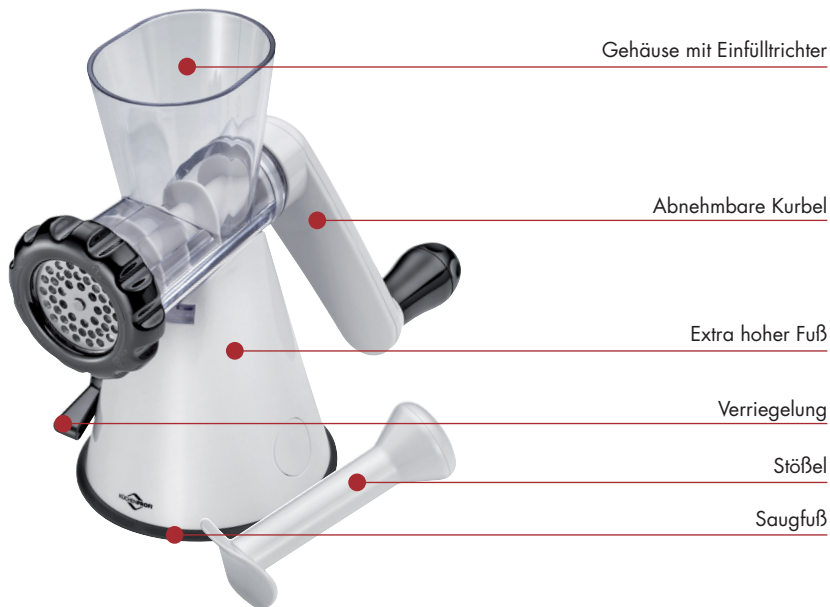
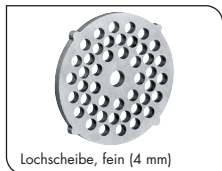
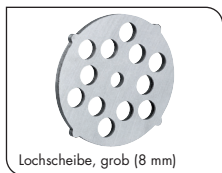


KÜCHENPROFI



FLEISCHWOLF RAPID

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank für den Kauf des Fleischwolfes RAPID von KÜCHENPROFI. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

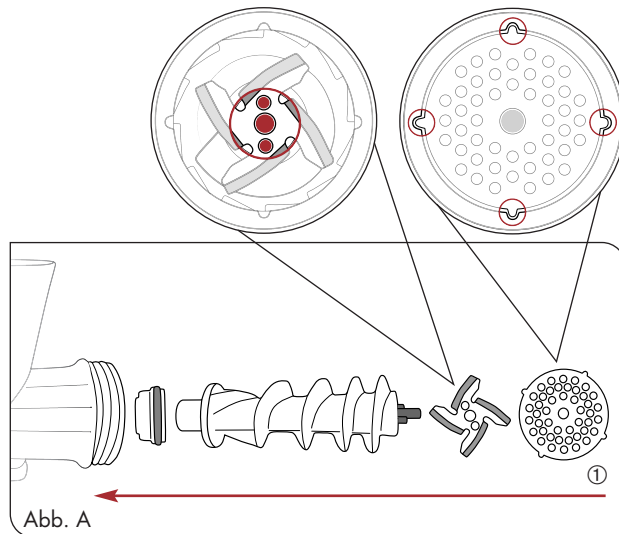
Sicherheitshinweise

- Das Messer ist sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Bewahren Sie den Fleischwolf außer Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie beim Verarbeiten kleinerer Lebensmittelstücke bzw. Teigmengen immer den Stößel.

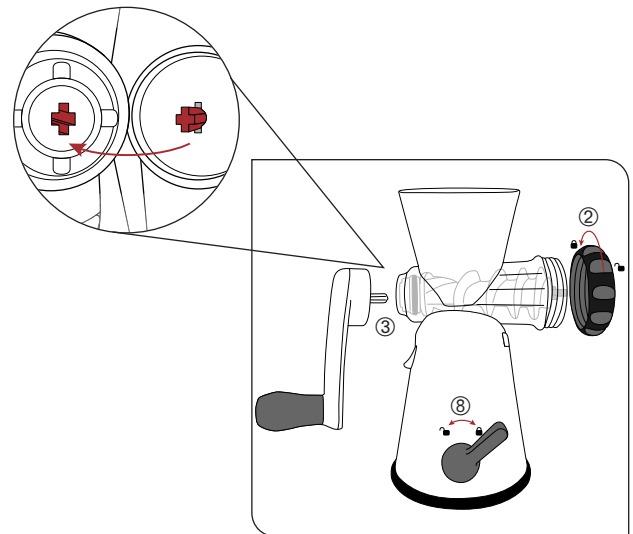
Zusammenbau

Fleischwolf

- ① Bauen Sie den Fleischwolf gem. Abbildung A zusammen. Bitte beachten Sie, dass
 - die 3 Stifte der Förderschnecke sowie die geschliffene Seite des Messers nach vorne zeigen.
 - die Lochscheibe unter Berücksichtigung der Aussparungen in das Gehäuse eingesetzt wird.



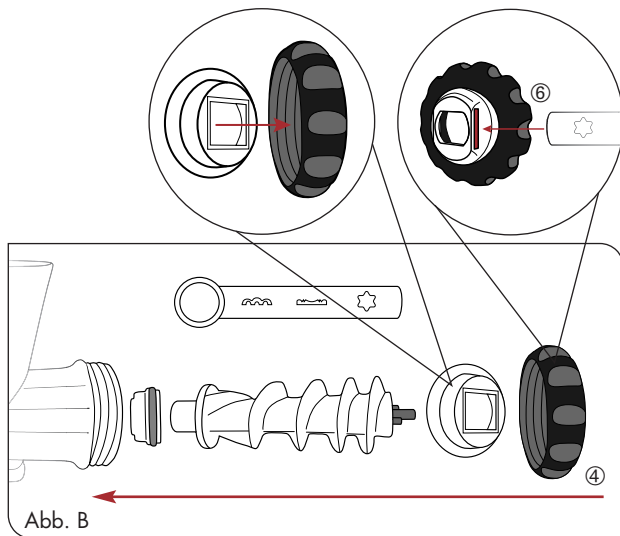
- ② Schrauben Sie jetzt den Befestigungsring mit einigen Drehungen im Uhrzeigersinn fest. Für eine einwandfreie Funktion sollte der Befestigungsring nur soweit angezogen werden, dass sich die Förderschnecke noch leicht drehen lässt und das Messer nicht schleift.
- ③ Stecken Sie die Kurbel auf.



