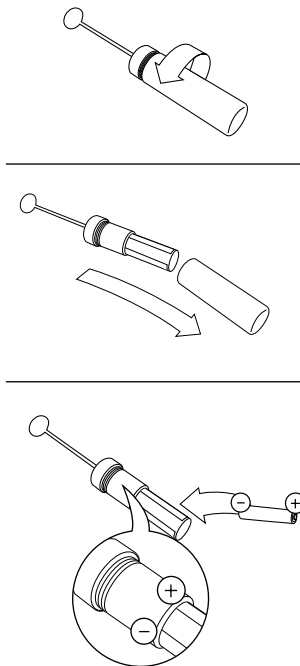


AdHoc**AdHoc****AdHoc****AdHoc****AdHoc**

A



B



OPERATING INSTRUCTIONS

MILK AND SAUCE FROTHER RAPID.3

The milk and sauce frother is equipped with a strong motor and a rigid shaft.

SAFETY WARNINGS

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you pass this product on to someone else, remember to give them these instructions.

INTENDED USE

The milk and sauce frother is suitable for foaming milk and cream as well as sauces, fine vinaigrettes or cocktails.

DANGER TO CHILDREN

The milk and sauce frother is not a toy. Keep children away from packaging material (risk of suffocation).

DIAGRAM OF THE COMPONENTS

- ❶ On / off switch
- ❷ Housing
- ❸ Battery compartment
- ❹ Rigid shaft
- ❺ Whisk

INSERTING THE BATTERIES (see Illustration B)

The electric milk and sauce foamer is operated by three 1.5 V AAA alkaline batteries (included). First, remove the Housing ❷, in order to access the battery compartment ❸. The housing easily can be removed by turning it anti-clockwise. Insert three batteries of the type mentioned so that the negative pole is placed against the spring clip (in doing so, also note the polarity information inside the battery compartment ❸).

FOAMING

Fill the container up to a maximum of 1/3 of the way with milk. In doing so, you have enough space for the milk foam to develop. Dunk the Rapid.3's rigid shaft ❹ with the whisk ❺ into the milk before you operate the device with the on / off button ❶! In doing so, you can prevent milk from spraying out. While foaming, slowly move the Rapid.3 up and down until you have achieved the desired foam consistency.

TO CLEAN

Rinse Rapid.3 stem and whisk ❺ under running water (do not wet body & batteries). Or pull whisk off the stem and clean it in the dishwasher.

NOTE

After cleaning the whisk ❺, dry it by briefly turning it on. By doing so, you prevent extra water from getting into the Rapid.3's body and possibly damaging it. While you are doing this, keep the stick in the sink, in order to prevent water from spraying out.

DO NOT IMMERSE BODY OF RAPID.3 IN WATER. NOT FOR DISHWASHER USE.

DISPOSAL

The product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment. Dispose of the packaging at a recycling point that sorts materials by type.

STATUTORY WARRANTY

The warranty begins with the day of the sale from our authorised dealer and ends with the expiration of the legal warranty period. AdHoc reserves the right to optionally repair or replace it with the same or equivalent item. The warranty claim can only be made with the original receipt. The warranty does not cover damage resulting from carelessness or misuse of the product. To make a claim under the guarantee, please contact the dealer where you bought this article. Keep the receipt as a proof of purchase.

POSE DES PILES (voir dessin B)
L'émulsifonneur électrique à lait et sauce fonctionne avec trois piles alcalines de type AAA 1,5V (comprises dans la livraison). Retirez tout d'abord le boîtier ❷ afin d'accéder au compartiment des piles ❸. Le boîtier s'enlève facilement en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Introduisez trois piles du type mentionné ci-dessus avec le pôle négatif dirigé contre le ressort de fixation (Ce faisant, observez aussi les indications sur la polarité à l'intérieur du compartiment des piles ❸).

ÉMULSION

Versez le lait dans un récipient jusqu'à 1/3 de son volume. De cette façon, il y aura assez de place pour la mousse. Plongez la tige stable ❹ avec le fouet ❺ du Rapid.3 dans le lait avant de mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur Marche/Arrêt ❶ ! Vous évitez ainsi que le lait ne gicle. Bougez le Rapid.3 lentement de bas en haut pendant l'émulsion jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance de la mousse que vous souhaitez.

MODE D'EMPLOI

ÉMULSIFIEUR À LAIT ET SAUCES RAPID.3

L'émulsifonneur à lait et sauces est équipé d'un moteur puissant et d'une tige stable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

USAGE

L'émulsifonneur à lait et sauces sert à émulsionner du lait et de la crème ainsi que des sauces, de la vinaigrette fine ou des cocktails.

