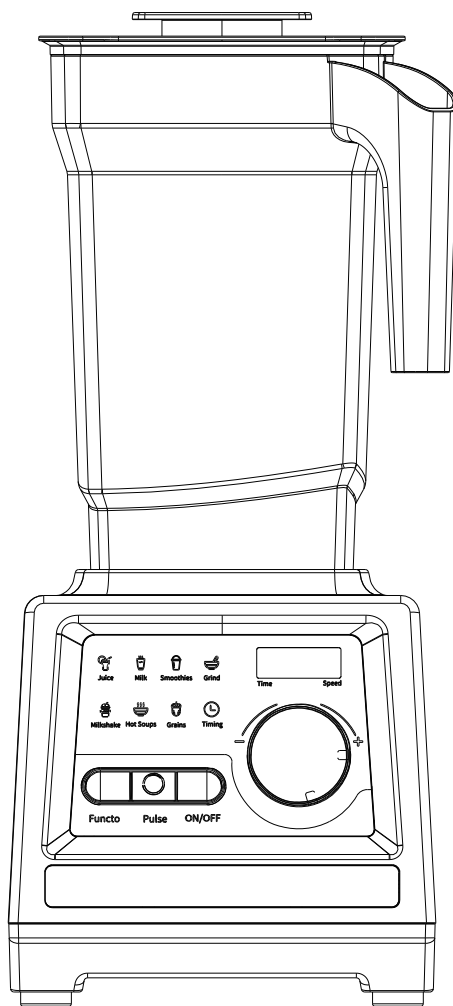


OMMO-English

High Speed Blender OM-201



- ❑ Thank you for trusting and supporting our Blender!
- ❑ This manual provides detailed product information and step-by-step operating instructions to help you get the most out of your new Blender.
- ❑ For common issues, check the FAQs section at the end. If you need further assistance, feel free to contact us.

Website: <https://ommohome.com>
E-mail: service@ommohome.com

FC CE FDA RoHS

Important Safety Instructions

1. Supervision & Usage Environment

- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Unplug it when not in use, especially if leaving home for an extended time.
- Keep out of reach of children. Children should not use or handle the appliance without supervision.
- This appliance is not intended for use by individuals with reduced physical or mental capabilities unless supervised.

2. Power Supply & Cord Safety

- Ensure the local power supply matches the voltage marked on the appliance to avoid fire or damage.
- Do not use damaged plugs or cords. Never bundle, stretch, or modify the power cord.
- If the cord is damaged, contact customer service—do not attempt repairs yourself.
- Never unplug the appliance with wet hands or wipe the plug with a damp cloth.

3. Placement & Surroundings

- Keep the appliance away from flammable or explosive materials and heat sources (e.g., ovens).
- Do not use or store in damp areas.
- Do not immerse the appliance in liquid or pour water on it. Prevent water from entering the power socket or base.
- If water enters the unit, dry it thoroughly before reuse.

4. Assembly & Stability

- Ensure the lid is securely locked onto the cup and the power cord is properly connected before starting.
- Do not lift the appliance by the lid to prevent accidental separation or spills.

5. Safe Distance During Use

- Maintain distance between the appliance and nearby electrical outlets or objects while in operation.
- Keep away from flammable or explosive items, and ensure the plug remains easily accessible.

6. Operation & Handling Precautions

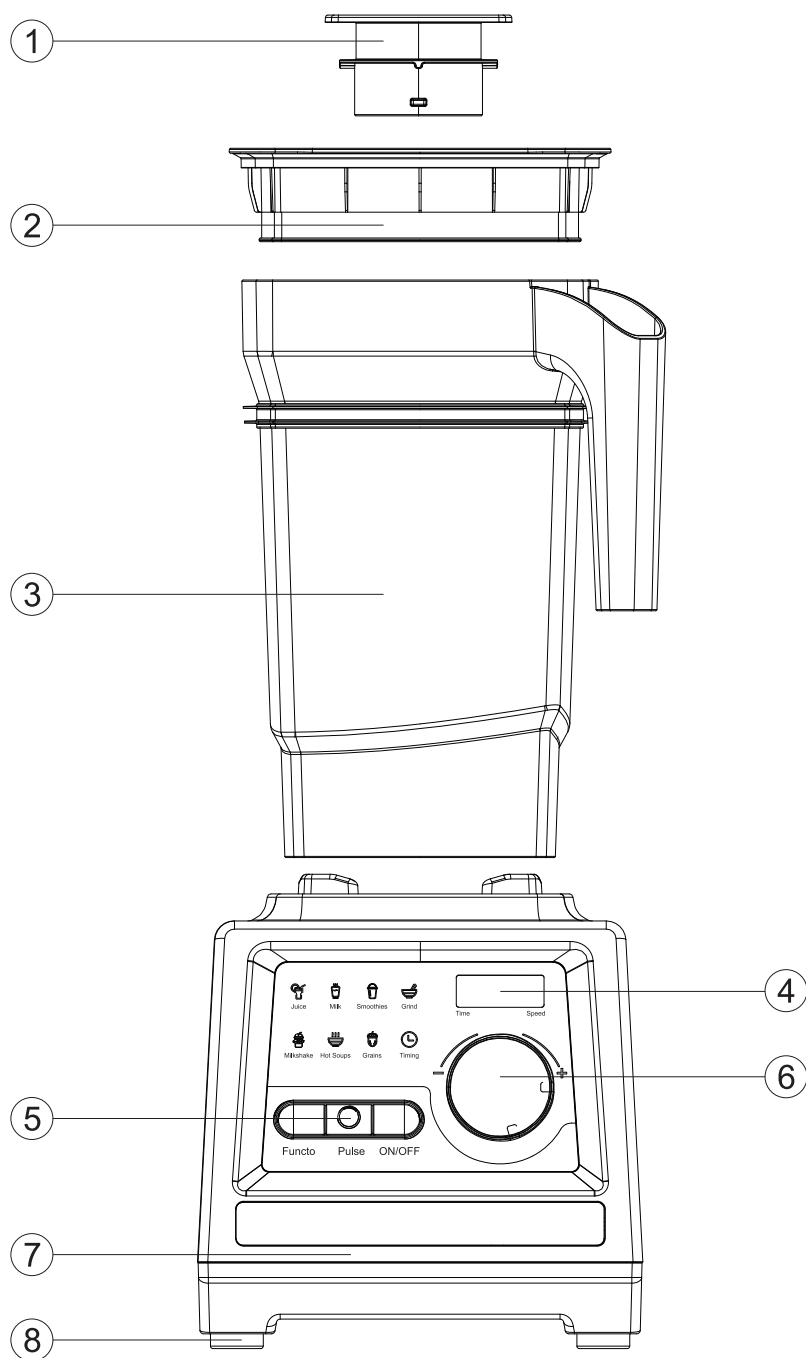
- Never open the Lid until the stirring knife completely stops rotating.
- Always detach the frame from the cup during cleaning and confirm power disconnection.
- Do not immerse the motor base in water or clean it in dishwashers.
- Do not insert knives, forks, spoons, or other metal objects into the Blender Jar.
- Maintain a firm grip on the cup during initial startup due to high horsepower.
- Keep the cup covered when using mixing rods during motor operation.
- Never remove food by hand from the cup due to the sharp blade cutting hazards.
- When boiling hot soup, do not touch the main unit or the main unit cover, let alone open the main unit cover. Be careful, because the liquid in the main unit may overflow with steam or hot liquid after boiling.
- When boiling hot soup, after the work is completed and before cooling, the inside of the cup, the upper cover, the blade, and other parts are at a high temperature. Do not touch them to avoid burns.

I Specifications

Rated voltage: AC 110V~120V
Rated frequency: 60Hz
Power: 1400W

Peak power: 1800W
Rated capacity: 2.0L

I Product Overview



① Steam Cap

② Cup Cap

③ Mixing Cup

④ Display

⑤ Control Buttons

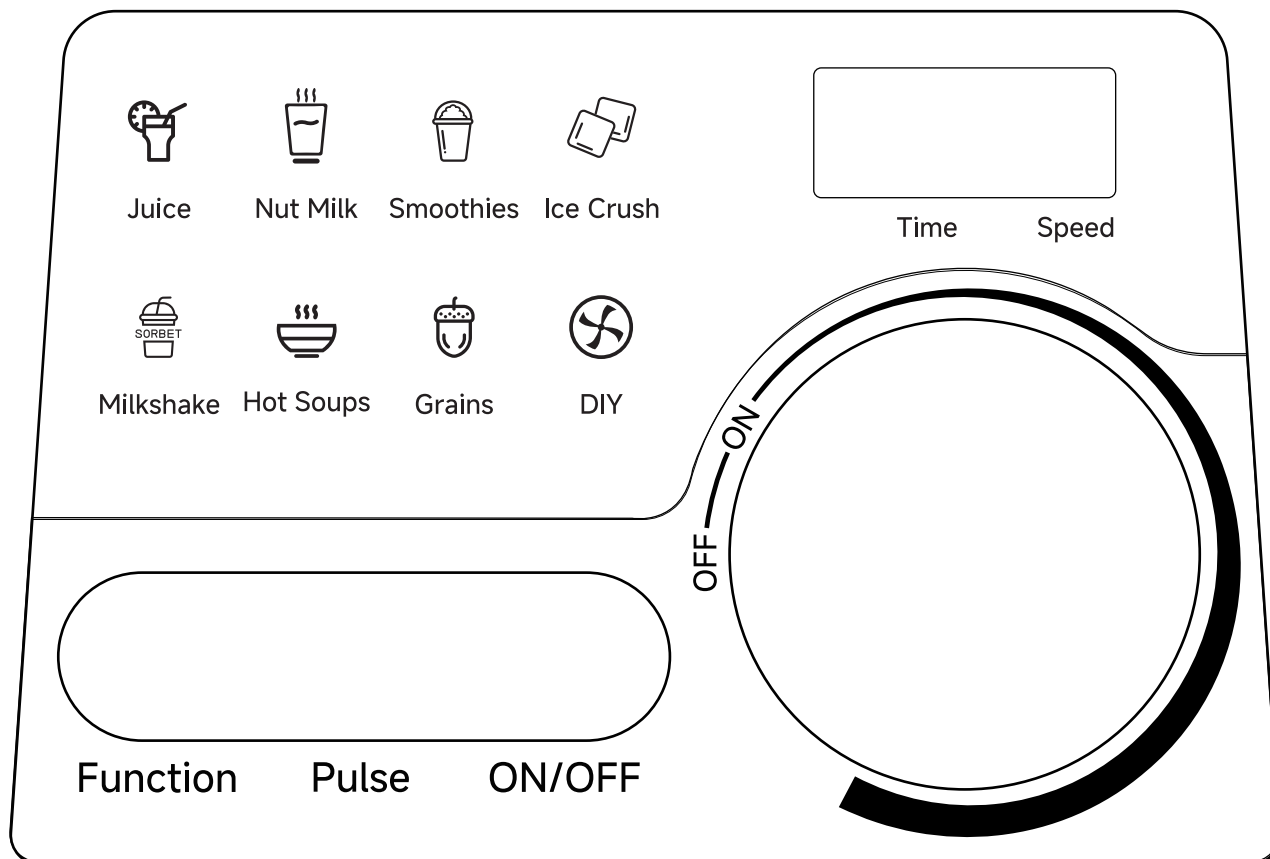
⑥ DIY Control Knob

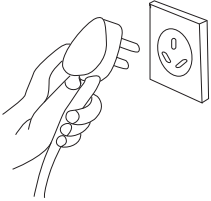
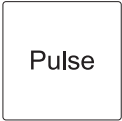
⑦ Base

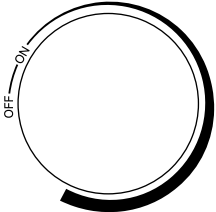
⑧ Rubber Feet

Using your High Speed Blender

1.Control Panel



	Plug in the power cord. The control panel will light up, a "beep" will sound, and "----" will appear on the LED screen, indicating standby mode.
	Press the "ON/OFF" button. A "beep" will sound to enter function selection mode. Press the "Function" button (beeping) to cycle through options (juice, milkshake, smoothie, ice cubes, milkshake, hot soup, cereal). The selected function icon blinks while others remain off. Press "ON/OFF" again (beeping) to start operation, with the selected icon staying lit.
	Long press the "Pulse" button and the device will run at the highest speed. Once released, the device will stop immediately. (Do not exceed 2 minutes of use).

