



GEMÜSEHOBEL VARIO

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Messereinsatz

Anzeige für Schnittstärke

Schnittstärke-Regler

Oberteil

Auffangbehälter

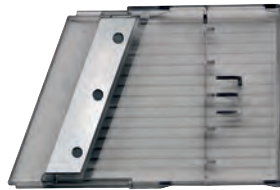
Restehalter



Messereinsatz für grobe Raspel



Messereinsatz für feine Raspel



Messereinsatz für Scheiben



Messereinsatz für Stifte

Viel Freude mit Ihrem neuen Gemüsehobel VARIO von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise

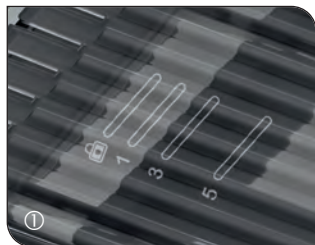
- **Verletzungsgefahr!** Die Klingen und Reibflächen sind sehr scharf.
- Verwenden Sie den Hobel nur für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Zerkleinern von Gemüse und Obst.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich der Hobel in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet, der Messereinsatz korrekt in das Oberteil eingesetzt ist, dieses sicher auf dem Auffangbehälter aufliegt und der Hobel einen sicheren Stand hat.
- Verwenden Sie beim Schneiden und Hobeln kleinerer Lebensmittelstücke immer den Restehalter.
- Halten Sie den Gemüsehobel sowie die Messereinsätze außer Reichweite von Kindern.

Gebrauch

Achtung: Die Klingen und Reibflächen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Stellen Sie den Auffangbehälter auf eine ebene, ausreichend stabile Arbeitsfläche.
2. Wählen Sie die gewünschte Schnittform:
 - Vergewissern Sie sich, dass der Schnittstärke-Regler auf Position  steht ①.
 - Zum Herausnehmen des werkseitig eingesetzten Messereinsatzes greifen Sie unter den Messereinsatz, heben ihn etwas an und ziehen ihn vorsichtig heraus ②.
 - Schieben Sie den gewünschten Messereinsatz mit der Klingenseite nach oben in das Oberteil, bis er hörbar einrastet ③.

Vorsicht! Berühren Sie dabei die Klinge bzw. Reibfläche nicht.



- Bei Verwendung der Messereinsätze für Scheiben und für Stifte können Sie die Schnittstärke zwischen 1 – 5 mm auswählen, indem Sie den Schnittstärke-Regler auf die gewünschte Position stellen ④. Bei Verwendung der Messereinsätze für Raspel stellen Sie den Schnittstärke-Regler auf Position 1 mm.
- 3. Legen Sie das Oberteil auf den Auffangbehälter und schneiden Sie das gewünschte Gemüse mit leichtem Druck und gleichmäßigen Auf- und Abbewegungen. Bei größeren Mengen können Sie das Oberteil direkt auf eine Schüssel auflegen. Vergewissern Sie sich dabei, dass es mit den Aussparungen sicher darauf aufliegt.

TIPP: Größere Gemüsestücke sollten halbiert oder geviertelt werden.

- 4. Verwenden Sie für kleinere Gemüsestücke immer den Resthalter. Beachten Sie dabei die korrekte Positionierung auf dem Hobel.

Reinigung

- Die Messereinsätze, das Oberteil sowie der Resthalter sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Den Auffangbehälter 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 einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Gemüsehobel wegräumen.

- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass nach dem Gebrauch der Schnittstärke-Regler auf Position  steht.
- Bewahren Sie die Messereinsätze immer im Behälter auf.

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie 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 Produkt beigelegt ist.

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



VEGETABLE SLICER **VARIO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Knife insert

Indicator for cutting thickness

Thickness regulator

Upper part

Collecting container

Food holder



Knife insert for coarse rasp shavings



Knife insert for fine rasp shavings



Knife insert for slices



Knife insert for sticks

Enjoy your new KÜCHENPROFI vegetable slicer VARIO. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

Safety instructions

- **Risk of injury!** The blades and grating surfaces are very sharp.
- Use the slicer only for its intended purpose to cut vegetables and fruit.
- Before each use, ensure that the slicer is in proper condition, the knife insert is correctly fixed in the upper part, this rests securely on the collecting container and the slicer has a safe hold.
- Always use the food holder when cutting and slicing smaller pieces of food.
- Keep the vegetable slicer and the knife inserts out of reach of children.