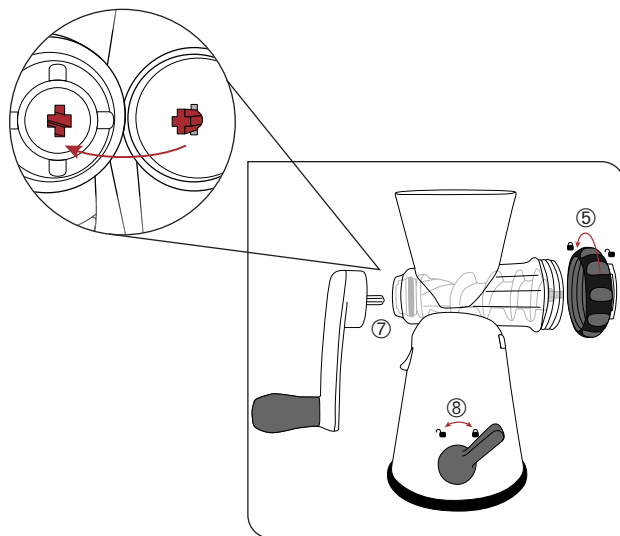
Zusammenbau

Gebäckpresse

- ④ Stecken Sie die Halterung des Spritzgebäckvorsatzes (ohne Schablone) in den Befestigungsring und bauen Sie den Fleischwolf gem. Abbildung B zusammen. Bitte beachten Sie, dass die 3 Stifte der Förderschnecke nach vorne zeigen.



- ⑤ Schrauben Sie jetzt den Befestigungsring mit einigen Drehungen im Uhrzeigersinn fest. Für eine einwandfreie Funktion sollte der Befestigungsring nur soweit angezogen werden, dass sich die Förderschnecke noch leicht drehen lässt.
- ⑥ Schieben Sie die Schablone in die Halterung des Spritzgebäckvorsatzes.
- ⑦ Stecken Sie die Kurbel auf.



Anwendung

- ⑧ Fixieren Sie den Fleischwolf mit Hilfe der Verriegelung auf der Arbeitsfläche. Der Saugfuß haftet auf allen glatten Oberflächen. Vergewissern Sie sich, dass der Saugfuß sauber und staubfrei ist. Feuchten Sie diesen bei Bedarf leicht an.

Fleischwolf

- Füllen Sie grob gewürfeltes Fleisch oder Gemüse in den Trichter. Drehen Sie an der Kurbel, um die Lebensmittel zu zerkleinern. Verwenden Sie den Stößel, um die Lebensmittel leichter nachzuschieben.
- Fangen Sie die zerkleinerten Lebensmittel in einem geeigneten Gefäß auf.

Gebäckpresse

- Geben Sie den Teig in den Trichter. Drehen Sie an der Kurbel, um den Teig durch die Schablone zu pressen. Verwenden Sie den Stößel, um den Teig leichter nachzuschieben.
- Schneiden Sie den geformten Teig in gleich große Abschnitte und legen Sie diese auf ein Backblech.

Reinigung

- Bauen Sie den Fleischwolf in umgekehrter Reihenfolge als unter dem Punkt **Zusammenbau** beschrieben auseinander und lösen Sie die Verriegelung. Drücken Sie diese über den Widerstand hinaus ganz nach unten, um den Fleischwolf von der Arbeitsfläche abzunehmen.
- Nehmen Sie das Oberteil vom Gerät ab.
- Wischen Sie den Fuß und die Kurbel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine und tauchen diese nicht in Wasser ein.
- Da die Lochscheiben und das Messer aus einem speziellen Messerstahl gefertigt wurden und rosten können, reinigen Sie diese bitte nur von Hand und bewahren Sie sie leicht eingeölt und in einem fettichten Papier eingewickelt auf.
- Alle anderen Teile können Sie bei niedrigen Temperaturen bis max. 65°C in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Gewährleistung von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon / die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

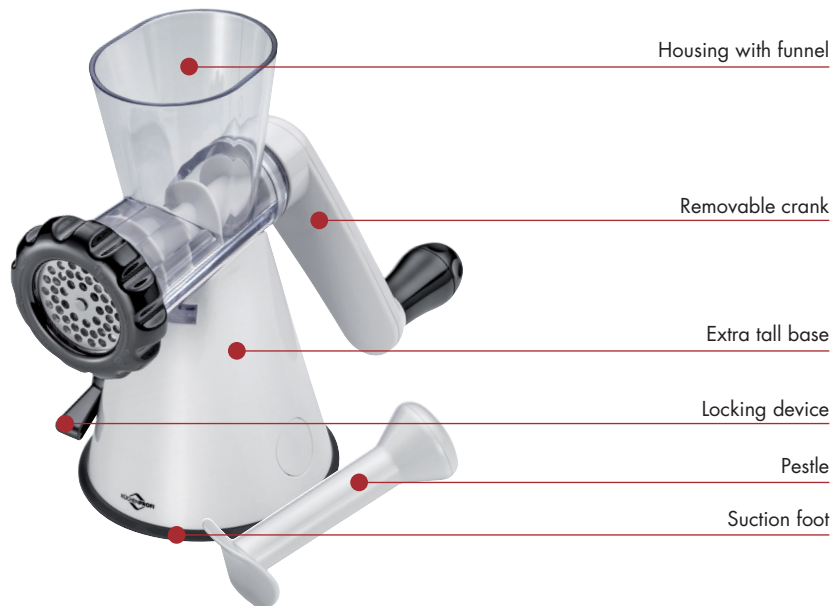
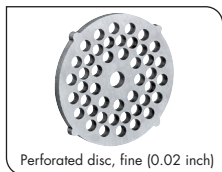
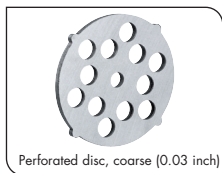
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



MEAT GRINDER **RAPID**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE



Thank you for purchasing the KÜCHENPROFI meat grinder RAPID. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

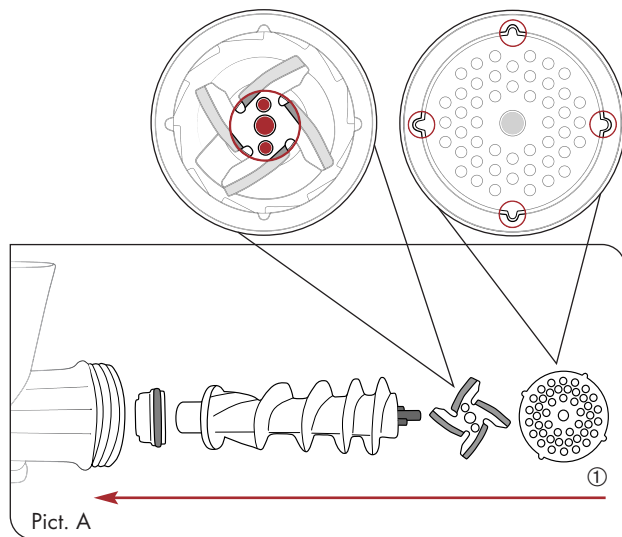
Safety instructions

- The knife is very sharp. Risk of injury!
- The meat grinder must be kept out of reach of children.
- Always use the pestle for small pieces or little quantities of dough.