	Rotate clockwise to activate DIY mode (beeping). The DIY icon lights up while others stay off. The display shows "180" countdown and gear level (1-9). Rotate clockwise to select gears 1-9.
 TimeSpeed	The first three white digits on the display screen are the time countdown, and the last blue digit is the speed level (the higher the number, the faster the speed).
 Juice	When selecting Juice function, the icon remains lit. The display shows "90" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, and the machine will automatically stop. Then you can enjoy it.
 Nut Milk	When selecting the Nut Milk function, the icon remains lit. The display shows a "100" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, and the machine will automatically stop. Then you can enjoy it.
 Smoothies	When selecting the Smoothie function, the icon remains lit. The display shows a "150" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, and the machine will automatically stop. Then you can enjoy it.
 Ice Crush	When selecting the Ice Crush function, the icon remains lit. The display shows a "42" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, and the machine will automatically stop. Then you can enjoy it.
 Milkshake	When selecting the Milkshake function, the icon remains lit. The display shows a "100" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, and the machine will automatically stop. Then you can enjoy it.
 Hot Soups	When selecting the Hot Soup function, the icon remains lit. The display shows a "300" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, The hot soup will be ready once the machine stops (allow to cool before consumption, as it will be very hot. Clean the machine after cooling).

 Grains	When selecting the Grains function, the icon remains lit. The display shows a "75" countdown and gear level. Wait for the countdown to finish, and the machine will automatically stop. Then you can enjoy it.
 DIY	Turn clockwise to activate the DIY mode (beeping), and the DIY icon lights up while others remain off. The display shows a "180" countdown and gear level (1-9). Rotate clockwise to select a desired gear (1-9).

Blending tips

①	Cut food into pieces no larger than 3/4 for use in the Blender.
②	When preparing dishes containing various ingredients, always add liquid components first. The mixture volume should never exceed the maximum capacity marked on the Blender Jar.
③	If ingredients splatter onto the jar walls or the mixture becomes overly thick, press the "ON/OFF" position to shut off the appliance. Remove the lid, use a rubber spatula to scrape down the jar walls and redistribute the mixture, pushing food toward the blending blades. Replace the lid and continue blending.
④	Ensure the Blender Jar is completely dry when making breadcrumbs.
⑤	For "Pulse" mode, use short bursts of operation. Allow the blades to fully stop between pulses. Never operate in "Pulse" mode for more than 2 minutes.
⑥	Adjust the Speed Knob to the corresponding speed setting suitable for your current task.
⑦	For rapid or delicate blending tasks, long press "Pulse" position, hold for a few seconds then release. Repeat this process several times until your desired consistency is achieved.
⑧	When crushing ice or hard food, keep one hand firmly on the lid.

⑨	Never store large quantities of food in the Blending Jar. Avoid overfilling the Blender (the Blender works more efficiently with smaller rather than larger quantities).
⑩	To add ingredients during blending, first remove the Measuring Cup, then add food through the opening in the lid.
⑪	Do not use the Blender Jar if it is cracked or damaged.
⑫	This Blender is not recommended for whipping egg whites, kneading dough, mashing potatoes, or mincing meat.
Note: To stop the machine during operation, simply press the "ON/OFF" position at any time.	

Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning, unplug the blender.
2. Please clean the container immediately after use to ensure cleanliness. Do not allow food to dry on the container as this will make cleaning more difficult. (When making hot soup, wait until the machine has cooled down before cleaning to prevent burns.)
3. Pour a little warm soapy water into the Blender Jar and long press "Pulse" position for a few seconds. And then empty the Mixing cup.
4. Clean cap/cup surfaces with a sponge/cloth and dry completely.
5. Do not put your hands in the cup during cleaning.
6. Do not insert knives, forks, spoons, or other metal objects into the Blender Jar .
7. Clean the Steam cap, Cup cap and Mixing cup by hand or in a dishwasher, then dry them thoroughly. These components can be washed in a dishwasher, but ensure the temperature does not exceed 65°C.
8. Wipe the rotating shaft and motor base with a dry cloth (Important: Do not rinse these parts with water).



Caution

Do not immerse the motor base in water!
Do not use abrasive cleaners on the machine's surface!

FAQ

Problem	Analysis	Action
No Working	1. The power cord is not plugged in. 2. Improper assembly of Blender Jar and main unit.	1. Verify power cord insertion. 2. Make sure that the Blender Jar and the main unit are installed properly.
The blender stops during operation	1. Motor overheated from prolonged use. 2. Motor overload protection activated	1. Allow 30 minutes cooling period before reuse. 2. Press overload reset button (motor base underside).

Critical Operation Guide

The OMMO blender motor features overheat protection. If the motor automatically shuts off, proceed as follows:



OVERHEAT PROTECTION RESET BUTTON

- Reduce the amount of ingredients in the container.
- Press the overheat protection reset button under the motor base.
- Power off the machine for up to 20 minutes for reset. At high ambient temperatures, extend the cooling duration. For faster reset, unplug the power cord, remove the stirring cup, and cool the base center with a fan/hairdryer (using cold air mode).
- Use HIGH speed to prevent overheating. Low/medium speeds may trigger motor overheating.

Warranty Information

Thank you very much for choosing OMMO products. Our designs and manufacturing are of high-quality standards. Your product is guaranteed for 1 year from the date of purchase. If you have any questions, please contact us.

| CONTACT INFORMATION



Brand Owner: Shenzhen Aomu Innovation Technology Co., Ltd.
Address:1303,No.20, Lane 1, Lishipai Dafapu Community,
Bantian Street, Longgang District Shenzhen ,Guangdong ,518129,CN

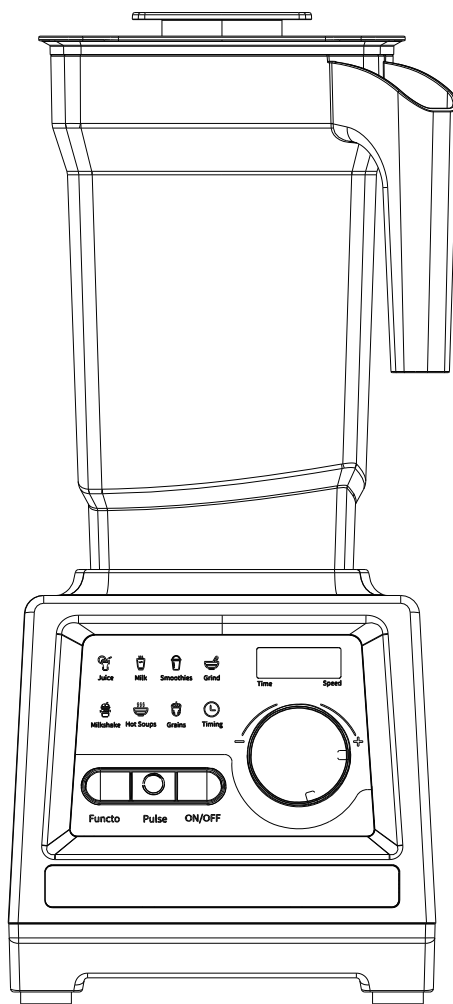
Website:<https://ommohome.com>
E-mail:service@ommohome.com



Please scan the
QR code to get
the installation
and FAQ videos

OMMO-German/Deutsch

Hochleistungs-Mixer OM-201



- ❑ Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung unseres Mixers!
- ❑ Dieses Handbuch liefert detaillierte Produktinformationen und Schritt-für-Schritt-Anleitungen, um das volle Potenzial Ihres neuen Mixers auszuschöpfen.
- ❑ Häufige Fragen beantwortet der FAQ-Abschnitt am Ende. Bei weiterem Support bedienen Sie sich gern unseres Kundendienstes.

Website: www.ommohome.com
E-mail: service@ommohome.com

FC CE FDA RoHS

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Aufsicht & Einsatzumgebung

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät nicht genutzt wird, besonders bei längerer Abwesenheit.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen oder anfassen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten ohne Aufsicht bestimmt.

2. Stromversorgung & Kabelsicherheit

- Stellen Sie sicher, dass die örtliche Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt, um Brand oder Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine beschädigten Stecker oder Kabel. Bündeln, dehnen oder verändern Sie das Netzkabel niemals.
- Ist das Kabel beschädigt, wenden Sie sich an den Kundendienst – eigenmächtige Reparaturen sind verboten.
- Ziehen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen und wischen Sie ihn nicht mit einem feuchten Tuch ab.

3. Aufstellung & Umgebung

- Halten Sie das Gerät von brennbaren oder explosiven Stoffen und Wärmequellen (z. B. Backöfen) fern.
- Nicht in feuchten Bereichen verwahren oder betreiben.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten oder übergießen Sie es mit Wasser. Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in Steckdose oder Motorblock.
- Sollte Wasser eindringen, trocknen Sie das Gerät vollständig, bevor Sie es wieder einsetzen.

4. Zusammenbau & Stabilität

- Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass der Deckel fest am Behälter arretiert und das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.
- Heben Sie das Gerät niemals am Deckel an, um ein unbeabsichtigtes Lösen oder Verschütten zu vermeiden.

5. Sicherheitsabstand während des Betriebs

- Halten Sie während des Betriebs Abstand zu nahegelegenen Steckdosen oder Gegenständen.
- Achten Sie auf ausreichenden Abstand zu brennbaren oder explosiven Gegenständen und darauf, dass die Steckdose jederzeit erreichbar bleibt.

6. Bedien- & Handhabungshinweise

- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Messer vollständig stillsteht.
- Trennen Sie vor der Reinigung immer die Motor□einheit vom Behälter und ziehen Sie den Stecker.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Führen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel oder andere Metallgegenstände in den Mixbehälter ein.

- Halten Sie den Behälter beim Anlauf fest, da der Motor hohe Leistung entfaltet.
- Lassen Sie den Behälter während des Betriebs stets gedeckt, wenn Sie Rührstäbe verwenden.
- Entfernen Sie niemals mit der Hand Lebensmittel – die Klingen sind extrem scharf.
- Berühren Sie beim Kochen heißer Suppe weder das Hauptgerät noch dessen Deckel und öffnen Sie den Deckel auf keinen Fall. Seien Sie vorsichtig, da nach dem Kochen heißer Dampf oder Flüssigkeit aus dem Hauptgerät austreten kann.
- Nach dem Kochen heißer Suppe, aber noch vor dem Abkühlen, sind die Innenseite des Bechers, der Deckel, die Klinge und andere Teile sehr heiß. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

