MANUALE D'USO

FRULLATORE MULTIUSO CON 21 ACCESSORI 220W

ITEM NO. 133488.01

220-240V~50Hz, 220W

KEIROS HOME

ATTENZIONE:
CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURA CONSULTAZIONE

⚠ AVVERTENZE

Per un uso corretto del prodotto, anzitutto leggere e comprendere il manuale d'uso.

Prima di usare il mini frullatore per la prima volta, è importante leggere e seguire le istruzioni in questo libretto per l'uso e la manutenzione, anche se ci si sente sicuri di conoscere questo tipo di apparecchio.

In particolare, prestare attenzione alla sezione che tratta le MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI.
Trovare un posto sicuro e comodo in cui tenere a portata di mano questo libretto per futura consultazione.

L'apparecchio è concepito per funzionare con una presa di corrente domestica standard.
Non è previsto per l'uso industriale o commerciale.
Disimballare il mini frullatore con delicatezza.
Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e scartarli o conservarli per l'eventuale uso futuro.

Verificare che la tensione di alimentazione locale corrisponda a quella indicata sulla targhetta

dell'apparecchio (220-240V~).
Rimuovere i componenti di plastica e lavarli in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente e sostituire. Per strofinare l'esterno dell'involucro, usare una spugna o panno umidi.
Non usare detergenti abrasivi.

Misure di sicurezza importanti

Usando elettrodomestici, per ridurre il rischio di folgorazione e/o d'infortuni per le persone, è sempre opportuno seguire precauzioni di sicurezza basilari, tra cui:

Fare attenzione nel maneggiare le lame di taglio, specialmente quando si smonta la lama dal vaso, si svuota quest'ultimo e durante la pulizia.
Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se

sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione.
Non usare nebulizzatori spray (per es. insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbe creare danni all'involucro. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato , timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente.
Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.
E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico;
se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.

Non inserire oggetti nelle fessure dell'apparecchio.
Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
Non toccare l'apparecchio con mani umide.
Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
Non fare uso errato dell'apparecchio.
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 similare, in modo da prevenire ogni rischio.
I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
Non lasciare parti dell'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc) a portata di mano di bambini o persone non autosufficienti, poiché questi oggetti sono potenziali fonti di pericolo.

Leggere attentamente tutte le istruzioni anche se si ha familiarità con l'apparecchio.
Per proteggersi dal rischio di scossa elettrica, NON IMMERGERE il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio in acqua o altro liquido.

Spegnere l'interruttore sull'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia, e rimuovere la

spina dalla presa elettrica.
Non azionare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o mal funzionante, fatto cadere o danneggiato in qualsiasi modo.
Non mettere in funzione né posizionare alcuna parte di questo apparecchio sopra o vicino a una stufa a gas o elettrica, o in un forno riscaldato.
L'uso di elementi di fissaggio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare folgorazione o infortuni.
Azionare l'apparecchio su una superficie piana asciutta, evitando lavelli, gocciolatoi o superfici disuniformi.
Non adoperare l'apparecchio se non per l'uso previsto. Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico.
Quest'apparecchio deve essere inserito solo in una presa di corrente domestica standard.
Non usare all'aperto.
Non utilizzare il cavo in modo improprio.
Non trascinare mai l'apparecchio dal cavo né tirare quest'ultimo per staccarlo dalla presa di corrente. Invece, afferrare la spina e tirarla per staccarla.
Non trascinare l'apparecchio dal cavo.
Non provare a riparare o smontare l'apparecchio, perché non vi sono parti che l'utilizzatore possa riparare.
Prima di muovere il mini frullatore, attendere che sia stato spento.