Assembly

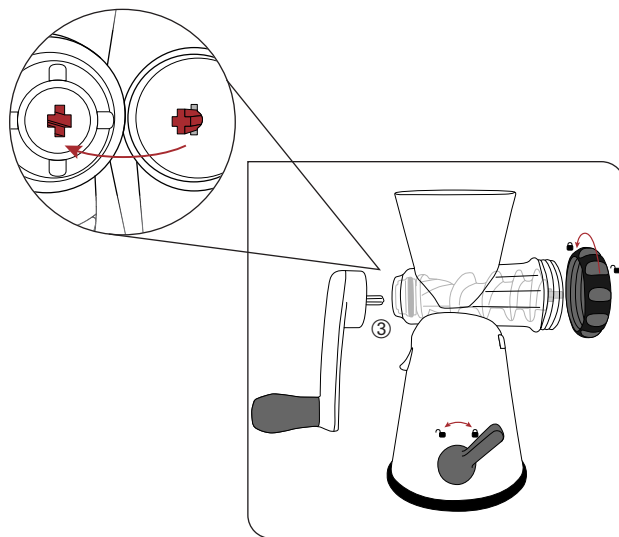
Meat Grinder

- ① Assemble the meat grinder as per pict. A. Pay attention that
 - the 3 pins of the conveyor screw as well as the cutting edge of the knife are facing outwards.
 - the grinding disc is inserted into the housing considering the respective cavities.



- ② Fix the fastening ring with several clockwise turns. To ensure a correct function the fastening ring should be fixed carefully so the conveyor screw can still be moved easily and the knife does not rub against the housing.

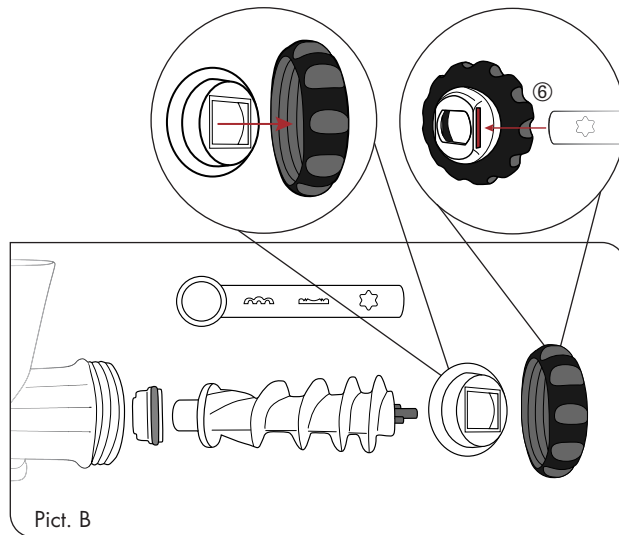
- ③ Attach the crank.



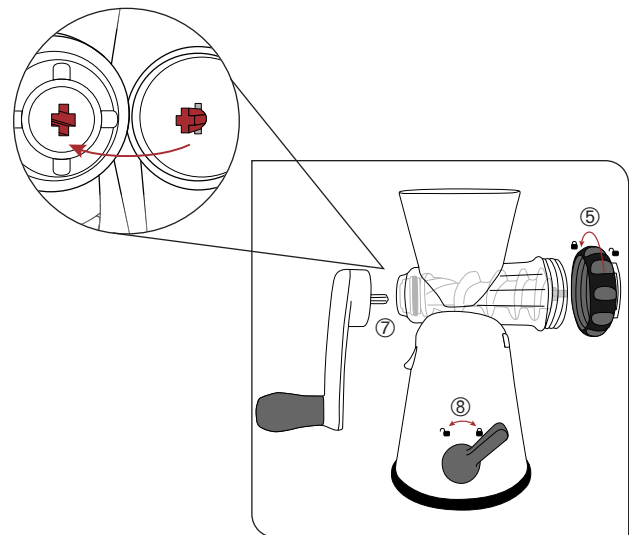
Assembly

Cookie Press

- ④ Put the holder of the cookie attachment (without the moulding tool) into the fastening ring and assemble the grinder according to pict. B. Pay attention that the 3 pins of the conveyor screw are facing outwards.



- ⑤ Fix the fastening ring with several clockwise turns. To ensure a correct function the fastening ring should be fixed carefully so the conveyor screw can still be moved easily.
- ⑥ Slide the moulding tool into the holder of the cookie attachment.
- ⑦ Insert the crank.



Use

- ⑧ Fix the meat grinder on the work surface with the locking device. The suction foot adheres to all smooth surfaces. Make sure that the suction foot is clean and free from dust. Moisten it slightly, if necessary.

Meat grinder

- Fill coarsely diced meat or vegetables in the funnel. Turn the crank to cut the food. Use the pestle to press the food down more easily.
- Collect the food in a suitable receptacle.

Cookie Press

- Fill the dough in the funnel. Turn the crank to press the dough through the cookie attachment. Use the pestle to press the dough down more easily.
- Cut the dough into evenly sized pieces and place them on a baking tray.

Cleaning

- Disassemble the grater in the reverse order than described in the section **Assembly** and disengage the locking device. Press it all the way down in order to remove the meat grinder from the work surface.
- Remove the upper part from the device.
- Only wipe off the base and crank with a slightly moistened cloth. Do not clean these parts in the dishwasher and do not immerse them in water.
- As the grinding discs and the knife are made of a special knife steel they might rust. Therefore please only clean these parts by hand and store them slightly oiled in a greaseproof paper.
- All other parts can be cleaned in the dishwasher at low temperatures up to 65 °C. However, we recommend cleaning by hand with hot water and some mild detergent.

Warranty

We cover this device with a warranty of 5 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip / receipt.

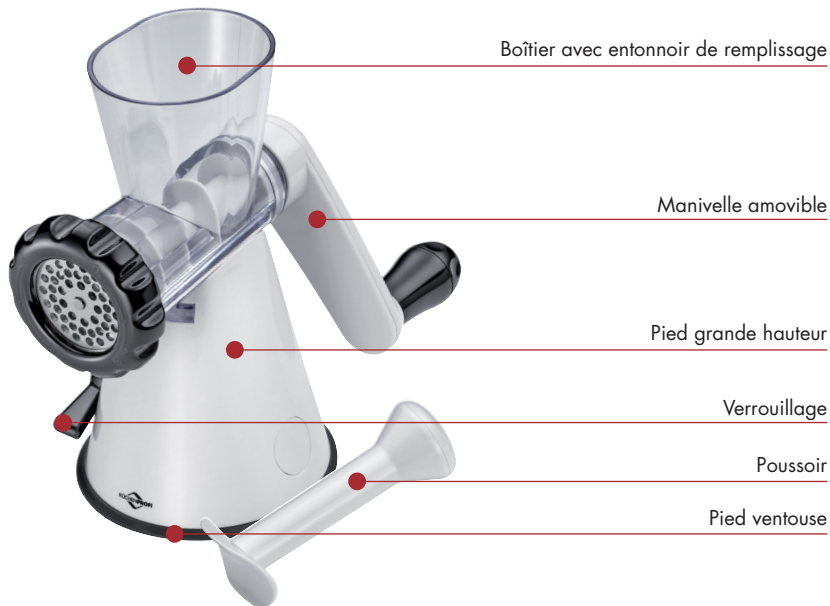
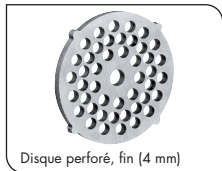
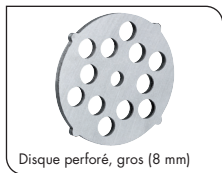
Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

KÜCHENPROFI



HACHOIR À VIANDE **RAPID**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !



Nous vous remercions d'avoir choisi le hachoir à viande RAPID de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

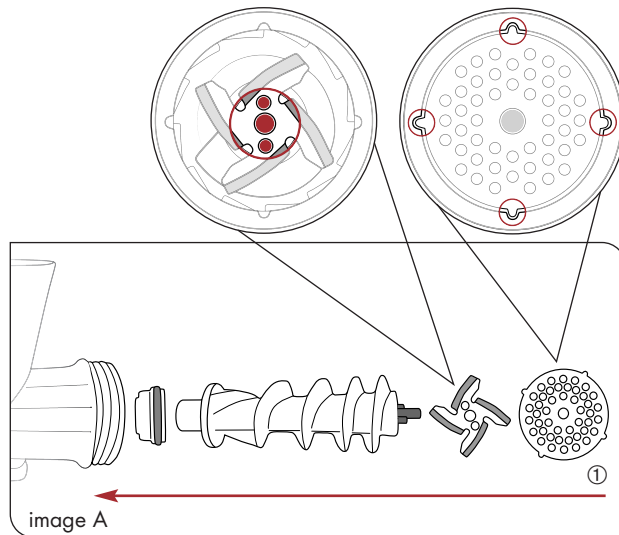
Consignes de sécurité

- Le couteau est très affûté. **Risque de blessures !**
- Le hachoir à viande doit rester hors de portée des enfants.
- Lors du traitement de morceaux ou quantités petits utilisez toujours le poussoir.

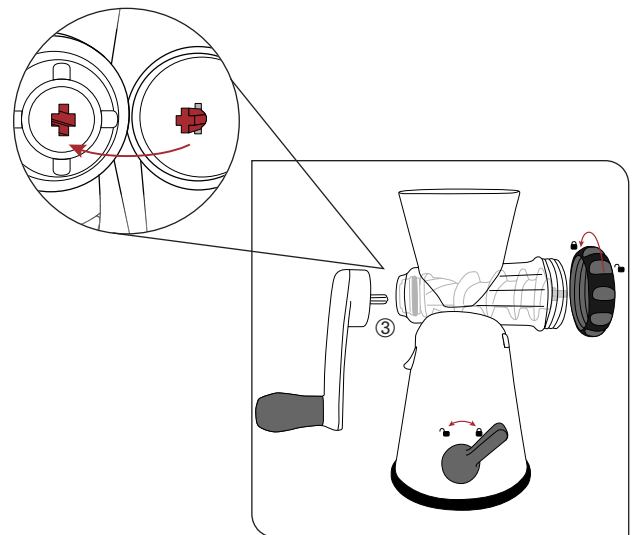
Assemblage

Hachoir à viande

- ① Assemblez le hachoir à viande suivant l'image A. Assurez-vous que
 - Les 3 goupilles de la vis transporteuse ainsi que la face affilée du couteau sont orientées vers l'avant.
 - Le disque est inséré dans le boîtier en respectant les évidements.



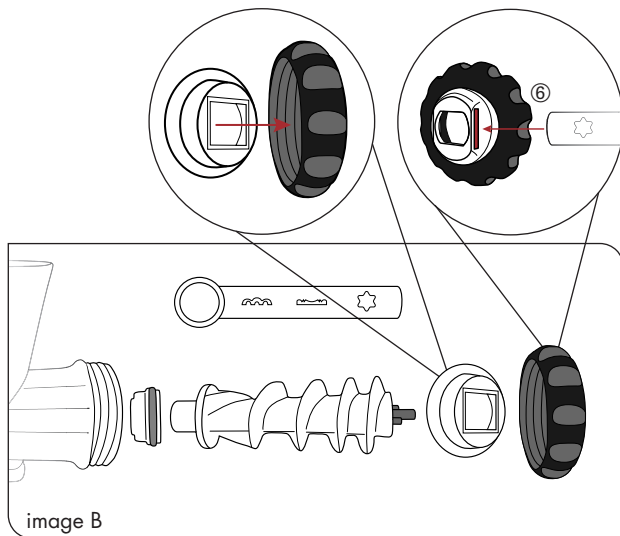
- ② Vissez la bague de fixation en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour une fonction parfaite la bague de fixation devrait être fixée de sorte que la vis transporteuse bouge encore facilement et le couteau ne frotte pas contre le boîtier.
- ③ Enclenchez la manivelle.



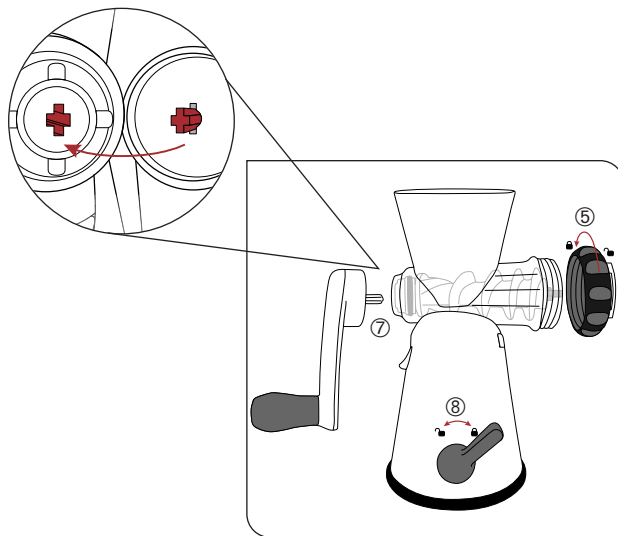
Assemblage

Presse à biscuits

- ④ Insérez le support de l'accessoire à biscuits (sans barre emporte-pièce) dans la bague de fixation et assemblez le hachoir à viande suivant l'image B. Assurez-vous que les 3 goupilles de la vis transporteuse sont orientées vers l'avant.



- ⑤ Vissez la bague de fixation en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour une fonction parfaite la bague de fixation devrait être fixée de sorte que la vis transporteuse bouge encore facilement.
- ⑥ Glissez la barre emporte-pièce dans le support de l'accessoire à biscuits.
- ⑦ Enclenchez la manivelle.



Utilisation

- ⑧ Fixez le hachoir à viande à l'aide du verrouillage sur le plan de travail. Le pied ventouse adhère sur toutes les surfaces lisses. Assurez-vous que le pied ventouse est propre et exempt de poussière. En cas de besoin, humidifiez-le légèrement.

Hachoir à viande

- Remplissez de la viande ou légume grossièrement haché dans l'entonnoir. Tournez la manivelle pour émincer les aliments. Utilisez le poussoir pour pousser les aliments dans l'entonnoir.
- Recueillez les aliments émincés dans un récipient approprié.

