 30 secondi.

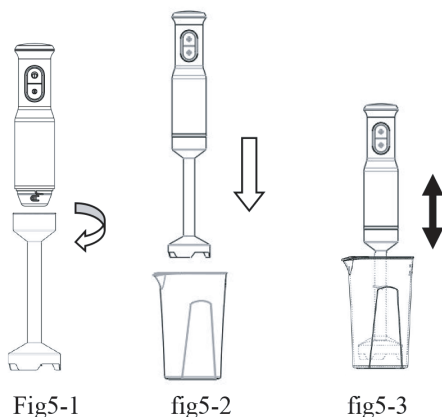
PREPARARE PER L'USO

- Pulire accuratamente le parti che entrano in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima della lavorazione (temperatura massima 60°C).
- Tagliare gli ingredienti grandi in pezzi di circa 2 cm prima della lavorazione.
- Posizionare sempre l'unità motore su una superficie piana.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

MISCELATORE MANUALE

Fig.5



Il frullatore manuale è destinato a:

- miscelare liquidi, a esempio latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, bevande miste e frullati. - miscelare ingredienti morbidi, ad esempio
- ridurre in purea gli ingredienti cotti, ad esempio per preparare alimenti per bambini.

1. Fissare la barra di miscelazione all'unità motore (Fig. 5-1).
2. Mettere gli ingredienti nel becher.
3. Immergere completamente la protezione della lama negli ingredienti (Fig. 5-2).
4. Premere il pulsante o il pulsante + la manopola di regolazione della velocità per accendere l'apparecchio.
5. Muovere l'apparecchio lentamente verso l'alto e verso il basso e in cerchio per mescolare l'ingrediente (Fig. 5-3).

ELICOTTERO

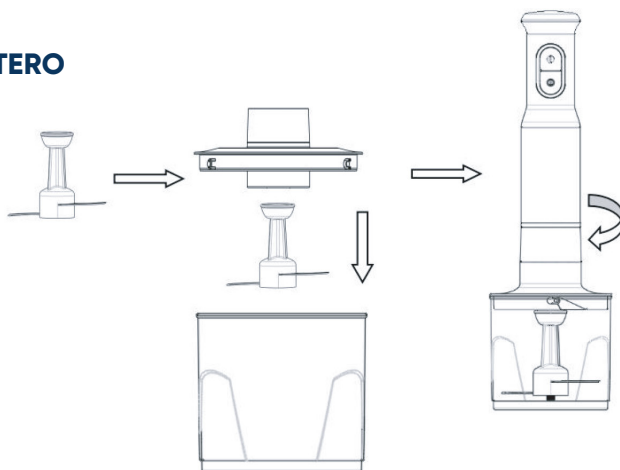


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Nota: Il tritatutto è progettato per tritare ingredienti come noci, carne, cipolle, formaggio duro, uova sode, aglio, erbe, pane secco, ecc.

Attenzione: Le lame sono molto affilate! Quindi fate molta attenzione quando maneggiate il gruppo lame.

Prestare particolare attenzione quando si rimuove la lama dalla ciotola del tritatutto, quando si svuota la ciotola del tritatutto e durante la pulizia.

1. Posizionare il gruppo lame del tritatutto nella ciotola del tritatutto (fig. 6-2).
2. Mettere gli ingredienti nella ciotola del tritatutto.
3. Posizionare l'unità di accoppiamento nella ciotola del tritacarne (fig. 6-2).
4. Fissare l'unità motore alla ciotola del tritatutto (fig. 6-3).
5. Premere il pulsante o il pulsante + la manopola di regolazione della velocità per accendere l'apparecchio.

Se gli ingredienti si attaccano alle pareti della ciotola del tritatutto, scioglierli aggiungendo del liquido o usando una spatola.

Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio dopo aver tagliato la carne.

Mescolatura (Fig. 3)

Utilizzare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi e mescolare torte e dolci premiscelati.