NON riempirlo eccessivamente, superando il contrassegno di massimo livello sulla caraffa.
Alcuni miscugli aumentano di volume durante la frullatura e creano pressione nel barattolo.
NON lavorare liquidi bollenti o ingredienti molto caldi. Far raffreddare gli ingredienti caldi prima di metterli nel barattolo del frullatore.
Non utilizzare le tazze smart nel microonde.
Il normale tempo di funzionamento non deve superare i 60 secondi, dopodiché è necessario fermarsi per 2 minuti prima di un altro ciclo.

LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE AVVERTENZE PUÒ PROVOCARE DANNI ALL'APPARECCHIO.

Questo prodotto non è stato creato per altri usi tranne quelli specificati in questo libretto.

COME AVER CURA DEL FRULLATORE CON TAZZE E COPERCHI

Attenzione: scollegare sempre il mini frullatore durante la pulizia o l'assemblaggio.
Lavaggio degli accessori.

Tra gli accessori del mini frullatore, le tazze e gli elementi di fissaggio non sono resistenti alla lavastoviglie, per cui è consigliabile lavarli con acqua calda e sapone e sciacquarli; il coperchio e la centrifuga invece lo richiedono necessariamente.

Verificare sempre che l'anello di tenuta in gomma sia ancora dentro dopo la pulizia, giacché il calore di alcune lavastoviglie può causarne l'allentamento e la fuoriuscita.

Se per la pulizia occorre rimuovere l'anello di tenuta in gomma, assicurarsi di non usare oggetti taglienti o appuntiti ma, per evitare di danneggiare l'anello, usare sempre un oggetto o attrezzo piatto e smussato. Assicurarsi di rimontare l'ANELLO DI TENUTA IN GOMMA correttamente nella base della lama.

Pulizia della base motore
1. La cosa più importante è SCOLLEGARE la base motore prima del lavaggio.
2. Pulire l'interno e l'esterno della base motore con uno straccio umido.

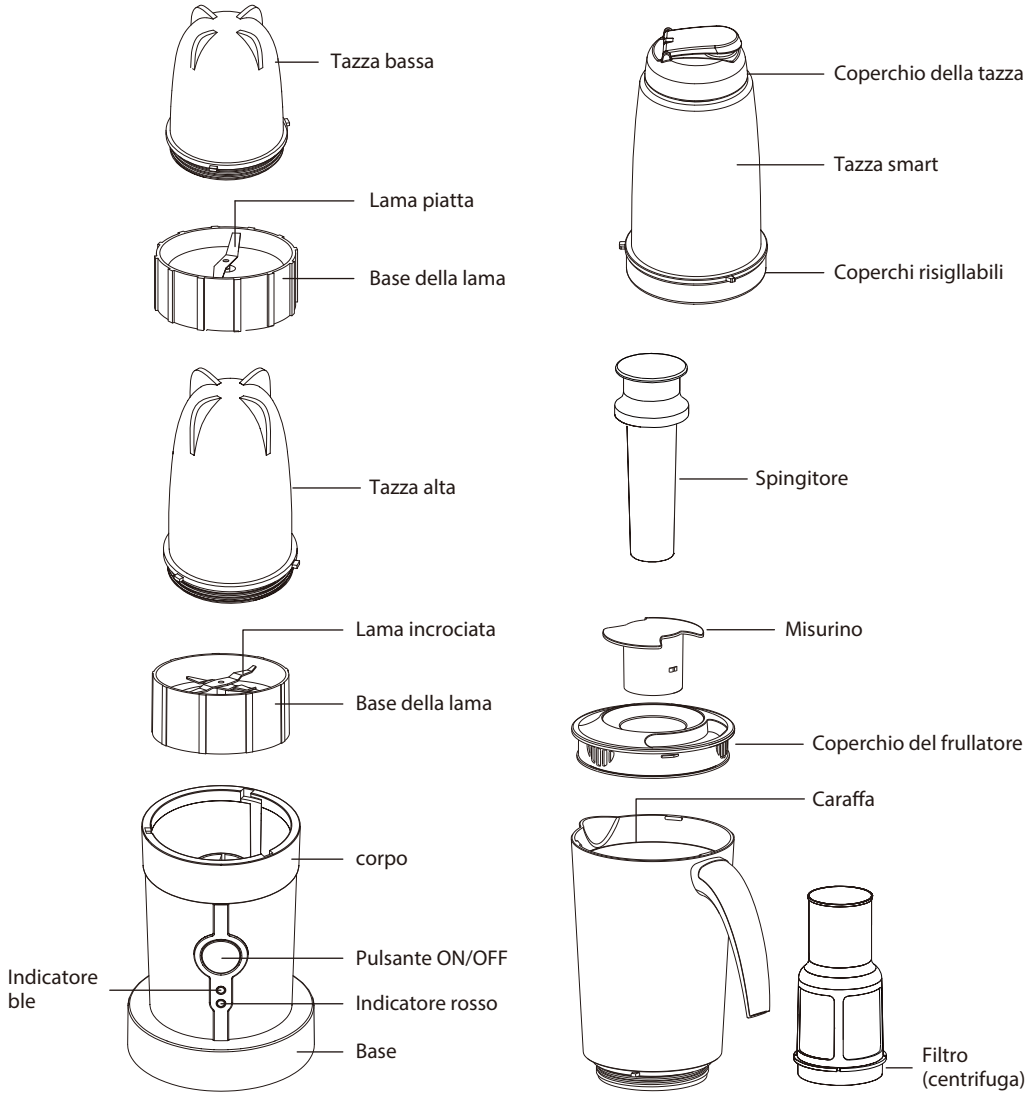
3. Durante il lavoro, ammorbidire lo sporco intorno agli attivatori, agendo sui pulsanti di attivazione in alto e in basso con uno straccio umido fino a farli muovere di nuovo liberamente.