Presse à biscuits

- Remplissez la pâte dans l'entonnoir. Tournez la manivelle pour presser la pâte à travers la barre emporte-pièce. Utilisez le poussoir pour pousser la pâte dans l'entonnoir.
- Coupez les biscuits en tronçons de taille uniforme et posez-les sur une plaque de four.

Nettoyage

- Démontez le hachoir à viande dans l'ordre inverse que décrit au point **Assemblage** et desserrez le verrouillage. Poussez-le au-delà de la résistance jusqu'en bas pour soulever le hachoir à viande du plan de travail.
- Enlevez la partie supérieure du pied.
- Essuyez le pied et la manivelle uniquement avec un chiffon légèrement humidifié. Ne nettoyez pas ces parties au lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau.
- Étant donné que les disques perforés et le couteau sont en acier spécial et peuvent rouiller, nettoyez-les uniquement à la main et gardez-les légèrement huilés et enveloppés dans un papier résistant à la graisse.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à basse température jusqu'à 65 °C au maximum. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



TRITACARNE **RAPID**

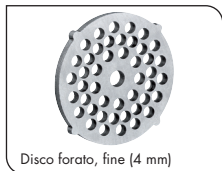
SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!



Lama



Disco forato, grosso (8 mm)



Disco forato, fine (4 mm)



Trafila per biscotti (supporto con stampo)



Scocca con tramoggia di riempimento

Manovella asportabile

Base di altezza maggiorata

Bloccaggio

Pressino

Piedino a ventosa

Grazie per aver acquistato il tritacarne RAPID di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

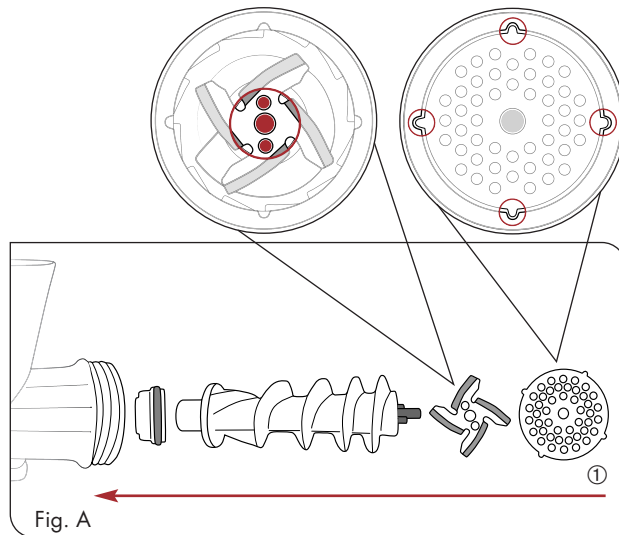
Avvertenze di sicurezza

- Il coltello è estremamente affilato. **Pericolo di ferite!**
- Il tritacarne deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.
- Per i pezzi piccoli o una quantità piccola usare sempre il pressino.

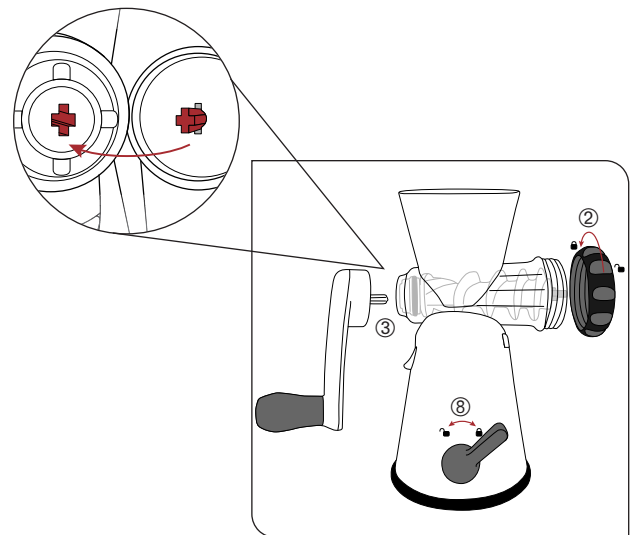
Assemblaggio

Tritacarne

- ① Assemblare il tritacarne come illustrato nella Figura A. Fare attenzione che
 - i 3 perni della coclea e il lato affilato della lama siano rivolti in avanti.
 - il disco forato sia inserito tenendo presenti le cavità nella scocca.



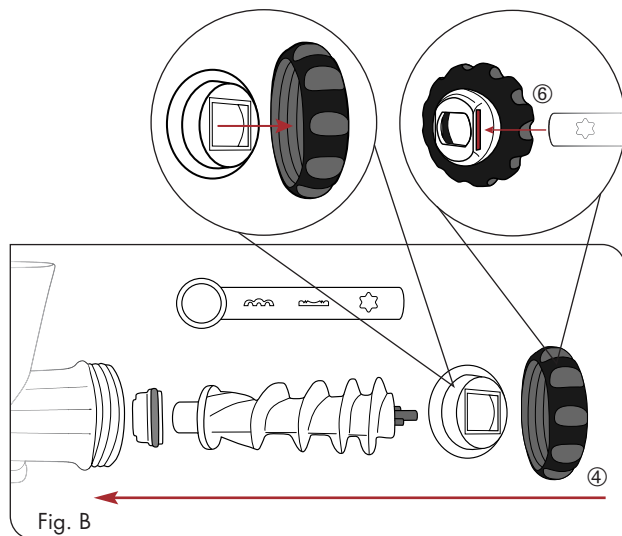
- ② Quindi avvitare l'anello di fissaggio di alcuni giri in senso orario. Per un funzionamento perfetto l'anello di fissaggio deve essere serrato soltanto finché la coclea gira ancora agevolmente e non tocca la lama.
- ③ Inserire la manovella.



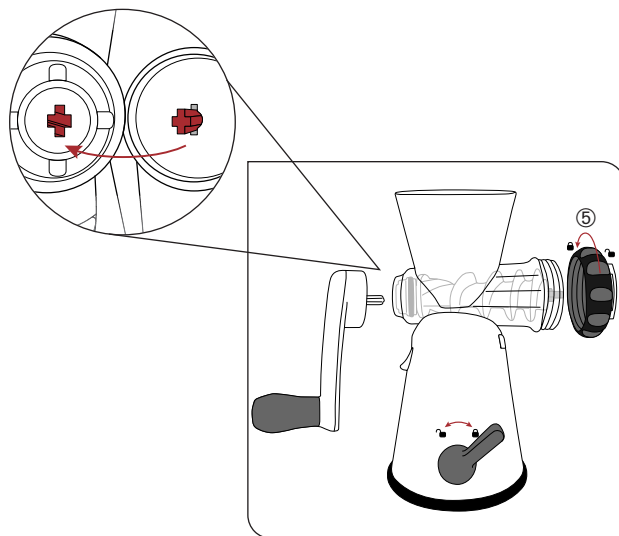
Assemblaggio

Sparabiscotti

- ④ Inserire il supporto della trafilatura per biscotti (senza stampino) nell'anello di fissaggio e assemblare il tritacarne come illustrato nella Figura B. Fare attenzione che i 3 perni della coclea siano rivolti in avanti.



