

hòws

KM1200+KM1200R Kitchen Machine

DK | Brugervejledning

EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d’emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador I

IT | Manuele utente

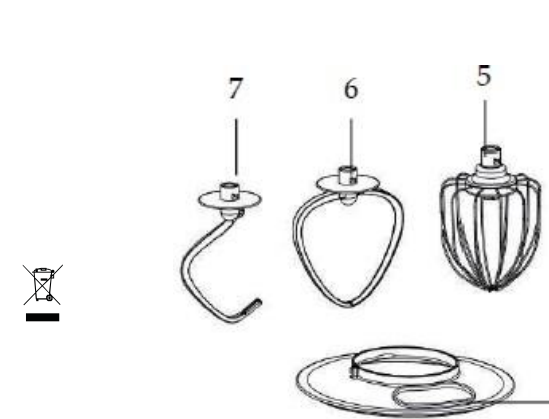
SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití S

SK | Návod na použitie

RU| Руководство по
>ксплуатации



FUN NORDIC ApS
Rugkobbel 260
6200Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

TEKNISKE INFORMATIONER

- Spændingsfrekvens: 220-240V-50-60Hz(1200W)
- Omrørningskedel kapacitet: 5.0 Liter
- Efter intens brug i 5 minutter anbefales det at produktet køles ned i 20 minutter før det benyttes igen.

15/06/2015 10:00

FØR FØRSTE BRUG

- Alle dele til produktet bør rengøres før første brug (se sektion: Rengøring)
- Sørg for at folde ledningen helt ud og sæt den i stikket før brug.

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

PISKNING AF ÆGGEVIDER ELLER FLØDESKUM

- Tænd for hastlghed 4 til hastighed 6. Pisk æggeghviderne uden at stoppe i ca.5 minutter i henhold til ægstørrelsen, indtil den er stlv.
- Minimumsmængde 3 æg - Maksimumsmængde 15 æg.
- For pisket fløde pisk 300 ml frisk fløde ved hastlighed 4 til 6 i ca. 5 minutter.
- Når du fylder skålen med frisk mælk, fløde eller andre ingredienser, skal dusørge for at sikre at den maksimale mængde ikke overskrides.

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

EN Instruction manual

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

15/06/2015 10:00

