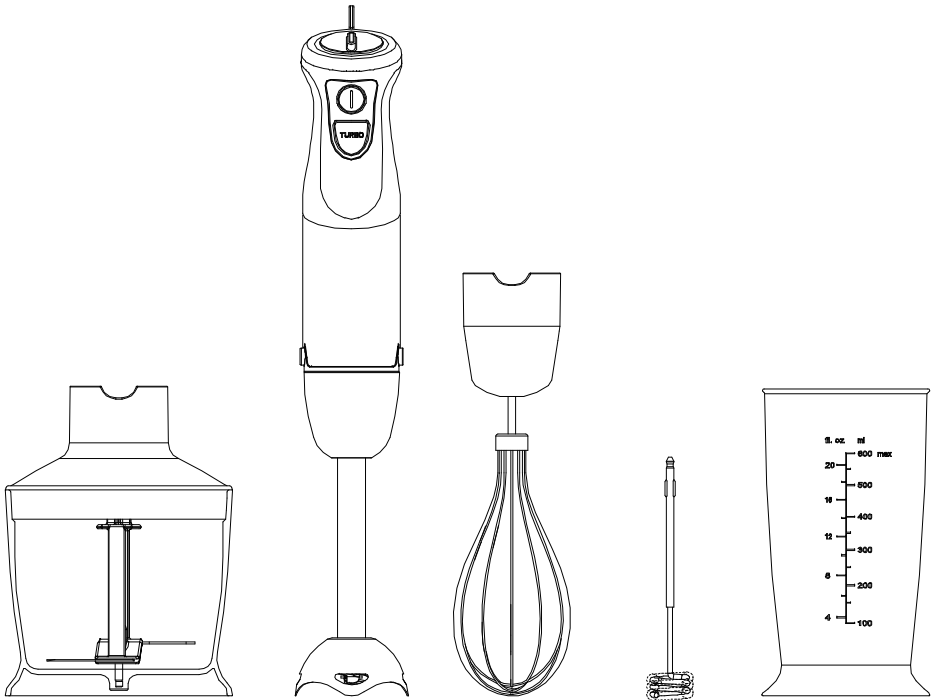


**REEMIX**

# **HAND BLENDER**

## **INSTRUCTION MANUAL**

MODEL: HB-2034

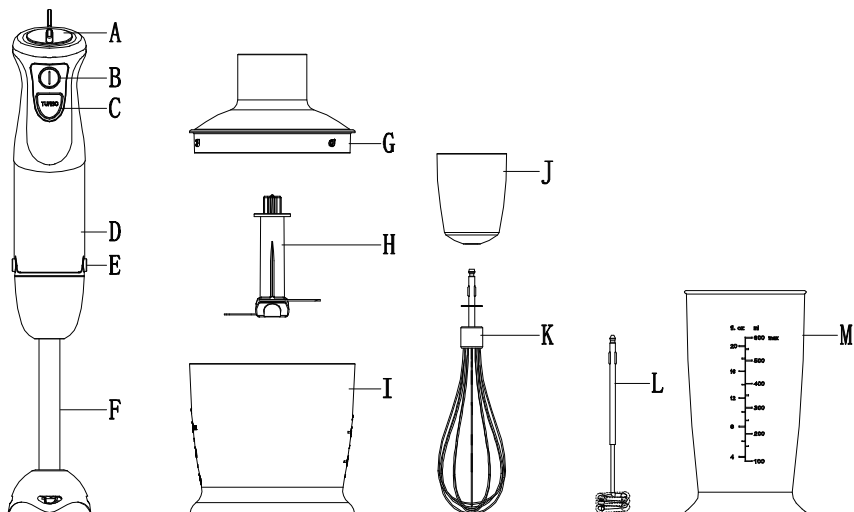


AC230V,50Hz 1000W

Before using this product, please read this manual carefully and properly keep, for future reference.

English	02-08
-----	
Deutsch	09-15
-----	
Español	16-22
-----	
Français	23-29
-----	
l'italiano	30-36

## Description:



A. Variable speed switch

B. Switch I

C. Switch turbo

D. Motor unit

E. Button

F. Blender stick

G. Chopper bowl lid

H. “S” blade A

I. Chopping bowl

J. Whisk holder

K. Whisk

L. Milk frother

M. Beaker

## Caution:

**Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.**

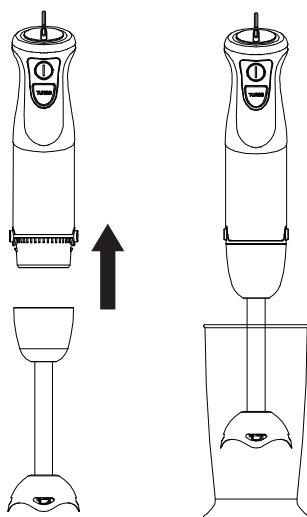
1. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.

2. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning.
3. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
4. Don't let children use and play with this appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Don't allow children to use the blender without supervision.
6. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
7. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service center, checked or repaired.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
9. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
10. The blades are very sharp!
11. Don't place the appliance in the hot ingredients.
12. The appliance is constructed to process normal household quantities. Neither the measuring beaker, nor the chopping bowl is microwave
13. Neither the measuring beaker, nor the chopping bowl is microwave proof.
14. Short-time operating (three times only). Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 15 seconds.
15. Care should be taken when used near children.
16. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
17. Clean the hand blender with dry cloth.
18. The user should follow instructions stated in this manual for the details on how to clean surfaces in contact with food and the operating times and speed for accessories. It shall warn of potential injury from misuse.
19. Do not misuse the hand blender. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and

knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved.

21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications

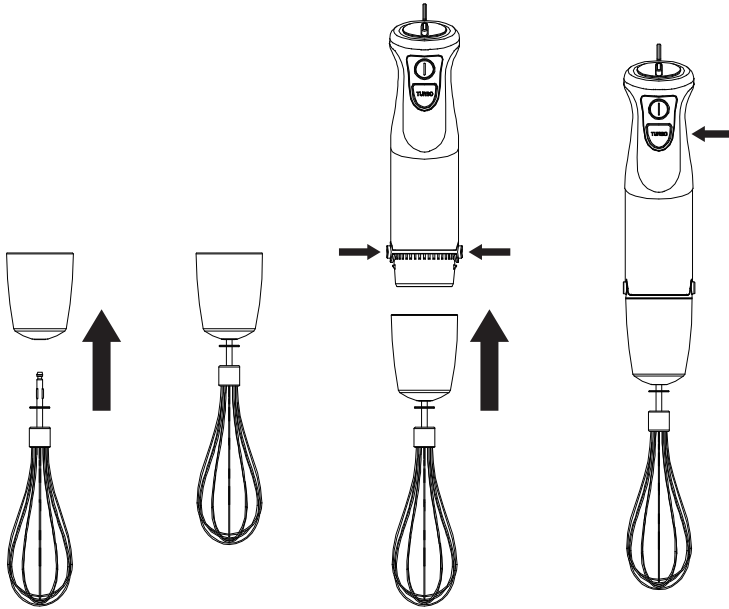
## How To Use The Hand Blender



**The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.**

1. Insert the blender stick on to the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel. Then press the switch I or switch II .
3. Unplug then press the ejection button to remove blender stick after use.  
You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
4. Maximum capacity of carrot and water is 200g and 300g when mixing by blender and 600ml beaker.
5. Caution: the blade is very sharp!