1. Inserire lo sbattitore nel riduttore dello sbattitore, quindi inserire la parte del motore nel riduttore fino a che non si sente un clic.
2. Mettere il miscelatore in un contenitore e solo allora premere l'interruttore per azionarlo. 3. Per sbloccare, ruotare il riduttore verso l'esterno. Quindi estrarre lo sbattitore dal riduttore.

Per ottenere risultati ottimali.

- Non utilizzare il becher, ma una ciotola più ampia.
- Iniziare con un'impostazione a bassa velocità.
- Muovere lo sbattitore tenendolo leggermente inclinato.
- Montare solo fino a 400 ml di panna fredda (min. 30% di grassi, 4-8 °C). Montare solo fino a 4 albumi.

CURA E PULIZIA

Non immergere l'unità motore e l'unità di accoppiamento dello sbattitore in acqua.

- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Smontare tutte le parti.
- Non immergere l'unità motore in acqua.
- Pulire l'unità motore con un panno umido.
- Pulire il becher, la ciotola del tritacarne, il gruppo lame del tritacarne e l'unità di accoppiamento del tritacarne in lavastoviglie o in acqua tiepida con un po' di detergente liquido.
- Asciugateli e conservateli per un uso futuro.

AMBIENTE



Significato di cassetto barrato:

Non smaltire gli apparecchi elettrici come rifiuti urbani indifferenziati, ma ricorrere alla raccolta differenziata.

Per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili, contattare l'amministrazione locale. Se gli elettrodomestici vengono smaltiti nelle discariche di rifiuti indifferenziati, le sostanze pericolose possono penetrare nelle

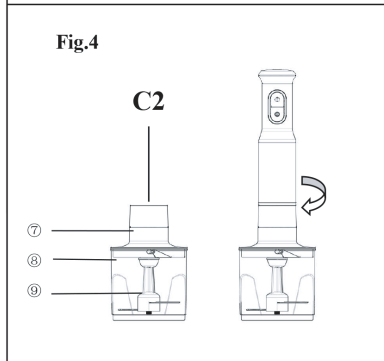
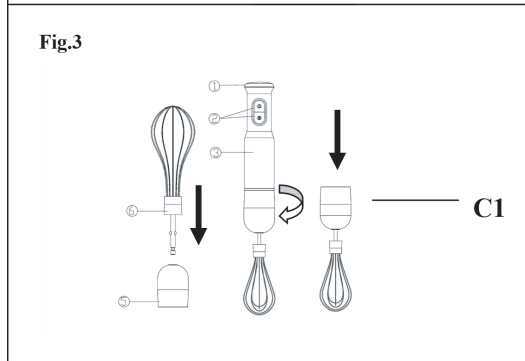
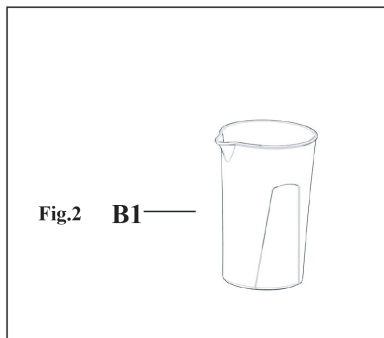
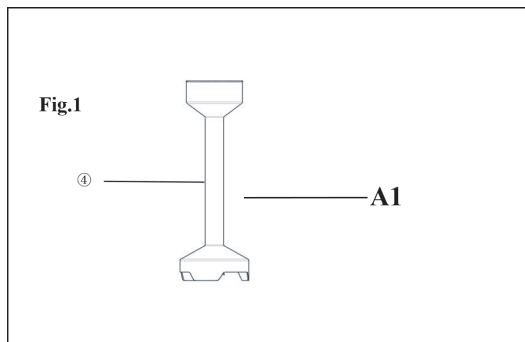
acque sotterranee ed entrare nella catena alimentare, danneggiando la salute umana e l'ambiente animale e vegetale.

Quando si sostituiscono i vecchi apparecchi con quelli nuovi, il rivenditore è tenuto per legge a ritirare il vecchio dispositivo per rimuoverlo almeno gratuitamente.