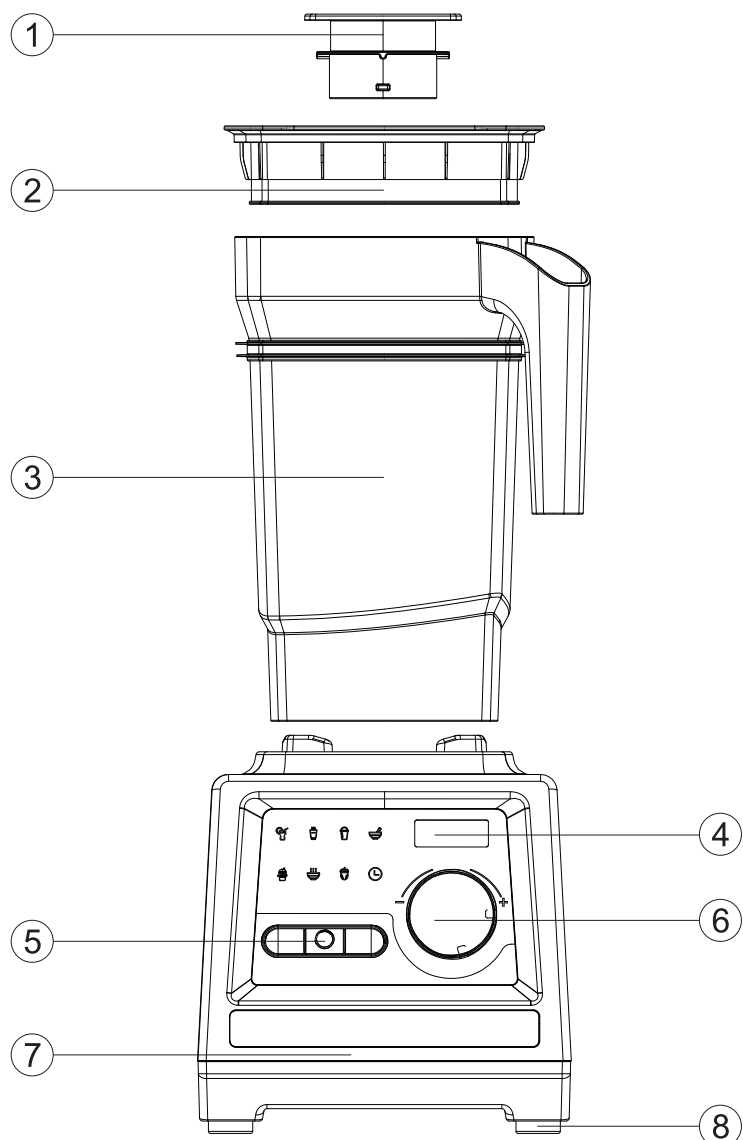
Technische Daten

Nennspannung: AC 220V-240V
 Nennfrequenz: 50Hz
 Nennleistung: 1400W

Spitzenleistung: 1800W
 Nennkapazität: 2.0L

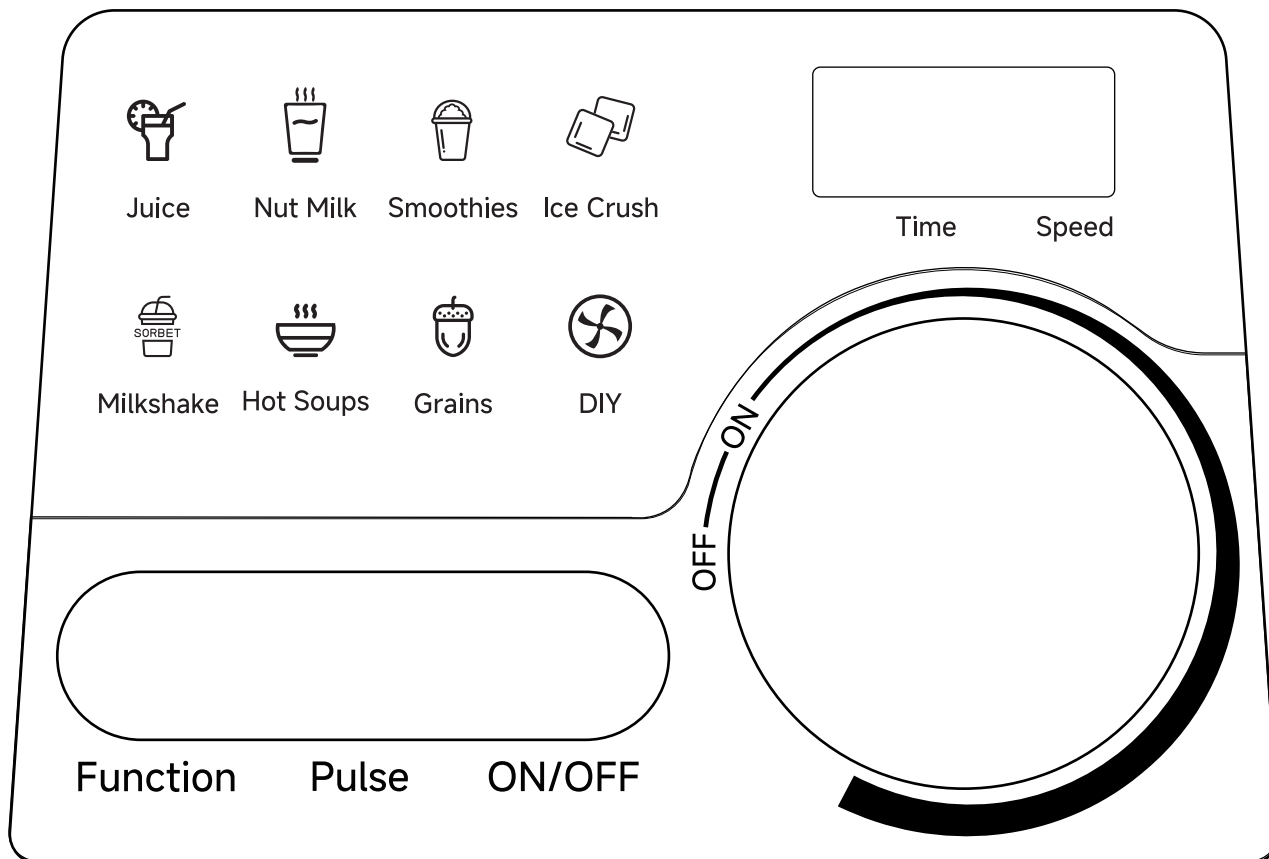
Produktübersicht

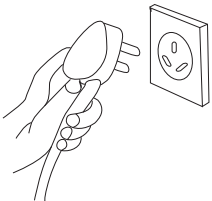
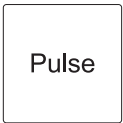
- ① Dampfdeckel
- ② Behälterdeckel
- ③ Mixbehälter
- ④ Display
- ⑤ Bedienungstasten
- ⑥ DIY-Drehregler
- ⑦ Basis
- ⑧ Gummifüße

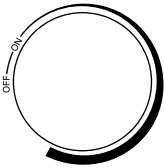
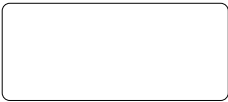


Ihr Hochleistungs-Mixer im Einsatz

1. Bedienfeld



	Netzkabel einstecken: Display leuchtet, ein „Piepton“ ertönt, „----“ erscheint – Standby aktiv.
 („ON/OFF“-Taste) („Function“-Taste)	Drücken Sie die Taste „ON/OFF“. Ein Signalton ertönt, um den Funktionsauswahlmodus zu aktivieren. Drücken Sie die Taste „Function“ (Signalton), um durch die Optionen (Saft, Milchshake, Smoothie, Eiswürfel, Milchshake, heiße Suppe, Müsli) zu blättern. Das Symbol der ausgewählten Funktion blinkt, die anderen bleiben aus. Drücken Sie erneut „ON/OFF“ (Signalton), um den Betrieb zu starten. Das ausgewählte Symbol leuchtet dann dauerhaft.
 („Pulse“-Taste)	„Pulse“ gedrückt halten: maximale Geschwindigkeit, loslassen = sofortiger Stopp. (Nicht länger als 2 min).

 („DIY“-Drehregler)	Im Uhrzeigersinn drehen → DIY-Modus (Piepton). DIY-Symbol leuchtet, Display zeigt 180-s-Countdown & Stufe 1-9. Weiterdrehen zum Einstellen.
 (Zeit) (Geschwindigkeit)	Die ersten drei weißen Ziffern = Countdown, letzte blaue Ziffer = Geschwindigkeitsstufe (höher = schneller).
 Juice (Saft)	Bei Auswahl der Funktion „Saft“ bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von „90“ und die Gangstufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist; das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Anschließend können Sie es genießen.
 Nut Milk (Nussmilch)	Bei Auswahl der Funktion „Nussmilch“ bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von 100 Sekunden und die Gangstufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist; das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Anschließend können Sie es genießen.
 Smoothies (Smoothie)	Bei Auswahl der „Smoothie“-Funktion bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von „150“ und die gewählte Stufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist; das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Anschließend können Sie Ihren Smoothie genießen.
 Ice Crush (Eis crushen)	Bei Auswahl der Funktion „Eis crushen“ bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von „42“ und die gewählte Stufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Anschließend können Sie Ihr Eis genießen.
 Milkshake (Milkshake)	Bei Auswahl der „Milkshake“-Funktion bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von 100 Sekunden und die jeweilige Stufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist; die Maschine schaltet sich dann automatisch ab. Anschließend können Sie Ihren Milchshake genießen.
 Hot Soups (Heiße Suppen)	Bei Auswahl der Funktion „Heiße Suppen“ bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von „300“ und die jeweilige Stufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist. Die heiße Suppe ist fertig, sobald das Gerät stoppt (vor dem Verzehr abkühlen lassen, da sie sehr heiß ist. Gerät nach dem Abkühlen reinigen).

 Grains (Getreide)	Bei Auswahl der Funktion „Getreide“ bleibt das Symbol beleuchtet. Das Display zeigt einen Countdown von „75“ und die gewählte Stufe an. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist; das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Anschließend können Sie Ihr Getreide genießen.
 DIY „DIY“-Drehregler	Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der „DIY“-Modus aktiviert (Piepton ertönt). Das DIY-Symbol leuchtet auf, die anderen bleiben aus. Das Display zeigt einen Countdown von 180 Sekunden und die Gangstufe (1–9) an. Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die gewünschte Gangstufe (1–9) ausgewählt werden.

| Mix-Tipps

①	Zutaten auf max. 2 cm würfeln – für perfekte Mix-Ergebnisse.
②	Bei mehreren Zutaten immer zuerst Flüssigkeit einfüllen, Max-Linie nie überschreiten.
③	Falls Zutaten an den Behälterwänden spritzen oder die Mischung zu dickflüssig wird, drücken Sie die Position „ON/OFF“, um das Gerät auszuschalten. Nehmen Sie den Deckel ab, schaben Sie die Behälterwände mit einem Gummispatel ab und verteilen Sie die Mischung neu, indem Sie die Zutaten zu den Mixmessern schieben. Setzen Sie den Deckel wieder auf und mixen Sie weiter.
④	Behälter muss vor Gebrauch vollständig trocken sein.
⑤	Im „Pulse“-Modus nur kurze Betriebsimpulse ausführen. Zwischen den Impulsen die Klingen vollständig zum Stillstand bringen. Den „Pulse“-Modus niemals länger als 2 Minuten betreiben.
⑥	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die für Ihre aktuelle Aufgabe geeignete Geschwindigkeitseinstellung ein.
⑦	Für schnelles oder schonendes Mixen die „Pulse“-Position einige Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
⑧	Beim Zerkleinern von Eis oder harten Zutaten den Deckel fest mit einer Hand halten.

⑨	Bewahren Sie niemals große Mengen an Lebensmitteln im Mixbehälter auf. Vermeiden Sie es, den Mixer zu überfüllen (der Mixer arbeitet mit kleineren Mengen effizienter als mit größeren).
⑩	Zum Nachfüllen Messbecher abnehmen, Zutaten durch die Deckelöffnung einfüllen.
⑪	Ein gerissener oder beschädigter Behälter darf nicht verwendet werden.
⑫	Dieser Mixer ist nicht zum Schlagen von Eiweiß, Kneten, Kartoffelstampfen oder Hacken von Fleisch geeignet.
Hinweis: Zum sofortigen Stoppen einfach jederzeit „ON/OFF“ drücken.	

I Reinigung & Pflege

1. Vor jeder Reinigung den Stecker ziehen.
2. Bitte reinigen Sie den Behälter sofort nach Gebrauch, um Sauberkeit zu gewährleisten. Lassen Sie keine Speisereste im Behälter antrocknen, da dies die Reinigung erschwert. (Bei der Zubereitung heißer Suppen warten Sie bitte, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden.)
3. Etwas warmes Seifenwasser einfüllen, „Pulse“ einige Sekunden halten, dann ausgießen.
4. Oberflächen mit Schwamm oder Tuch reinigen und vollständig trocknen.
5. Setzen Sie niemals die Hand in den Behälter während der Reinigung.
6. Keine Messer, Gabeln, Löffel oder andere Metallgegenstände in den Behälter stecken.
7. Dampfdeckel, Becherdeckel und Mixbecher von Hand oder in der Spülmaschine reinigen und anschließend gründlich abtrocknen. Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden, die Temperatur sollte jedoch 65 °C nicht überschreiten.
8. Welle und Basis nur mit trockenem Tuch reinigen – kein Wasser!



ACHTUNG

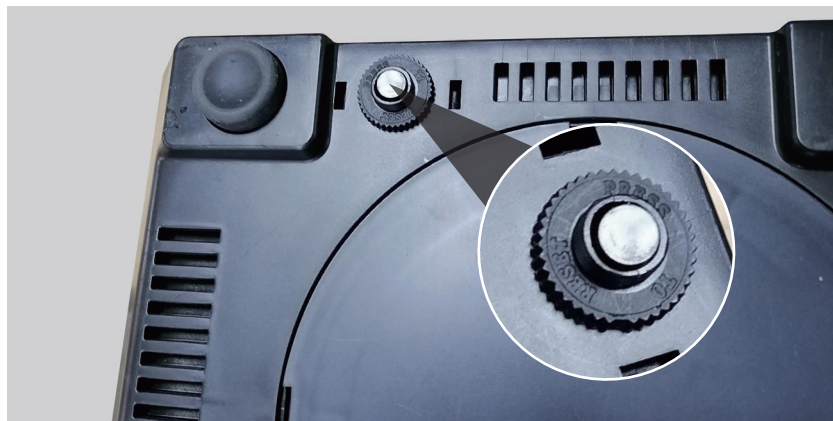
Die Motoreinheit niemals unter Wasser tauchen!
Keine scheuernden Reiniger auf den Oberflächen verwenden!

FAQ

Problem	Analyse	Maßnahme
Funktioniert nicht	1. Netzkabel ist nicht eingesteckt. 2. Behälter und Basis sind nicht richtig verbunden.	1. Stecker fest einstecken. 2. Behälter korrekt auf die Basis einrasten lassen.
Stopp während des Betriebs	1. Motor durch längeren Betrieb überhitzt. 2. Überlastschutz aktiviert.	1. 30 Min abkühlen lassen, dann erneut einschalten. 2. Überlast-Taste an der Geräteunterseite drücken.

Wichtige Betriebsanleitung

Der OMMO-Motor verfügt über Überhitzungsschutz. Fährt er automatisch herunter, gehen Sie wie folgt vor:



ÜBERHITZUNGS-RESET-TASTE

- Verringern Sie die Zutatenmenge im Behälter.
- Drücken Sie die Reset-Taste an der Geräteunterseite.
- Gerät 20 min abkühlen lassen, bei Hitze verlängern. Zum Beschleunigen Kabel ziehen, Behälter abnehmen, Basis mit Ventilator/Haartrockner (Kaltstufe) kühlen.
- Verwenden Sie hohe Geschwindigkeit, um Überhitzung zu vermeiden; niedrig/mittel kann den Schutz auslösen.