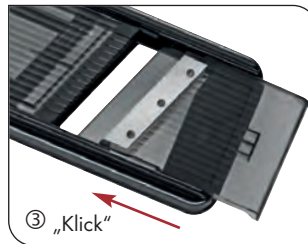
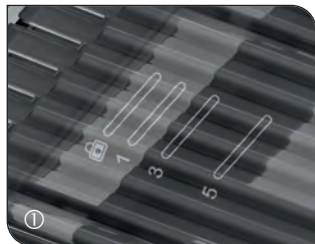
Use

**Attention: The blades and grating surfaces are very sharp.
Risk of injury!**

1. Place the vegetable slicer on a level, sufficiently stable work surface.
2. Select the desired cutting shape:

- Make sure that the thickness regulator is in the  position ①.
- To remove the factory set knife insert, reach underneath the knife insert, lift it slightly and carefully remove it ②.
- Slide the desired knife insert with the blade facing upwards into the upper part until it audibly clicks into place ③.

Caution! Do not touch the blade resp. grating surface when doing so.



- When using knife inserts for slices and sticks, you can adjust the thickness between 1 - 5 mm, by setting the thickness regulator to the desired position ④. When using the knife inserts for rasps set the thickness regulator to position 1 mm.

3. Place the upper part on the collecting container and slice the desired vegetables with light pressure and even up and down movements. For larger quantities, you can place the upper part directly on a bowl. Make sure that it rests securely on the bowl with the recesses.

TIP: Larger pieces of vegetables should first be halved or quartered.

4. Always use the food holder for smaller pieces of vegetables. Make sure it is positioned correctly on the vegetable slicer.

Cleaning

- The knife inserts, the upper part as well as the food holder are not dishwasher safe. Clean these parts with warm water and a mild dishwashing detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- The collecting container can be cleaned in the dishwasher at low temperatures up to max. 65 °C. However, we recommend cleaning by hand with hot water and a mild detergent.
- Dry all parts completely before storing the vegetable slicer.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that after use the cutting thickness regulator is set on position ④.
- Always keep the knife inserts in the container.

Guarantee

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



RABOT À LÉGUMES **VARIO**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Insert de coupe

Affichage de
l'épaisseur de coupe

Régulateur d'épaisseur de coupe

Partie supérieure

Bac collecteur

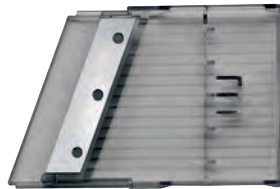
Poussoir de sécurité



Insert de coupe pour
râpures grossières



Insert de coupe pour
râpures fines



Insert de coupe pour tranches



Insert de coupe pour bâtonnets

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le robot à légumes VARIO de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

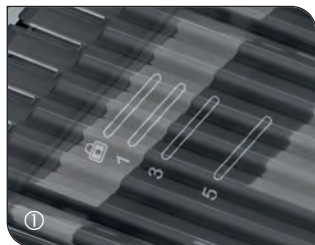
- **Risque de blessures !** Les lames et les surfaces de râpe sont extrêmement affûtées.
- N'utilisez le robot que pour le but prévu pour couper des légumes et fruits.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le robot soit en condition intacte, que l'insert de coupe est correctement inséré dans la partie supérieure, que celle-ci repose solidement sur le bac collecteur et que le robot a une tenue sûre.
- Lorsque vous coupez et râpez de petits morceaux d'aliments, utilisez toujours le poussoir de sécurité.
- Gardez le robot à légumes et les inserts de coupe hors de portée des enfants.

Utilisation

Attention : Les lames et les surfaces de râpe sont extrêmement affûtées. Risque de blessures !

1. Placez le bac collecteur sur une surface de travail plane et suffisamment stable.
2. Choisissez la forme de coupe souhaitée :
 - Assurez-vous au préalable que le régulateur d'épaisseur de coupe est en position  ①.
 - Pour retirer l'insert de coupe installé en usine, mettez la main sous l'insert de coupe, soulevez-le légèrement et tirez-le délicatement vers l'extérieur ②.
 - Faites glisser l'insert de coupe souhaité, côté lame vers le haut, dans la partie supérieure jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible ③.