HAND&MIX 1200 W

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ

MODÈLE N° ORIMIX1200-IN



Mixeur plongeant ORIMIX1200-IN Descriptif

A1 : pieds mélangeurs en acier inoxydable

B1 : Tasse

C1/C2 : Accessoire fouet/accessoire pour hacher

1 bouton de contrôle de vitesse 2 bouton | /bouton II 3 sous-ensemble moteur 4 pieds inox 5 boîte de vitesses 6 fouet 7 couvercle de tasse 8 hacher

9 composants de la lame

AVERTISSEMENT :

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé par le revendeur ou une personne qualifiée similaire pour éviter tout danger.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de monter, démonter, nettoyer ou effectuer des réglages sur l'un des accessoires.



- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ne le rincez jamais sous le robinet. Utilisez un chiffon humide, que vous jetterez ensuite, pour nettoyer le bloc moteur.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance ou ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de votre sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est branché. Les lames sont très tranchantes.
- Si les lames restent bloquées, débranchez l'appareil avant de retirer les ingrédients qui bloquent les lames.
- Ne surchargez pas l'appareil en mettant trop d'aliments et ne le faites pas fonctionner en continu pendant plus de 30 secondes.

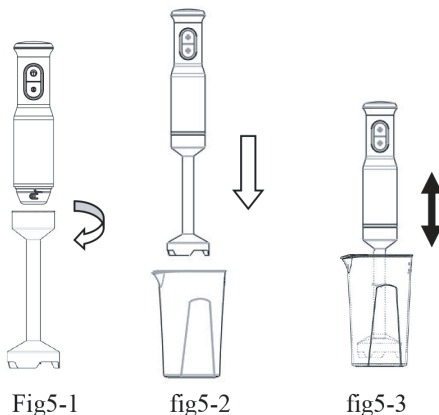
PRÉPAREZ-VOUS À L'UTILISATION

- Nettoyez soigneusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant la première utilisation de l'appareil.
- Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les mixer (température max. 60°C).
- Coupez les gros ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les mixer.
- Placez toujours le bloc moteur sur une surface plane.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MIXEUR PLONGEANT

Fig.5



Le mixeur plongeant est destiné à :

- mélanger des liquides, par exemple des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des boissons mélangées et des shakes
- mélanger des ingrédients mous, par exemple
- réduire en purée des ingrédients cuits, par exemple pour préparer des aliments pour bébés.

1. Fixez la barre du mixeur au bloc moteur (Fig. 5-1).
2. Mettez les ingrédients dans le bécher.
3. Plongez complètement le protège-lame dans les ingrédients (Fig. 5-2).
4. Appuyez sur le bouton ou sur le bouton + le bouton de réglage de la vitesse pour allumer l'appareil.
5. Déplacez l'appareil lentement de haut en bas et en cercles pour mélanger l'ingrédient (Fig. 5-3).

HÉLICOPTÈRE

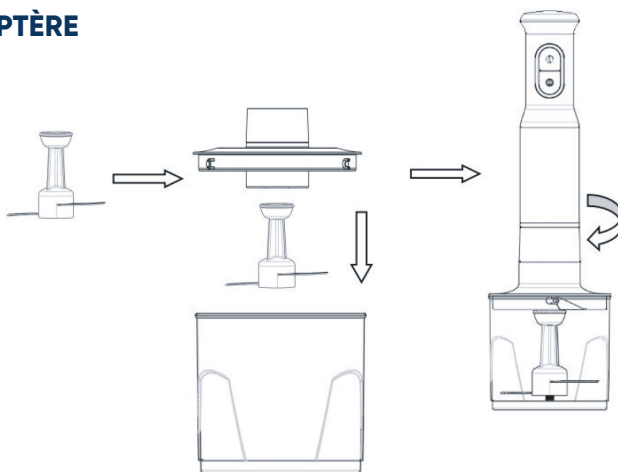


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Remarque : Le hachoir est conçu pour hacher des ingrédients tels que des noix, de la viande, des oignons, du fromage à pâte dure, des œufs durs, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.

Attention : Les lames sont très tranchantes ! Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez le bloc de lames.

Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez la lame du bol du hachoir, lorsque vous videz le bol du hachoir et pendant le nettoyage.

1. Placez l'ensemble de lames du hachoir dans le bol du hachoir (fig. 6-2).
2. Mettez les ingrédients dans le bol à découper.
3. Placez l'unité de couplage dans le bol du hachoir (fig. 6-2).
4. Fixez le bloc moteur au bol du hachoir (fig. 6-3).
5. Appuyez sur le bouton ou sur le bouton + le bouton de réglage de la vitesse pour allumer l'appareil.

Si les ingrédients collent aux parois du bol du hachoir, détachez-les en ajoutant du liquide ou à l'aide d'une spatule.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir coupé de la viande.



Shake (Fig. 3)

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les gâteaux et les desserts prémélangés.

1. Insérez le batteur dans la boîte de vitesses du batteur, puis insérez la partie moteur dans la boîte de vitesses jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en émettant un clic.
2. Mettez le mixeur dans un récipient, il suffit ensuite d'appuyer sur l'interrupteur pour le faire fonctionner. 3. Pour libérer, faites pivoter la boîte de vitesses vers l'extérieur. Retirez ensuite le batteur de la boîte de vitesses.

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- N'utilisez pas le bécher, mais un bol plus large.
- Commencez par un réglage à basse vitesse.
- Déplacez le batteur en le tenant légèrement incliné.
- Fouettez jusqu'à 400 ml de crème froide au maximum (min. 30 % de matière grasse, 4-8 °C). Battez jusqu'à 4 blancs d'œufs.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne plongez pas le bloc moteur et l'unité de couplage du batteur dans l'eau.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Démontez toutes les pièces.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez le bol, le bol du hachoir, le bloc lames du hachoir et l'unité de couplage du hachoir au lave-vaisselle ou à l'eau tiède avec un peu de détergent liquide.
- Séchez-les et conservez-les pour une utilisation future.

ENVIRONNEMENT



Signification de la poubelle barrée :

Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utilisez des installations de collecte sélective.

Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électroménagers sont jetés dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans le

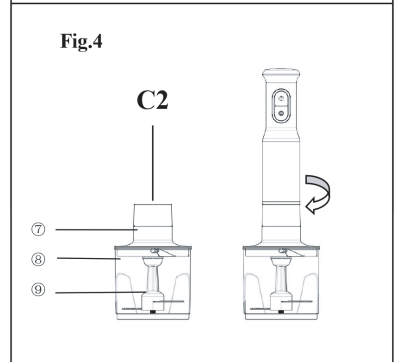
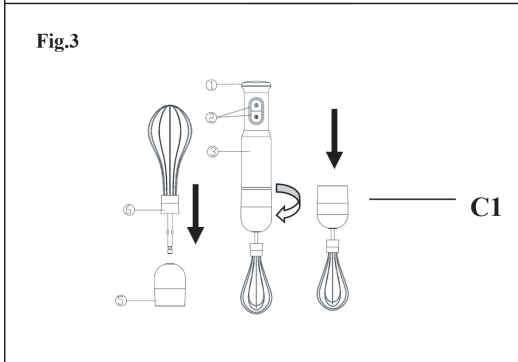
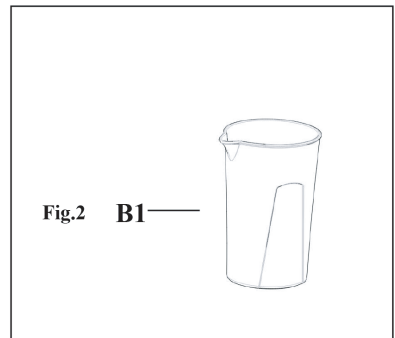
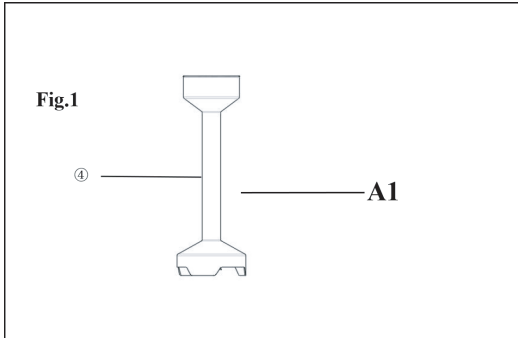
sol et pénétrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à la santé et aux bien-être des personnes.