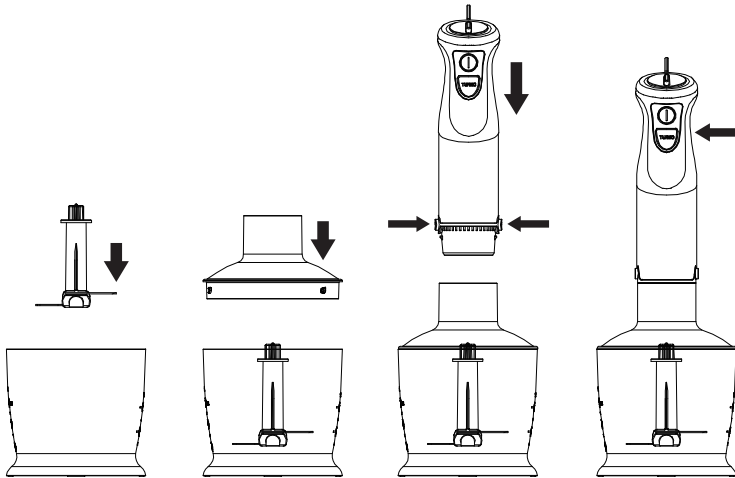
# How To Use The Whisk



**Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.**

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then slot the gear box onto the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only. Then press the switch I or switch II to operate it.
3. Unplug then press the ejection button to remove the gear box after use. Then pull the whisk out of the gear box.

# How To Use Your Chopper



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

## Before Chopping

1. Carefully remove the plastic over from the blade. **Caution: the blade is very sharp!** Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Place the motor unit on the chopper bowl lid until it locks.
6. Press switch to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.

7. After use, unplug then press the ejection button to remove the motor unit.
8. Then remove the chopping bowl lid.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl.

## Cleaning

**Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only.**

**Do not immerse the motor unit in water!**

1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dish-washer.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

## The Potato Blender Shaft

Food	Speed	Max. Time	Max. Quantity
Cooked-potato Pieces, Cooked-Pumpkin Pieces (Size 20mm X 20mmx20mm)	Higher Speed	30 Seconds	300g

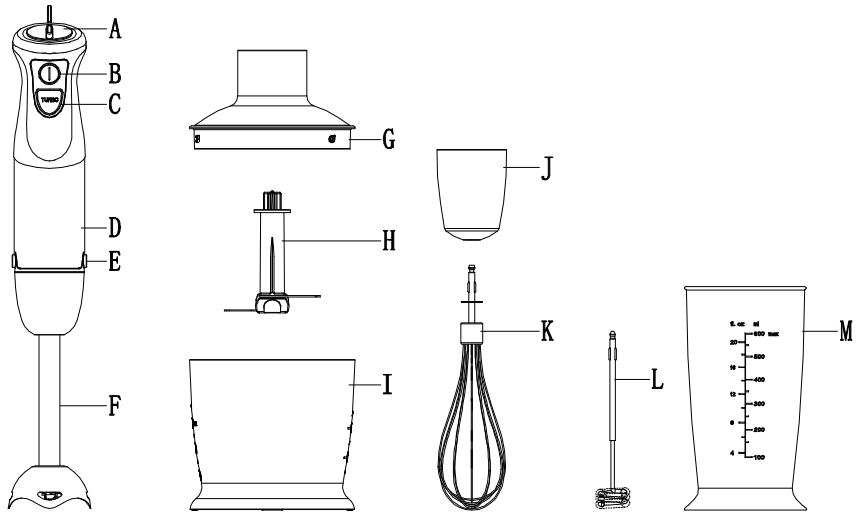
## The Egg-fork

Food	Speed	Max. Time	Max. Quantity
Cream, Egg Whites	Higher Speed	3 Minutes	200g

## The Chopper

Food	Speed	Max. Time	Max. Quantity
Meat	Higher Speed	15sec	200g
Herbs	Higher Speed	15sec	50g
Nut	Higher Speed	15sec	150g
Onions	Higher Speed	10sec	200g
Soft Fruit	Higher Speed	10sec	200g
Yeast Dough	Higher Speed	10sec	Flour 250 G
			Water 165g
			Cream 2.5g
			Powder 2.0g

## Beschreibung:



A. Variable Geschwindigkeitsschalter

B. Schalter I

C. Turbo-Schalter

D. Motor-Einheit

E. Taste

F. Mixerstab

G. Deckel der Zerkleinerungsschüssel

H. "S"-Klinge A

I. Zerkleinerungsschüssel

J. Schneebesenhalter

K. Schneebesen

L. Milchaufschäumer

M. Messbecher

## Achtung:

**Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.**

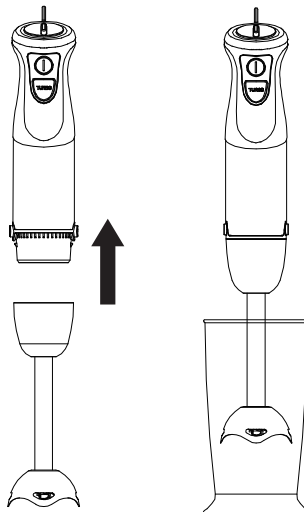
1. Überprüfen Sie vor dem Einstecken in eine Steckdose, ob Ihre Spannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht.

2. Trennen Sie den Mixer immer vom Stromnetz, wenn er unbeaufsichtigt bleibt, und vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen.
3. Stecken Sie das Gerät nicht in die Stromversorgung, bis es vollständig montiert ist, und ziehen Sie es immer heraus, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen oder die Klinge berühren.
4. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen oder es benutzen. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
5. Erlauben Sie Kindern nicht, den Mixer ohne Aufsicht zu verwenden.
6. Lassen Sie die Motor-Einheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
7. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Wenn es beschädigt wurde, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten Servicecenter, um es überprüfen oder reparieren zu lassen.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder einer ebenso qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Lassen Sie kein überschüssiges Kabel über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Die Klingen sind sehr scharf!
11. Platzieren Sie das Gerät nicht in heißen Zutaten.
12. Das Gerät ist darauf ausgelegt, normale Haushaltsmengen zu verarbeiten. Weder der Messbecher noch die Zerkleinerungsschüssel sind mikrowellengeeignet.
13. Weder der Messbecher noch die Zerkleinerungsschüssel sind mikrowellengeeignet.
14. Kurzbetrieb (nur dreimal). Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute und betreiben Sie harte Lebensmittel nicht länger als 15 Sekunden.
15. Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
16. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.
17. Reinigen Sie den Handmixer mit einem trockenen Tuch.
18. Der Benutzer sollte den Anweisungen in diesem Handbuch für Details zum

Reinigen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie zu Betriebszeiten und Geschwindigkeiten für Zubehörteile folgen. Es warnt vor möglichen Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung.