MAI IMMERGERE LA BASE MOTORE IN ACQUA O METTERLA NELLA LAVASTOVIGLIE.

Non avvicinare mai le mani o utensili alla lama in movimento e non usarli mai per premere i pulsanti di attivazione mentre la base motore è collegata alla corrente.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

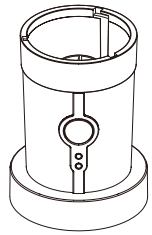
Caratteristiche del mini frullatore con tazze e coperchi
Abbinato a tazza alta o bassa



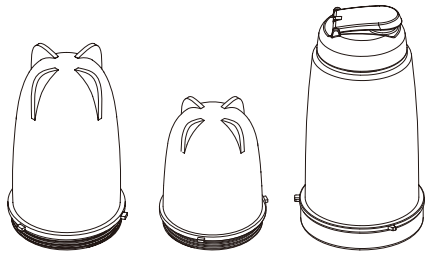
FARE CONOSCENZA CON IL MINI FRULLATORE

Complimenti per l'acquisto del nuovo mini frullatore.
Con le sue funzioni multiuso, è ideale per tritare, frullare e sbattere.
Ha misure tanto versatili che può stare tutto l'anno sul piano cucina.

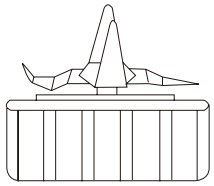
I COMPONENTI DEL MINI FRULLATORE



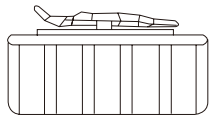
Base motore ad alta coppia



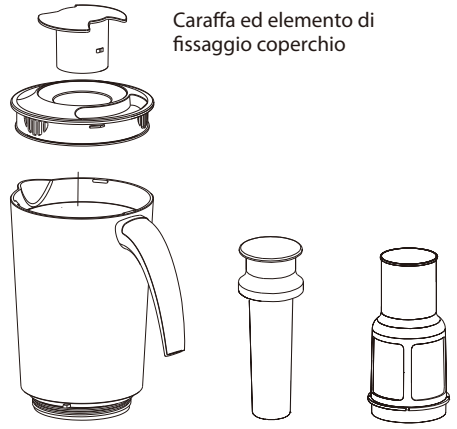
Tazza alta, tazza bassa, tazza smart NOTA:
per tritare il ghiaccio, usare la tazza alta o bassa.
Per evitare danni, NON mettere il ghiaccio direttamente nella caraffa.



