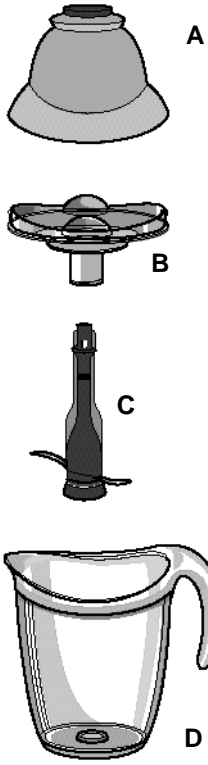
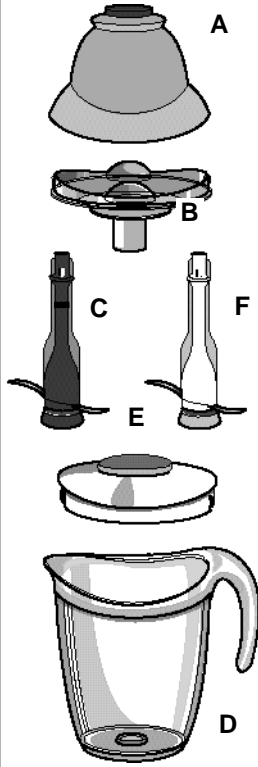


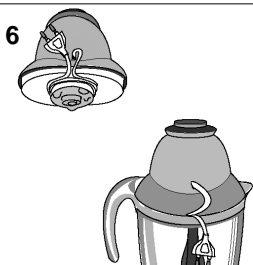
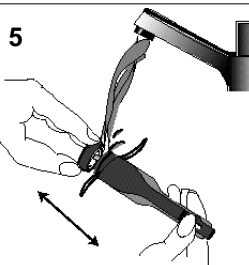
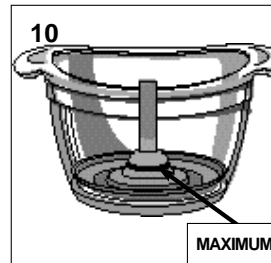
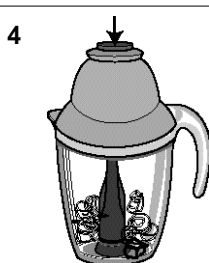
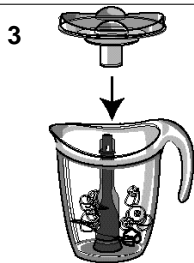
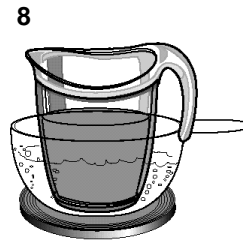
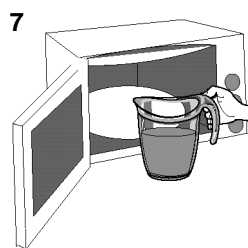
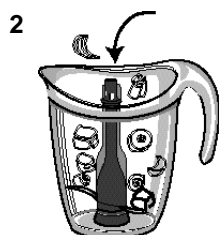
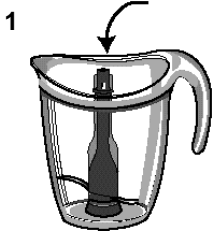
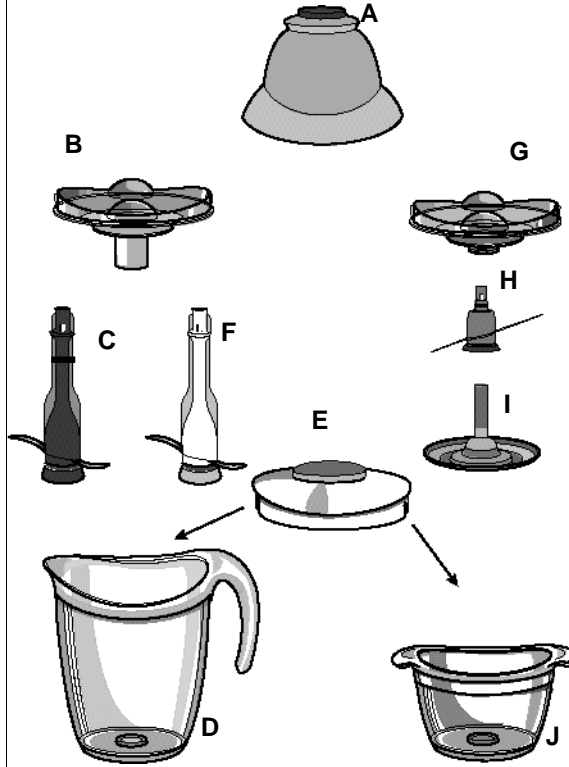
**RONDO 1500
BLENDER**



**RONDO 1500
BLENDER PLUS**



**RONDO 1500
BLENDER SET**



FRANCE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A - Bloc moteur
- B - Coupelle (Rondo 1500)
- C - Couteau affûté (Rondo 1500)
- D - Bol (Rondo 1500)
- E - Couvercle de bol (pour conservation des aliments au réfrigérateur)
- F - Couteau blanc non affûté pour pilage des glaçons
- G - Coupelle (petit bol)
- H - Couteau affûté (petit bol)
- I - Disque émulsionneur (petit bol)
- J - Petit bol

UTILISATION

- 1 - Mise en place du couteau dans le bol.
- 2 - Versez les ingrédients de part et d'autre du couteau.
- 3 - Placez la coupelle (B ou G selon le bol utilisé).
- 4 - Posez le bloc, appuyez pour la mise en marche.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Ne pas dépasser le niveau maxi de liquide (9).

Ne pas dépasser le niveau maxi d'huile (10) pour la mayonnaise réalisée avec le disque émulsionneur (I).

Le ou les bols verre peuvent être :

- placés directement sur la table
- utilisés pour cuisson au micro ondes (7) après avoir retiré le couteau et la coupelle
- utilisés pour cuisson au bain marie (8) après avoir retiré le couteau et la coupelle
- Si votre modèle possède un couvercle, les préparations sont idéalement préservées au réfrigérateur (en ayant bien pris soin d'enlever le couteau).

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

BLOC MOTEUR : ne pas immerger, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.

COUTEAU : tirez légèrement l'embase du couteau pour le nettoyer (5). Ne pas forcer ou tenter d'enlever l'embase : elle n'est pas démontable.

Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.

LES BOLS, LES COUPELLES ET LE DISQUE EMULSIONNEUR peuvent passer au lave vaisselle.

Rangement du cordon (6) : passer le cordon dans les encoches prévues à cet effet.

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
 - Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
 - N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
 - L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
 - Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
 - N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
 - Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.
 - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Dans ces cas ou pour toutes autres réparations IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

QUANTITES MAXIMUM POUR UNE BONNE QUALITE DE MIXAGE FONCTION BLENDER (BOL D)

INGREDIENTS	QUANTITE MAXIMUM	TEMPS
Soupe cuite	1,250L	30s
Pâte à crêpes	1L	30s
Milk-shake	0,5L	30s
Cocktail	1,250L	30s
Glace pilée	250g ou 8 glaçons	15 à 20s

FONCTION HACHOIR (BOL D ou J)

INGREDIENTS	QUANTITE MAXIMUM	TEMPS
Oignons coupés en 4	250g	5 à 10 impulsions
Ail	200g	5 à 10 impulsions
Echalotes	250g	5 à 10 impulsions
Persil sans queues	40g	5 à 10 impulsions
Amandes	100g	20s
Jambon blanc	200g	15 à 20s
Biscottes	40g	15s
Viande crue en dés 2/2cm	150 à 200g	5 à 10s