19. Missbrauchen Sie den Handmixer nicht. Vorsicht ist geboten beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung.
20. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden unter Aufsicht oder Anleitung im sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
21. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen.

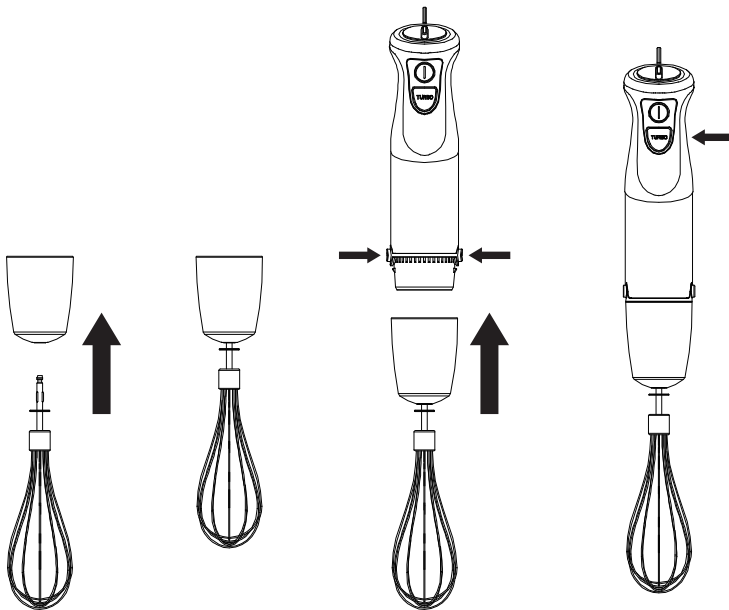
## Wie Man Den Handmixer Verwendet



## **Der Handmixer eignet sich perfekt für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mixen von Milchshakes.**

1. Stecken Sie den Mixerstab auf die Motor-Einheit, bis er einrastet.
2. Führen Sie den Handmixer in das Gefäß ein. Drücken Sie dann den Schalter I oder den Schalter II.
3. Ziehen Sie den Stecker heraus und drücken Sie dann die Auswurf-taste, um den Mixerstab nach Gebrauch zu entfernen.
4. Die maximale Kapazität für Karotten und Wasser beträgt 200 g bzw. 300 g beim Mixen mit dem Mixer und 600 ml im Messbecher.
5. Achtung: Die Klinge ist sehr scharf!

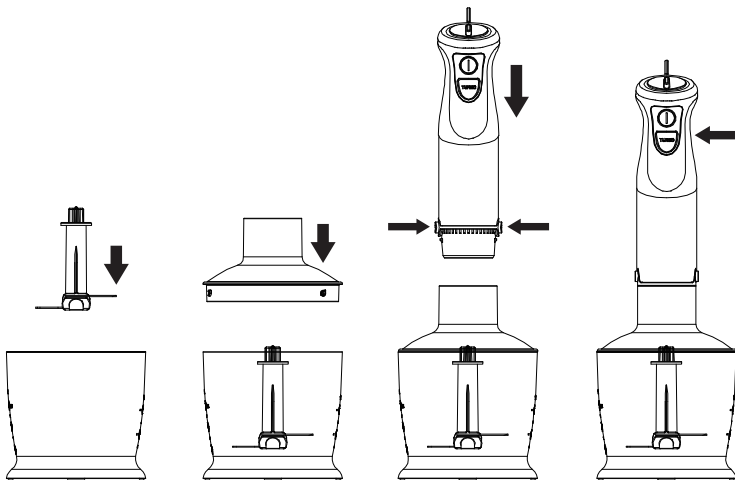
## **Wie Man Den Schneebesen Verwendet**



**Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne, zum Schlagen von Eiweiß und zum Mischen von Biskuitteig und Fertigmischungen für Desserts.**

1. Setzen Sie den Schneebesen in den Schneebesenhalter ein und schieben Sie dann das Getriebegehäuse auf die Motor-Einheit, bis es einrastet.
2. Platzieren Sie den Schneebesen in einem Gefäß und drücken Sie dann den Schalter I oder den Schalter II, um ihn zu betreiben.
3. Ziehen Sie den Stecker heraus und drücken Sie dann die Auswurf-taste, um das Getriebegehäuse nach Gebrauch zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schneebesen aus dem Getriebegehäuse.

## Wie Man Den Zerkleinerer Verwendet



1. Der Zerkleinerer eignet sich perfekt für harte Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln usw.
2. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide.

## Vor Dem Zerkleinern:

1. Entfernen Sie vorsichtig die Kunststoffabdeckung von der Klinge. **Achtung: Die Klinge ist sehr scharf!** Halten Sie sie immer am oberen Kunststoffteil fest.
2. fest.

- Platzieren Sie die Klinge auf den Mittelstift der Zerkleinerungsschüssel.  
Drücken Sie die Klinge nach unten und verriegeln Sie die Schüssel. Platzieren
3. Sie die Zerkleinerungsschüssel immer auf der rutschfesten Basis.
  4. Legen Sie die Lebensmittel in die Zerkleinerungsschüssel.  
Setzen Sie den Deckel der Zerkleinerungsschüssel auf die Zerkleinerungs-
  5. chüssel.  
Setzen Sie die Motor-Einheit auf den Deckel der Zerkleinerungsschüssel, bis
  6. sie einrastet.  
Drücken Sie den Schalter, um den Zerkleinerer zu betreiben. Halten Sie  
während des Vorgangs die Motor-Einheit mit einer Hand und die
  7. Zerkleinerungsschüssel mit der anderen.  
Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker heraus und drücken Sie dann die
  8. Auswurf-taste, um die Motor-Einheit zu entfernen.
  9. Entfernen Sie dann den Deckel der Zerkleinerungsschüssel.
  10. Nehmen Sie die Klinge vorsichtig heraus.  
Entnehmen Sie die zerkleinerten Lebensmittel aus der Zerkleinerungsschüssel.

## Reinigung

**Reinigen Sie die Motor-Einheit und den Deckel der Zerkleinerungsschüssel nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motor-Einheit nicht ins Wasser!**

1. Alle anderen Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Verarbeitung sehr salziger Lebensmittel sollten Sie jedoch die Klingen sofort abspülen.
2. Achten Sie auch darauf, in Ihrer Spülmaschine nicht übermäßig viel Reiniger oder Entkalker zu verwenden.
3. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mit Farbe können die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wischen Sie diese Teile vor dem Spülen in der Spülmaschine mit Pflanzenöl ab.
4. Die Klingen sind sehr scharf, bitte achten Sie darauf.
5. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker des Geräts.