DANGERS POUR LES ENFANTS

L'émulsifonneur à lait et sauces n'est pas un jouet. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque de suffocation.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- ❶ Interrupteur Marche/Arrêt
- ❷ Boîtier
- ❸ Compartiment des piles
- ❹ Tige stable
- ❺ Fouet

POSE DES PILES (voir dessin B)

L'émulsifonneur électrique à lait et sauce fonctionne avec trois piles alcalines de type AAA 1,5V (comprises dans la livraison). Retirez tout d'abord le boîtier ❷ afin d'accéder au compartiment des piles ❸. Le boîtier s'enlève facilement en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Introduisez trois piles du type mentionné ci-dessus avec le pôle négatif dirigé contre le ressort de fixation (Ce faisant, observez aussi les indications sur la polarité à l'intérieur du compartiment des piles ❸).

ÉMULSION

Versez le lait dans un récipient jusqu'à 1/3 de son volume. De cette façon, il y aura assez de place pour la mousse. Plongez la tige stable ❹ avec le fouet ❺ du Rapid.3 dans le lait avant de mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur Marche/Arrêt ❶ ! Vous évitez ainsi que le lait ne gicle. Bougez le Rapid.3 lentement de bas en haut pendant l'émulsion jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance de la mousse que vous souhaitez.

GEBRAUCHSANWEISUNG

MILCH- UND SAUCENAUFSCÄUMER RAPID.3

Der elektrische Milch- und Saucenaufschäumer ist mit einem kraftvollen Antrieb und einer stabilen Welle ausgestattet.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht zu versehentlichen Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

VERWENDUNGSZWECK

Der Milch- und Saucenaufschäumer ist zum Aufschäumen von Milch und Sahne sowie Saucen, feine Vinaigrette oder Cocktails geeignet.

GEFAHREN FÜR KINDER

Der Milch- und Saucenaufschäumer ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es kann u.a. Erstickungsgefahr bestehen.

TEILEBEZEICHUNG

- ❶ Ein-/Austaster
- ❷ Gehäuse
- ❸ Batteriefach
- ❹ Stabile Welle
- ❺ Quirl

EINLEGEN DER BATTERIEN (siehe Zeichnung B)

Der elektrische Milch- und Saucenaufschäumer wird durch drei Alkaline Batterien des Typs AAA 1,5V betrieben (im Lieferumfang enthalten). Entfernen Sie zuerst das Gehäuse ❷, um an das Batteriefach ❸ zu gelangen. Das Gehäuse lässt sich mühelos durch drehen gegen den Uhrzeigersinn abnehmen. Legen Sie drei Batterien des genannten Typs so ein, dass der Minuspol gegen die Haltefeder gerichtet ist (Achten Sie dabei auch auf die Polaritätsangaben im Inneren des Batteriefachs ❸).

AUFSCÄUMEN

Füllen Sie die Milch in einen Behälter bis max. 1/3 seines Inhalts. So haben Sie genügend Volumen für den sich entwickelnden Milchschaum. Tauchen Sie die stabile Welle ❹ mit dem Quirl ❺ des Rapid.3 in die Milch bevor Sie das Gerät durch betätigen des Ein- und Austaster ❶ in Betrieb setzen! So vermeiden Sie, dass die Milch herausspritzt. Bewegen Sie den Rapid.3 während des Aufschäumens langsam auf und ab, bis Sie die gewünschte Konsistenz des Schaums erreicht haben.

REINIGUNG

Den Stab mit dem Quirl ❺ können Sie unter fließendem Wasser abspülen. Der Quirl kann auch vom Stab abgezogen und in der Spülmaschine gereinigt werden.

HINWEIS

Nach der Reinigung den Quirl ❺ durch kurzes Betätigen trocknen. Sie vermeiden damit, dass überschüssiges Wasser in das Gehäuse ❷ des Rapid.3 gelangt und ihn möglicherweise beschädigt. Halten Sie den Stab dabei in das Waschbecken um zu vermeiden, dass Wasser herausspritzt.

DAS GEHÄUSE MIT DEN BATTERIEN DARF NICHT IN FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. RAPID.3 IST NICHT SPÜLMASCHINENGEEIGNET.

ENTSORGEN

Der Artikel, seine Verpackung und die mitgelieferten Batterien wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt. Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Nutzen Sie die örtlichen Möglichkeiten zum sortenreinen Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen. Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden! Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Batterien und Akkus gehören nicht in den Hausmüll! Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, leere Batterien und Akkus bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder beim batterievertreibenden Fachhandel abzugeben.

Pb, Cd, Hg – Batterien und Akkus, die mit diesen Buchstaben gekennzeichnet sind, enthalten u.a. die folgenden Schadstoffe: Pb = Blei, Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber.