Lors du remplacement d'anciens appareils par des neufs, le détaillant est légalement tenu de reprendre son ancien appareil gratuitement.

HAND&MIX 1200W

BEDIENUNGSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

MODELL-NR. ORIMIX1200-IN



Stabmixer ORIMIX1200-IN Beschreibung

A1: Mixstäbe aus Edelstahl

B1: Becher

C1/C2: Schneebesenaufsatz/Zerkleinereraufsatz

1 Geschwindigkeitsregler 2 Taste | /Taste II 3 Motorbaugruppe 4 Edelstahlstäbe 5 Getriebe 6 Schneebesens 7 Becherdeckel 8 Zerkleinern

9 Klingenkomponenten

WARNUNG:

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, ehe Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem vom Händler autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es zusammenbauen, demontieren, reinigen oder Einstellungen am Zubehör vornehmen.

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen der Motoreinheit nur ein feuchtes Tuch.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch solche Personen, denen es dafür an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn, sie werden von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie wurden angemessen in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie niemals die Klingen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn sich die Klingen verklemmen, trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie die Zutaten entfernen, welche die Klingen blockieren.
- Überlasten Sie das Gerät nicht, indem Sie zu viele Lebensmittel einfüllen, und lassen Sie es nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen.

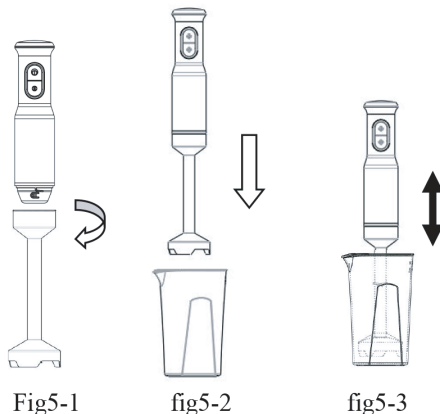
VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Heiße Zutaten vor der Verarbeitung abkühlen lassen (max. Temperatur 60 °C).
- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in etwa 2 cm große Stücke.
- Stellen Sie den Zerkleinerer immer auf eine ebene Fläche.

VERWENDUNG DES GERÄTS

STABMIXER

Abb. 5



Der Stabmixer ist für Folgendes gedacht:

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukten, Saucen, Fruchtsäften, Suppen, Mixgetränken und Shakes. - Mixen weicher Zutaten wie zum Beispiel
- Pürieren gekochter Zutaten, etwa zur Zubereitung von Babynahrung.

1. Stecken Sie den Mixstab in die Motoreinheit (Abb. 5-1).
2. Geben Sie die Zutaten in den Becher.
3. Tauchen Sie den Klingenschutz vollständig in die Zutaten ein (Abb. 5-2).
4. Drücken Sie die Betriebstaste oder die Betriebstaste + am Gerät und wählen Sie so die Geschwindigkeit.
5. Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab sowie im Kreis, um die Zutaten zu vermischen (Abb. 5-3).

DREHMESSER

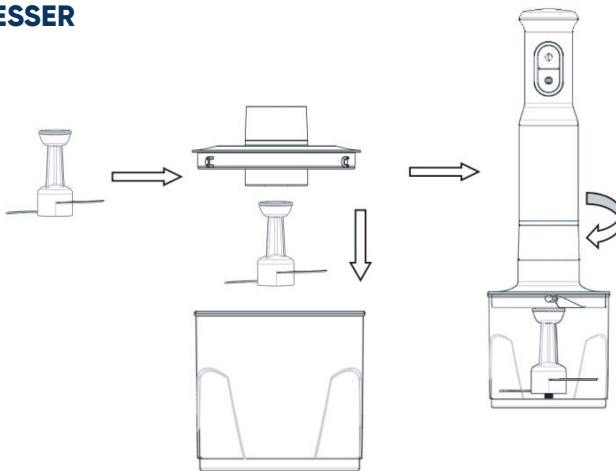


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Hinweis: Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf! Handhaben Sie daher die Messereinheit sehr vorsichtig.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen des Messers aus dem Zerkleinerer-/Mixerbecher, beim Entleeren des Bechers und bei der Reinigung.