## Der Kartoffel-blender-schaft

Lebensmittel	Geschwindigkeit	Max. Zeit	Max. Menge
Gekochte Kartoffelstücke, Gekochte Kürbisstücke (Größe 20 Mm X 20 Mm X 20 Mm)	Höhere Geschwindigkeit	30 Sekunden	300g

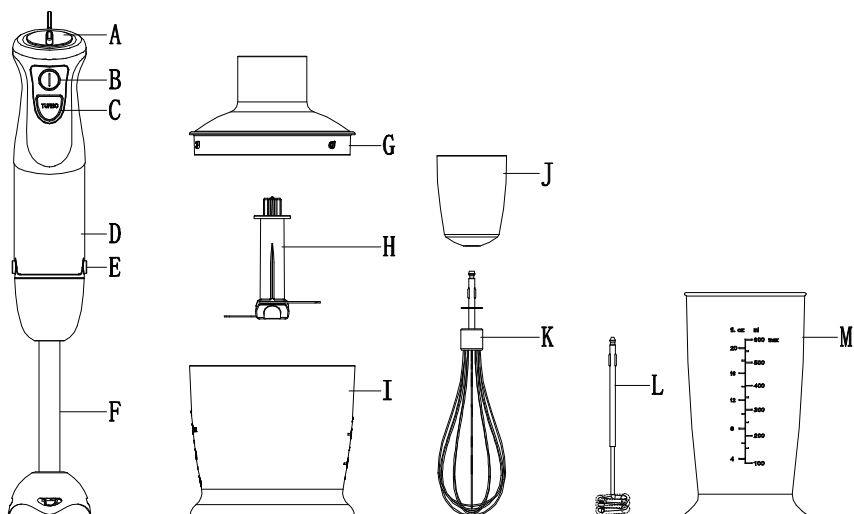
## Die Eiergabel

Lebensmittel	Geschwindigkeit	Max. Zeit	Max. Menge
Schlagsahne, Eiweiß	Höhere Geschwindigkeit	3 Minute	200g

## Der Zerkleinerer

Lebensmittel	Geschwindigkeit	Max. Zeit	Max. Menge
Fleisch	Höhere Geschwindigkeit	15 Sekunden	250g
Kräuter	Höhere Geschwindigkeit	15 Sekunden	50g
Nüsse	Höhere Geschwindigkeit	15 Sekunden	150g
Zwiebeln	Höhere Geschwindigkeit	10 Sekunden	200g
Weiches Obst	Höhere Geschwindigkeit	10 Sekunden	200g
Hefeteig	Höhere Geschwindigkeit	10 Sekunden	Mehl 250 G
			Wasser 165g
			Sahne 2.5g
			Pulver 2.0g

## Descripción:



A. Interruptor de velocidad variable

B. Interruptor I

C. Interruptor turbo

D. Unidad de motor

E. Botón

F. Varilla de la licuadora

G. Tapa del tazón de la picadora

H. Cuchilla "S" A

I. Tazón de picado

J. Soporte para batidor

K. Batidor

L. Espumador de leche

M. Vasito

## Precaución:

**Por favor, lea las instrucciones cuidadosa y completamente antes de usar el electrodoméstico.**

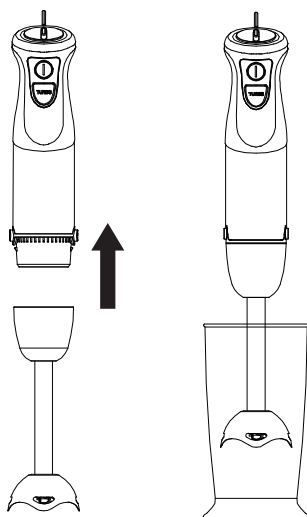
1. Antes de enchufarlo, verifique si su voltaje corresponde a la etiqueta de clasificación del electrodoméstico.

2. Siempre desconecte la licuadora de la fuente de alimentación si queda desatendida y antes de ensamblar, desmontar o limpiar.
3. No enchufe el electrodoméstico a la corriente hasta que esté completamente ensamblado y siempre desenchufe antes de desmontar el electrodoméstico o manejar la cuchilla.
4. No permita que los niños usen ni jueguen con este electrodoméstico. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
5. No permita que los niños usen la licuadora sin supervisión.
6. No deje que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen.
7. Nunca use un electrodoméstico dañado. Si ha sido dañado, llévelo a un centro de servicio aprobado para que lo revisen o reparen.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada de manera similar para evitar peligros.
9. No permita que el exceso de cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes.
10. ¡Las cuchillas son muy afiladas!
11. No coloque el electrodoméstico en ingredientes calientes.
12. El electrodoméstico está diseñado para procesar cantidades normales de hogares. Ni el vaso medidor ni el tazón de picado son aptos para microondas.
13. Ni el vaso medidor ni el tazón de picado son aptos para microondas.
14. Operación de corta duración (solo tres veces). Utilice el electrodoméstico no más de 1 minuto y no opere alimentos duros por más de 15 segundos.
15. Se debe tener precaución al usar cerca de niños.
16. Apague el electrodoméstico y desconéctelo de la fuente antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.
17. Limpie la batidora de mano con un paño seco.
18. El usuario debe seguir las instrucciones indicadas en este manual para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos y los tiempos de operación y la velocidad de los accesorios. Advierte sobre el riesgo de lesiones por mal uso.
19. No maltrate la batidora de mano. Se debe tener cuidado al manejar las

afiladas cuchillas, vaciar el tazón y durante la limpieza.

20. Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros involucrados.
21. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
22. Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares.

## Cómo Usar La Batidora De Mano



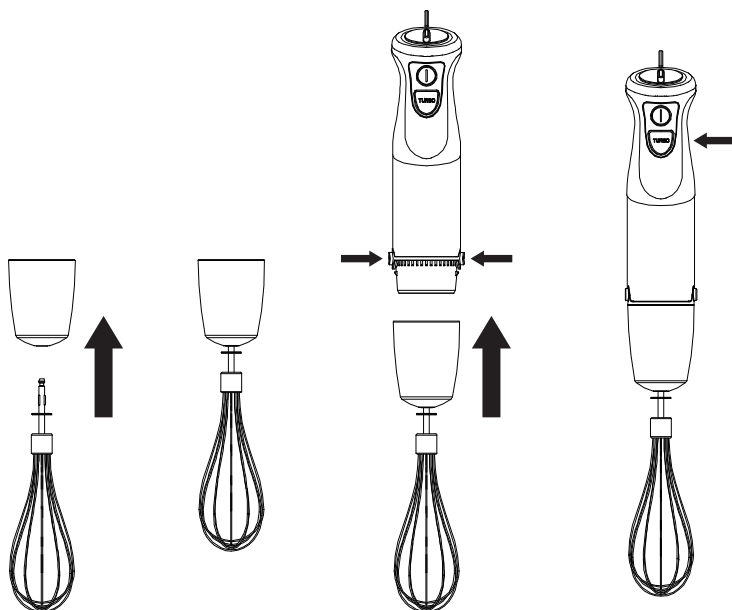
**La batidora de mano es perfecta para preparar salsas, aderezos, sopas, mayonesa y alimentos para bebés, así como para mezclar batidos y batidos.**

1. Inserte el batidor en la unidad del motor hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora de mano en el recipiente. Luego, presione el interruptor I o el interruptor II.
3. Desenchufe y luego presione el botón de eyección para quitar el batidor

después de usar.