GEWÄHRLEISTUNG

Die gesetzliche Gewährleistung beginnt mit dem Tag des Verkaufs durch unseren Fachhändler an den Käufer und endet nach Ablauf der gesetzlichen Frist. AdHoc behält sich das Recht vor, beschädigte Teile zu reparieren oder auszutauschen. Der Garantianspruch im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung besteht nur bei Vorlage des Kassenzettels. Für Schäden aus unsachgemäßer und fehlerhafter Behandlung wird keine Garantie übernommen. Zur Inanspruchnahme kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem der Artikel erworben wurde. Zum Nachweis des Kaufs bewahren Sie bitte den Kaufbeleg auf.

AdHoc

NETTOYAGE

Rincez la tige et le fouet **5** du Rapid.3 sous l'eau. Vous pouvez aussi retirer le fouet de la tige et la laver au lave-vaisselle.

REMARQUE

Une fois le fouet **5** nettoyé, actionner brièvement pour sécher. Vous évitez ainsi qu'un excédent d'eau ne s'infilte dans le boîtier du Rapid.3 pouvant l'endommager. Pour ce faire, maintenez la tige dans l'évier afin d'éviter que de l'eau gicle.

NE PAS METTRE DANS L'EAU LE COMPARTIMENT CONTENANT LES PILES. RAPID.3 NE CONVIENT PAS AU LAVE-VAISSELLE.

ÉLIMINATION

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement. Éliminez l'emballage selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

GARANTIE LÉGALE

La garantie commence au jour de l'achat chez notre revendeur et prend fin au terme de la période de garantie légale. AdHoc se réserve le droit d'échanger les pièces défectueuses ou de remplacer l'article par un article similaire. Le droit à garantie ne vaut que sur présentation d'une preuve d'achat. La garantie ne vaut pas dans le cas d'une utilisation non-conforme ou par suite d'un manque d'entretien. Pour bénéficier du service de garantie, adressez-vous directement au revendeur chez lequel vous avez acheté l'article. Conservez le ticket de caisse comme preuve d'achat.

AdHoc

ISTRUZIONI PER L'USO

SCHIUMATORE PER LATTE E SALSE RAPID.3

Schiumatore per latte e salse elettrico è dotato di un potente meccanismo e un perno stabile.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le indicazioni sulla sicurezza e utilizzare l'articolo soltanto come descritto in queste istruzioni, in modo da non provocare ferimenti o danni accidentali. Conservare queste istruzioni per poterle consultare nuovamente in seguito. Qualora l'articolo passi ad altre persone, queste devono ricevere anche le istruzioni.

DESTINAZIONE D'USO

Schiumatore per latte e salse è adatto per schiumare il latte e la panna, così come salse, delicate vinaigrette o cocktail.

PERICOLI PER I BAMBINI

Schiumatore per latte e salse non è un giocattolo. Tenere i bambini lontani dal materiale di confezionamento poiché può sussistere, tra l'altro, pericolo di soffocamento.

ELENCO COMPONENTI

- 1 Interruttore ON/OFF
- 2 Alloggiamento
- 3 Vano batterie
- 4 Perno stabile
- 5 Frusta

INSERIMENTO DELLE BATTERIE (vedi figura B)

Utilizzare tre batterie alcaline tipo AAA 1,5V (incluse nella fornitura) per azionare il schiumatore per latte e salse elettrico. Rimuovere l'alloggiamento **2**, per raggiungere il vano batterie **3**. L'alloggiamento può essere rimosso senza alcuno sforzo, ruotando in senso antiorario. Inserire tre batterie del tipo indicato, in modo che il polo negativo sia rivolto verso la molla (prestare attenzione anche alle informazioni relative alla polarità presenti all'interno del vano batterie **3**).

SCHIUMATURA

Versare il latte in un contenitore, riempiendo quest'ultimo fino a max 1/3 della sua capienza, in modo tale da lasciare il volume sufficiente per la schiuma che si verrà a creare. Immergere il perno stabile **4** con la frusta **5** del Rapid.3 nel latte, prima di azionare l'apparecchio, utilizzando l'interruttore ON/OFF **1**. In questo modo si eviterà che il latte fuoriesca dal contenitore. Durante la schiumatura, muovere il Rapid.3 lentamente verso l'alto e verso il basso, fino a raggiungere la consistenza desiderata della schiuma.

AdHoc

PER PULIRE

Risciacquate sotto acqua corrente l'asta e la frusta **5** del Rapid.3. Oppure staccate la frusta dell'asta e lavatela in lavastoviglie.

AVVERTENZA

Dopo aver pulito la frusta **5**, asciugare l'apparecchio, accendendolo per qualche secondo. In questo modo si eviterà che l'acqua in eccesso entri nell'alloggiamento del Rapid.3, e che quest'ultimo possa essere danneggiato. Tenere l'asta nel lavello, in modo che l'acqua non fuoriesca.