1. Platzieren Sie die Hackmessereinheit im Becher des Zerkleinereraufsatzes (Abb. 6-2).
2. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinereraufsatz.
3. Platzieren Sie die den Deckel mit dem Getriebe auf dem Zerkleinerer (Abb. 6-2).
4. Stecken Sie die Motoreinheit mit der Kupplung in den Zerkleinerer (Abb. 6-3).
5. Drücken Sie die Betriebstaste oder die Betriebstaste + am Gerät und wählen Sie so die Geschwindigkeit.

Wenn die Zutaten an der Wand des Zerkleinererbechers kleben bleiben, lösen Sie diese durch Zugabe von Flüssigkeit oder anhand eines Spachtels.

Lassen Sie das Gerät nach dem Schneiden von Fleisch immer abkühlen.



Shake (Abb. 3)

Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß und zum Mischen von Kuchenteig und vorgemixten Desserts.

1. Stecken Sie den Schneebesen in das Getriebe ein und stecken Sie dann das Motorteil bis zum Anschlag in das Getriebe, bis es mit einem Klick.
2. Führen Sie den Mixer in das gewählte Gefäß ein und drücken Sie erst dann den Schalter, um ihn in Betrieb zu setzen.
3. Zum Herausnehmen drehen Sie das Getriebe aus der Fassung. Ziehen Sie dann den Schneebesen aus dem Getriebe.

Für beste Ergebnisse:

- Verwenden Sie zum Schlagen nicht den Becher, sondern eine breitere Schüssel.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit.
- Bewegen Sie den Schneebesen und halten Sie ihn dabei leicht schräg.
- Schlagen Sie maximal 400 ml kalte Sahne (mind. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C) auf. Maximal 4 Eiweiß aufschlagen.

PFLEGE UND REINIGUNG

Tauchen Sie die Motoreinheit und die Kupplungseinheit nicht in Wasser.

- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.
- Demontieren Sie alle Teile.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Becher, den Zerkleinererbecher, das Hackmesser und den Deckel des Zerkleinerers mit der Kupplung in der Spülmaschine oder in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie das Zubehör und bewahren Sie es für die zukünftige Verwendung auf.

UMGEBUNG



Bedeutung der durchgestrichenen Mülltonne:

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht im unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie entsprechende Sammelstellen.

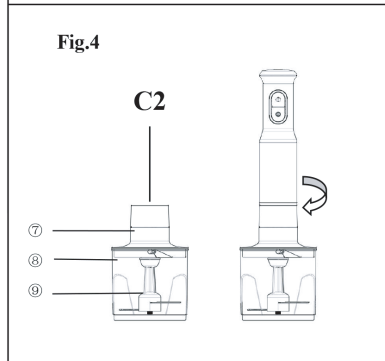
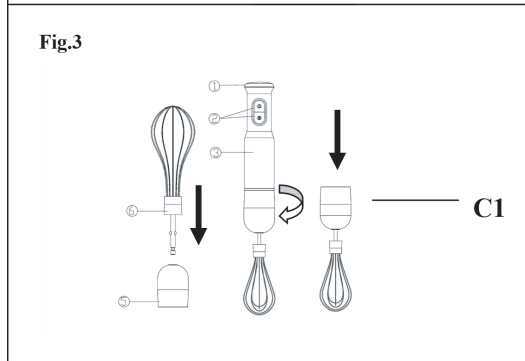
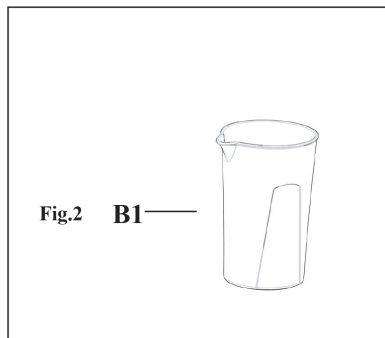
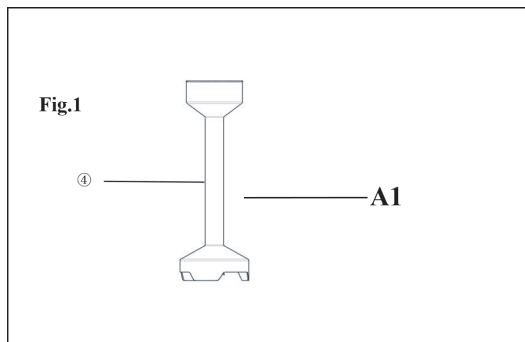
Informationen zu verfügbaren Sammelsystemen erhalten Sie bei Ihrer Kommunalverwaltung. Tun Sie das unbedingt, denn wenn Haushaltsgeräte auf Mülldeponien entsorgt werden, können giftige Stoffe