Lama incrociata



Lama piatta

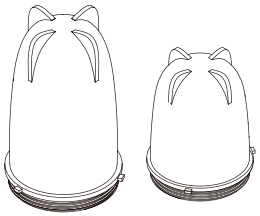


Caraffa frullatore

Spingitore

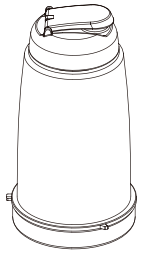
Centrifuga

TAZZA ALTA E TAZZA BASSA



Queste tazze servono per miscelare, cuocere e conservare gli ingredienti. Non sono resistenti alla lavastoviglie (solo cestello superiore) e al microonde.

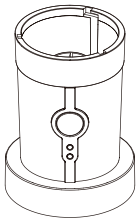
QUATTRO TAZZE SMART CON COPERCHIO



Queste tazze smart trasformano il mini frullatore nell'ultimo grido in fatto di attrezzature per feste.
Consente di preparare e servire bibite da party ghiacciate direttamente nella tazza stessa.

Le tazze Smart non sono resistenti al microonde e alla lavastoviglie.

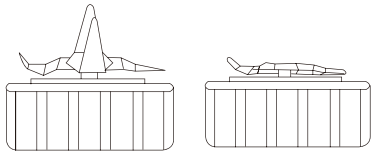
BASE MOTORE



La base motore è il cuore del mini frullatore. Basta collocare una delle tazze o tazze smart sulla base motore ad alta coppia e premere.

Attenzione: non sommergere la base motore in acqua e staccarla sempre dalla alimentazione elettrica prima di pulirla.

LAMA INCROCIATA E LAMA PIATTA

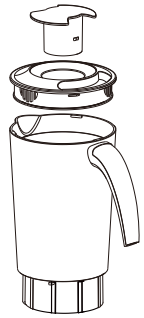


Il mini frullatore è dotato di due lame, una incrociata per tritare, grattugiare e frullare alimenti come cipolle, formaggi, carni e bibite ghiacciate, e una piatta per montare la panna e macinare alimenti duri come chicchi di caffè e spezie.
Entrambe le lame non sono resistenti alla lavastoviglie.
Nella base delle lame è presente un anello di tenuta in gomma che crea un incastro ermetico con le tazze del mini frullatore.
Dopo aver lavato la lama, controllarla per verificare che l'anello di tenuta in gomma sia ancora dentro, giacché il calore di alcune lavastoviglie potrebbe farlo allentare.

IMPORTANTE

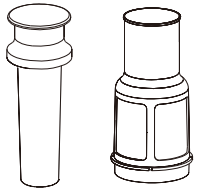
Se per la pulizia occorre rimuovere l'anelo di tenuta in gomma, assicurarsi di non usare oggetti taglienti o appuntiti ma, per evitare di danneggiare l'anello, usare sempre un oggetto o attrezzo piatto e smussato. Assicurarsi di rimontare l'ANELLO DI TENUTA IN GOMMA correttamente nella base della lama. Se l'anello dovesse danneggiarsi in qualsiasi modo, sostituirlo con un anello di gomma di riserva fornito insieme all'apparecchio.

CARAFFA E COPERCHIO DEL MINI FRULLATORE



L'accessorio del frullatore di misura intera ha tutta la potenza e la capacità di un frullatore convenzionale costoso, ma quello della versione mini occupa lo spazio di una tazza da caffè all'americana. Il mini frullatore può essere usato ogni volta che serve per preparare le ghiottonerie preferite dal gruppo, come frappé, pastelle per frittelle, o per preparare i cocktail ghiacciati preferiti in grande quantità al prossimo ricevimento. Il coperchio della caraffa si apre in alto per infilare dentro gli ingredienti mentre il motore è in marcia.