NON IMMERGERE IL CORPO DEL RAPID.3 IN ACQUA. IL RAPID.3 NON VA IN LAVASTOVIGLIE.

SMALTIMENTO

L'articolo e la sua confezione sono stati prodotti a partire da materiali di qualità che, se smaltiti correttamente, possono essere riutilizzati. Ciò riduce la quantità di rifiuti e tutela l'ambiente. Smaltire la confezione e l'articolo dividendo i materiali per tipo.

GARANZIA DI BUON FUNZIONAMENTO

La garanzia di buon funzionamento inizia dalla data di vendita presso uno dei nostri rivenditori autorizzati e finisce a scadenza del periodo di garanzia legale. AdHoc si riserva il diritto di riparare o sostituire l'articolo con un articolo simile. Il diritto di garanzia è valido solamente dietro presentazione dello scontrino. Per danni occorsi da trattamenti scorretti o non idonei si perde il diritto di garanzia. Per ricorrere alla garanzia, si prega di contattare il rivenditore presso il quale ha acquistato il prodotto. Si prega di conservare lo scontrino come prova d'acquisto.

AdHoc

INSTRUCCIONES

BATIDOR DE LECHE Y SALSAS RAPID.3

El batidor eléctrico de leche y salsas cuenta con un accionamiento potente y un eje estable.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea con atención las indicaciones de seguridad y utilice el artículo solo tal y como se describe en estas instrucciones para que no se produzcan lesiones o daños accidentales. Guarde estas instrucciones para consultarlas más tarde. Al entregar el artículo a otra persona, se deben adjuntar también las instrucciones.

FINALIDAD DE USO

El batidor de leche y salsas es adecuado para espumar leche y nata, así como salsas, vinagretas finas o cócteles.

PELIGROS PARA LOS NIÑOS

El batidor de leche y salsas no es un juguete. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje (entre otros, posible peligro de asfixia).

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 1 Interruptor de encendido/apagado
- 2 Carcasa
- 3 Compartimento de las pilas
- 4 Eje estable
- 5 Mezclador

COLOCACIÓN DE LAS PILAS (véase el esquema B)

El batidor eléctrico de leche y salsas se opera mediante tres pilas alcalinas de tipo AAA de 1,5 V (incluidas en el volumen de suministro). Quite primero la carcasa **2** para acceder al compartimento de las pilas **3**. La carcasa puede sacarse sin esfuerzo girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Coloque tres pilas del tipo indicado de tal manera que el polo negativo esté orientado contra el muelle de sujeción (preste atención a las indicaciones de polaridad en el interior del compartimento de la batería **3**).

ESPUMADO

Vierta la leche en un recipiente hasta máx. 1/3 de su contenido. De esta forma, tendrá volumen suficiente para la espuma que se formará de la leche. ¡Sumerja el eje estable **4** con el mezclador **5** del Rapid.3 en la leche antes de poner en marcha el dispositivo accionando el interruptor de encendido y apagado **1**. Así evitará que se salpique leche. Mueva el Rapid.3 lentamente hacia arriba y hacia abajo durante el espumado hasta haber alcanzado la consistencia deseada de la espuma.

AdHoc

PARA LIMPIAR

Ponga el eje bajo agua corriente. O separe el eje y lávelo en el lavaplatos.

NOTA

Después de la limpieza, seque el mezclador **5** accionándolo brevemente. De este modo evitará que los restos de agua lleguen a la carcasa del Rapid.3 y puedan dañarlo. Mantenga la varilla en el fregadero para evitar que se salpique agua.

NO INTRODUZCA EL CUERPO DEL RAPID.3 EN EL AGUA. NO APTO PARA LAVAVAJILLAS.

DESECHAMIENTO

El artículo y su embalaje han sido fabricados a partir de materiales de gran valor que pueden reutilizarse si se desechan correctamente. Esto reduce los residuos y respeta el medio ambiente. Separe el embalaje y el artículo por categorías para desecharlos.

GARANTÍA

El período de garantía comienza el día de venta a través de nuestros comercios especializados y termina el día de expiración del plazo de garantía legal. AdHoc se reserva el derecho de reparar o sustituir el artículo. El derecho de garantía existe únicamente si se presenta el justificante de compra. Se excluyen de la garantía los daños causados por uso erróneo o inadecuado. Para recurrir a las nuestras prestaciones de garantía, póngase en contacto con el comercio en el que compró el producto. Conserve el ticket como justificante de compra.

Rapid.3

Milch- / Saucenschäumer
Milk / sauce frother
Émulsifieur à lait et sauces
Schiumatore per latte e salse
Batidor de leche y salsas
MS21 – 25



AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH
Im Pfeifferswörth 16
68167 Mannheim – Germany
www.adhoc-design.de