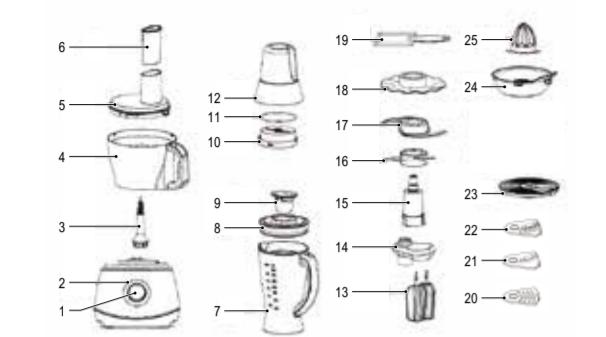


nedis

KAFP110CWT Food processor



B1

B2



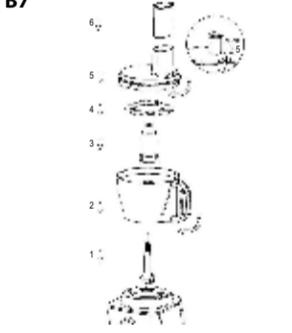
B3a



B4



B5



Description (fig. A)

The food processor is used for the preparation of food. The device has interchangeable blades and discs to process cold liquids and solids.

The device has been designed for the following applications:

- grinding nuts, seeds, spices; meat, dried fruit, etc. (stainless-steel knife blade)
- mixing and kneading doughs (plastic knife blade)
- mashing fruits and vegetables (blender)
- slicing and chopping vegetables (slicer disc, julienne disc and french-fried potato disc)
- pressing fruits or vegetables (citrus juicer)
- beating and whisking light mixtures (twin mixer beaters)
- millling herbs, nuts, and coffee beans (grinder)
- emulsifying cake mixtures, whipping cream or whisking eggs (emulsifying disc)

- On/off button
- Motor unit
- Drive shaft A
- Drive shaft B
- Bowl (2 l)
- Pushing rod
- Jar (1,75 l)
- Jar lid
- Jar support / Measuring cup
- Grinder blade base
- Sealed ring
- Grinder blade
- Twin mixer beaters
- Mixer body unit
- Drive shaft B
- Plastic knife blade
- Stainless-steel knife blade
- Emulsifying disc
- Spatula
- Julienne disc
- Slicer disc
- French-fried potato julienne disc
- Plastic blade holder
- Citrus juicer body unit
- Pressing cone

English

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-compliance with the safety instructions and improper use of the device.
- The device is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person that is responsible for their safety.
- The device shall not be used by children. Keep the device and the mains cable out of the reach of children. Children shall not play with the device.
- Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.
- Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
- The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors.
- The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.

Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
Do not immerse the device in water or other liquids. If the device is immersed in water or other liquids, do not remove the device with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the device is immersed in water or other liquids, do not use the device again.

Place the device on a stable and flat surface.
Keep the device away from heat sources. Do not place the device on hot surfaces or near open flames.

Beware of sharp parts. Keep your hands away from the moving parts during use and during cleaning and maintenance. The device uses a sharp blade.

Beware of hot parts. Wait until the device has cooled down before touching the housing and the parts of the device. The device becomes hot during use.

Safety

Electrical safety

- CAUTION RISQUE D'ÉLECTRICITE DO NOT OPEN**
- To reduce risk of electric shock, this product should only be opened by an authorized technician when service is required.
 - Disconnect the product from the mains and other equipment if a problem should occur.
 - Do not use the device if the mains cable or mains plug is damaged or defective. If the mains cable or mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
 - Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the device.
 - Connect the device to an earthed wall socket.
 - Always fully unwind the mains cable.
 - Do not use an extension cable.
 - The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not move the device by pulling the mains cable. Make sure that the mains cable cannot become entangled. Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
 - Do not immerse the device, the mains cable or the mains plug in water or other liquids.
 - Do not leave the device unattended while the mains plug is connected to the mains supply.

Use

Warning!

- Before assembly or disassembly, switch off the device, remove the mains plug from the wall socket and wait until the device has cooled down.
- Do not switch on the device when the bowl is empty.
- Do not exceed the maximum capacity of the bowl.
- Stop the device if the food reaches the maximum capacity line on the bowl or the jar. Remove the food from the bowl or the jar.
- Do not overload the device. Do not put too many ingredients into the bowl at one time. If the motor stops, immediately switch off the device, remove the mains plug from the wall socket and allow the device to cool down for at least 15 minutes.
- Do not remove the lid until the device has stopped completely.
- Make sure that all accessories are locked in place. If the accessories are not locked in place, the machine will not operate.
- Beware of sharp parts. The blade and discs are very sharp.