KIT CENTRIFUGA PER MINI FRULLATORE

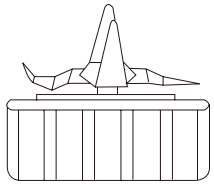


Questi due pezzi, la centrifuga e lo spingitore, trasformano il mini frullatore in uno spremiagrumi che svolge la stessa funzione degli spremiagrumi grandi e costosi, con la differenza che il mini spremiagrumi si pulisce in pochi secondi!

COME USARE IL MINI FRULLATORE

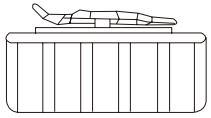
Scegliere la lama giusta
Il mini frullatore è dotato di due lame:

Usare il supporto lama
Fare attenzione nel maneggiare le lame di taglio, specialmente quando si smonta la lama dal vaso, si svuota quest'ultimo e durante la pulizia.



LAMA INCROCIATA

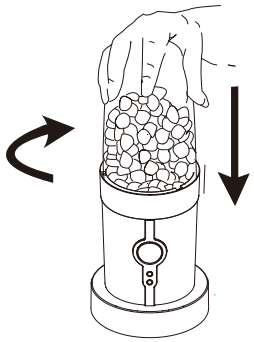
La lama incrociata serve per...
Tritare - alimenti come cipolle, aglio e carote, e per fare salse come la salsa di pomodoro o la vellutata di fagioli.
Frullare - la lama incrociata polverizza il ghiaccio per smoothies, cocktail ghiacciati e frappé.
Miscelare - pastelle per frittelle, focaccine e pane veloce si miscelano in secondi.
Grattugiare - alimenti come formaggi a pasta dura e molle e la cioccolata si grattugiano in pochi secondi.
Ridurre in purè - piatti come hummus, minestroni naturali al 100%, e pappe per bambini diventano lisce e cremose in pochi secondi.
Tagliare a scaglie ghiaccio e frutta ghiacciata – per deliziose ghiottonerie come granite o sorbetti alla frutta.
Macinare carni - deliziose insalate di pollo e prosciutto o paté si macinano in pochi secondi.



LAMA PIATTA

La lama piatta e diritta serve a...
Macinare e tritare con più forza singoli ingredienti come: chicchi di caffè, noci bastoncini di cannella frutta secca.
O alimenti da montare come: panna montata casalinga formaggio morbido e cremoso burro.

TECNICHE DI LAVORO CON IL MINI FRULLATORE CON TAZZE E COPERCHI



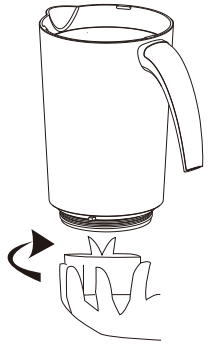
Giacché il motore del frullatore è tanto potente, se non si fa attenzione, è facile eccedere e trasformare gli alimenti in poltiglia. Ecco perché quando si desidera preparare alimenti come salsa a pezzetti o cipolle tritate grossolanamente, la tecnica d'impulso è fondamentale.
Abituarsi a regolare gli impulsi richiede un poco di pratica, ma una volta preso il via si diventa subito esperti.

Per attivare gli impulsi, anzitutto accendere, quindi premere in basso e dare una torsione molto rapida alla tazza in senso orario e rilasciare. Per gli alimenti che si desidera tritare grossolanamente, dare una torsione alla tazza in senso orario fino a bloccarla, dopodiché lasciare arrestare completamente le lame e ripetere l'operazione fino a ottenere la consistenza desiderata.

Quando è necessario sbattere o montare alimenti in grandi quantità per preparare frittelle, frappé o bibite ghiacciate, il mini frullatore ha tutta la potenza e la capacità dei frullatori costosi e ingombranti senza occupare tutto quel posto sul bancone.