Garantieinformation

Vielen Dank, dass Sie sich für OMMO entschieden haben. Hochwertige Konstruktion und Fertigung, 1 Jahr Garantie ab Kaufdatum. Bei Fragen kontaktieren Sie uns.

I KONTAKTINFORMATIONEN



Brand Owner: Shenzhen Aomu Innovation Technology Co., Ltd.
Address: 1303, No. 20, Lane 1, Lishipai Dafapu Community,
Bantian Street, Longgang District Shenzhen, Guangdong, 518129, CN

Website: www.ommohome.com

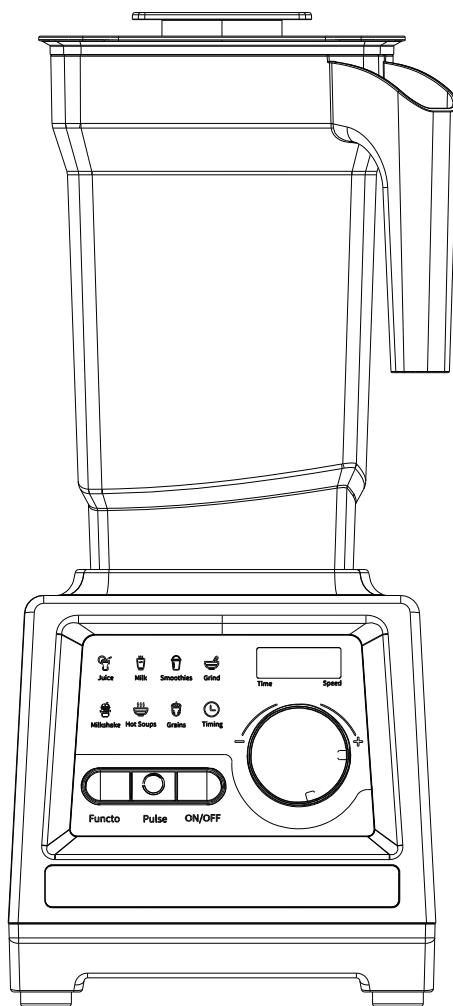
E-mail: service@ommohome.com



Scannen Sie den
QR-Code für
Installations- und
FAQ-Videos.

OMMO-French / Français

Blender Haute Vitesse OM-201



- ❑ Merci de votre confiance et de votre soutien à notre blender !
- ❑ Ce manuel détaille les informations produit et les instructions pas à pas pour exploiter pleinement votre nouveau blender.
- ❑ Pour les questions fréquentes, consultez la FAQ à la fin. Pour toute aide supplémentaire, contactez-nous librement.

Site web : www.ommohome.com
E-mail: service@ommohome.com

FC CE FDA RoHS

Consignes de Sécurité Importantes

1. Surveillance et Environnement d'Utilisation

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en marche.
- Débranchez-le lorsqu'il est inutilisé, surtout en cas d'absence prolongée.
- Gardez-le hors de portée des enfants. Ceux-ci ne doivent pas utiliser ou manipuler l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à des personnes aux capacités physiques ou mentales réduites sans surveillance.

2. Alimentation et Sécurité du Cordon

- Vérifiez que la tension locale correspond à celle indiquée sur l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie ou de dommage.
- N'utilisez jamais de fiche ou cordon endommagés. Ne serrez, n'étirez ni ne modifiez le cordon d'alimentation.
- Si le cordon est endommagé, contactez le service client : ne tentez aucune réparation personnelle.
- Ne débranchez jamais l'appareil les mains mouillées et n'essuyez pas la fiche avec un chiffon humide.

3. Emplacement et Environnement

- Éloignez l'appareil de tout matériau inflammable ou explosif et des sources de chaleur (ex. fours).
- Ne l'utilisez ni ne le rangez dans un endroit humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans un liquide et ne le mouillez pas. Évitez toute pénétration d'eau dans la prise ou la base.
- Si de l'eau pénètre, séchez complètement avant toute réutilisation.

4. Montage et Stabilité

- Avant de démarrer, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur la coupe et que le cordon est correctement branché.
- Ne soulevez jamais l'appareil par le couvercle afin d'éviter tout décrochage ou renversement.

5. Distance de Sécurité en Fonctionnement

- Maintenez une distance entre l'appareil et les prises ou objets voisins pendant le fonctionnement.
- Éloignez-le des articles inflammables ou explosifs et assurez-vous que la fiche reste facilement accessible.

6. Précautions de Manipulation et d'Utilisation

- N'ouvrez jamais le couvercle tant que le couteau ne s'est pas complètement arrêté.
- Débranchez toujours et séparez le socle du bol avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le socle moteur dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- N'introduisez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères ou objets métalliques dans le bol.
- Maintenez fermement la tasse au démarrage, la puissance étant élevée.
- Gardez le couvercle en place lors de l'usage de spatules pendant le fonctionnement.
- Ne retirez jamais les aliments à la main : les lames sont tranchantes.
- Lorsque vous faites bouillir de la soupe, ne touchez ni l'appareil principal ni son couvercle, et surtout ne l'ouvrez pas. Soyez prudent, car du liquide chaud ou de la vapeur pourrait déborder après l'ébullition.

- Lors de la préparation d'une soupe bouillante, une fois la cuisson terminée et avant que l'appareil ne refroidisse, l'intérieur de la tasse, le couvercle, la lame et les autres pièces sont très chauds. Ne les touchez pas pour éviter les brûlures.

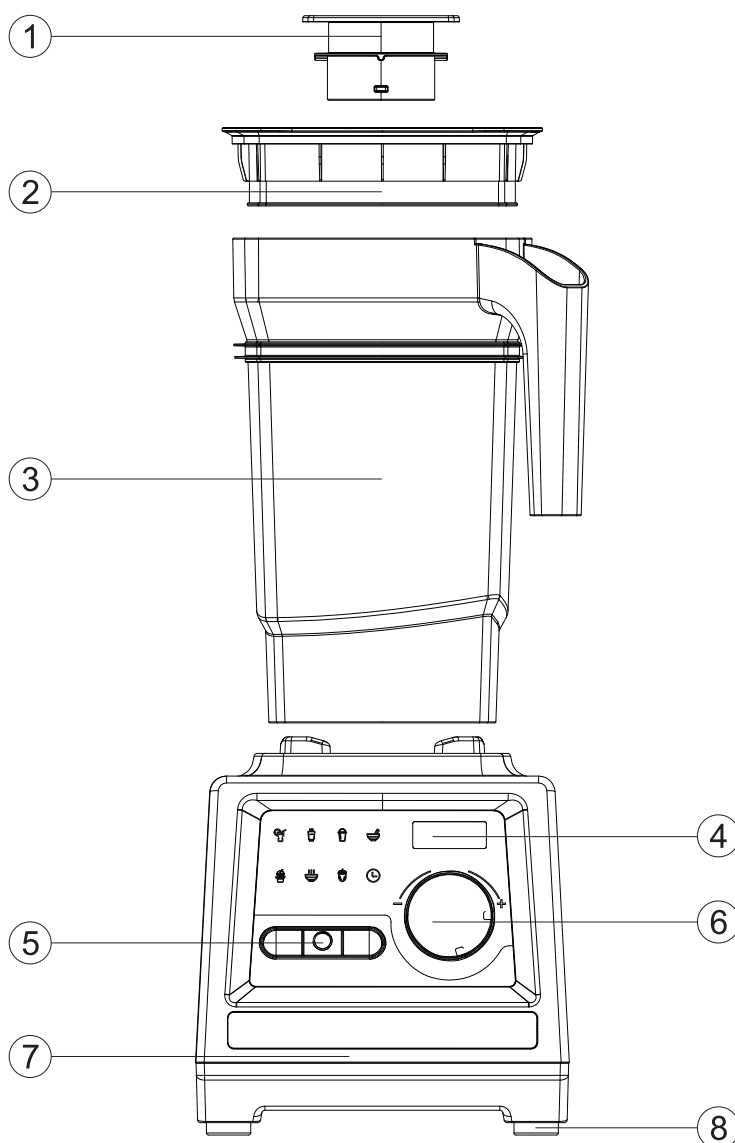
I Spécifications

Tension nominale : AC 220V-240V
Fréquence nominale : 50Hz
Puissance nominale : 1400W

Puissance de crête : 1800W
Capacité nominale : 2.0L

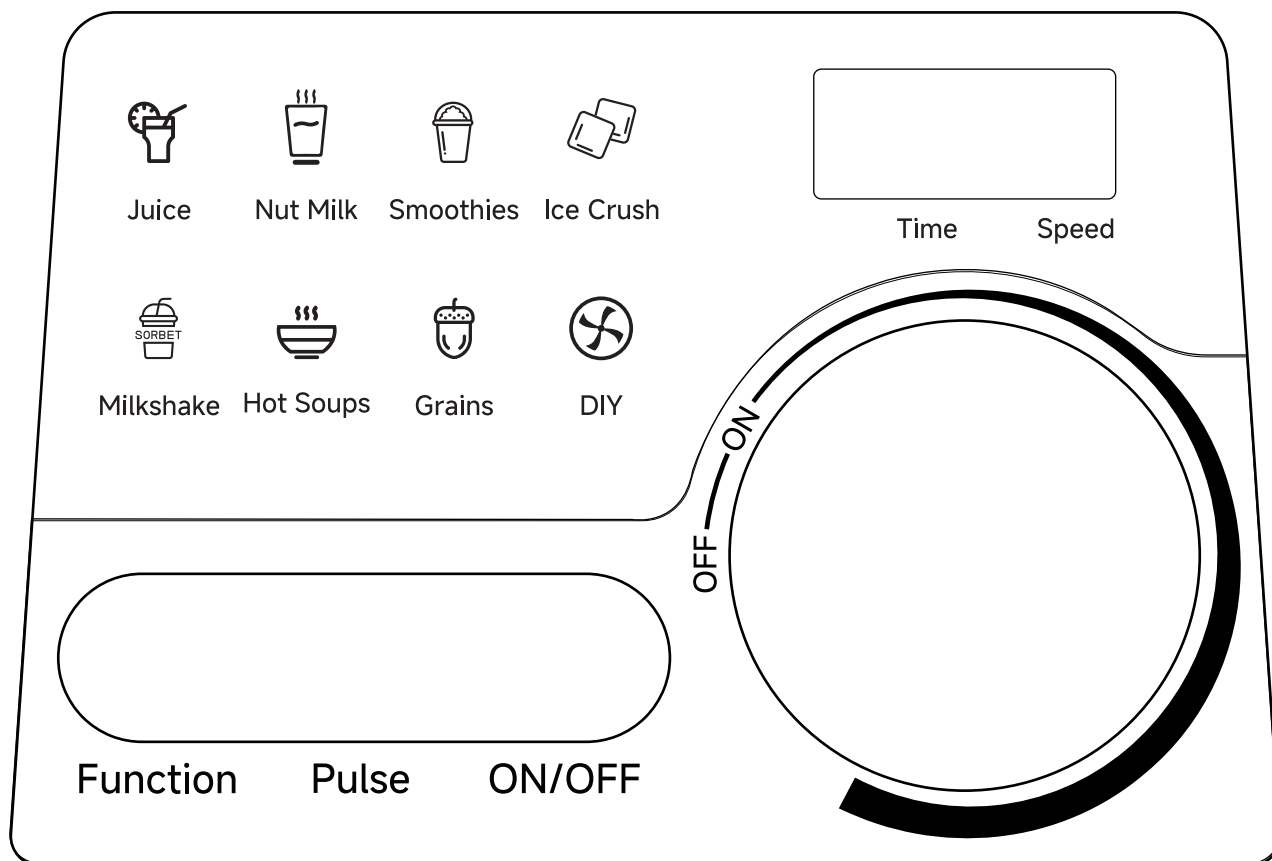
I Vue d'ensemble du produit

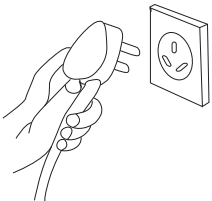
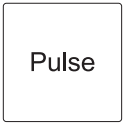
- ① Bouchon vapeur
- ② Couvercle du bol
- ③ Bol de mixage
- ④ Écran
- ⑤ Boutons de commande
- ⑥ Bouton DIY
- ⑦ Base
- ⑧ Pieds en caoutchouc

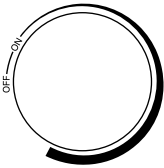


Utilisation de votre Blender Haute Vitesse

1. Panneau de contrôle



	Branchez le cordon : le panneau s'allume, un « bip » retentit et « ---- » apparaît, indiquant le mode veille.
 (Touche « ON/OFF ») (Touche « Function »)	Appuyez sur le bouton « ON/OFF ». Un bip retentit pour accéder au mode de sélection des fonctions. Appuyez sur le bouton « Function » (bip) pour parcourir les options (jus, milkshake, smoothie, glaçons, soupe chaude, céréales). L'icône de la fonction sélectionnée clignote, les autres restent éteintes. Appuyez de nouveau sur « ON/OFF » (bip) pour démarrer ; l'icône de la fonction sélectionnée reste allumée.
 (Touche « Pulse »)	Maintenez « Pulse » enfoncé : vitesse maximale tant que pressé, arrêt à la relâche. (≤ 2 min continus).