Electrische veiligheid

CAUTION RISQUE D'ÉLECTRICITE DO NOT OPEN

- Dit product mag voor onderhoud alleen worden geopend door een erkend technicus om het risico op elektrische schokken te verkleinen.
- Koppel het product los van het stopcontact en van andere apparatuur als er zich problemen voordoen.
- Gebruik het apparaat niet als het netstrookje of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netstrookje of de netstekker beschadigd of defect is, moet het onderdeel door de fabrikant of een erkende servicewerkplaats worden vervangen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplateau van het apparaat.
- Sluit de voeding aan op een geaard stopcontact.
- Wikkel het netstrookje altijd volledig af.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Het apparaat is niet bedoeld voor bediening met behulp van een externe timer of een afzonderlijk aftandsbedieningssysteem.
- Verplaats het apparaat niet door aan het netstrookje te trekken. Zorg ervoor dat het netstrookje niet in de handen kan gerazen. Zorg ervoor dat het netstrookje niet over een werkblad hangt, omdat het per ongeluk verstrelkt kan raken en dat niemand ernaar kan strikken.
- Dompel het apparaat, het netstrookje of de netstekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de netstekker op de netvoeding is aangesloten.

Gebrauk

Waarschuwing!

- Schakel voor montage of demontage het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Schakel het apparaat niet in als de kom leeg is.
- Overschrijd de maximuminhoud van de kom niet.
- Stop het apparaat niet als het voor de maximuminhoud van de kom of de kan te vol is. Wikkel het netstrookje altijd volledig uit.
- Verplaats het apparaat niet. Stop niet te veel ingrediënten tegelijk in de kom. Schakel bij het stoppen van de motor onmiddellijk het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen.
- Verwijder de deksel niet voordat het apparaat volledig tot standstil is gekeerd.
- Zorg dat alle accessoires op hun plaats vergrendeld zijn. Als de accessoires niet op hun plaats zijn vergrendeld, pas op voor scherpe delen. De messen en schijven zijn zeer scherp.

Plastic-knife blade (fig. B1)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 2 minutes.
- Use the device at maximum speed for the best result.
- Cut the food into small pieces.
- Do not put more than 500 g of food into the bowl.
- If you chop onions, use the pulse function several times.
- If you chop hard cheese or chocolate, use the device for a short time. If the device is operated too long, the ingredients become too hot, start to melt and become lumpy.

Stainless-steel knife blade (fig. B1)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 2 minutes.
- Use the device at maximum speed for the best result.
- Cut the food into small pieces.
- Do not put more than 500 g of food into the bowl.
- If you chop onions, use the pulse function several times.
- If you chop hard cheese or chocolate, use the device for a short time. If the device is operated too long, the ingredients become too hot, start to melt and become lumpy.

Blender (fig. B2)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 2 minutes.
- To add liquid ingredients during use, remove the jar lid insert and pour the liquid food through the opening in the lid.
- Cut the ingredients into pieces.
- For a large quantity, add ingredients in small batches. Do not add a large quantity at once.
- Use cooked ingredients for making soup.
- If a liquid is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 l of liquid into the jar.
- If the result is not satisfactory, switch off the device and stir the ingredients with a spatula.
- Allow the device to cool down for 1 minute before switching it on again.

Slicer disc, julienne disc and french-fried potato disc (fig. B3)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 2 minutes.
- Push the fruits and vegetables downwards using the pushing rod. Do not insert your fingers or foreign objects into the feeding tube.
- Use maximum speed for the best result.
- Allow the device to cool down for 30 minutes before switching it on again.

Blending (fig. B2)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 3 minutes.
- Do not use the emulsifying disc for cake mixtures with butter or margarine.
- Do not use the emulsifying disc for mixing dough.
- Use eggs at room temperature for whisking egg whites.
- Allow the device to cool down for 30 minutes before switching it on again.

Cleaning and maintenance

Warning!

- Before cleaning or maintenance, switch off the device, remove the mains plug from the wall socket and wait until the device has cooled down.
- Do not clean the device in the dishwasher.
- Do not immerse the device in water or other liquids.
- Do not use cleaning solvents or abrasives.
- Do not use sharp objects.
- Do not attempt to repair the device. If the device does not operate correctly, replace it with a new device.

Roestvrijstaal mes (fig. B1)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 3 minutes.
- Use the device at minimum speed for the best result.
- Allow the device to cool down for 30 minutes before switching it on again.