MONTAGGIO DELLA CARAFFA

Basta... dare una breve torsione alla lama incrociata sul fondo del frullatore.
Quindi... poggiare il frullatore sulla base.

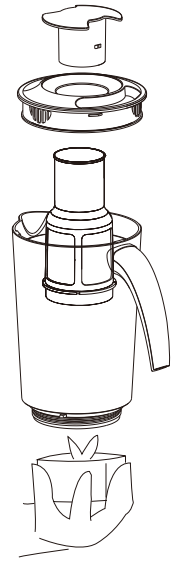


USO DEL MINI FRULLATORE

Il mini frullatore è proprio come i normali frullatori.
1. Collocare il frullatore già assemblato con i componenti richiesti sulla base motore.
2. Spingerlo in basso sulla base e ruotarlo brevemente in senso orario
3. Mettere il coperchio sul frullatore.
4. Premere l'interruttore per accenderlo.

Non far funzionare il mini frullatore più di un minuto alla volta, giacché può provocare danni permanenti al motore. Se il motore cessa di funzionare, staccare la base motore dalla corrente e lasciarlo raffreddare qualche ora prima di riprovare a usarlo.

MONTAGGIO DELLO SPREMIAGRUMI



Attenzione:
NON usare la lama piatta durante l'utilizzo della centrifuga; usare soltanto la lama incrociata.

1. Inserire la lama incrociata sul fondo del frullatore con una breve torsione.
2. Inserire la centrifuga in basso al centro del frullatore, facendo allineare le tre tacche con le tre nervature interne all'apparecchio.
3. Porre il coperchio sul frullatore e allineare il versatore di tipo filtrante o di tipo regolare con il beccuccio. Assicurarsi che il coperchio sia bloccato, tenendo in posizione l'inserto centrifuga.
4. Collocare il frullatore sulla base.

USO DELLO SPREMIAGRUMI

Prima di cominciare... Selezionare gli ingredienti da spremere, assicurandosi che siano di dimensioni adatte a riempire la **centrifuga**.

1. Rimuovere la parte superiore apribile dal coperchio del **frullatore**, collocare lo **spremiagrumi** assemblato sulla **base motore**.
2. Premere in basso e ruotare il **frullatore** in senso orario, quindi accendere.
   Per evitare d'inceppare le lame, che possono provocare gravi danni al motore, assicurarsi che il motore stia girando PRIMA DI aggiungere ingredienti allo spremiagrumi.

RICETTE PER IL MINI FRULLATORE

Guacamole
Dosi per 1 tazza

1 avocado maturo, pelato e spezzettato grossolanamente, 2 cucchiaini di succo di limone 1/4 o 1/2 peperoncino rosso finemente tritato, 2 cucchiaini di foglie di coriandolo 1-2 gocce di salsa di tabasco sale e pepe a piacere 1/2 pomodoro della varietà Roma, tritato grossolanamente.

1. Mettere tutti gli ingredienti, tranne il pomodoro, nella tazza alta, nell'ordine elencato. Montare la lama incrociata.
2. Frullare con azione pulsante per 4-5 volte o fino a ottenere una mistura liscia (agitando all'occasione se necessario).
3. Togliere la lama e aggiungere il pomodoro Roma. Sostituire la lama e frullare ancora per 1-2 impulsi fino a tritare appena il pomodoro ma senza ridurlo completamente in purè.
4. Raffreddare, servire con patatine di mais messicane note anche come "nachos".

Pesto al basilico
Dosi per 3/4 di tazza

1 coppa e 1/2 di foglie di basilico leggermente compresse, 2 spicchi d'aglio pelati, 2 cucchiaini di pinoli tostati, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato 1/4 di tazza di olio extravergine di oliva sale e pepe a piacere.

