

QVC SKU: **813744**Zyliss SKU: **E910074****Manuale di istruzioni IT**

- 1 Maniglia
- 2 Coperchio
- 3 Copertura protettiva della lama
- 4 Rotore di taglio
- 5 Braccio tergicristallo
- 6 Ciotola da 800 ml / 3,38 tazze
con base antiscivolo

Tabella 1

Grossolano-Medio:	5-6 trazioni
Medio-Fine:	7-12 trazioni
Fine-Extrafine:	13-20 trazioni
Purè/Frullato:	20+ trazioni

Modalità d'uso (vedi figura 1):

Posizionare la ciotola su una superficie piana e asciutta. Rimuovere il rotore di taglio dalla copertura protettiva delle lame tenendola con una mano e tirandola verso l'alto.

IMPORTANTE: NON TIRARE LA MANIGLIA MENTRE LE LAME SONO NEL VASO CON LA COPERTURA PROTETTIVA IN POSIZIONE.

Per il montaggio, posizionare il rotore di taglio sull'albero al centro della ciotola. Mettere gli ingredienti tritati grossolanamente nella ciotola, facendo attenzione a non riempirla eccessivamente.

Posizionare il coperchio sulla ciotola, assicurandosi che la parte esagonale sopra il rotore di taglio si inserisca saldamente nell'apposito foro del coperchio.

Tenendo l'apparecchio con una mano, tirare la maniglia verso di sé (vedi figura 2). Variare il numero di tirate in base al risultato desiderato. Consultare la tabella 1 per un'indicazione approssimativa. È possibile aprire il coperchio tra una tirata e l'altra per verificare la consistenza. Non utilizzare mai per tritare il ghiaccio.

Per la pulizia:

Non immergere mai il coperchio in acqua, sciacquarlo sotto il rubinetto o pulirlo con un panno umido. Se dell'acqua penetra nel coperchio, utilizzare una moneta per svitare

il tappo di plastica sul lato inferiore del coperchio e lasciarlo asciugare prima di rimontarlo. Tutte le altre parti sono lavabili in lavastoviglie. Per riporre in sicurezza il rotore di taglio, allineare le lame e posizionarlo nella copertura protettiva prima di riporlo nella ciotola.

ATTENZIONE: Lame affilate - maneggiare con cura. Tenere fuori dalla portata dei bambini.