Twin mixer beaters (fig. B5)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 5 minutes.
- Use maximum speed for the best result.
- Do not use the twin mixer beaters for heavier mixtures, such as fat and flour to avoid damage.
- Add egg-whites in batches of 3 or 4.
- Allow the device to cool down for 30 minutes before switching it on again.

Grinder (fig. B6)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 30 seconds.
- Switch off the device and allow the device to cool down before switching it on again.
- Use the device at maximum speed for the best result.
- Do not process more than 50 g of food.
- Allow the device to cool down for 30 minutes before switching it on again.

Emulsifying disc (fig. B7)

- Do not leave the device switched on continuously for more than 3 minutes.
- Do not use the emulsifying disc for cake mixtures with butter or margarine.
- Do not use the emulsifying disc for mixing dough.
- Use eggs at room temperature for whisking egg whites.
- Allow the device to cool down for 30 minutes before switching it on again.

Cleaning and maintenance

Warning!

- The device is suitable for mixing cold and lukewarm ingredients (max. 55 °C). Do not use the device for mixing hot liquids and solids. Hot liquids and solids can easily cause the bowl to break and the lid to abruptly come off the device due to steam pressure. Keep the lid pressed with your hand when mixing lukewarm liquids to prevent leakage.

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-compliance with the safety instructions and improper use of the device.

The device is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person that is responsible for their safety.

The device shall not be used by children. Keep the device and the mains cable out of the reach of children. Children shall not play with the device.

Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.

Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.

The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors.

The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.

Waarschuwing!
 Het apparaat is geschikt voor het mengen van koude en lauwarme ingrediënten (max. 55 °C). Gebruik het apparaat niet voor het mengen van hete vloeistoffen en vaste stoffen. Bij het werken met hete vloeistoffen en vaste voedingsmiddelen kan de kom gemakkelijk breken en de deksel uit het stroomroede ontvliegen. Houd de deksel bij het mengen van lauwarme vloeistoffen goed vast.

Veiligheid

Allgemeine Sicherheit

- Die Fabrikant ist nicht ansprakelich für Verletzungsschäden oder für Schäden an Eigentum oder Personenverletzung durch das Nicht beachten der Sicherheitsanweisungen oder durch die missbräuchliche Verwendung des Produktes.
- Das Gerät ist für folgende Anwendungen konzipiert:
 - Zerkleinern von Gewürzen und Kräutern (Küchenmesser)
 - Mischen und Kneten von Teig (Küchenmesser)
 - Hobeln und Schneiden von Gemüse (Gemüsehobel, Julienne-Messer und Pommes-Hobel)
 - Auspressen von Früchten und Gemüse (Entsafter)
 - Schlagen und Quirlen von leichten Massen (Schneebesen)
 - Zermahlen von Kästen, Nüssen und Kaffeebohnen (Mühle)
 - Emulgieren von Backmischungen, Schlagen von Sahne oder Eiern (Emulgierschelle)

Beschrijving (Abb. A)

De Küchenmaschine dient der Zubereitung von Speisen. Das Gerät ist mit austauschbaren Klingen und Platten für die Zubereitung flüssiger und kompakter Kartoffelspezialitäten.

Das Gerät ist für folgende Anwendungen konzipiert:

- Zerkleinern von Gewürzen und Kräutern (Küchenmesser)
- Mischen und Kneten von Teig (Küchenmesser)
- Hobeln und Schneiden von Gemüse (Gemüsehobel, Julienne-Messer und Pommes-Hobel)
- Auspressen von Früchten und Gemüse (Entsafter)
- Schlagen und Quirlen von leichten Massen (Schneebesen)
- Zermahlen von Kästen, Nüssen und Kaffeebohnen (Mühle)
- Emulgieren von Backmischungen, Schlagen von Sahne oder Eiern (Emulgierschelle)

Deutsch

Die Küchenmaschine dient der Zubereitung von Speisen. Das Gerät ist mit austauschbaren Klingen und Platten für die Zubereitung flüssiger und kompakter Kartoffelspezialitäten.

Das Gerät ist für folgende Anwendungen konzipiert:

- Zerkleinern von Gewürzen und Kräutern (Küchenmesser)
- Mischen und Kneten von Teig (Küchenmesser)
- Hobeln und Schneiden von Gemüse (Gemüsehobel, Julienne-Messer und Pommes-Hobel)
- Auspressen von Früchten und Gemüse (Entsafter)
- Schlagen und Quirlen von leichten Massen (Schneebesen)
- Zermahlen von Kästen, Nüssen und Kaffeebohnen (Mühle)
- Emulgieren von Backmischungen, Schlagen von Sahne oder Eiern (Emulgierschelle)

Deutsch

Die Küchenmaschine dient der Zubereitung von Speisen. Das Gerät ist mit austauschbaren Klingen und Platten für die Zubereitung flüssiger und kompakter Kartoffelspezialitäten.