1. Mettere tutti gli ingredienti nella tazza alta, nell'ordine elencato. Montare la lama incrociata.
2. Frullare con azione pulsante fino ad amalgamare tutti gli ingredienti, senza lasciare pezzetti grandi. Non frullare eccessivamente, il pesto dovrebbe avere una consistenza densa e granulosa.
3. Usarlo come crema deliziosa o riscaldarlo delicatamente nella tazza (coprendola con un coperchio per vaporiera) e servirlo versato sulla pasta cotta preferita.

Zuppa di verdure arrostite
Dosi per 6 porzioni

1 cucchiaio di olio d'oliva 2 spicchi d'aglio pelati, 600 grammi di zucca lunga di Napoli, pelata e spezzettata grossolanamente, 2 pomodori grandi della varietà Roma tagliati in quattro spicchi, 1 cipolla grande tagliata a spicchi 1 piccola patata dolce, pelato e spezzettato grossolanamente, 1 cucchiaio di rosmarino fresco 4-5 tazze di brodo di pollo, sale e pepe a piacere 1/2 tazza di panna da cucina per servire, se desiderato.

1. Mettere le verdure in una teglia grande, spruzzarle con olio d'oliva e cospargerle di rosmarino. Cuocere in forno a 180 °C per 1 ora e 1/2 o fino a quando le verdure non diventano morbide.
2. Trasferire le verdure cotte in un tegame grande, aggiungere brodo di pollo e portare a ebollizione. Ridurre il calore e far bollire lentamente per 10 minuti a tegame coperto.
3. Far raffreddare la zuppa fino a intiepidirla. Ridurla in purè nel frullatore in due volte.
4. Riscaldare nuovamente, condire a piacere e servire con un riccio di panna e un rametto di rosmarino, se desiderato.

Pasticcini da tè alla banana con noce moscata
Dosi per 10 pasticcini

1/2 tazza di farina autolievitante, 2 cucchiaini di zucchero bianco raffinato con un pizzico di noce moscata, 1 uovo, 1/2 banana spezzettata grossolanamente, 1/4 di tazza di latte, 20 rammi di burro per friggere zucchero di cannella, per servire.

1. Mettere tutti gli ingredienti nella tazza alta, nell'ordine elencato Montare la lama incrociata.
2. Frullare con azione pulsante per 5-10 secondi, o fino a quando la pastella è liscia.
3. Far sciogliere il burro in padella a calore medio. Versare una cucchiaiata di pastella nella padella, abbastanza grande da permetterle di diffondersi.
4. Quando nella pastella cominciano a formarsi bollicine, rivoltare i pasticcini e cuocerli per 2-3 minuti sull'altro lato.
5. Servire immediatamente, spolverati di zucchero alla cannella, se desiderato.

Mousse veloce al cioccolato
Dosi per 2 porzioni

3/4 di tazza di panna addensata con gelatina, 2 cucchiaini di liquore Baileys Irish Cream, 1/4 tazza di Nutella.

1. Mettere tutti gli ingredienti nella tazza alta, nell'ordine elencato Montare la lama piatta.
2. Frullare per 4-5 secondi, facendo attenzione a non eccedere, altrimenti la mistura si raggrumerà. La mistura sarà pronta dopo averla miscelata uniformemente e averla resa piuttosto sottile.
3. Versare la mistura in coppette da servire e farla rapprendere in frigo.
4. Servire con frutti di bosco come goloso dessert, decorare biscotti di pastafrolla o biscotti fiorentini e spolverarli di cacao, deliziosi bocconcini da servire con il caffè.

Cheesecake al rum e uvetta con mascarpone
Dosi per 6-8 porzioni

1/2 tazza di uvetta senza semi spezzettata grossolanamente, 2 cucchiai di rum scuro, 1/2 cucchiaino di cannella, 1 tazza di biscotti dolci sbriciolati, 50 grammi di burro fuso, 250 grammi di formaggio cremoso, 250 grammi di mascarpone ammorbidito, 1/2 tazza di zucchero, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 4 uova, panna montata, per servire.