in das Grundwasser und in die Nahrungskette gelangen. Das ist eine Gefahr für Gesundheit und. Wenn Sie neue Geräte kaufen, ist der Händler gesetzlich dazu verpflichtet, das von Ihnen ersetzte Altgerät kostenfrei zur Entsorgung anzunehmen.

HAND&MIX 1200W

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO E SEGURANÇA

MODELO NO. ORIMIX1200-IN



Varinha mágica ORIMIX1200-IN Descrição

A1: pés de mistura de aço inoxidável

B1: Taça

C1/C2: Acessório para bater/Acessório para picar

1 Botão de controle de velocidade 2 Botão I / Botão II 3 Subconjunto do motor 4 Pés em aço inoxidável 5 Caixa de velocidades 6 Batedor 7 Tampa do copo 8 Picar

9 componentes da lâmina

AVISO

- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local antes de conectar o dispositivo.

- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, ficha ou outras peças estiverem danificados.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou centro de serviço autorizado pelo revendedor ou pessoa qualificada para evitar perigos.

- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de montar, desmontar, limpar ou realizar ajustes em qualquer um dos acessórios.



PT

- Nunca mergulhe o motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxágue em água corrente. use apenas um pano úmido para limpar a unidade do motor.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, capacidades sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Nunca toque nas lâminas quando o aparelho estiver ligado. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estão bloqueando as lâminas.
- Não sobrecarregue o aparelho colocando demasiada comida e não o deixe funcionar continuamente durante mais de 30 segundos.

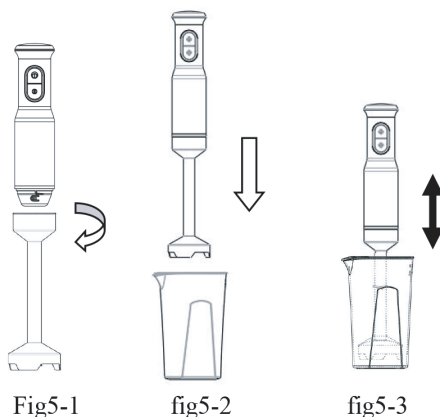
PREPARE-SE PARA USAR

- Limpe bem as partes que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de os processar (temperatura máx. 60°C).
- Corte os ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processar.
- Coloque sempre a unidade do motor sobre uma superfície nivelada.

USANDO O APARELHO

HAND BLENDER

Fig 5



A varinha mágica destina-se a:

- misturar líquidos, por ex. laticínios, molhos, sucos de frutas, sopas, bebidas mistas e shakes. - misture ingredientes macios, por ex.
- fazer puré de ingredientes cozinhados, por ex. para fazer comida para bebê.

1. Fixe a barra do liquidificador à unidade do motor (Fig. 5-1).
2. Coloque os ingredientes no copo.
3. Mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes (Fig. 5-2).
4. Pressione o botão ou botão + botão de controle de velocidade para ligar o aparelho.
5. Mova o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (Fig. 5-3).