Das Gerät ist für folgende Anwendungen konzipiert:

- Zerkleinern von Gewürzen und Kräutern (Küchenmesser)
- Mischen und Kneten von Teig (Küchenmesser)
- Hobeln und Schneiden von Gemüse (Gemüsehobel, Julienne-Messer und Pommes-Hobel)
- Auspressen von Früchten und Gemüse (Entsafter)
- Schlagen und Quirlen von leichten Massen (Schneebesen)
- Zermahlen von Kästen, Nüssen und Kaffeebohnen (Mühle)
- Emulgieren von Backmischungen, Schlagen von Sahne oder Eiern (Emulgierschelle)

Deutsch

Die Küchenmaschine dient der Zubereitung von Speisen. Das Gerät ist mit austauschbaren Klingen und Platten für die Zubereitung flüssiger und kompakter Kartoffelspezialitäten.

Das Gerät ist für folgende Anwendungen konzipiert:

N'utilisez aucune rallonge.
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande déporté.
Ne déplacez pas l'appareil en le tenant par le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se chevauche pas. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un d'accidentellement.
N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si la fiche secteur est branchée.

Usage
Avertissement !
Avant le montage ou le démontage, arrêtez toujours l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
Ne mettez pas l'appareil sous tension si le bol est vide.
Ne dépassez pas la capacité maximum du bol.
Arrêtez l'appareil si les aliments atteignent la ligne de capacité maximum du bol ou du récipient. Retirez les aliments du bol ou du récipient.
Ne surchargez pas l'appareil. Ne mettez pas trop d'ingrédients à la fois dans le bol. Si le moteur s'arrête lorsque l'appareil est en marche, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse au moins 15 minutes.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si les accessoires sont vissés/visés en place. Si les accessoires ne sont pas verrouillés en place, la machine ne marche pas.
Attention aux pièces coupantes. Les lames et les disques sont acérés.

Retirez le couvercle du bol ou du récipient.
Remplissez le bol ou le récipient avec les ingrédients prévus.
Montez le bol ou le récipient sur l'unité moteur en tournant dans le sens horaire jusqu'au clic.
Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
Allumez l'appareil avec le bouton marche/arrêt : vitesse niveau 1, vitesse niveau 2 ou fonction fonctionnel, puis les ingrédients sont finement préparés.

Éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt.
Débranchez la fiche secteur de la prise murale.
Laissez l'appareil refroidir complètement.

Retirez le bol ou le récipient.

Lame de couteau en acier inox (fig. B1)
Ne laissez pas l'appareil allumé pendant plus de 2 minutes en continu.
Utilisez l'appareil à la vitesse maximum pour les meilleurs résultats.
Détaillez les aliments en petits morceaux.
Ne placez pas plus de 500 g d'aliments dans le bol.
N'utilisez pas la lame de couteau en acier inox pour mélanger la farine.
Pour hacher des oignons, utilisez la fonction d'impulsion à plusieurs reprises.
Pour hacher du fromage doux ou du chocolat, utilisez l'appareil brièvement. Si l'appareil marche trop longtemps, les ingrédients deviennent trop chauds, commencent à fondre et deviennent grumeleux.

Lame de couteau en plastique (fig. B1)
Ne laissez pas l'appareil allumé pendant plus de 2 minutes en continu.
Utilisez l'appareil à la vitesse niveau 1 pendant 10-20 secondes puis passez à la vitesse niveau 2.
N'utilisez pas plus de 500 g de farine avec 300 ml d'eau.

Mixer (fig. B2)
Ne laissez pas l'appareil allumé pendant plus de 2 minutes en continu.
Pour ajouter des ingrédients liquide pendant l'utilisation, retirez l'insert du couvercle du récipient et versez les aliments liquides via l'ouverture du couvercle.
Coupez les légumes en morceaux.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps, ajoutez les ingrédients petit à petit. N'ajoutez pas une grande quantité d'un seul coup.
Utilisez des ingrédients courts pour préparer une soupe.

Si le liquide est chaud ou a tendance à mousser (ex. du lait), ne versez pas plus de 1 l de liquide dans le récipient.
Si le résultat n'est pas satisfaisant, arrêtez l'appareil et remuez les ingrédients à la spatule.

Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute avant de le remettre en marche.

Disque à émincer, disque à julienne et disque à frites (fig. B3)
Ne laissez pas l'appareil allumé pendant plus de 2 minutes en continu.

Poussez les fruits et légumes vers le bas avec la tige pousoir. N'insérez pas vos doigts ou des corps étrangers dans le tube d'alimentation.
Utilisez la vitesse maximum pour les meilleurs résultats.

Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Presse-citron (fig. B4)
Ne laissez pas l'appareil allumé pendant plus de 3 minutes en continu.
Utilisez l'appareil à la vitesse minimum pour les meilleures résultats.

Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Beuteurs jumelés (fig. B5)
Ne laissez pas l'appareil allumé pendant plus de 5 minutes en continu.
Utilisez la vitesse maximum pour les meilleurs résultats.

Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Hachoir (fig. B6)
Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes en continu. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le remettre en marche.

Utilisez la vitesse maximum pour les meilleurs résultats.

Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Nettoyage et entretien
Avertissement !

Avant de nettoyer ou d'enlever, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

N'utilisez pas de solvants ni de produits abrasifs.

Ne tentez pas de démonter l'appareil. Si l'appareil fonctionne mal, remplacez-le par un neuf.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez les accessoires sous l'eau courante. Séchez soigneusement les accessoires à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Description (fig. A)
Italiano
Il robot da cucina viene usato per preparare i cibi. L'apparecchio è dotato di lame intercambiabili e dischi per elaborare liquidi e solidi fritti.

• tritatore, frusta doppie, spremiagrumi, frusta esattore, ecc. (lame in acciaio inossidabile)
• frullatore e lavoratore impasto (lame in plastica)

• frullare frutta e verdura (frustre doppie)
• battere e montare miscele leggere (fruste doppie)
• macinare spezie, frutta secca e ciocchi di caffè (tritatore)

• montare miscele per torte, crema o uova (disco per emulsione)

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

1. Pulsante di accensione/sgrenamento
2. Unità motore
3. Alberto B
4. Alberto B (2 l)
5. Copricchio del contenitore
6. Pressino
7. Caraffa (1,75 l)
8. Copricchio della caraffa
9. Inserto del copricchio della caraffa / Misurino
10. Base delle lame del tritatore
11. Guarnizione ad anello
12. Lame del tritatore
13. Frusta doppie

14. Supporto per le fruste
15. Alberto B
16. Lame in plastica
17. Lame in acciaio inox
18. Disco per emulsione
19. Spatola
20. Disco per julienne
21. Disco per affettare
22. Disco per patate a bastoncini
23. Portalambe in plastica
24. Corpo dello sgrenamagno
25. Cono di prematura

Användning

Warning!

- Innan montering eller nedmontering, stäng av enheten, ta ur nätkontakten och vänta minst 10 minuter.
- Sätt inte på enheten när släk är tenn.
- Överskrid inte skälen maximala kapacitet.
- Stoppa enheten om livmedlet når maximal kapacitetslinje på skälen eller burken. Avlägsna livsmedlet från skälen eller burken.
- Överbelasta inte enheten. Lägg inte i för mycket ingredienser i skälen på en gång. Om motorn stanar, stäng omedelbart av enheten, ryck på nätkontakten från vägguttaget och lät enheten kylas ned i minst 15 minuter.
- Ta inte av locket till enheten har sannat helt och hållat.
- Se till att alla tillbehör är lästa på plats. Om tillbehören inte är lästa på plats kommer maskinen inte att fungera.
- Aktivera dig varan skälen eller burken.
- Avlägsna locket från skälen eller burken.
- Fyll skälen eller burken med ingrediensen.
- Monter skälen eller burken på motorenheten genom att vrida den medurs tills den klickar på plats.
- Sätt i nätkontakten i vägguttaget.
- Slå på enheten med pårav-appen: hastighetsnivå 1, hastighetsnivå 2 eller pulsfunktion. Enheten bearbetar ingredienserna på nära sekunder. Ju längre enheten är påslagen, desto finare bearbetas ingredienserna.
- Stäng av enheten med pårav-knappen.
- Dra ur nätkontakten för att vägsläppa.
- Lät enheten kylas av helt och hållat.
- Avlägsna skälen eller burken.