 (Bouton « DIY »)	Tournez vers la droite pour activer le mode DIY (bip). L'icône DIY s'allume, l'écran affiche le compte à rebours « 180 » et le niveau 1-9. Continuez à tourner pour régler.
 Time Speed (Temps) (Vitesse)	Les trois premiers chiffres blancs = compte à rebours, le dernier chiffre bleu = niveau de vitesse (plus élevé = plus rapide)
 Juice (Jus)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Jus », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de 90 secondes et le niveau de vitesse. Attendez la fin du compte à rebours : la machine s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors déguster votre jus.
 Nut Milk (Lait végétal)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Lait végétal », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de « 100 » et le niveau de vitesse. Attendez la fin du compte à rebours : la machine s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors déguster votre lait.
 Smoothies (Smoothie)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Smoothie », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de « 150 » et le niveau de vitesse. Attendez la fin du compte à rebours : l'appareil s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors déguster votre smoothie.
 Ice Crush (Glace pilée)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Glace pilée », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de 42 secondes et le niveau de vitesse. Attendez la fin du compte à rebours : la machine s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors déguster votre glace pilée.
 Milkshake (Milkshake)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Milkshake », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de « 100 » et le niveau de vitesse. Attendez la fin du compte à rebours : la machine s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors déguster votre milkshake.
 Hot Soups (Soupe chaudes)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Soupe chaudes », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de 300 secondes et le niveau de puissance. Attendez la fin du compte à rebours. La soupe chaude sera prête une fois l'appareil arrêté (laissez-la refroidir avant de la consommer, car elle sera très chaude. Nettoyez l'appareil après refroidissement).

 Grains (Céréales)	Lorsque vous sélectionnez la fonction « Céréales », l'icône reste allumée. L'écran affiche un compte à rebours de 75 secondes et le niveau de vitesse. Attendez la fin du compte à rebours : la machine s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors déguster votre préparation.
 DIY (Bouton « DIY »)	Tournez dans le sens horaire pour activer le mode « DIY » (bip sonore). L'icône DIY s'allume tandis que les autres restent éteintes. L'écran affiche un compte à rebours de 180 secondes et le niveau de vitesse (de 1 à 9). Tournez dans le sens horaire pour sélectionner la vitesse souhaitée (de 1 à 9).

| Astuces de mixage

①	Découpez les aliments en morceaux ≤ 2 cm avant de mixer.
②	Pour les recettes complexes, versez d'abord les liquides ; ne dépassez jamais la capacité max indiquée.
③	Si des éclaboussures ou un mélange trop épais : arrêtez avec « ON/OFF », ouvrez, raclez les parois vers les lames avec une spatule, reprenez.
④	Assurez-vous que le bol est parfaitement sec avant utilisation.
⑤	En mode « Pulse », utilisez de brèves impulsions. Laissez les lames s'arrêter complètement entre chaque impulsion. N'utilisez jamais le mode « Impulsion » pendant plus de 2 minutes.
⑥	Réglez le bouton de vitesse sur le réglage correspondant à la vitesse requise pour votre tâche.
⑦	Pour un mixage rapide ou délicat, maintenez la touche « Pulse » enfoncée pendant quelques secondes, puis relâchez-la. Répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
⑧	Pour concasser la glace ou des aliments durs, tenez le couvercle d'une main ferme.

⑨	Ne jamais entreposer de grandes quantités d'aliments dans le bol mélangeur. Évitez de trop remplir le mélangeur (le mélangeur fonctionne plus efficacement avec de petites quantités).
⑩	Pour ajouter en cours, retirez le gobelet-mesure et introduisez par l'orifice du couvercle.
⑪	N'utilisez jamais un bol fissuré ou endommagé.
⑫	Ce blender n'est pas prévu pour monter des blancs, pétrir, écraser des pommes de terre ni hacher la viande.
Remarque : pour arrêter en cours, appuyez simplement sur « ON/OFF » à tout moment.	

Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
2. Veuillez nettoyer le récipient immédiatement après utilisation pour garantir une hygiène optimale. Ne laissez pas d'aliments sécher dans le récipient, car cela compliquera le nettoyage. (Lors de la préparation d'une soupe chaude, attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer afin d'éviter les brûlures.)
3. Versez un peu d'eau tiède savonneuse, maintenez « Pulse » quelques secondes, puis videz.
4. Nettoyez les surfaces avec une éponge ou un chiffon, puis séchez parfaitement.
5. Ne mettez jamais la main à l'intérieur du bol pendant le nettoyage.
6. N'introduisez aucun couteau, fourchette, cuillère ou objet métallique dans le bol.
7. Nettoyez le bouchon vapeur, le couvercle du bol et le bol mélangeur à la main ou au lave-vaisselle, puis séchez-les soigneusement. Ces éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais veillez à ne pas dépasser 65 °C.
8. Essuyez l'axe et la base avec un chiffon sec : ne jamais les rincer.



ATTENTION

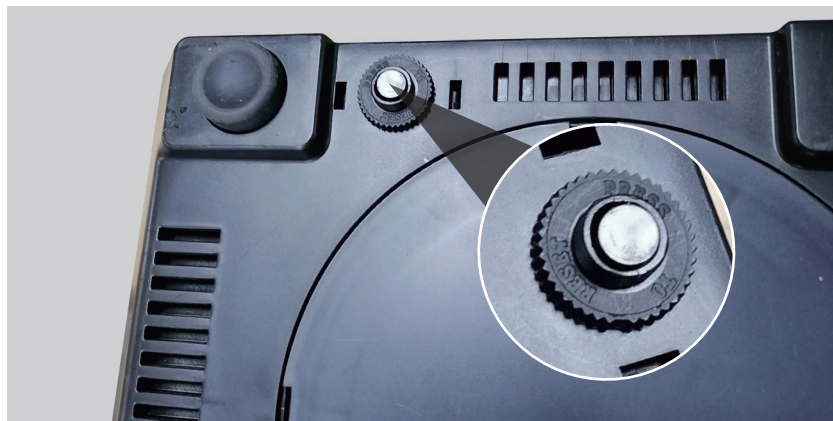
Ne plongez jamais la base moteur dans l'eau !
N'utilisez aucun produit abrasif sur la surface !

FAQ

Problème	Analyse	Solution
Ne fonctionne pas	1. Le cordon n'est pas branché 2. Montage incorrect du bol sur la base.	1. Vérifiez la connexion du cordon. 2. Remontez correctement le bol sur la base.
Arrêt en cours de fonctionnement	1. Moteur surchauffé par utilisation prolongée. 2. Protection surcharge déclenchée.	1. Laissez refroidir 30 min avant de redémarrer. 2. Appuyez sur le bouton de réarmement (sous la base).

Guide opératoire essentiel

Le moteur OMMO intègre une protection anti-surchauffe. En cas d'arrêt automatique, procédez ainsi :



BOUTON DE RÉARMEMENT THERMIQUE

- Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
- Appuyez sur le bouton de réarmement situé sous la base moteur.
- Débranchez 20 min max pour réarmement ; prolongez si chaud. Pour accélérer, retirez le câble et le bol, refroidissez la base avec ventilateur/sèche-cheveux (air froid).
- Utilisez la vitesse HIGH pour éviter la surchauffe ; basse/moyenne peut déclencher la protection.

Informations de garantie

Merci d'avoir choisi OMMO. Conception et fabrication haut de gamme, garantie 1 an à compter de la date d'achat. Contactez-nous pour toute question.

I COORDONNÉES



Brand Owner: Shenzhen Aomu Innovation Technology Co., Ltd.
Address: 1303, No. 20, Lane 1, Lishipai Dafapu Community,
Bantian Street, Longgang District Shenzhen, Guangdong, 518129, CN

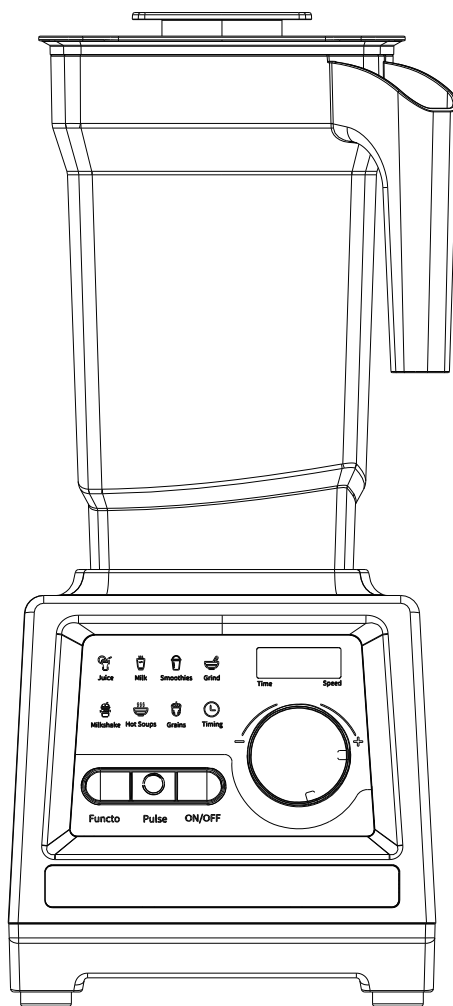
Site web : www.ommohome.com
E-mail: service@ommohome.com



Scannez le QR code
pour accéder aux
vidéos d'installation et
FAQ.

OMMO-Spanish / Español

Licuada de Alta Velocidad OM-201



- ❑ ¡Gracias por confiar y apoyar nuestra licuadora!
- ❑ Este manual contiene información detallada del producto e instrucciones paso a paso para que saque el máximo provecho de su nueva licuadora.
- ❑ Para dudas frecuentes, consulte la sección de preguntas al final. Si necesita más ayuda, contáctenos sin compromiso.

Sitio web: www.ommohome.com
E-mail: service@ommohome.com

FC CE FDA RoHS

I Instrucciones de Seguridad Importantes

1. Supervisión y Entorno de Uso

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Desenchúfelo cuando no lo use, sobre todo si va a ausentarse por tiempo prolongado.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños. No deben usar ni manipular el aparato sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a personas con capacidades físicas o mentales reducidas sin supervisión.

2. Alimentación y Seguridad del Cable

- Asegúrese de que el suministro eléctrico local coincida con el voltaje indicado en el aparato para evitar incendios o daños.
- No utilice enchufes o cables dañados. Nunca ate, estire ni modifique el cable de alimentación.
- Si el cable está dañado, contacte con servicio al cliente; no intente repararlo usted mismo.
- Nunca desenchufe el aparato con las manos húmedas ni limpie el enchufe con un paño húmedo.

3. Colocación y Entorno

- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables o explosivos y de fuentes de calor (ej. hornos).
- No lo use ni guarde en zonas húmedas.
- No sumerja el aparato en líquidos ni vierta agua sobre él. Evite que el agua penetre en el enchufe o la base.
- Si entra agua, séquelo completamente antes de volver a usar.

4. Montaje y Estabilidad

- Antes de encender, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada sobre la jarra y el cable conectado correctamente.
- No levante el aparato por la tapa para evitar desprendimientos o derrames.

5. Distancia Segura durante el Uso

- Mantenga distancia entre el aparato y los enchufes u objetos cercanos mientras funciona.
- Manténgalo alejado de artículos inflamables o explosivos y asegúrese de que el enchufe sea fácilmente accesible.

6. Precauciones de Operación y Manipulación

- No abra la tapa hasta que las cuchillas hayan dejado de girar por completo.
- Siempre desconecte y separe la base de la jarra antes de limpiar.
- No sumerja la base del motor en agua ni la limpie en el lavavajillas.
- No introduzca cuchillos, tenedores, cucharas ni objetos metálicos en la jarra.
- Sujete bien la jarra al arrancar, dado su alto caballo de fuerza.
- Mantenga la jarra tapada cuando utilice varillas de mezcla mientras el motor esté en marcha.
- No retire los alimentos con la mano; las cuchillas son muy filosas.
- Cuando hierva sopa caliente, no toque la unidad principal ni la tapa, y mucho menos abra la tapa. Tenga cuidado, ya que el líquido dentro de la unidad principal podría derramarse con vapor o líquido caliente después de hervir.

