

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinnestarli dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggetti alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
- ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARLE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Prima di mettere in moto l'apparecchio assicurarsi che sia perfettamente assemblato.
- Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.
- NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
- Non mettere le mani e non introdurre utensili metallici, come forchette, coltelli, ecc... nelle lame durante il loro funzionamento.
- Prestare molta attenzione nel maneggiare le lame, in modo da evitare di ferirsi.
- Non usare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio o carne con ossa).
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espresamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorché si decide di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Gambo in acciaio inox
- B Passacavo con occhello
- C Pulsante velocità I
- D Pulsante velocità II
- E Corpo motore
- F Tasti rimozione gambo

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARLE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Montare il gambo (A) sul corpo motore (E); accostare le due parti ed innestare il gambo (A) premendolo leggermente sul corpo motore (E) fino ad udire lo scatto di avvertito bloccaggio (Fig. 2).

ATTENZIONE: Assicurarsi di aver montato correttamente il gambo prima di procedere con l'utilizzo.

- Il frullatore permette la preparazione di salse, minestre, maionese, patate per bambini, cocktail e frappé.

Lo si può utilizzare con un contenitore o direttamente immerso nella pentola contenente gli alimenti dopo averla tolta dal fuoco per evitare il surriscaldamento. Per evitare schizzi dell'alimento durante la lavorazione si consiglia di avviare e spegnere l'apparecchio mentre è immerso nel recipiente con gli alimenti; si raccomanda inoltre di utilizzarlo in modo intermittente, in quanto solo così si ottiene una migliore qualità del prodotto e si eviterà un inutile surriscaldamento del motore dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Rispettare il tempo massimo di 30 secondi per la preparazione della ricetta, dopodiché fare raffreddare l'apparecchio fino alla temperatura ambiente.

- Predisporre i cibi da frullare in un apposito contenitore ed inserire la spina nella presa di corrente.

- Il frullatore dispone di 2 velocità: a seconda del tipo di alimenti da frullare, esercitare sul pulsante (C) una leggera pressione per ottenere la velocità più bassa, oppure sul pulsante (D) per una velocità maggiore (Fig. 3).

- Terminato l'utilizzo, attendere il completo arresto della lama quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

- Per l'operazione di smontaggio è necessario premere contemporaneamente i due tasti (F) e rimuovere il gambo (A) (Fig. 4).

PULIZIA
ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARLE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Pulire il corpo motore (E) con un panno umido.

- Per la pulizia del gambo (A) si consiglia un lavaggio con acqua calda utilizzando, se necessario, un detergente neutro.

ATTENZIONE: Accertarsi che, dopo la pulizia, non ci sia dell'acqua nella parte interna del gambo (A) prima di rimontarlo sul corpo motore (E).

RICETTA MAIONESE

- Inserire, all'interno di un recipiente dai bordi alti, 15 gr. di aceto bianco e 4 uova;
- avviare il pimer alla velocità "I";
- versare lentamente l'olio nel recipiente (150 gr. di olio per ogni uovo) e passare alla velocità "II" quando l'emulsione inizia ad addensarsi. Se l'olio rimane in superficie, sganciare, mescolare a mano e riaccendere il pimer per 15 secondi.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- Before starting the appliance, make sure that it is perfectly assembled.
- Never operate the appliance without submerging the blade set.
- NEVER TOUCH MOVING PARTS.
- Never place hands or insert metal implements such as forks, knives, etc. ... into the blade set while it is operating.
- Blades must be handled with care; there is a risk of injury.
- Do not use the appliance if the blade set is damaged.
- Do not use the appliance to chop excessively hard foods (e.g. ice cubes or meat on the bone).
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espresamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorché si decide di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

25. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Stainless steel rod
- B Gland with eyelet
- C Speed I button
- D Speed II button
- E Power unit
- F Rod removal button

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- Fit the rod (A) to the power unit (E); fit the two parts together by slotting in the rod (A) and gently pressing on the power unit (E) until the rod clicks firmly into place (Fig. 2).

IMPORTANT: Make sure that the rod is correctly fitted before using the appliance.

- This blender can be used to prepare sauces, soups, mayonnaise, baby food, cocktails and shakes.

It can be used in a container or directly submerged in the pan containing the mix to be blended, which must not be standing on a heat source, to prevent the appliance from overheating. Start and stop the appliance while the blade set is submerged in the container with the food to avoid possible splashing. We also recommend using the appliance in short bursts since this is the way to achieve the best possible

result and the only way to prevent the appliance motor from overheating.