- ⑤ Quindi avvitare l'anello di fissaggio di alcuni giri in senso orario. Per un funzionamento perfetto l'anello di fissaggio deve essere serrato soltanto finché la coclea gira agevolmente.
- ⑥ Spingere lo stampino nel supporto della trafilatura per biscotti.
- ⑦ Inserire la manovella.



Uso

- ⑧ Fissare il tritacarne al piano di lavoro con l'ausilio del bloccaggio. Il piedino a ventosa aderisce a tutte le superfici lisce. Accertarsi che il piedino a ventosa sia pulito e non impolverato. Se necessario, inumidirlo leggermente.

Tritacarne

- Mettere nella tramoggia la carne o la verdura grossolanamente tagliate a dadi. Per tritare gli alimenti girare la manovella. Per far avanzare gli alimenti più facilmente servirsi del pressino.
- Raccogliere gli alimenti tritati in un recipiente idoneo.

Sparabiscotti

- Mettere l'impasto nella tramoggia. Per spingere l'impasto attraverso lo stampino girare la manovella. Per far avanzare l'impasto più facilmente servirsi del pressino.
- Tagliare l'impasto sagomato in parti di uguale grandezza e metterle su una placca da forno.

Pulizia

- Smantellare il tritacarne in ordine inverso che descritto al punto **Assemblaggio** e sbloccare il bloccaggio. Per rimuovere il tritacarne dal piano di lavoro premere il bloccaggio completamente verso il basso superando la resistenza.
- Sollevare la parte superiore dello piedino.
- Strofinare la base e la manovella solamente con un panno leggermente inumidito. Non lavare questi pezzi in lavastoviglie e non immergerle in acqua.
- Poiché i dischi perforati e il coltello sono fatti di uno speciale coltello in acciaio e possono arrugginire, si prega di pulirli solo a mano e tenerli leggermente oliati e avvolti in una carta resistente al grasso.
- Tutti gli altri componenti possono invece essere lavati in lavastoviglie a basse temperature fino a max. 65 °C. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non che interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.

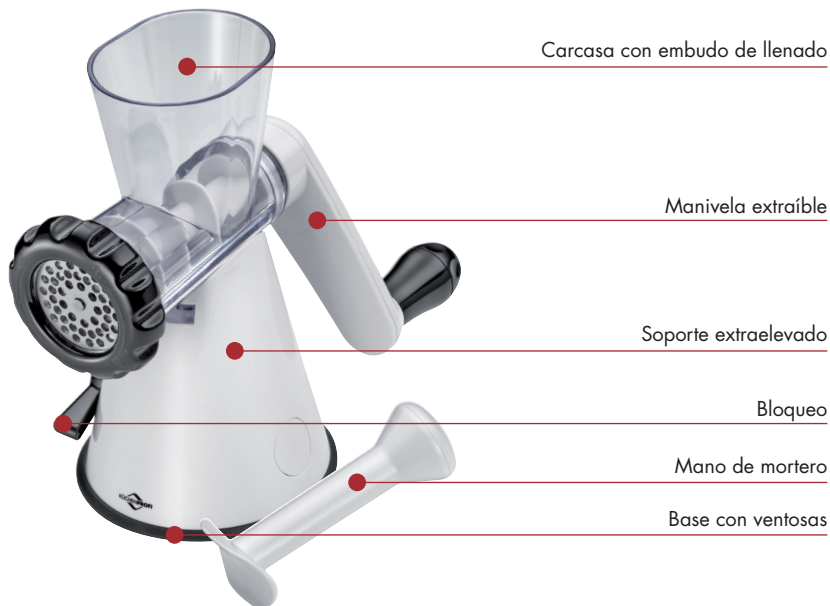
Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



TRITURADOR DE CARNE **RAPID**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Muchas gracias por la compra del triturador de carne RAPID de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

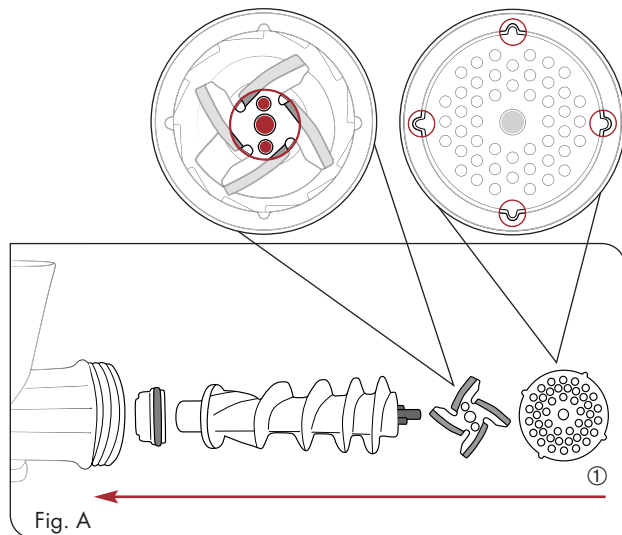
Indicaciones de seguridad

- El cuchillo está muy afilado. ¡Peligro de lesiones!
- El triturador de carne no debe ser accesible para los niños.
- Con los trozos pequeños o una cantidad pequeña utilice siempre el mazo.

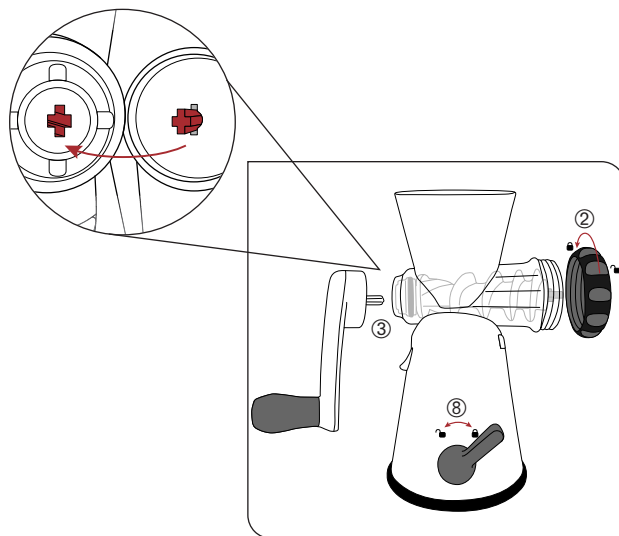
Montaje

Picadora de carne

- ① Monte la picadora de carne como se muestra en la figura A. Tenga en cuenta lo siguiente
 - Las 3 espigas del transportador de tornillo y la parte pulida de la cuchilla deben apuntar hacia delante.
 - El disco perforado debe instalarse en la carcasa teniendo en cuenta las muescas que hay en la misma.