Rostfritt stålknivblad (fig. B1)

- Lägg inte enheten påslagen längre än 2 minuter.
- Använd endast en del av stålknivbladet för bästa resultat.
- Skär livmedlet i mindre bitar.
- Lägg inte mer än 500 g livmedel i skälen.
- Använd inte knivbladet av rostfritt stål för att blanda mjölk.
- Om du harack lök, använd pulsfunktionen flera gånger.
- Om du harack härd och choklad använder du enheten i en kort stund. Om enheten används för längre blir ingredienserna för värv, börjar smälta och bli klumpiga.

Plastknivblad (fig. B1)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 2 minuter.

Använd endast en del av plastknivbladet för bästa resultat.

Skär livmedlet i mindre bitar.

Lägg inte mer än 500 g livmedel i skälen.

Använd inte knivbladet för att blanda mjölk.

Om du harack lök, använd pulsfunktionen flera gånger.

Om du harack härd och choklad använder du enheten i en kort stund. Om enheten används för längre blir ingredienserna för värv, börjar smälta och bli klumpiga.

Plastknivblad (fig. B1)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 2 minuter.

Använd endast en del av plastknivbladet för bästa resultat.

Skär livmedlet i mindre bitar.

Lägg inte mer än 500 g medjöl med i skälen.

Använd inte knivbladet för att blanda mjölk.

Om du harack lök, använd pulsfunktionen flera gånger.

Om du harack härd och choklad använder du enheten i en kort stund. Om enheten används för längre blir ingredienserna för värv, börjar smälta och bli klumpiga.

Mixer (fig. B2)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 2 minuter.
- För att få bättre flytande ingredienser under användning, ta bort locket på locket och håll den flytande maten genom öppningen i locket.
- Skär ingredienserna i bitar.
- För en stor mängd tillämplig ingrediens i små satser. Lägg inte till en stor mängd på en gång.
- Använd ingrediensaggregat för att göra sopra.
- Om en värtska är varm eller tendererar att skumma (t ex mjölk), håll inte mer än 1 liter värtska i burken.
- Om resultaten inte är tillfredsställande, stäng av enheten och rör om ingredienserna med en spadel.
- Lät enheten svälva i 1 minut innan den släs på igen.

Skviksla, julienne-skiva och pommes-skiva (fig. B3)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 2 minuter.

Använd endast en del av skvikslan för bästa resultat.

Lägg inte mer än 500 g medjöl med i skälen.

Använd inte knivbladet för att blanda mjölk.

Om du harack lök, använd pulsfunktionen flera gånger.

Om du harack härd och choklad använder du enheten i en kort stund. Om enheten används för längre blir ingredienserna för värv, börjar smälta och bli klumpiga.

Citrusjuicer (fig. B4)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 3 minuter.

Använd endast en del av citrusjuicern för bästa resultat.

Lät enheten svälva i 30 minuter innan den släs på igen.

Dubbelslips (fig. B5)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 5 minuter.
- Använd maximal hastighet för bästa resultat.

Använd endast dubbelvisper för tyngre blandningar, såsom fett och mjölk, för att undvika skador.

Tillsätt äggarter i satsar om 3 eller 4.

Lät enheten svälva i 30 minuter innan den släs på igen.

Kvarn (fig. B6)

- Lät enheten stå på kontinuerligt i mer än 30 sekunder. Stäng av enheten och lät enheten svälva innan den släs på den igen.

Använd enheten med maximal hastighet för bästa resultat.

Bearbeta inte mer än 50 g livmedel.

Lät enheten svälva i 30 minuter innan den släs på igen.

Emulgerande skiva (fig. B7)

- Lämma inte enheten påslagen längre än 3 minuter.

Använd inte emulgeringsskivan för kakblendingar med smör eller margarin.

Om resultaten inte är tillfredsställande, stäng av enheten och rör om ingredienserna med en spadel.

Lät enheten svälva i 30 minuter innan den släs på igen.

Emulgöring och underhåll

Warning!

- Innan rengöring och underhåll, stäng av enheten, ta ur nätkontakten och vänta till enheten har kylts av.

Rengör inte enheten i diskmaskinen.

Doppa inte enheten i vatten eller annra vätors.

Använd inga rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel eller slipmedel.

Försona inte att reparera enheten. Bty ut enheten mot en ny om den inte fungerar som den ska.

Rengör enhetens utsida med en mjuk fuktad trasa. Torka noggrant enhetens utsida med en ren, torr trasa.

Rengör tillbehören i sättvatten. Skölj tillbehören i rinnande vatten. Torka noggrant av tillbehören med en ren, torr trasa.

Kuva (kuva A)

Monitomikronetta käytetään ruuan valmistukseen. Laitteessa on vaihdettavat terät ja levyl/keitot kymisen nedenhetä ja kiinteidenaineiden käsitteilyt.