IMPORTANT: Only use the appliance for 30 seconds at a time when preparing recipes, after which, leave it to cool to room temperature.

- Place the food for blending in a container and plug the appliance into the power mains.
- The blender has two speeds according to the type of food to be blended; press gently on the button (C) for the lower speed, or on the button (D) for a higher speed (Fig. 3).
- After use, wait for the blade set to stop moving completely and then unplug the appliance from the power mains.
- To remove the rod (A) it is necessary to press the two buttons (F) together (Fig. 4).

CLEANING

IMPORTANT: NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.

IMPORTANT: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- Pulse the rod (A) on the power unit (E); rapprocher les deux parties et enclencher le bras (A) en le poussant légèrement sur le corps moteur (E) jusqu'à l'éclat de blocage (Fig. 2).
- Avant de procéder à l'utilisation de l'appareil, vérifiez que le bras soit correctement assemblé.
- Assembler le bras (A) sur le corps moteur (E): rapprocher les deux parties et enclencher le bras (A) en le poussant légèrement sur le corps moteur (E) jusqu'à l'éclat de blocage (Fig. 2).
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Das Gerät ist AUSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEbraUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
- INCLUIDO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPRAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" cuando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" quando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" quando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer para que se mantenga la emulsión.
- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las manos estén secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Antes de poner en marcha el pimer a la velocidad "I";
- aviar lentamente el aceite en el recipiente (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" quando la emulsión inicia a espesar. Si el aceite se queda en superficie, ap

MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Monte o pé (A) no corpo do motor (E): encoste as duas partes e encaixe o pé (A) pressionando-o ligeiramente contra o corpo do motor (E) até ouvir o clique de encaixe (Fig. 2).

ATENÇÃO: Verifique se o pé está bem encaixado antes de acionar o aparelho.

- Este aparelho permite preparar molhos, cremes, maionesas, sopas e papas, cocktails e batidos. Pode ser usado para picar alimentos dentro de um recipiente (corpo da tigela) ou diretamente no tacho, já forá do lume para evitar o sobreaquecimento. Para evitar salpicos de alimento durante o funcionamento, aconselha-se ligar e desligar o aparelho; todavia recomenda-se usá-lo sempre de modo intermitente (por impulsos), uma vez que o melhor rendimento do aparelho é obtido sem intutes sobreaquecimentos do motor.

ATENÇÃO: Respeite o tempo máximo de 30 segundos para a preparação da receita, depois desligue o aparelho e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.

- Prepare o alimento a ser batido (á esmucido) num recipiente ou tacho e insira a ficha do aparelho na tomada.

- O aparelho dispõe de 2 velocidades: dependendo do alimento, carregue no botão (C) para bater a uma velocidade mais baixa ou no botão (D) para bater a uma velocidade maior (Fig. 3).

- Após o uso, espere a lâmina parar e retire a ficha da tomada. - Para desmontar o aparelho, prima ao mesmo tempo as duas teclas (F) e desencaixe o pé (A) (Fig. 4).

LIMPEZA

ATENÇÃO: NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO PARA ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.

ATENÇAO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Limpe o corpo do motor (E) com um pano húmido.

- Lave o pé (A) com água quente e, se necessário, um detergente neutro.

ATENÇÃO: Verifique se, após a limpeza, não ficou água na parte interna do pé (A) antes de montá-lo novamente no corpo do motor (E).

RECEITA DE MAIONESE

1. Coloque num copo alto 15 gr. de vinagre branco e 4 ovos;

2. bata com a velocidade "I";

3. verta lentamente o óleo ou azeite (150 gr. de óleo para cada ovo) e bata com a velocidade "II" até a emulsão começar a endurecer. Se o óleo aparecer na superfície, pare de bater, mexa com uma colher e depois volte a bater mais 15 segundos.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.

2. Laat het apparaat niet onbehoed achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.

3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.

4. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, etc.).

5. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.

6. Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat dien niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die gebruikshandeling niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

7. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.

8. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.

PAS OP: Respecteer de maximale tijd van 30 secondes voor de voorbereiding van het recept en laat vervolgens het apparaat afkoelen tot op kamertemperatuur.

- Stop de etenswaren die fijngemaakte moeten worden in een speciale beker en steek de steker in een stopcontact.