1. Unire il rum e la cannella all'uvetta e lasciar riposare per 2-3 ore.
2. Unire il burro fuso ai biscotti sbriciolati. Premerli nella base di una tortiera apribile di 20 cm, imburrata e foderata
3. Mettere il formaggio cremoso ammorbidito nel frullatore, frullare fino ad amalgamarli in modo uniforme.
4. Aggiungere lo zucchero, essenza di vaniglia e uova al frullatore e frullarli brevemente fino ad amalgamarli.
5. Agitarvi la mistura di rum e uvette.
6. Versare nella tortiera preparata. Cuocere in forno a 180 °C per 1 ora e 1/4 o fino a cottura completa. Far raffreddare nel forno per evitare che il cheesecake si screpoli.
7. Tenere in frigo per 2-3 ore. Servire con panna montata, se desiderato.

Smoothie di yogurt ai frutti di bosco
Dosi per 1 porzione

1/3 - 1/2 tazza di frutti di bosco ghiacciati, 1/4 tazza di yogurt al gusto di frutti di bosco, pallina di gelato alla vaniglia o yogurt ghiacciato, 3/4 di tazza di latte, 3-4 cubetti di ghiaccio.

1. Mettere tutti gli ingredienti in una delle tazze da party, nell'ordine elencato. Montare la lama incrociata.
2. Frullare con azione pulsante per 10-20 secondi, o fino a quando tutti gli ingredienti sono amalgamati e il ghiaccio è tritato.

Smoothie da colazione all'albicocca
Dosi per 1 porzione

2 cucchiai di albicocche secche spezzettate grossolanamente, 2 cucchiai di acqua calda, 1/2 banana piccola, sbucciata e spezzettata grossolanamente, 1/2 tazza di yogurt all'albicocca o alla frutta tropicale, 1/2 - 3/4 di tazza di latta, 3-4 cubetti di ghiaccio.

1. Unire le albicocche e l'acqua calda e lasciar riposare per 10 minuti per ammorbidire le albicocche.
2. Scolare le albicocche e mettere tutti gli ingredienti in una delle tazze da party. Montare la lama incrociata.
3. Frullare 10-20 secondi, o fino ad ottenere un amalgama.
4. Servire immediatamente.

Margarita ghiacciata ai lamponi
Dosi per 1 porzione

30 ml di Tequila, 30 ml di Cointreau, 30 ml di succo di limetta fresco, 1/3 di tazza di lamponi ghiacciati, 1/2 - 3/4 di tazza di cubetti di ghiaccio.

1. Mettere tutti gli ingredienti in una delle tazze alte da party, nell'ordine elencato. Montare la lama incrociata.
2. Frullare fino ad amalgamare, agitando per distribuire il ghiaccio.
3. Mettere un anello confort per le labbra sulla tazza e servire immediatamente.

IMPORTANTE!
La caraffa del mini frullatore con il coperchio non è idonea per tritare il ghiaccio. Il ghiaccio va prima tritato nella tazza alta o bassa fornita, dopodiché mettere il ghiaccio tritato nella caraffa - fare riferimento a pag. 4.
La mancata osservanza di queste istruzioni provocherà danni alla caraffa del frullatore.

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di acquisto.
Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione.
Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso.
La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale.
Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.
Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

KEIROS HOME

Importato da/Uvoznik: **Spesa Intelligente S.p.A.** - Distribuito da/Dobavitelj za: Eurospin Italia S.p.A.
Via Campalto 3/D - 37036 San Martino B.A. (VR) - Italy - Dobavitelj za Slovenijo: Eurospin Eko d.o.o.
Renški Podkraj 64, 5292 Renče - Telefon: 05 338 36 00 - **www.eurospin.it - www.eurospin.si** - MADE IN CHINA
Leggere e Conservare. Preberite in Shranite.