Laitteessa on suunniteltu seuraavien käyttoartikkeleiden:

• pähkinämehun, mausteiden lihan, kuivattujen hedelmien jne. juhamaisem. (velitsertäruuannostamata teräksetä)

• taikinoideksin sekoitukseen ja vaivaamiseen (muoven veitsiterä)

• hedelmien ja vihanneksen muuttamiseen (sekoitele)

• vinkkien ja vihanneksen puristamiseen (mehuslin)

• kevidien sekoitukseen valtaamiseen ja vispaamiseen (kaksois-sekoitin-vatkajat)

• mausteiden, pähkinämiden ja kahipajujen juhamaisem (juhini)

• kakkusekoitteiden emulgointin, kermi ja munien vispaamiseen (emulgointikiekkio)

• Virtapainike

• Moottoripyskikko

• Käyttötäskeli A

• Käyttötäskeli B

• Käyttötäskeli C

• Käyttötäskeli D

• Käyttötäskeli E

• Käyttötäskeli F

• Käyttötäskeli G

• Käyttötäskeli H

• Käyttötäskeli I

• Käyttötäskeli J

• Käyttötäskeli K

• Käyttötäskeli L

• Käyttötäskeli M

• Käyttötäskeli N

• Käyttötäskeli O

• Käyttötäskeli P

• Käyttötäskeli Q

• Käyttötäskeli R

• Käyttötäskeli S

• Käyttötäskeli T

• Käyttötäskeli U

• Käyttötäskeli V

• Käyttötäskeli W

• Käyttötäskeli X

• Käyttötäskeli Y

• Käyttötäskeli Z

• Käyttötäskeli AA

• Käyttötäskeli BB

• Käyttötäskeli CC

• Käyttötäskeli DD

• Käyttötäskeli EE

• Käyttötäskeli FF

• Käyttötäskeli GG

• Käyttötäskeli HH

• Käyttötäskeli II

• Käyttötäskeli JJ

• Käyttötäskeli KK

• Käyttötäskeli LL

• Käyttötäskeli MM

• Käyttötäskeli NN

• Käyttötäskeli OO

• Käyttötäskeli PP

• Käyttötäskeli QQ

• Käyttötäskeli RR

• Käyttötäskeli SS

• Käyttötäskeli TT

• Käyttötäskeli YY

• Käyttötäskeli ZZ

• Käyttötäskeli AA

• Käyttötäskeli BB

• Käyttötäskeli CC

• Käyttötäskeli DD

• Käyttötäskeli EE

• Käyttötäskeli FF

• Käyttötäskeli GG

• Käyttötäskeli HH

• Käyttötäskeli II

• Käyttötäskeli JJ

• Käyttötäskeli KK

• Käyttötäskeli LL

• Käyttötäskeli MM

• Käyttötäskeli NN

• Käyttötäskeli OO

• Käyttötäskeli PP

• Käyttötäskeli QQ

• Käyttötäskeli RR

• Käyttötäskeli SS

• Käyttötäskeli TT

• Käyttötäskeli YY

• Käyttötäskeli ZZ

Használat

Figyelemzettel!

- Osszeszerelés vagy szétszerelés előtt mindig kapcsolja ki a termékét, húzza ki a tápkábelt az ajzalon és várja, míg a hőforrás leáll.
- Nem kapcsolja ki a termékhez a tál üres.
- Lefejlőbb a maximum kapacitásig töltse fel a tálát.
- Állítja ki a berendezést, ha a tálban vagy edényben található anyag eléri a maximum kapacitás vonalat. Távolítsa a termékét a tálból vagy edényből.
- Nem tölts meg túlságosan a termékét. Ne tegyen tál sok hozzájárult egyezsére a tálba. Ha a motor leáll, azonnal kapcsolja ki a termékét, húzza ki a tápkábelt az aljzatból, és hagyja legalább 15 percig hűlni a termékét.
- Nem távoítás el a fedelel addig, amíg a berendezés teljesen meg nem állt.
- Gyöződjön meg róla, hogy minden kiegészítő rögzítőt helyén hagyja nincsenek meglefelől rögzítve, a berendezés nem működik.
- Legyen óvatos az élő alkatrészekkel. A késék és a tárcák nagyon élesenek.

Távolítsa el a fedelel a tálról vagy edényről.

Tölts a szűkebbetőkötővel a tálra vagy edényre.

Rögzítse a tálról vagy edényről a motorgésgyre az oramutató járásával egyező irányra forgatva, amíg az edényre helyre nem kattan.