- De blender beschikt over 2 snelheden naar gelang de etenswaren die fijngemaakt moeten worden, druk zacht op de knop (C) voor een lage snelheid, of op de knop (D) voor een hogere snelheid (Fig. 3).

- Na het gebruik, wacht totdat het mes helemaal stilstaat en trek vervolgens de steker uit het stopcontact.

- Voor het loshalen moet u gelijkijdig op de twee toetsen (F) drukken en de steel (A) verwijderen (Fig. 4).

REINIGEN

PAS OP: DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.

PAS OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

- Smaakverminderende stoffen kunnen de smaak van de etenswaren die fijngemaakt moeten worden beïnvloeden.

- De etenswaren die fijngemaakt moeten worden in een speciale beker en steek de steker in een stopcontact.

- De blender beschikt over 2 snelheden naar gelang de etenswaren die fijngemaakt moeten worden, druk zacht op de knop (C) voor een lage snelheid, of op de knop (D) voor een hogere snelheid (Fig. 3).

- Na het gebruik, wacht totdat het mes helemaal stilstaat en trek vervolgens de steker uit het stopcontact.

- Voor het loshalen moet u gelijkijdig op de twee toetsen (F) drukken en de steel (A) verwijderen.

24. Wanneer men het apparaat als avals wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevarenlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
25. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Steel in roestvrij staal
- B Schoordraging met oogje
- C Knop snelheid I
- D Knop snelheid II
- E Motorbasis
- F Toetsen steel verwijderen

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

PAS OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

- Monteer de steel (A) op de motorbasis (E); zet de twee delen tegen elkaar en steek de steel (A) erin door hem zacht op de motorbasis (E) te drukken totdat u een klink hoort die aangeeft dat ze geklokkert is (Fig. 2).

PAS OP: Controleer of de steel goed gemonteerd is voordat het apparaat wordt gebruikt.

- Met de blender kunnen sausen, soepen, mayonaise, pap voor kinderen, cocktails en milkshakes gemaakt worden.

De blender kan gebruikt worden met een beker of direct in de pan met de etenswaren nadat de pan van het vuur weggehaald is of oververhitting te voorkomen. Om tijdens de werkingsputters te vermijden wordt het aangeraden om het apparaat aan en uit te zetten als het ondergedompeld is in de houder met de etenswaren; het wordt verder aangeraden om het apparaat met tussenpausen te gebruiken omdat op deze manier de kwaliteit van het product verbeterd en de onnodige oververhitting van de motor van het apparaat voorkomt.

PAS OP: Respecteer de maximale tijd van 30 secondes voor de voorbereiding van het recept en laat vervolgens het apparaat afkoelen tot op kamertemperatuur.

- Stop de etenswaren die fijngemaakt moeten worden in een speciale beker en steek de steker in een stopcontact.

- De blender beschikt over 2 snelheden naar gelang de etenswaren die fijngemaakt moeten worden, druk zacht op de knop (C) voor een lage snelheid, of op de knop (D) voor een hogere snelheid (Fig. 3).

- Na het gebruik, wacht totdat het mes helemaal stilstaat en trek vervolgens de steker uit het stopcontact.

- Voor het loshalen moet u gelijkijdig op de twee toetsen (F) drukken en de steel (A) verwijderen.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Ράφδος από ανοξείδιο ασπρό
- B Πέρασμα καλύδου με δικτύο στήριξης
- C Πλήκτρα Ταχύτητας I
- D Πλήκτρα Ταχύτητας II
- E Σώμα κινήτρα
- F Πλήκτρα απόσπασης ράβδου

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

PAS OP: ΚΑΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ Ή' ΑΦΑΡΕΣΤΕ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η' ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

- Συμφωνούγετε τη ράβδο (A) στο σώμα κινήτρα (E): πληστά το δύο μέρη και συνθέστε τη ράβδο (A) πλειόντας την ελαφρά στο σώμα κινήτρα (E) μέχρι να σκουτεί το κλίκ της σύνθεσης (Εικ. 2).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βέβαιωσθε ότι έχετε συμφωνήσει σωστά τη ράβδο πριν προχωρήστε στη χρήση.

- Το ράβδομπλέτερ θα επιτελέσει την εργασία στην πλάτη της ράβδου με ένα στοιχείο από την επιφάνεια της ράβδου.

- Επιστρέψτε την εργασία στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντάσσεται στην πλάτη της ράβδου.

- Το σώμα κινήτρα θα συντά