Attention ! Ne touchez pas la lame ni la surface de râpe pendant cette opération.



- Si vous utilisez l'insert de coupe pour des tranches et bâtonnets, vous pouvez sélectionner l'épaisseur de coupe entre 1 à 5 mm en plaçant le régulateur d'épaisseur de coupe sur la position souhaitée ④. Si vous utilisez l'insert de coupe pour des râpures, réglez l'épaisseur de coupe à la position de 1 mm.
 - 3. Placez la partie supérieure sur le bac collecteur et découpez les légumes souhaités en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements réguliers de haut en bas. Pour des quantités plus grandes, vous pouvez placer la partie supérieure directement sur un bol. Assurez-vous qu'elle repose solidement dessus avec les évidements.
- CONSEIL : Les gros morceaux de légumes devraient être coupés en deux ou en quatre.**
- 4. Pour de petits morceaux de légumes, utilisez toujours le poussoir de sécurité. Veillez à ce qu'il soit correctement positionné dans le rabot.

Nettoyage

- Les inserts de coupe, la partie supérieure ainsi que le poussoir de sécurité ne sont pas appropriés pour le lave-vaisselle. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour éliminer des salissures tenaces utilisez une brosse à vaisselle.
- Le bac collecteur peut être nettoyé au lave-vaisselle à basse température jusqu'à 65 °C au maximum. Nous recommandons toutefois de le laver à la main, à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Séchez toutes les pièces complètement avant de ranger le rabot à légumes.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.

- Après l'utilisation, assurez-vous que le régulateur de l'épaisseur de coupe est en position .
- Gardez toujours les inserts de coupe dans le bac collecteur.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclue 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 du produit est joint à l'appareil.

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



AFFETTA VERDURE **VARIO**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Inserto lama

Indicatore dello spessore di taglio

Regolatore dello spessore di taglio

Parte superiore

Contenitore di raccolta

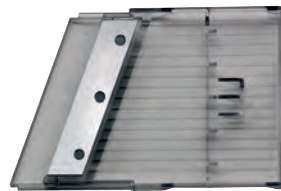
Proteggi mano



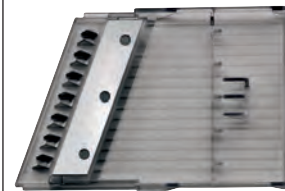
Inserto lama per raspe grosse



Inserto lama per raspe fine



Inserto lama per fette



Inserto lama per bastoncini

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo affetta verdure VARIO di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza

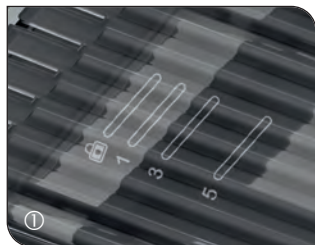
- **Pericolo di ferite!** Le lame e le superfici di attrito sono estremamente affilate.
- Utilizzare l'affetta verdure solamente per lo scopo previsto per tagliare verdure e frutta.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'affetta verdure sia in buone condizioni, che l'inserto lama sia inserito correttamente nella parte superiore, che questa poggia sicuramente sul contenitore di raccolta e che l'affetta verdure abbia una tenuta sicura.
- Per affettare e grattugiare alimenti in pezzi piccoli utilizzare sempre il proteggi mano.
- L'affetta verdure e gli inserti lama devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.

Uso

Attenzione: Le lame e le superfici di attrito sono estremamente affilate. Pericolo di ferite!

1. Posizionare il contenitore di raccolta su una superficie di lavoro piana e sufficientemente stabile.
2. Selezionare la forma di taglio desiderata:
 - Accertarsi che il regolatore dello spessore di taglio sia in posizione  ①.
 - Per rimuovere l'inserto lama impostato in fabbrica afferrare sotto l'inserto lama, sollevarlo leggermente e sfilarlo cautamente ②.
 - Infilare nella parte superiore l'inserto lama desiderato con il lato della lama rivolto verso l'alto finché scatta in posizione con un rumore percettibile ③.

Attenzione! Nel sostituire gli inserti non toccare la lama e la superficie di attrito.





- Se si usano gli inserti lama per fette e bastoncini, è possibile selezionare lo spessore di taglio tra 1 - 5 mm impostando il regolatore dello spessore di taglio nella posizione desiderata ④. Quando si utilizzano gli inserti per raspe, impostare il regolatore dello spessore di taglio sulla posizione 1 mm.

