

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Ziehe den Knopf wie auf dem Bild gezeigt heraus.
2. Bepinsele die Zahnräder mit etwas Öl. Und setze den Knopf wieder ein.



## Avant la première utilisation

1. Retire le bouton comme indiqué sur l'image.
2. Enduis les engrenages d'un peu d'huile. Et remets le bouton en place.



### Step by step

1. Gib 2 Eigelb, 2 TL Senf, 2 TL Zitronensaft und 1/4 TL Salz in den Becher.



2. Setze das Rührwerk auf den Becher und fülle es mit 2 dl Sonnenblumenöl.



3. Stelle sicher, dass der Knopf nach rechts zeigt. Drücke ihn und drehe die Kurbel. Für eine Pause einfach loslassen – der Ölfluss stoppt automatisch.



4. Sobald die Sauce emulgiert ist, drehe den Dossierknopf nach links und arretiere ihn durch Drücken für eine schnellere Fettzugabe. Kurble, bis das ganze Öl eingearbeitet ist.



### Step by step

1. Mets 2 jaunes d'œufs, 2 c.c. de moutarde, 2 c.c. de jus de citron et 1/4 c.c. de sel dans le gobelet.



2. Place l'agitateur sur le gobelet et remplis-le de 2 dl d'huile de tournesol.



3. Assure-toi que le bouton est orienté vers la droite. Appuie dessus et tourne la manivelle. Pour faire une pause, il suffit de relâcher le bouton – le flux d'huile s'arrête automatiquement.



4. Une fois la sauce liée, tourne le bouton de dosage à gauche et bloque-le pour un ajout plus rapide de matière grasse. Continue à tourner jusqu'à incorporation complète de l'huile.