4. La capacidad máxima de zanahoria y agua es de 200 g y 300 g al mezclar con la batidora y 600 ml con el vaso medidor.
5. ¡Precaución: la cuchilla es muy afilada!

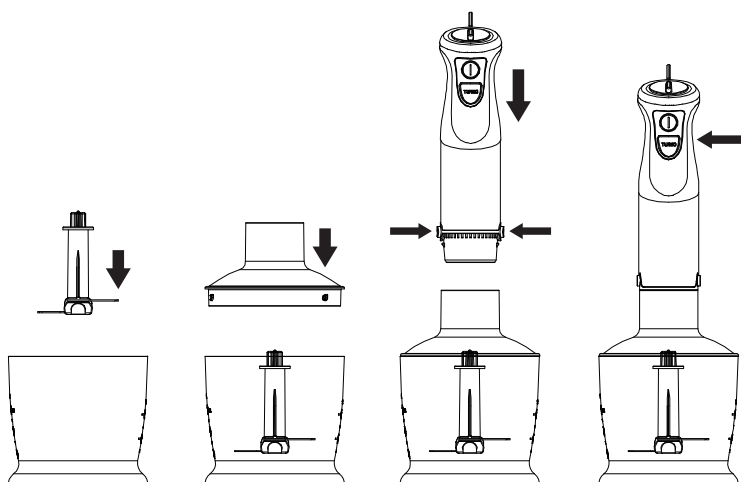
## Cómo Usar El Batidor



**Use el batidor solo para batir crema, batir claras de huevo y mezclar bizcochos y postres preparados.**

1. Inserte el batidor en el soporte del batidor y luego coloque la caja de engranajes en la unidad del motor hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y solo. Luego, presione el interruptor I o el interruptor II para operarlo.
3. Desenchufe y luego presione el botón de eyección para quitar la caja de engranajes después de usar. Luego, saque el batidor de la caja de engranajes.

# Cómo Usar Tu Picadora



1. La picadora es perfecta para alimentos duros, como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, etc.
2. No piques alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café y cereales.

## Antes De Picar:

1. Retira cuidadosamente el plástico de la cuchilla. ¡**Precaución: la cuchilla es muy afilada!** Sujétala siempre por la parte superior de plástico.
2. Coloca la cuchilla en el pasador central del tazón de la picadora. Presiona hacia abajo la cuchilla y asegura el tazón. Coloca siempre el tazón de la picadora sobre la base antideslizante.
3. Coloca los alimentos en el tazón de la picadora.
4. Coloca la tapa del tazón de la picadora sobre el tazón.
5. Coloca la unidad del motor sobre la tapa del tazón de la picadora hasta que encaje.
6. Presiona el interruptor para operar la picadora. Durante el proceso, sostén la unidad del motor con una mano y el tazón de la picadora con la otra.

7. Después de usar, desconecta y luego presiona el botón de eyección para quitar la unidad del motor.
8. Luego, retira la tapa del tazón de la picadora.
9. Retira cuidadosamente la cuchilla.
10. Retira los alimentos procesados del tazón de la picadora.

## Limpeza

**Limpe la unidad del motor y la tapa del tazón de la picadora solo con un paño húmedo. ¡No sumerja la unidad del motor en agua!**

1. Todas las demás piezas se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar alimentos muy salados, debe enjuagar las cuchillas de inmediato.
2. Además, tenga cuidado de no usar una cantidad excesiva de limpiador o descalcificador en su lavavajillas.
3. Cuando procese alimentos con color, las partes de plástico del electrodoméstico pueden decolorarse. Limpe estas partes con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.
4. Las cuchillas son muy afiladas, preste atención.
5. Desconecte el electrodoméstico antes de limpiar.

## El Eje De La Batidora De Papas

Alimento	Velocidad	Tiempo Máximo	Tiempo Máximo
Trocitos de papas cocidas, trozos de calabaza cocida (tamaño 20 mm x 20 mm x 20 mm)	Velocidad más alta	30 segundos	300g

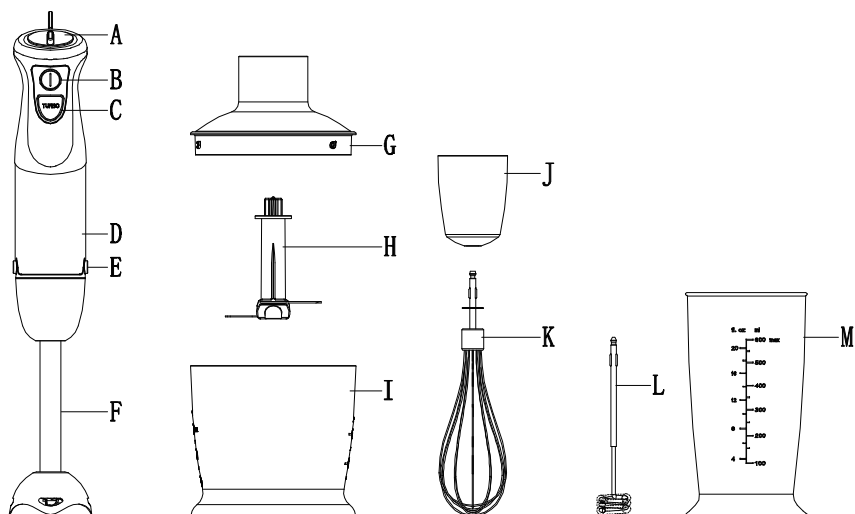
## El Batidor De Huevos

Alimento	Velocidad	Tiempo Máximo	Tiempo Máximo
Crema, Claras De Huevo	Velocidad más alta	3 Minutos	200g

## La Picadora

Alimento	Velocidad	Tiempo Máximo	Cantidad Máxima
Carne	Mayor Velocidad	15 Segundos	250g
Hierbas	Mayor Velocidad	15 Segundos	50g
Frutos Secos	Mayor Velocidad	15 Segundos	150g
Cebollas	Mayor Velocidad	10 Segundos	200g
Frutas Blandas	Mayor Velocidad	10 Segundos	200g
Masa De Levadura	Mayor Velocidad	10 Segundos	Harina 250 G
			Agua 165g
			Crema 2.5g
			Polvo 2.0g

## Description:



- A. Interrupteur de vitesse variable
- B. Interrupteur I
- C. Interrupteur turbo
- D. Unité moteur
- E. Bouton
- F. Tige de mixeur
- G. Couvercle du bol hachoir

- H. Lame "S" A
- I. Bol de hachage
- J. Support de fouet
- K. Fouet
- L. Mousseur à lait
- M. Gobelet

## Mise En Garde :

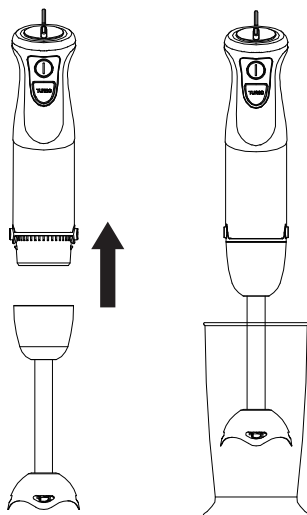
**Veillez lire attentivement et intégralement les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