3. Posizionare la parte superiore sul contenitore di raccolta ed, esercitando una leggera pressione, tagliare la verdura desiderata con movimenti uniformi verso l'alto e verso il basso. Per quantità maggiori, è possibile posizionare la parte superiore direttamente su una ciotola. Assicurarsi che la parte superiore poggi saldamente sulla ciotola con gli incavi.

SUGGERIMENTO: I pezzi di verdura grossi dovrebbero essere tagliati a metà o in quarti.

4. Per i pezzi di verdura di piccole dimensioni utilizzare sempre il proteggi mano. Assicurare il corretto posizionamento sull'affetta verdure.

Pulizia

- Gli inserti lama, la parte superiore come anche il proteggi mano non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. Lavarli a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Per rimuovere sporco ostinato usare una spazzola di pulizia.
- Il contenitore di raccolta può essere lavato in lavastoviglie a temperature basse fino a max. 65 °C. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un detersivo delicato.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporre l'affetta verdure.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.

- Assicurarsi che il regolatore dello spessore di taglio sia in posizione  dopo l'uso.
- Conservare sempre gli inserti lame nel contenitore.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il



CORTADOR DE VERDURAS **VARIO**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Accesorio de corte

Indicación del grosor de corte

Regulador del grosor de corte

Parte superior

Recipiente colector

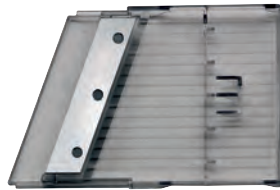
Empujador de seguridad



Accesorio de corte para ralladura gruesa



Accesorio de corte para ralladura fina



Accesorio de corte para rodajas



Accesorio de corte para palitos

Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador de verduras VARIO de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones de seguridad

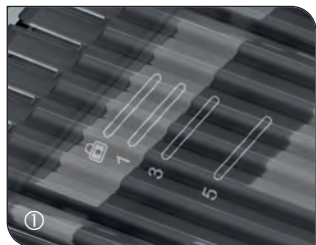
- **¡Peligro de lesiones!** Las hojas y las superficies ralladoras son muy afiladas.
- Utilice el cortador de verduras solamente para el fin previsto de cortar verduras y frutas.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el cortador de verduras está en buenas condiciones, que el accesorio de corte esté insertado correctamente en la parte superior, que esta descansa firmemente sobre el recipiente colector y que el cortador de verduras tenga un apoyo seguro.
- Al cortar o rallar trozos de alimentos más pequeños, utilice siempre el empujador de seguridad.
- Mantenga el cortador de verduras y los accesorios de corte fuera del alcance de los niños.

Aplicación

¡Atención! Las cuchillas y las superficies ralladoras son muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!

1. Coloque el recipiente colector sobre una superficie de trabajo plana y suficientemente estable.
2. Seleccione la forma de corte deseada:
 - Asegúrese de que el regulador del grosor de corte está en posición  ①.
 - Para extraer el accesorio de corte ajustado de fábrica, introduzca los dedos debajo del accesorio de corte, levántelo un poco y extráigalo con cuidado ②.
 - Introduzca el accesorio de corte deseado en la parte superior con el lado de la hoja hacia arriba hasta que encaje de forma audible ③.

¡Atención! No toque la cuchilla o la superficie ralladora al hacerlo.





- Al usar los accesorios de corte para rodajas o palitos se puede ajustar el grosor de corte entre 1 – 5 mm, colocando el regulador del grosor de corte en la posición deseada ④. Cuando utilice los accesorios de corte para ralladuras, ajuste el regulador del grosor de corte en la posición de 1 mm.
 - 3. Coloque la parte superior sobre el recipiente colector y corte la verdura deseada ejerciendo una ligera presión y con movimientos uniformes hacia arriba y abajo. Para cantidades mayores, puede colocar la parte superior directamente sobre un cuenco. Asegúrese de que se apoya firmemente en el cuenco con los huecos.
- CONSEJO: Los trozos de verdura más grandes se deberían cortar por la mitad o en cuartos.**
- 4. Para trozos de verdura más pequeños, utilice siempre el empujador de seguridad. Asegúrese de la correcta colocación en el cortador.