- Al hervir sopa, una vez terminada la cocción y antes de que se enfríe, el interior de la taza, la tapa, la cuchilla y otras partes estarán a alta temperatura. No las toque para evitar quemaduras.

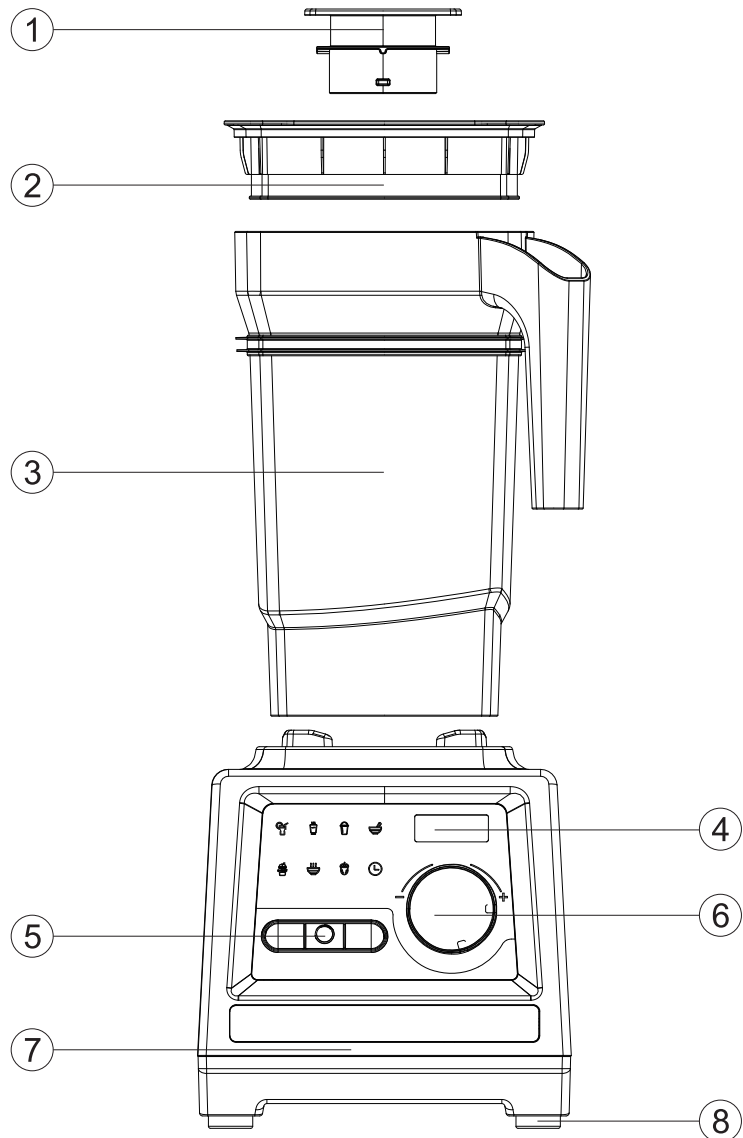
I **Especificaciones**

Voltaje nominal: AC 220V-240V
Frecuencia nominal: 50Hz
Potencia nominal: 1400W

Potencia de pico: 1800W
Capacidad nominal: 2.0L

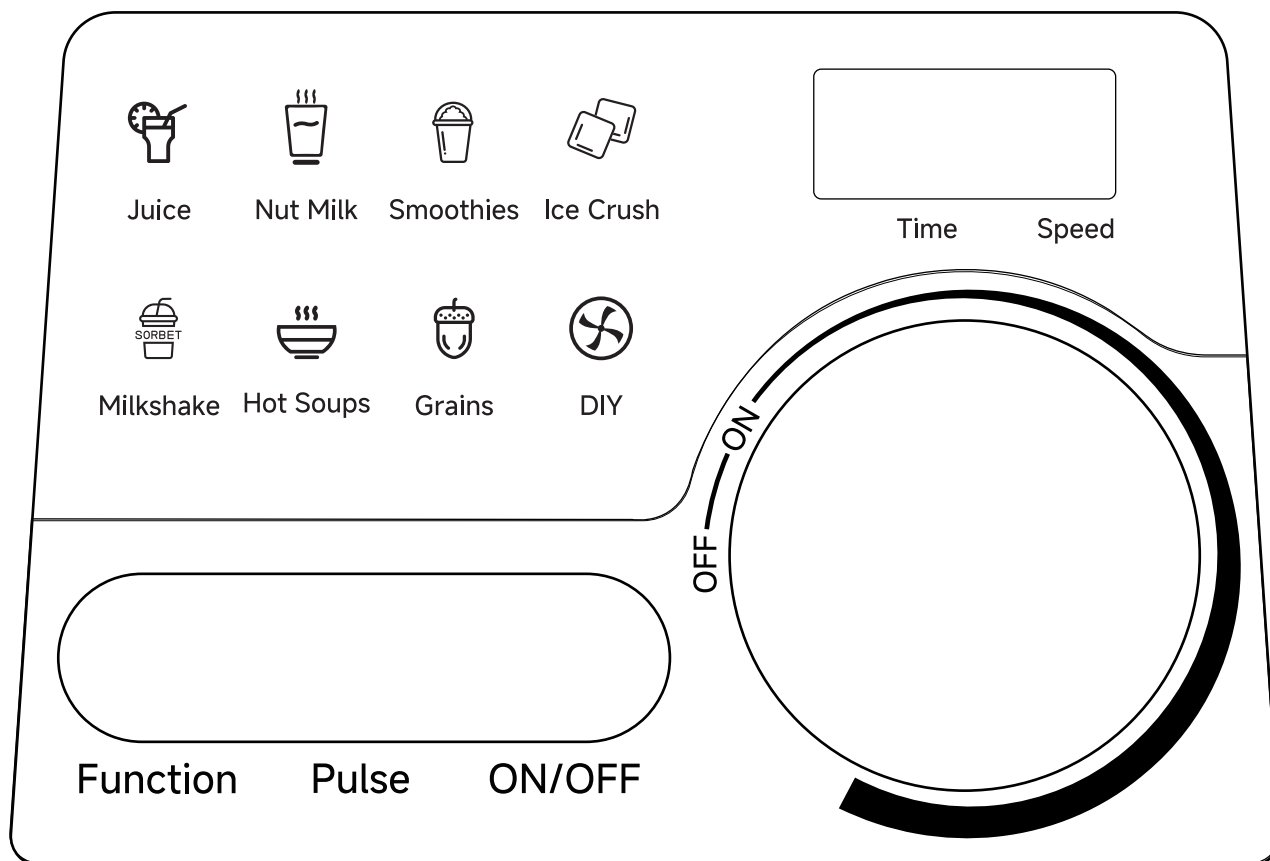
I **Vista general del producto**

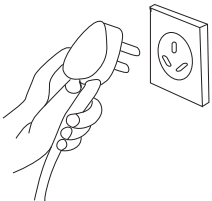
- ① Tapa de vapor
- ② Tapa de la jarra
- ③ Jarra de mezcla
- ④ Pantalla
- ⑤ Botones de control
- ⑥ Perilla DIY
- ⑦ Base
- ⑧ Pies de goma

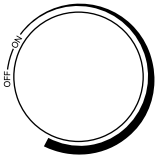


| Cómo usar su Licuadora de Alta Velocidad

1. Panel de control



	Enchufe el cable: se ilumina el panel, suena un “bip” y aparece “----” en modo espera.
 (Tecla „Encendido/ Apagado“) (Tecla „Función“)	Pulse el botón "ON/OFF". Un pitido indicará que ha entrado en el modo de selección de funciones. Pulse el botón "Function" (pitido) para alternar entre las opciones (zumo, batido, smoothie, cubitos de hielo, batido, sopa caliente, cereales). El icono de la función seleccionada parpadeará mientras los demás permanecen apagados. Pulse "ON/OFF" de nuevo (pitido) para iniciar el funcionamiento; el icono seleccionado permanecerá iluminado.
 (Tecla „Pulsación“)	Mantenga pulsado „Pulse“ : velocidad máxima mientras esté presionado, al soltar se detiene. (Máx. 2 min).

 (Perilla „DIY“)	Gire a la derecha para activar DIY (bip). Se ilumina el icono DIY, la pantalla muestra cuenta 180 s y nivel 1-9. Siga girando para ajustar.
 Time Speed (Tiempo)(Velocidad)	Los tres primeros dígitos blancos = cuenta regresiva, el último azul = nivel de velocidad (más alto = más rápido).
 Juice (Jugo)	Al seleccionar la función «Jugo», el icono permanece encendido. La pantalla muestra una cuenta regresiva de «90» y el nivel de marcha. Espere a que finalice la cuenta regresiva y la máquina se detendrá automáticamente. ¡Listo!
 Nut Milk (Leche de nueces)	Al seleccionar la función «Leche de nueces», el icono permanece encendido. La pantalla muestra una cuenta atrás de «100» y el nivel de la marcha. Espere a que finalice la cuenta atrás y la máquina se detendrá automáticamente. ¡Ya puede disfrutarla!
 Smoothies (Batidos)	Al seleccionar la función «Batidos», el icono permanece iluminado. La pantalla muestra una cuenta atrás de «150» y el nivel de marcha. Espere a que finalice la cuenta atrás y la máquina se detendrá automáticamente. ¡Ya puede disfrutarlo!
 Ice Crush (Hielo picado)	Al seleccionar la función «Hielo picado», el icono permanece encendido. La pantalla muestra una cuenta atrás de «42» y el nivel de velocidad. Espere a que finalice la cuenta atrás y la máquina se detendrá automáticamente. ¡Ya puede disfrutarlo!
 Milkshake (Batidos de leche)	Al seleccionar la función «Batidos de leche», el icono permanece iluminado. La pantalla muestra una cuenta atrás de «100» y el nivel de marcha. Espere a que finalice la cuenta atrás y la máquina se detendrá automáticamente. ¡Ya puede disfrutarlo!
 Hot Soups (Sopa caliente)	Al seleccionar la función «Sopa caliente», el icono permanece encendido. La pantalla muestra una cuenta atrás de «300» y el nivel de velocidad. Espere a que termine la cuenta atrás. La sopa caliente estará lista una vez que la máquina se detenga (deje que se enfríe antes de consumirla, ya que estará muy caliente. Limpie la máquina después de que se enfríe).

 Grains (Cereales)	Al seleccionar la función «Cereales», el icono permanece encendido. La pantalla muestra una cuenta atrás de «75» y el nivel de velocidad. Espere a que termine la cuenta atrás y la máquina se detendrá automáticamente. Entonces podrá disfrutarla.
 DIY (Perilla „DIY“)	Gire en el sentido de las agujas del reloj para activar el modo «DIY» (sonará un pitido). El icono «DIY» se iluminará mientras que los demás permanecerán apagados. La pantalla muestra una cuenta atrás de 180 y el nivel de marcha (1-9). Gire en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la marcha deseada (1-9).

| Consejos de licuado

①	Corte los alimentos en trozos ≤ 2 cm antes de licuar.
②	En recetas complejas, primero los líquidos; nunca sobrepase la línea máx.
③	Si los ingredientes salpican las paredes del vaso o la mezcla se espesa demasiado, pulse el botón "ON/OFF" para apagar el aparato. Retire la tapa, use una espátula de goma para raspar las paredes del vaso y redistribuir la mezcla, empujando los alimentos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe mezclando.
④	Asegúrese de que la jarra esté completamente seca antes de usar.
⑤	En el modo "Pulse", utilice ráfagas cortas. Deje que las cuchillas se detengan por completo entre cada pulso. Nunca utilice el modo "Pulse" durante más de 2 minutos.
⑥	Ajuste la perilla de velocidad a la configuración de velocidad correspondiente adecuada para su tarea actual.
⑦	Para tareas de mezcla rápidas o delicadas, mantenga pulsado el botón "Pulsar" durante unos segundos y luego suéltelo. Repita este proceso varias veces hasta obtener la consistencia deseada.
⑧	Al picar hielo o alimentos duros, mantenga la tapa bien presionada con una mano.

⑨	Nunca guarde grandes cantidades de comida en el vaso de la batidora. Evite llenar demasiado la batidora (la batidora funciona de forma más eficiente con cantidades más pequeñas que con cantidades más grandes).
⑩	Para añadir ingredientes, retire el vaso medidor e introdúzcalos por la abertura de la tapa.
⑪	No utilice la jarra si está agrietada o dañada.
⑫	Esta licuadora no está diseñada para batir claras, amasar, aplastar papas ni picar carne.
Nota: para detener en marcha, basta con pulsar „ON/OFF“ en cualquier momento.	

I Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato.
2. Limpie el recipiente inmediatamente después de usarlo para garantizar la higiene. No permita que los restos de comida se sequen en el recipiente, ya que esto dificultará la limpieza. (Al preparar sopa caliente, espere a que la máquina se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras).
3. Vierta un poco de agua tibia jabonosa, mantenga pulsado „Pulse“ unos segundos y vacíe.
4. Limpie las superficies con esponja o paño y séquelas por completo.
5. Nunca meta la mano dentro de la jarra mientras limpia.
6. No introduzca cuchillos, tenedores, cucharas ni objetos metálicos en la jarra.
7. Lave la tapa del vapor, la tapa del vaso y el vaso mezclador a mano o en el lavavajillas, y luego séquelos bien. Estos componentes se pueden lavar en el lavavajillas, pero asegúrese de que la temperatura no supere los 65 °C.
8. Limpie el eje y la base solo con paño seco: ¡prohibido enjuagar!



ATENCIÓN

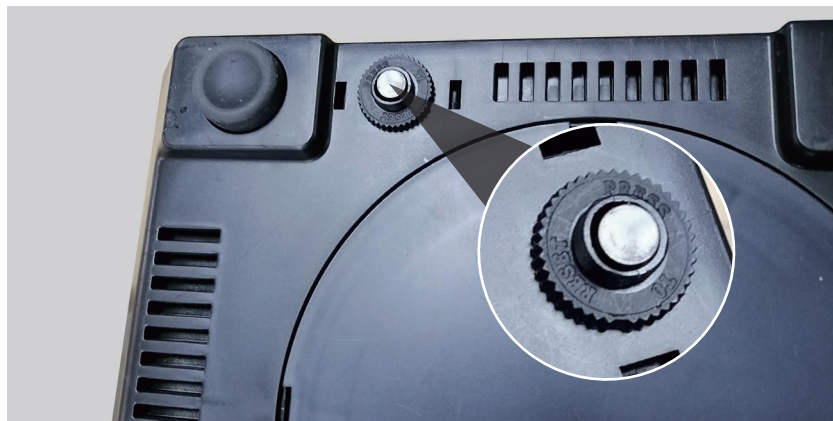
- ¡No sumerja la base del motor en agua!
- ¡No use limpiadores abrasivos sobre la superficie!

FAQ

Problema	Análisis	Acción
No funciona	1. El cable no está enchufado. 2. La jarra no está correctamente colocada sobre la base.	1. Verifique que el cable esté bien enchufado. 2. Vuelva a colocar correctamente la jarra sobre la base.
Se detiene durante el funcionamiento	1. Motor sobrecalentado por uso prolongado. 2. Protección contra sobrecarga activada.	1. Deje enfriar 30 min antes de volver a usar. 2. Pulse el botón de reinicio en la parte inferior de la base.

Guía operativa crítica

El motor OMMO incluye protección contra sobrecalentamiento; si se apaga solo, actúe así:



BOTÓN RESET SOBRECIENTAMIENTO

- Reduzca la cantidad de ingredientes en la jarra.
- Pulse el botón reset en la parte inferior de la base.
- Desenchufe hasta 20 min para reset; en ambiente cálido prolongue. Para acelerar, retire cable y jarra, enfríe la base con ventilador/secador (aire frío).
- Use velocidad HIGH para evitar sobrecalentamiento; baja/media puede activar la protección.

Información de garantía

Gracias por elegir OMMO. Diseño y fabricación de alta calidad, garantía de 1 año desde la fecha de compra. Contáctenos ante cualquier duda.

I INFORMACIÓN DEL CONTACTO



Brand Owner: Shenzhen Aomu Innovation Technology Co., Ltd.
Address: 1303, No. 20, Lane 1, Lishipai Dafapu Community,
Bantian Street, Longgang District Shenzhen, Guangdong, 518129, CN

Sitio web: www.ommohome.com

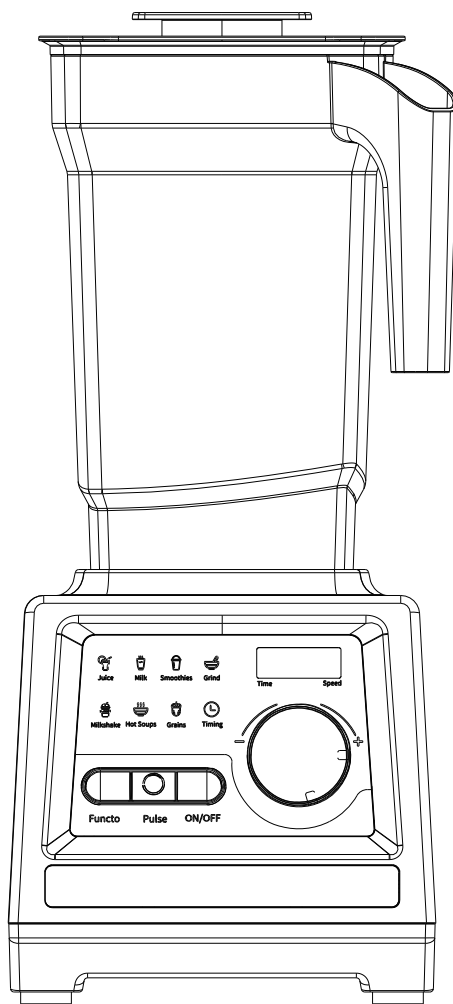
E-mail: service@ommohome.com



Escanee el código QR
para ver los videos de
instalación y preguntas
frecuentes.

OMMO-Italian/Italiano

Frullatore ad Alta Velocità OM-201



- ❑ Grazie per aver scelto e creduto nel nostro frullatore!
- ❑ Questo manuale offre informazioni dettagliate sul prodotto e istruzioni operative passo-passo per ottenere il massimo dal vostro nuovo frullatore.
- ❑ Per eventuali problemi comuni, consultate la sezione FAQ alla fine. Per ulteriore assistenza, contattateci senza esitare.

Sito web: www.ommohome.com
E-mail: service@ommohome.com

FC CE FDA RoHS

I Istruzioni di Sicurezza Importanti

1. Supervisione e Ambiente d'Uso

- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Scollegate l'apparecchio quando non in uso, in particolare se uscite di casa per tempo prolungato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini. Essi non devono usare o maneggiare l'apparecchio senza supervisione.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali se non sotto supervisione.

2. Alimentazione e Sicurezza del Cavo

- Accertatevi che la tensione di rete locale corrisponda a quella indicata sull'apparecchio per evitare incendi o danni.
- Non usate spine o cavi danneggiati. Non attorcigliate, tappate o modificate il cavo di alimentazione.
- Se il cavo è danneggiato, contattate l'assistenza clienti; non tentate riparazioni fai-da-te.
- Non staccate mai la spina con le mani bagnate e non pulite la spina con panni umidi.

3. Posizionamento e Dintorni

- Tenete lontano l'apparecchio da materiali infiammabili o esplosivi e da fonti di calore (es. forni).
- Non utilizzate né riponete l'apparecchio in zone umide.
- Non immergete l'apparecchio in liquidi né versatevi acqua sopra. Impedite l'ingresso di acqua nella presa o nella base.
- Se dovesse entrare acqua, asciugate accuratamente prima di riutilizzare.

4. Assemblaggio e Stabilità

- Prima di avviare, accertatevi che il coperchio sia saldamente bloccato sulla tazza e il cavo sia collegato correttamente.
- Non sollevate l'apparecchio dal coperchio per evitare stacchi accidentali o versamenti.

5. Distanza di Sicurezza durante l'Uso

- Mantenete una distanza tra l'apparecchio e prese o oggetti circostanti durante l'uso.
- Tenete lontano da oggetti infiammabili o esplosivi e accertatevi che la spina resti facilmente accessibile.

6. Precauzioni durante il Funzionamento

- Non aprite mai il coperchio finché le lame non si sono completamente fermate.
- Staccate sempre la base dalla tazza e verificate di aver disinserito l'alimentazione prima della pulizia.
- Non immergete mai la base motore in acqua e non la lavate in lavastoviglie.
- Non inserite coltelli, forchette, cucchiari o altri oggetti di metallo nella jarra.
- Tenete saldamente la tazza all'avviamento, data l'elevata potenza.
- Mantenete il coperchio chiuso quando usate spatole durante il funzionamento.
- Non rimuovete mai il cibo a mano: le lame sono affilate.
- Quando si fa bollire una zuppa calda, non toccare l'unità principale o il coperchio dell'unità principale, né tantomeno aprire il coperchio dell'unità principale. Fare attenzione, perché il liquido nell'unità principale potrebbe traboccare di vapore o liquido caldo dopo l'ebollizione.

- Quando si fa bollire una zuppa calda, una volta completata la cottura e prima del raffreddamento, l'interno della tazza, il coperchio superiore, la lama e altre parti sono ad alta temperatura. Non toccarli per evitare ustioni.