1. Avant de brancher dans une prise, vérifiez si votre tension correspond à l'étiquette de notation de l'appareil.

2. Débranchez toujours le mixeur de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage, le nettoyage.
3. Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation tant qu'il n'est pas entièrement assemblé et débranchez toujours avant de le désassembler ou de manipuler la lame.
4. Ne laissez pas les enfants utiliser et jouer avec cet appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
5. N'autorisez pas les enfants à utiliser le mixeur sans surveillance.
6. Ne laissez pas l'unité moteur, le cordon ou la fiche se mouiller.
7. N'utilisez jamais un appareil endommagé. S'il a été endommagé, veuillez le faire vérifier ou réparer par un centre de service agréé.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire pour éviter un danger.
9. Ne laissez pas le cordon en excès pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Les lames sont très tranchantes !
11. Ne placez pas l'appareil dans des ingrédients chauds.
12. L'appareil est conçu pour traiter des quantités normales pour un ménage. Ni le gobelet doseur ni le bol de hachage ne vont au micro-ondes.
13. Ni le gobelet doseur ni le bol de hachage ne sont résistants au micro-ondes.
14. Fonctionnement de courte durée (trois fois seulement). Utilisez l'appareil pendant au plus 1 minute et n'utilisez pas d'aliments durs pendant plus de 15 secondes.
15. Soyez prudent lors de l'utilisation à proximité des enfants.
16. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou de vous approcher des parties en mouvement pendant l'utilisation.
17. Nettoyez le mixeur à main avec un chiffon sec.
18. L'utilisateur doit suivre les instructions indiquées dans ce manuel pour les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les temps de fonctionnement et la vitesse pour les accessoires. Cela doit avertir des blessures potentielles dues à une mauvaise utilisation.

19. N'utilisez pas le mixeur à main de manière abusive. Soyez prudent lors de la manipulation des lames coupantes, de la vidange du bol et lors du nettoyage.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les dangers impliqués.
21. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.

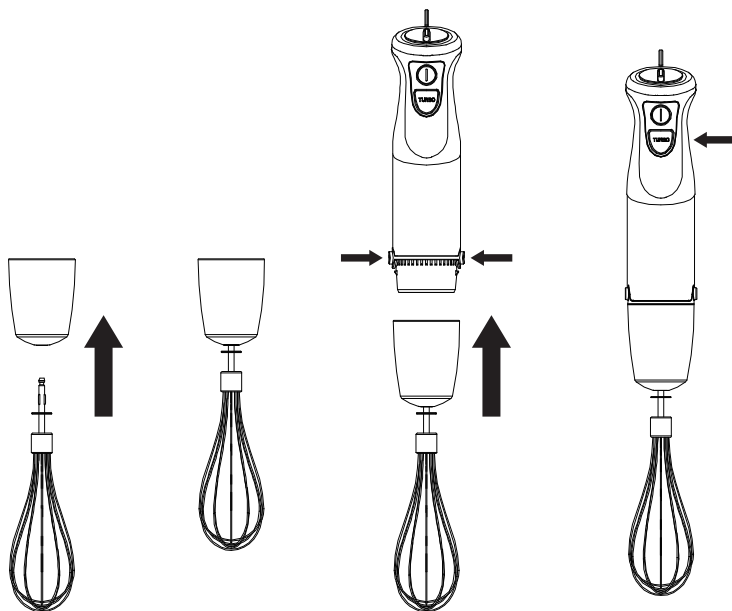
## Comment Utiliser Le Mixeur À Main



**Le mixeur à main est parfaitement adapté pour préparer des trempettes, des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des aliments pour bébés, ainsi que pour mélanger des milkshakes.**

1. Insérez la tige du mixeur sur l'unité moteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
2. Introduisez le mixeur à main dans le récipient. Ensuite, appuyez sur l'interrupteur I ou l'interrupteur II.
3. Débranchez, puis appuyez sur le bouton d'éjection pour retirer la tige du mixeur après utilisation.
4. La capacité maximale de carottes et d'eau est de 200 g et 300 g lors du mélange avec le mixeur et de 600 ml avec le gobelet.
5. Attention : la lame est très tranchante !]

## Comment Utiliser Le Fouet



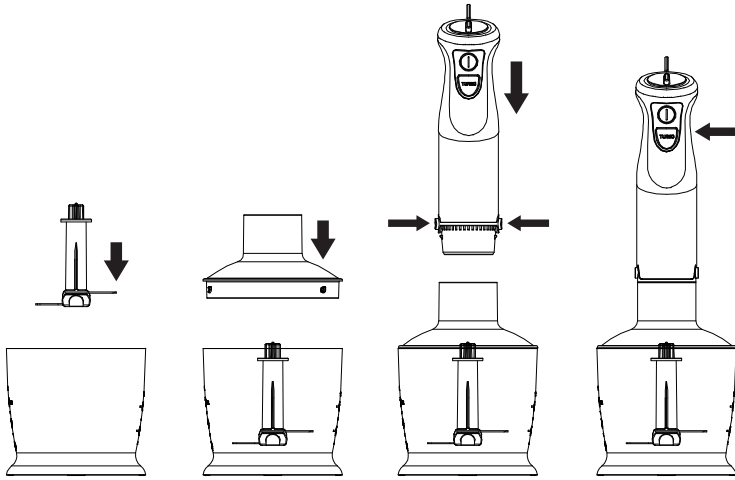
**Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger des éponges et des desserts prêts à l'emploi.**

1. Insérez le fouet dans le support de fouet, puis insérez la boîte d'engrenages sur l'unité moteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
2. Placez le fouet dans un récipient uniquement. Ensuite, appuyez sur l'interrupteur

teur I ou l'interrupteur II pour le faire fonctionner.

3. Débranchez, puis appuyez sur le bouton d'éjection pour retirer la boîte d'engrenages après utilisation. Ensuite, retirez le fouet de la boîte d'engrenages.

## Comment Utiliser Votre Hachoir



1. Le hachoir convient parfaitement pour les aliments durs, tels que la viande, le fromage, l'oignon, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, etc.
2. Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs, tels que des glaçons, de la noix de muscade, des grains de café et des céréales.

## Avant De Hacher :

1. Retirez soigneusement le plastique de la lame. **Attention : la lame est très tranchante !** Tenez-la toujours par la partie supérieure en plastique.
2. Placez la lame sur la broche centrale du bol hachoir. Appuyez sur la lame et verrouillez le bol. Placez toujours le bol hachoir sur la base antidérapante.

3. Placez les aliments dans le bol hachoir.
4. Placez le couvercle du bol hachoir sur le bol.
5. Placez l'unité moteur sur le couvercle du bol hachoir jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
6. Appuyez sur l'interrupteur pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le processus, tenez l'unité moteur d'une main et le bol hachoir de l'autre.
7. Après utilisation, débranchez, puis appuyez sur le bouton d'éjection pour retirer l'unité moteur.
8. Ensuite, retirez le couvercle du bol hachoir.
9. Retirez soigneusement la lame.
10. Retirez les aliments traités du bol hachoir.