Limpieza

- Los accesorios de corte, la parte superior así como el recipiente colector no son aptos para el lavavajillas. Límpielos con agua tibia y un detergente suave. Elimine suciedades persistentes con un cepillo de limpieza.
- El recipiente colector se puede lavar en el lavavajillas a temperaturas bajas hasta max. 65 °C. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave.
- Seque completamente todas las piezas antes de guardar el cortador de verduras.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

- Asegúrese de que el regulador del de espesor de corte está en la posición  después del uso.
- Guarde siempre los accesorios de corte en el recipiente.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, 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 producto.



MANDOLINE VARIO

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Mesinzetstuk

Aanduiding voor snijdikte

Snijdikte-regelaar

Bovendeel

Opvangbak

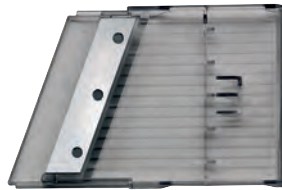
Resthouder



Mesinzetstuk voor groef raspen



Mesinzetstuk voor fijn raspen



Mesinzetstuk voor schijfjes



Mesinzetstuk voor staafjes

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe mandoline VARIO van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen

- **Kans op letsel!** De lemmeten en de raspoppervlakken zijn zeer scherp.
- Gebruik de mandoline alleen voor het beoogde doel voor het snijden van groenten en fruit.
- Controleer voor elk gebruik of de mandoline in goede staat verkeert, het mesinzetstuk correct in het bovendeeel geplaatst is, deze stevig op de opvangbak rust en de mandoline stevig staat.
- Gebruik bij het snijden en schaven van kleinere levensmiddelstukken altijd de resthouder.
- Houdt de mandoline en de mesinzetstukken buiten het bereik van kinderen.

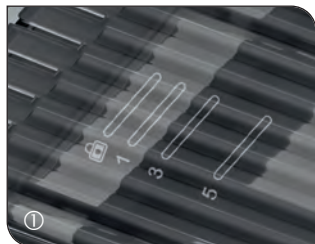
Gebruik

Let op: De messen en de raspoppervlakken zijn zeer scherp. Kans op letsel!

1. Plaats de opvangbak op een plat, voldoende stabiel werkoppervlak.
2. Selecteer de gewenste snijvorm:

- Controleer of het snijdikte-regelaar in positie  staat ①.
- Om het in de fabriek gemonteerde mesinzetstuk te verwijderen, grijp onder het mesinzetstuk, til het een beetje op en trek het dan voorzichtig eruit ②.
- Schuif het gewenste mesinzetstuk met de meszijde naar boven in het bovendeeel tot het hoorbaar inhaakt ③.

Let op! Raak hierbij het lemmet resp. de raspoppervlakken niet aan.



- Bij gebruik van de mesinzetstukken voor schijfjes en voor stafjes kunt u de snijdikte kiezen tussen 1 tot 5 mm door de snijdikte-regelaar in de gewenste positie te zetten ④. Bij gebruik van de mesinzetstukken voor raspen, zet de snijdikte-regelaar op positie 1 mm.
 - 3. Leg het bovendeeel op het opvangbak en snij de gewenste groente met lichte druk en gelijkmatige op- en neergaande bewegingen. Voor grotere hoeveelheden kun je het bovendeeel direct op een kom plaatsen. Zorg ervoor dat het met de uitsparingen stevig op de kom rust.
- TIP: Grotere stukken groente dienen te worden gehalveerd of in vieren te worden gedeeld.**
- 4. Gebruik voor kleinere stukken groente altijd de resthouder. Zorg ervoor dat het correct op de mandoline geplaatst wordt.

Reiniging

- De mesinzetstukken, het bovendeeel als ook de resthouder zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig deze delen met warm water en een zacht afwasmiddel. Om hardnekkige vervuilingen te verwijderen, gebruik en afwasborstel.
- De opvangbak kunt u bij lage temperaturen tot max. 65 °C in de vaatwasmachine reinigen. Wij raden echter aan om het met warm water en een zacht afwasmiddel behoeftzaam met de hand te reinigen.

- Droog alle onderdelen volledig af voordat u de mandoline opbergt.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Controleer na gebruik of de snijdikte-regelaar in de stand  staat.
- Bewaar de mesinzetstukken altijd in de opvangbak.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar u het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt als de kassabon of factuur kan worden overlegd.

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