Dugja a hálózati kábelt a fali dugaljiba.

Kapcsolja ki a készüléket a be-/kiaknápolási gombbal 1. sebesség 2 vagy szünet. Az eszköz nem hagyja meg rögzítőt helyén a hozzávalókat. Minél hosszabb ideig használja a termékét, amely nem rendelkezik hűtőfunkciójával.

Kapcsolja ki a készüléket a be-/kiaknápolási gombbal.

Húzza ki a tápkábelt az aljzatból.

Hagyja a terméket teljesen lehűlni.

Távolítsa el a tálról vagy edényről.

Zoldasmentes acél kész (B1 ábra)

• 2 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A legjobb eredmény elérése érdekében maximális sebességen használja a berendezést.

• Az élettől várig kis darabokra.

• Ne tegyen 500 g-nál többet a tálba.

• Ne használja az zoldasmentes acél kész listát keverésére.

• Hagyma aprítások használja az impulzus fűtőtök több alkalommal.

• Kemény sajtot vagy csokoládé aprítások csak rövid ídeig használja a berendezést. Ha a berendezés utolsó hosszú ídeig használja, az összetevők felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomossá válnak.

Műanyag kész (B1 ábra)

• 2 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• Használja az eszközöt 1. sebesség fokozaton 10-20 másodpercig, majd használja 2. sebességi fokozatot.

• 500 g-lit 300 ml viz keveréknél többet ne tegyen a berendezésre.

Mixer (B2 ábra)

• 2 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• Ahhoz, hogy folyadékot töltessezen a berendezésben használja a berendezést.

• Nagyobb mennyisége esetén az összetevők kisebb tételekenben adagolja. Ne tegyen a berendezésbe egyszerre nagyobb adagot.

• Leves készítéséhez használjon fűtött összetevőket.

• Ha a folyadék forró vagy felhabosodhat (pl. tej), ne öntsön 1 literrel több folyadékot az edényre.

• Ha az eredmény nem kiélegítő, kapcsolja ki a készüléket és keverje meg az összetevőket egy spátulával.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 1 perc alatt lehűlni.

Szelektörlárcs, Julianne tárca és haszárburgonya tárca (B3 ábra)

• 2 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A nyomású használatával tölje fel a zöldséget és a gyümölcsöket. Ne dugja az ujját vagy idegen tárgyat az etető csőbe.

• A legjobb eredmény elérése készítében használja a maximális sebességet.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Citromfacsár (B4 ábra)

• 3 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a minimális sebességet.

• Ne használja a kér havberékkel nehezebb keverékekhez, például zsír és liszt keveréséhez, hogy ekkor hússal használja.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Iker havberék (B5 ábra)

• 5 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Ne használja a kér havberékkel nehezebb keverékekhez, például zsír és liszt keveréséhez, hogy ekkor hússal használja.

• A legjobb eredmény 3-asval vagy 4-esel adagolja.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Daráló (B6 ábra)

• 30 másodpercenél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül a termékét. Mielőtt újra bekapcsolja, kapcsolja ki a folyadék lehűlni.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Ne használja a kér havberékkel nehezebb keverékekhez, például zsír és liszt keveréséhez, hogy ekkor hússal használja.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Lama din otel inox (fig. B1)

• 3 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Ne használja a kér havberékkel nehezebb keverékekhez, például zsír és liszt keveréséhez, hogy ekkor hússal használja.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Blender (fig. B2)

• 30 másodpercenél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Ne használja a kér havberékkel nehezebb keverékekhez, például zsír és liszt keveréséhez, hogy ekkor hússal használja.

• A legjobb eredmény elérése érdekében használja a maximális sebességet.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Emulziókészítő tárca (B7 ábra)

• 3 percnél többre ne hagyja bekapcsolt állapotban, felügyelet nélkül az eszköz.

• A emulziókészítő tárca ne használja vizes vagy manganos szünetműalapköhöz.

• A tojásfehérje felhasználásakor szobahőmérsékletű tojásokat használjon.

• Mielőtt újra bekapcsolja, hagyja az eszközöt 30 perc alatt lehűlni.

Tisztítás és karbantartás

Figyelemzettel!

• Tisztítás és karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábelt a fali dugaljóból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.

• Ne mosja a terméköt mögötökében.

• Ne merítse a terméköt vízre vagy manganos folyadékba.

• Tisztító- és szűrőszerek használata mellőzze.

• Ne használjon éles tányakat.

• Ne mosha meg a tisztítási készüléket a hűtőben.

• Ne használjon a tisztítási készüléket a hűtőben.