## Nettoyage

**Nettoyez l'unité moteur et le couvercle du bol hachoir uniquement avec un chiffon humide. Ne plongez pas l'unité moteur dans l'eau !**

1. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Cependant, après avoir traité des aliments très salés, vous devriez rincer immédiatement les lames.
2. De plus, veillez à ne pas utiliser une surdose de produit de nettoyage ou de détartrant dans votre lave-vaisselle.
3. Lors du traitement d'aliments colorés, les parties en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Essuyez ces parties avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Les lames sont très tranchantes, veuillez faire attention.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

## L'arbre De La Batteuse De Pommes De Terre

Aliment	Vitesse	Temps Max	Quantité Max
Morceaux De Pommes De Terre Cuites, Morceaux De Potiron Cuits (Taille 20 Mm X 20 Mm X 20 Mm)	Vitesse Supérieure	30 Secondes	300g

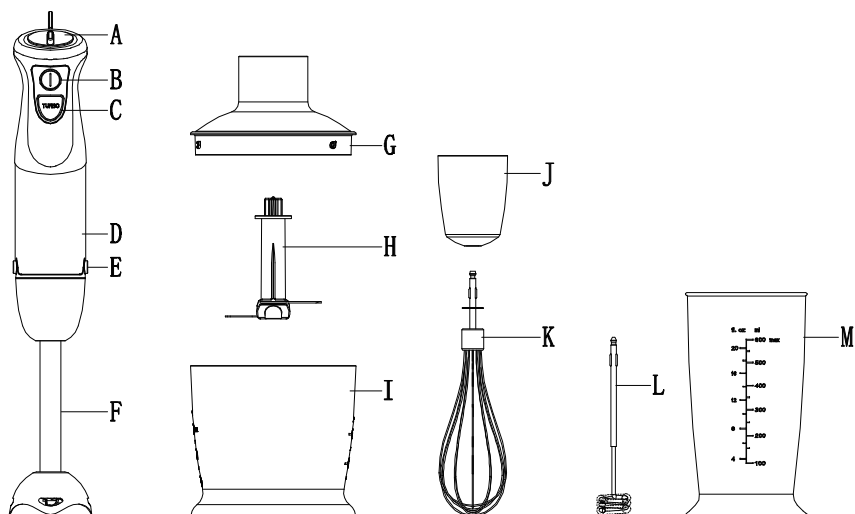
## La Fourchette À Œufs

Aliment	Vitesse	Temps Max	Quantité Max
Crème, Blancs D'œufs	Vitesse Supérieure	3 Minutes	200g

## La Hachoir

Aliment	Vitesse	Temps Max	Quantité Max
Viande	Vitesse Supérieure	15 Secondes	250g
Herbes	Vitesse Supérieure	15 Secondes	50g
Noix	Vitesse Supérieure	15 Secondes	150g
Oignons	Vitesse Supérieure	10 Secondes	200g
Fruits Mous	Vitesse Supérieure	10 Secondes	200g
Pâte À Levure	Mayor Velocidad	10 Secondes	Farine 250 G
			Eau 165g
			Crème 2.5g
			Poudre 2.0g

## Descrizione:



- A. Interruttore di velocità variabile
- B. Interruttore I
- C. Interruttore turbo
- D. Unità motore
- E. Pulsante
- F. Asta del frullatore
- G. Coperchio della  
ciotola della tritatutto

- H. Lama "S" A
- I. Ciotola per tritare
- J. Supporto per fruste
- K. Frusta
- L. Montalatte
- M. Bicchiere

## Attenzione:

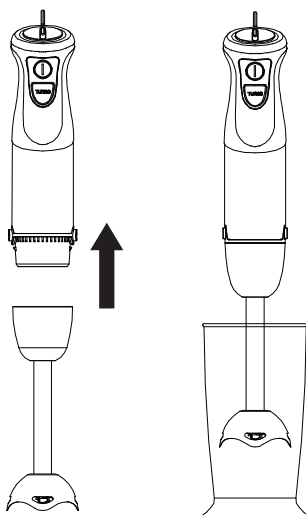
**Si prega di leggere attentamente e completamente le istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.**

1. Prima di collegare alla presa, verificare che la tensione corrisponda all'etichetta di valutazione dell'elettrodomestico.

2. Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire.
3. Non collegare l'elettrodomestico all'alimentazione finché non è completamente assemblato e scollegare sempre prima di smontare l'elettrodomestico o manipolare la lama.
4. Non lasciare che i bambini utilizzino e giochino con questo elettrodomestico. Mantenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
5. Non permettere ai bambini di usare il frullatore senza supervisione.
6. Non far bagnare l'unità motore, il cavo o la spina.
7. Non utilizzare mai un elettrodomestico danneggiato. Se è stato danneggiato, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la verifica o la riparazione.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata in modo simile per evitare pericoli.
9. Non lasciare che il cavo in eccesso penzoli sul bordo del tavolo o del piano di lavoro o tocchi una superficie calda.
10. Le lame sono molto affilate!
11. Non posizionare l'elettrodomestico negli ingredienti caldi.
12. L'elettrodomestico è costruito per processare quantità normali per un'abitazione. Né il misurino, né la ciotola per tritare vanno nel microonde.
13. Né il misurino, né la ciotola per tritare sono adatti al microonde.
14. Funzionamento a breve termine (solo tre volte). Utilizzare l'elettrodomestico per non più di 1 minuto e non far funzionare cibi duri per più di 15 secondi.
15. Prestare attenzione quando si utilizza vicino ai bambini.
16. Spegnerne l'elettrodomestico e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
17. Pulire il frullatore a mano con un panno asciutto.
18. L'utente deve seguire le istruzioni indicate in questo manuale per i dettagli su come pulire le superfici a contatto con il cibo e i tempi di funzionamento e la velocità per gli accessori. Si avverte del potenziale rischio di lesioni per un uso improprio.

19. Non fare un uso improprio del frullatore a mano. Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
20. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'elettrodomestico e se comprendono i rischi coinvolti.
21. I bambini devono essere supervisionati per garantire che non giochino con l'elettrodomestico.
22. Questo elettrodomestico è destinato a essere utilizzato in ambienti domestici e applicazioni simili.