HELICÓPTERO

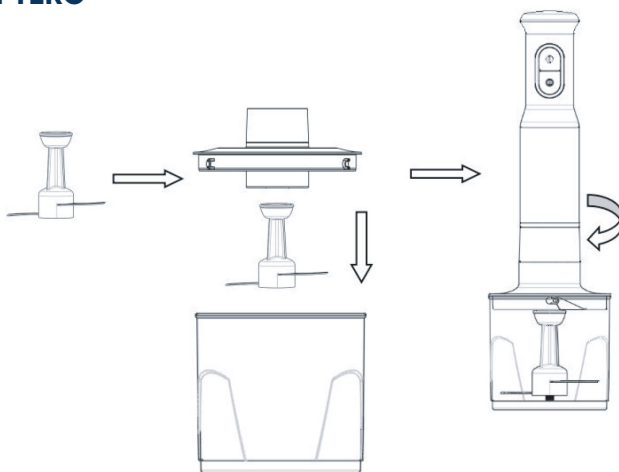


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Nota: O picador foi concebido para picar ingredientes como nozes, carne, cebola, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas, pão seco, etc.

Atenção: As lâminas são muito afiadas! Portanto, tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas.

Tenha especial cuidado ao remover a lâmina da tigela do picador, ao esvaziá-la e durante a limpeza.

1. Coloque a lâmina do picador na tigela do picador (fig. 6-2)
2. Coloque os ingredientes na tigela para picar.
3. Coloque a unidade de acoplamento na taça picadora (fig. 6-2).
4. Fixe a unidade do motor à tigela do picador (fig. 6-3).
5. Pressione o botão ou botão + botão de controle de velocidade para ligar o aparelho.

Se os ingredientes grudam nas paredes da tigela do picador, solte-os adicionando líquido ou usando uma espátula.

Deixe sempre o aparelho arrefecer depois de cortar a carne.



Sacudir (Fig. 3)

Utilize o batedor apenas para bater natas, bater claras em neve e misturar bolos e sobremesas pré-misturadas.

1. Insira o batedor na caixa de engrenagens do batedor e, em seguida, insira a peça do motor na caixa de engrenagens até que cliques.
2. Coloque a batedeira em um recipiente e só então pressione o botão para acioná-la. 3. Para liberar, gire a caixa de engrenagens para fora. Em seguida, retire o batedor da caixa de câmbio.

Para melhores resultados:

- Não utilize o copo, mas sim uma tigela mais larga.
- Comece com uma configuração de baixa velocidade.
- Mova o batedor segurando-o ligeiramente inclinado.
- Bata apenas até 400 ml de natas frias (mín. 30% de gordura, 4–8 °C). . Bata apenas até 4 claras de ovo.

CUIDADO E LIMPEZA

Não mergulhe a unidade do motor e a unidade de acoplamento do batedor em água.

- Desligue o aparelho antes de limpá-lo.
- Desmonte todas as peças.
- Não mergulhe a unidade do motor em água.
- Limpe o bloco do motor com um pano húmido.
- Limpe o copo, a taça picadora, a unidade de lâminas picadoras e o acoplador picador na máquina de lavar louça ou em água morna com um pouco de detergente líquido.
- Seque-os e guarde-os para uso futuro.

MEIO AMBIENTE



Significado de lixeira riscada:

Não descarte aparelhos elétricos como lixo municipal indiferenciado, use instalações de coleta seletiva.

Contate o governo local para obter informações sobre os sistemas de coleta disponíveis. Sim, os eletrodomésticos são descartados em aterros ou aterros, substâncias perigosas podem vazar para o

subterrâneas e entram na cadeia alimentar, prejudicando a sua saúde e bem-estar.

Ao substituir aparelhos antigos por novos, o revendedor é legalmente obrigado a devolver o aparelho antigo para remoção, pelo menos gratuitamente.



ORIGINAL

WWW.ORIGINALHOME.COM