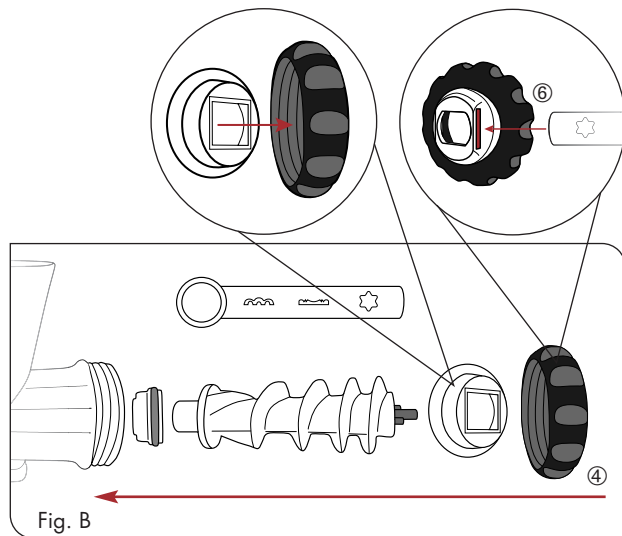
- ② Enrosque bien el anillo de fijación realizando algunos giros en el sentido de las agujas del reloj. Para garantizar un correcto funcionamiento, se recomienda apretar el anillo de fijación de modo que el transportador de tornillo se pueda seguir girando con facilidad y no roce la cuchilla.
- ③ Inserte la manivela.



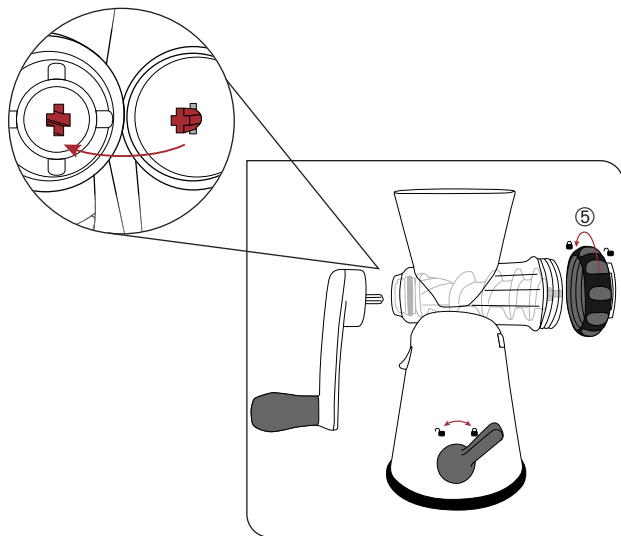
Montaje

Prensa de masa

- ④ Inserte el soporte del accesorio para masa (sin plantilla) en el anillo de fijación y monte la picadora de carne como se indica en la figura B. Asegúrese de que las 3 espigas del transportador de tornillo apunten hacia delante.



- ⑤ Enrosque bien el anillo de fijación realizando algunos giros en el sentido de las agujas del reloj. Para garantizar un correcto funcionamiento, se recomienda apretar el anillo de fijación de modo que el transportador de tornillo se pueda seguir girando con facilidad.
- ⑥ Introduzca la plantilla en el soporte del accesorio para masa.
- ⑦ Inserte la manivela.



Aplicación

- ⑧ Fija el triturador de carne mediante el bloqueo sobre la superficie de trabajo. La base con ventosas se adhiere sobre todas las superficies lisas. Asegúrese de que la base con ventosas esté limpia y sin polvo. En caso necesario, humidézcala ligeramente.

Picadora de carne

- Introduzca carne o verdura cortada en dados grandes en el embudo. Gire la manivela para triturar los alimentos. Utilice la mano de mortero para introducir los alimentos con más facilidad.
- Recoja los alimentos triturados en un recipiente adecuado.

Prensa de masa

- Introduzca la masa en el embudo. Gire la manivela para que la masa pase a través de la plantilla por presión. Utilice la mano de mortero para introducir la masa con más facilidad.
- Corte la masa moldeada en trozos de igual tamaño y colóquelos en la bandeja del horno.



Limpieza

- Desensamble el rallador giratoria que se describe en el punto **Montaje** y desbloquee el bloqueo. Presiónelo completamente hacia abajo, superando la resistencia, para retirar el triturador de carne de la superficie de trabajo.
- Limpie el soporte y la manivela solamente con un paño ligeramente humedecido. No lave estas partes en el lavavajillas ni sumérgalas en agua.
- Como los discos perforados y la cuchilla están hechos de un acero especial y pueden oxidarse, límpielos a mano y manténgalos ligeramente engrasados y envueltos en papel resistente a la grasa.
- Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas a temperaturas bajas hasta máx. 65°C. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.

Garantía

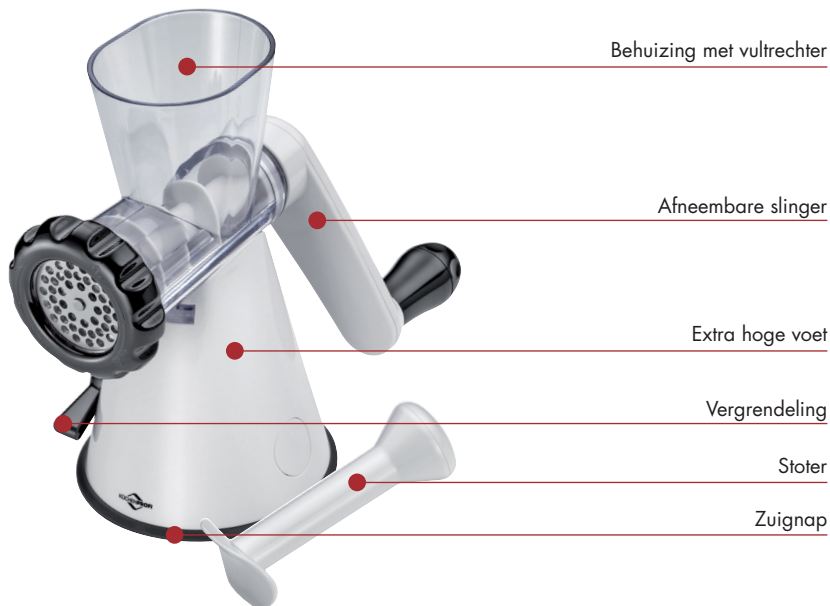
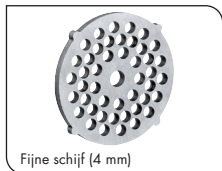
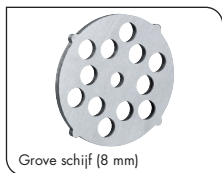
Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



GEHAKTMOLEN **RAPID**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bedankt voor de aankoop van de gehaktmolen RAPID van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u de snijder voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

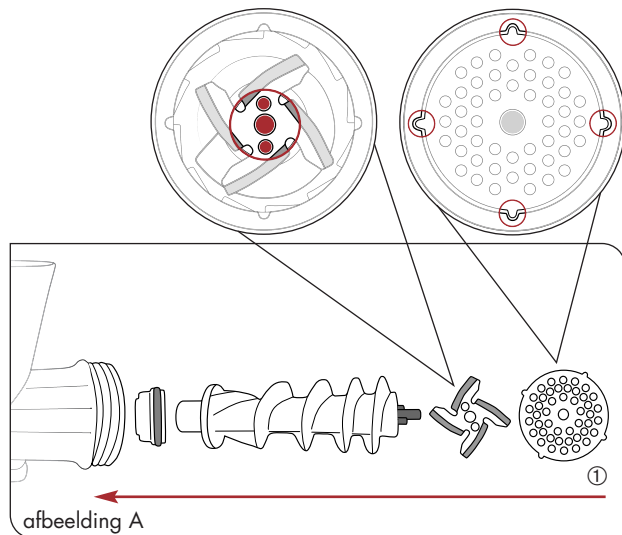
Veiligheidsaanwijzingen

- Let op! - De mes is scherp. **Kans op letsell!**
- De gehaktmolen mag zich niet binnen bereik van kinderen bevinden.
- Gebruik bij kleine stukken of hoeveelheden altijd de stoter.