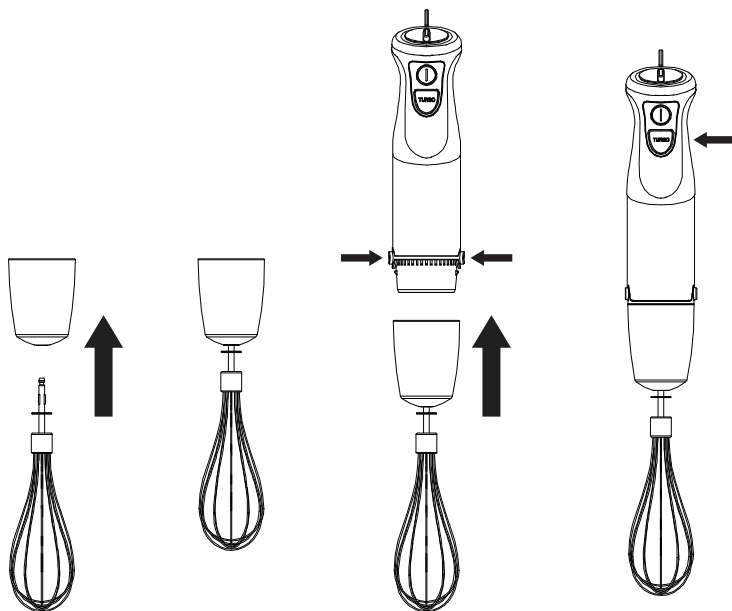
## Come Utilizzare Il Frullatore A Mano



**Il frullatore a mano è perfettamente adatto per preparare salse, condimenti, zuppe, maionese e cibi per bambini, oltre che per mescolare frullati e milkshake.**

1. Inserisci l'asta del frullatore sull'unità motore fino a quando si blocca.
2. Introduci il frullatore a mano nel recipiente. Quindi premi l'interruttore I o l'interruttore II.
3. Scollega quindi premi il pulsante di espulsione per rimuovere l'asta del frullatore dopo l'uso.
4. La capacità massima di carota e acqua è di 200 g e 300 g quando si mescola con il frullatore e 600 ml di misurino.
5. Attenzione: la lama è molto affilata!

## Come Utilizzare La Frusta



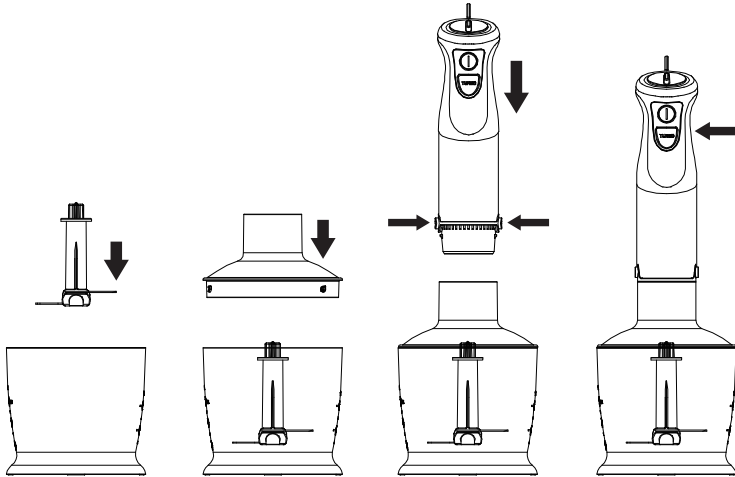
**Usa la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi e mescolare spugne e dolci pronti.**

1. Inserisci la frusta nel supporto per fruste, quindi inserisci il cambio marcia sull'unità motore fino a quando si blocca.
2. Posiziona la frusta in un recipiente e solo. Quindi premi l'interruttore I o

interruttore II per azionarlo.

3. Scollega quindi premi il pulsante di espulsione per rimuovere il cambio marcia dopo l'uso. Quindi tira fuori la frusta dal cambio marcia.

## Come Utilizzare Il Tuo Tritatutto



1. Il tritatutto è perfettamente adatto per alimenti duri come carne, formaggio, cipolla, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, ecc.
2. Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

## Prima Di Tritare

1. Rimuovi con attenzione la plastica dalla lama. **Attenzione: la lama è molto affilata!** Tienila sempre dalla parte superiore in plastica.
2. Posiziona la lama sul perno centrale della ciotola del tritatutto. Premi verso il basso la lama e blocca la ciotola. Posiziona sempre la ciotola del tritatutto

sulla base antiscivolo.

3. Metti il cibo nella ciotola del tritatutto.
4. Posiziona il coperchio della ciotola del tritatutto sulla ciotola.
5. Posiziona l'unità motore sul coperchio della ciotola del tritatutto fino a quando si blocca.
6. Premi l'interruttore per azionare il tritatutto. Durante l'elaborazione, tieni l'unità motore con una mano e la ciotola del tritatutto con l'altra.
7. Dopo l'uso, scollega, quindi premi il pulsante di espulsione per rimuovere l'unità motore.
8. Quindi rimuovi il coperchio della ciotola del tritatutto.
9. Tira fuori con attenzione la lama.
10. Rimuovi il cibo elaborato dalla ciotola del tritatutto.

## **Pulizia**

**Pulire solo l'unità motore e il coperchio della ciotola del tritatutto con un panno umido. Non immergere l'unità motore in acqua!**

1. Tutte le altre parti possono essere pulite in lavastoviglie. Tuttavia, dopo l'elaborazione di cibi molto salati, è consigliabile sciacquare immediatamente le lame.
2. Inoltre, fai attenzione a non usare una quantità eccessiva di detergente o decalcificante nella lavastoviglie.
3. Quando si elaborano alimenti colorati, le parti in plastica dell'elettrodomestico potrebbero scolorirsi. Pulisci queste parti con olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.
4. Le lame sono molto affilate, presta attenzione.
5. Scollegare l'elettrodomestico prima della pulizia.

## L'asta Del Frullatore Per Patate

Cibo	Velocità	Tempo Massimo	Quantità Massima
Morceaux De Pommes De Terre Cuites, Morceaux De Potiron Cuits (Taille 20 Mm X 20 Mm X 20 Mm)	Velocità Più Alta	30 Secondi	300g

## La Forchetta Per Uova

Cibo	Velocità	Tempo Massimo	Quantità Massima
Panna, Albumi D'uovo	Velocità Più Alta	3 Minuti	200g

## Il tritatutto

Cibo	Velocità	Tempo Massimo	Quantità Massima
Carne	Velocità Più Alta	15 Secondi	250g
Erbe	Velocità Più Alta	15 Secondi	50g
Noci	Velocità Più Alta	15 Secondi	150g
Cipolle	Velocità Più Alta	10 Secondi	200g
Frutta Morbida	Velocità Più Alta	10 Secondi	200g
Impasto Di Lievito	Velocità Più Alta	10 Secondi	Farine 250 G
			Eau 165g
			Crème 2.5g
			Poudre 2.0g



**VISHTEC UK Co.,Ltd**  
275 ISLINGTON SUITE 1405  
NEW NORTH ROAD LONDON  
ENGLAND N1 7AA  
Email: Vincent.feng@vish-tec.com



**Lienco SAS**  
18 Rue des Bas Rogers, 92800, Puteaux  
Ruoyu ZHANG  
0033658628923  
Email: ruoyu@lienco.eu

## HOUSEHOLD USE ONLY



**Manufacturer: DKSUPS Electric Appliances CO.LTD**

Address: Room 601, Building 1, No. 2, Pulong North 1st Street, Tangxia Town, Dongguan City, Guangdong Province  
Facebook Page: <https://www.facebook.com/Reemix.Official/>  
Service: support@reemixvip.com

**Made In China**