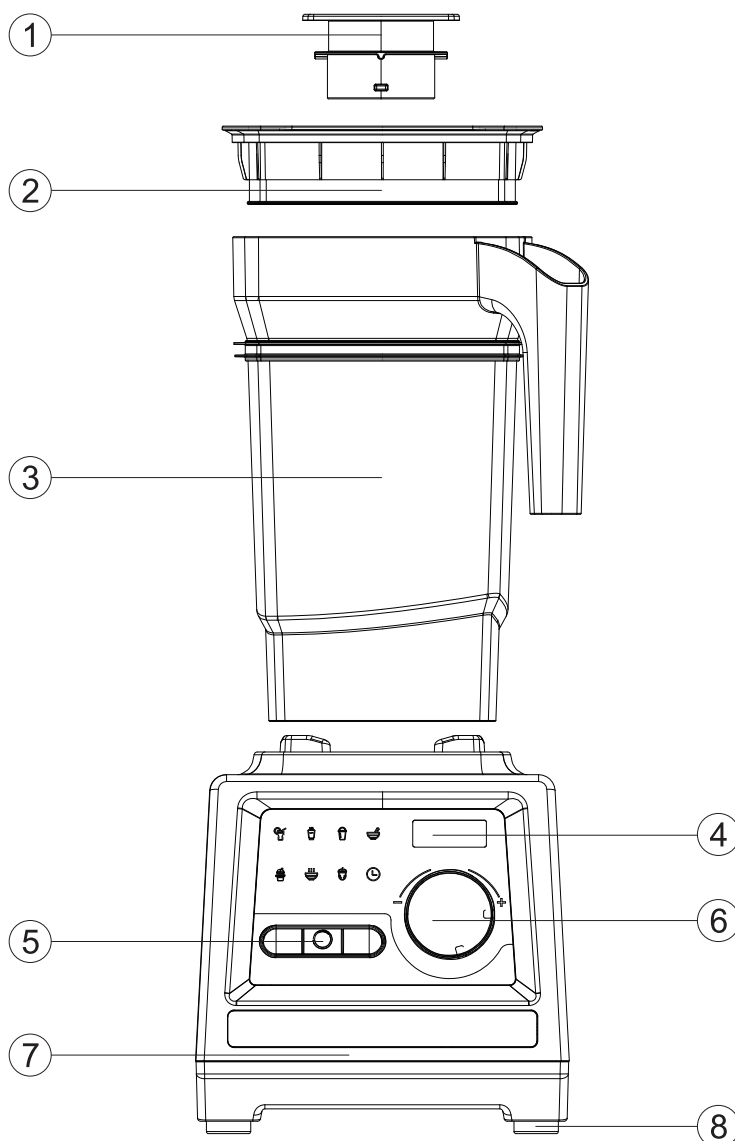
I Specifiche tecniche

Tensione nominale: AC 220V-240V
Frequenza nominale: 50Hz
Potenza nominale: 1400W

Potenza di picco: 1800W
Capacità nominale: 2.0L

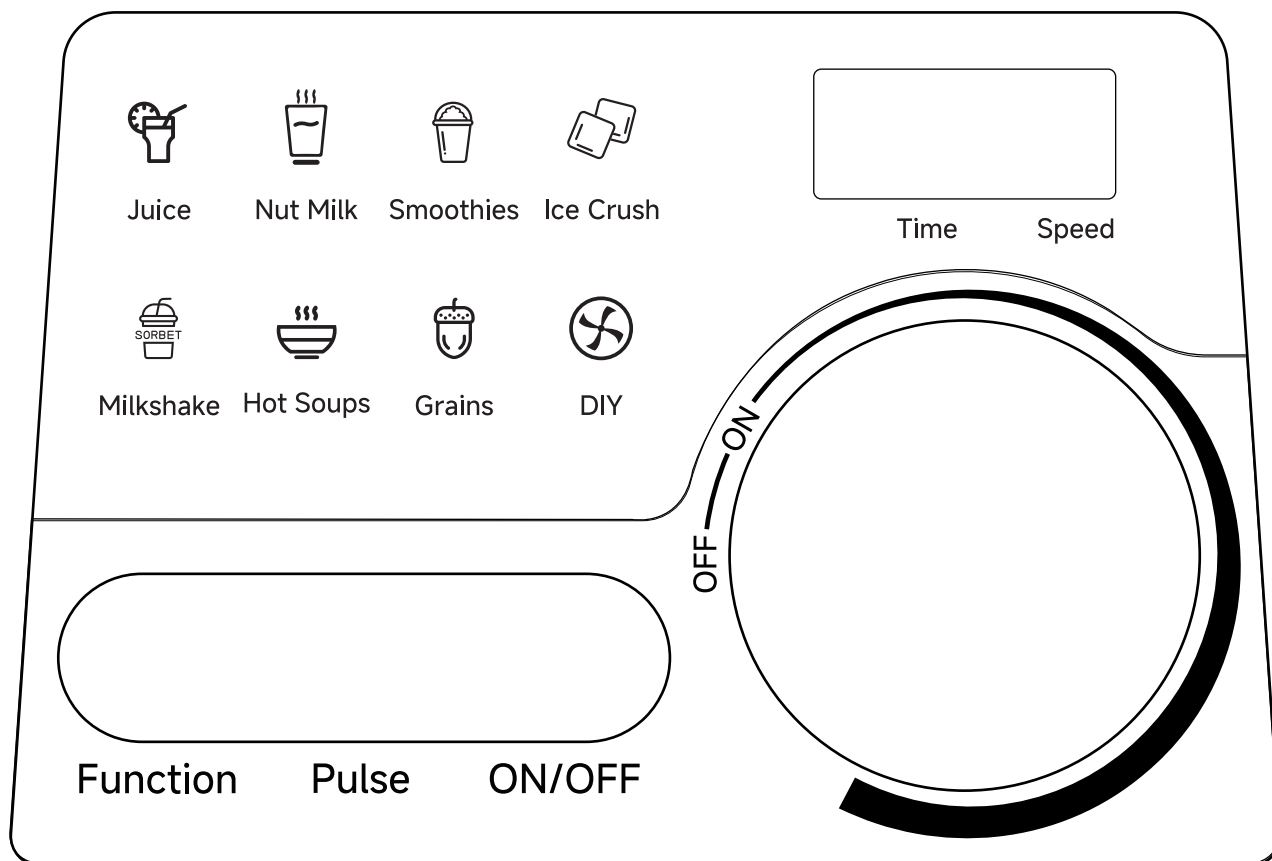
I Panoramica del prodotto

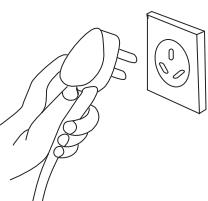
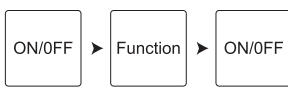
- ① Tappo del vapore
- ② Coperchio della tazza
- ③ Tazza miscelatrice
- ④ Display
- ⑤ Pulsanti di controllo
- ⑥ Manopola DIY
- ⑦ Base
- ⑧ Piedini in gomma

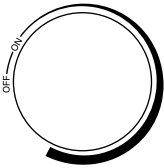


Utilizzo del vostro Frullatore ad Alta Velocità

1. Pannello di controllo



	Collegate il cavo: il pannello si illumina, un segnale acustico suona e compare "----" in modalità standby.
 (Pulsante „ON/OFF“) (Pulsante „Funzione“)	Premere il pulsante "ON/OFF". Verrà emesso un segnale acustico per accedere alla modalità di selezione delle funzioni. Premere il pulsante "Function" (emesso un segnale acustico) per scorrere le opzioni (succo, milkshake, frullato, cubetti di ghiaccio, milkshake, zuppa calda, cereali). L'icona della funzione selezionata lampeggia, mentre le altre rimangono spente. Premere nuovamente "ON/OFF" (emesso un segnale acustico) per avviare il funzionamento, con l'icona selezionata che rimane accesa.
 (Pulsante „Impulso“)	Tenete premuto „Pulse“ : velocità massima finché è premuto, rilasciare = stop immediato. (Max 2 min).

 (Manopola „DIY“)	Tenete premuto „Pulse“ : velocità massima finché è premuto, rilasciare = stop immediato. (Max 2 min).
 Time Speed (Tempo) (Velocità)	Le prime tre cifre bianche = conto alla rovescia, l'ultima blu = livello velocità (più alto = più veloce).
 Juice (Succo)	Selezionando la funzione "Succo", l'icona rimane accesa. Il display mostra il conto alla rovescia "90" e la marcia inserita. Attendere il termine del conto alla rovescia e la macchina si fermerà automaticamente. A questo punto è possibile gustarlo.
 Nut Milk (Latte di noci)	Selezionando la funzione "Latte di noci", l'icona rimane accesa. Il display mostra un conto alla rovescia di "100" e il livello di marcia. Attendere il termine del conto alla rovescia e la macchina si fermerà automaticamente. A questo punto è possibile gustarlo.
 Smoothies (Frullati)	Selezionando la funzione "Frullati", l'icona rimane accesa. Il display mostra un conto alla rovescia di "150" e il livello di marcia. Attendere il termine del conto alla rovescia e la macchina si fermerà automaticamente. A questo punto è possibile gustarlo.
 Ice Crush (Ghiaccio tritato)	Selezionando la funzione "Ghiaccio tritato", l'icona rimane accesa. Il display mostra un conto alla rovescia di "42" e il livello della marcia. Attendere il termine del conto alla rovescia e la macchina si fermerà automaticamente. A questo punto è possibile gustarlo.
 Milkshake (Milkshake)	Selezionando la funzione "Milkshake", l'icona rimane accesa. Il display mostra un conto alla rovescia "100" e il livello di marcia. Attendere il termine del conto alla rovescia e la macchina si fermerà automaticamente. A questo punto è possibile gustarlo.
 Hot Soups (Zuppa calda)	Quando si seleziona la funzione "Zuppa calda", l'icona rimane accesa. Il display mostra un conto alla rovescia "300" e il livello di marcia. Attendere il termine del conto alla rovescia. La zuppa calda sarà pronta quando la macchina si fermerà (lasciarla raffreddare prima di consumarla, poiché sarà molto calda. Pulire la macchina dopo il raffreddamento).

 Grains (Cereali)	Selezionando la funzione "Cereali", l'icona rimane accesa. Il display mostra un conto alla rovescia di "75" e il livello della marcia. Attendere il termine del conto alla rovescia e la macchina si fermerà automaticamente. A questo punto è possibile gustarlo.
 DIY (Manopola „DIY“)	Ruotare in senso orario per attivare la modalità "DIY" (emissione di un segnale acustico); l'icona "DIY" si accende, mentre le altre rimangono spente. Il display mostra un conto alla rovescia di "180" e il livello della marcia (1-9). Ruotare in senso orario per selezionare la marcia desiderata (1-9).

I Consigli per il frullaggio

①	Tagliate gli ingredienti in pezzi ≤ 2 cm prima di frullare.
②	Per ricette miste versate prima i liquidi; non superate mai la tacca max.
③	Se gli ingredienti schizzano sulle pareti del barattolo o il composto diventa troppo denso, premere il pulsante "ON/OFF" per spegnere l'apparecchio. Rimuovere il coperchio, utilizzare una spatola di gomma per raschiare le pareti del barattolo e ridistribuire il composto, spingendo gli alimenti verso le lame. Richiudere il coperchio e continuare a frullare.
④	Accertatevi che la tazza sia completamente asciutta prima dell'uso.
⑤	Per la modalità "Pulse", utilizzare brevi impulsi di funzionamento. Lasciare che le lame si arrestino completamente tra un impulso e l'altro. Non utilizzare mai la modalità "Pulse" per più di 2 minuti.
⑥	Regolare la manopola della velocità sulla velocità corrispondente all'attività corrente.
⑦	Per frullature rapide o delicate, premere a lungo la posizione "Pulse", tenerla premuta per qualche secondo e poi rilasciarla. Ripetere questa operazione più volte fino a ottenere la consistenza desiderata.
⑧	Per tritare ghiaccio o alimenti duri, tenete il coperchio ben fermo con una mano.

⑨	Non conservare mai grandi quantità di cibo nel contenitore del frullatore. Evitare di riempire eccessivamente il frullatore (il frullatore funziona in modo più efficiente con quantità minori piuttosto che maggiori).
⑩	Per aggiungere ingredienti, togliete il misurino e versateli attraverso l'apertura del coperchio.
⑪	Non usate mai la tazza incrinata o danneggiata.
⑫	Questo frullatore non è adatto a montare chiari, impastare, schiacciare patate o tritare carne.
Nota: per fermare l'apparecchio in funzione, premere „ON/OFF“ in qualsiasi momento.	

I Pulizia e manutenzione

1. Prima di pulire, scollegate sempre l'apparecchio.
2. Pulire il contenitore immediatamente dopo l'uso per garantirne la pulizia. Non lasciare che il cibo si asciughi sul contenitore, poiché ciò renderebbe più difficile la pulizia. (Quando si prepara una zuppa calda, attendere che la macchina si sia raffreddata prima di pulirla per evitare ustioni.)
3. Versate un po' di acqua tiepida e sapone, tenete premuto „Pulse“ alcuni secondi, quindi vuotate.
4. Pulite le superfici con spugna o panno e asciugate completamente.
5. Non mettete mai le mani dentro la tazza durante la pulizia.
6. Non inserite coltelli, forchette, cucchiari o altri oggetti di metallo nella tazza.
7. Pulire il tappo del vapore, il tappo della tazza e il bicchiere di miscelazione a mano o in lavastoviglie, che la temperatura non superi i 65 °C.
8. Asse l'albero rotante e la base solo con panno asciutto: vietato usare acqua.



ATTENZIONE

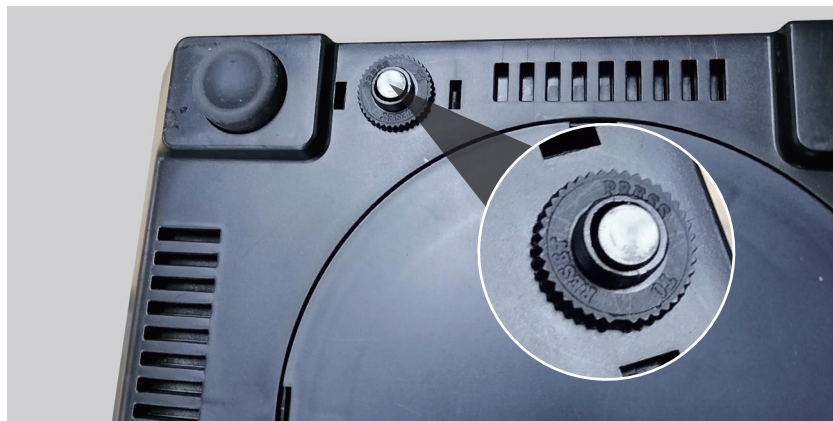
Non immergete mai la base motore nell'acqua!
Non usate detergenti abrasivi sulle superfici!

FAQ

Problema	Análisis	Soluzione
Non parte	1. Il cavo non è inserito. 2. Il montaggio della tazza sulla base è errato.	1. Controllate che il cavo sia ben inserito. 2. Ricollegate correttamente la tazza alla base.
Si ferma durante l'uso	1. Motore surriscaldato per uso prolungato. 2. Protezione da sovraccarico attivata.	1. Lasciate raffreddare 30 min prima di riaccendere. 2. Premere il pulsante di reset sul fondo della base.

Guida operativa critica

Il motore OMMO ha protezione anti-surriscaldamento; se si spegne automaticamente, seguite questi passi:



PULSANTE RESET SURRISCALDAMENTO

- Riducete la quantità di ingredienti nella tazza.
- Premete il pulsante di reset sul fondo della base.
- Scollegate fino a 20 min per il reset; in ambienti caldi prolungate. Per accelerare, togliete cavo e tazza, raffreddate la base con ventilatore/phon (aria fredda).
- Usate velocità HIGH per prevenire il surriscaldamento; bassa/media può attivare la protezione.

Informazioni di garanzia

Grazie per aver scelto OMMO. Progettazione e produzione di alta qualità, garanzia 1 anno dalla data d'acquisto. Contattateci per qualsiasi dubbio.

I INFORMAZIONI SUI CONTATTI



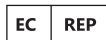
Brand Owner: Shenzhen Aomu Innovation Technology Co., Ltd.
Address: 1303, No. 20, Lane 1, Lishipai Dafapu Community,
Bantian Street, Longgang District Shenzhen, Guangdong, 518129, CN

Sito web: www.ommohome.com

E-mail: service@ommohome.com



Scansionate il QR code
per i video di
installazione e FAQ.



Firmenname: E-CrossStu GmbH
Adresse: Mainzer Landstr.69,
Frankfurt am Main, 60329
Email: E-CrossStu@web.de
Tel: +49 069332967674



Company name: YH Consulting Limited
Address: C/O YH Consulting Limited Office
147, Centurion House, London Road,
Staines-upon-ThamesStaines,
Surrey, London, TW18 4AX
Email: H2YHUK@gmail.com
Tel: +44 07514-677868



MADE IN CHINA