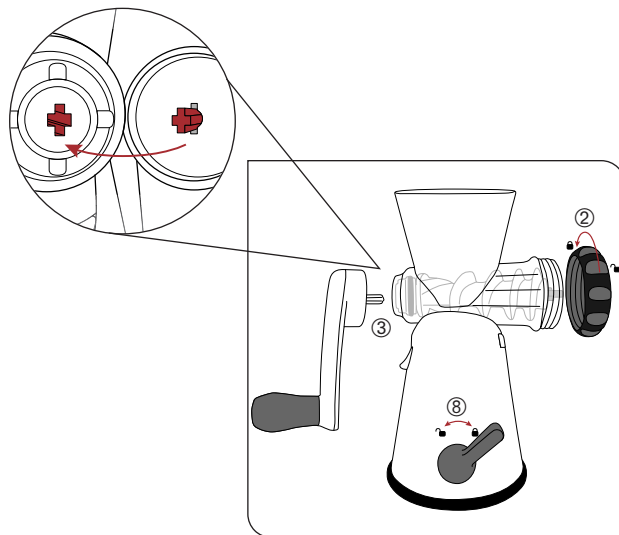
Montage

Gehaktmolen

- ① Zet de gehaktmolen volgens afbeelding A in elkaar. Let erop dat
- de 3 pennen van de transportschroeven alsmede de geslepen kant van het mes naar voren wijzen.
 - de geperforeerde schijf, rekening houdend met de uitsparingen, in de behuizing wordt geplaatst.



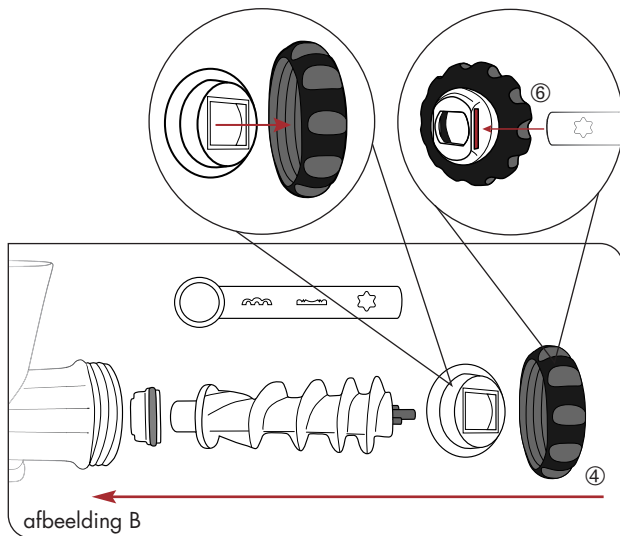
- ② Schroef nu de bevestigingsring met enkele omwentelingen met de klok mee vast. Voor een goede werking dient de bevestigingsring slechts zover te worden vastgedraaid dat de transportschroef nog makkelijk kan worden gedraaid en het mes niet sleept.
- ③ Steek de slinger erop.



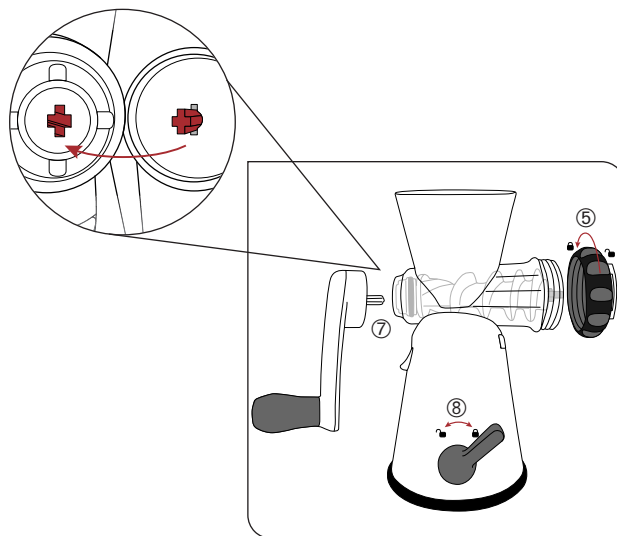
Montage

Gebakpers

- ④ Steek de houder van het opzetstuk voor spuitgebak (zonder sjabloon) in de bevestigingsring en zet de gehaktmolen volgens afbeelding B in elkaar. Let erop dat de 3 pennen van de transportschroef naar voren wijzen.



- ⑤ Schroef nu de bevestigingsring met enkele omwentelingen met de klok mee vast. Voor een goede werking dient de bevestigingsring slechts zover te worden vastgedraaid dat de transportschroef nog makkelijk kan worden gedraaid.
- ⑥ Schuif de sjabloon in de houder van het opzetstuk voor spuitgebak.
- ⑦ Steek de slinger erop.



Gebruik

- ⑧ Fixeer het gehaktmolen met behulp van de vergrendeling op het werkblad. De zuigvoet hecht op alle gladde oppervlakken. Controleer of de zuigvoet schoon en stofvrij is. Bevochtig deze licht, indien nodig.

Gehaktmolen

- Doe in grove blokjes gesneden vlees of groenten in de trechter. Draai aan de slinger om de levensmiddelen fijn te snijden. Gebruik de stoter om de levensmiddelen makkelijker erdoor te duwen.
- Vang de fijn gesneden levensmiddelen op in een hiervoor geschikte kom.

Gebakpers

- Doe het deeg in de trechter. Draai aan de slinger om het deeg door de sjabloon te persen. Gebruik de stoter om het deeg makkelijker erdoor te duwen.
- Snij het gevormde deeg in even grote delen en leg deze op een bakplaat.

Reiniging

- Ontmantel de trommelrasp in omgekeerde volgorde zoals beschreven in punt **Montage** en haal de vergrendeling los. Duw deze door de weerstand heen helemaal naar beneden om de trommelrasp van het werkblad af te kunne pakken.
- Neem het bovendeele van de voet af.
- Veeg de voet en de slinger alleen met een licht vochtige doek af. Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel hem niet in water.
- Aangezien de geperforeerde schijven en het mes zijn gemaakt van speciaal messtaal en kunnen roesten, reinig ze dan alleen met de hand en houd ze licht geolied en gewikkeld in een vetdicht papier.
- Alle andere delen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65 °C in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan om met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon / factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.