

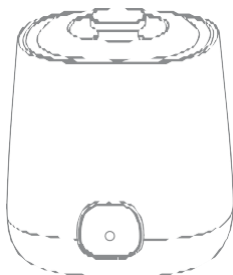


instruction manual
mode d'emploi
gebruiksaanwijzing
bedienungsanleitung

EN FR NL DE

yogurt maker
yaourtière
yoghurtmaker
joghurt maker

KYM 7205

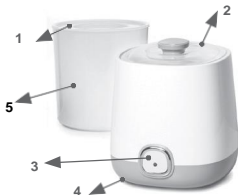


SAFETY INSTRUCTIONS

- **By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.**
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- **Never move the appliance by pulling from the cord and make sure the cord cannot become entangled.**
- **The appliance must be placed on a stable, level surface.**
- **The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.**
- **This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.**
- **This appliances shall not be used by children from 0 to 8 years old. This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years old. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.**
- **To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.**
- **Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.**
- **This appliance is for household use only.**

PARTS DESCRIPTION

1. Yoghurt pot with lid
2. Lid
3. Indication light
4. Base
5. Bowl



BEFORE THE FIRST USE

- **Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.**
- **Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.**
- **Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. 220-240V~50/60HZ,20W)**
- **Before first use, clean the pots and their lids in hot, soapy water. Rinse and dry. To prepare the pots of the yoghurt maker, you will need one litre of milk and a yoghurt bacillus. • During the first use there may be some smoke and smell. This is normal for new heating elements and will disappear after a short time. Ensure adequate ventilation.**

USE

Choice of milk

It is best to select whole or semi-skimmed milk which does not need to be boiled (UHT longlife milk or powdered milk). Untreated or pasteurised milk has to be boiled, then cooled down and strained to eliminate the skin.

Notes:

- Whole milk makes the yoghurt smoother and gives it more flavour.
- To obtain yoghurts which are more consistent, you may add 2 or 3 tablespoons of powdered milk to a litre of milk, mixing thoroughly.
- It takes 12 hours UHT milk and 8 hour untreated fresh milk to obtain good yoghurts, depending on the type of milk used.

Choice of bacillus:

- From a natural commercial yoghurt (preferably whole) with a use-by date as long as possible.
- From a yoghurt you have made yourself.
- From a freeze-dried bacillus (bought from pharmacies or specialist health food stores).

You will need to prolong the time for first preparation by two hours.

Important: do not use a yoghurt based on your own home-made bacillus more than ten times, as the yoghurts will not be as good.

Making yoghurts

- Mix a litre of milk with the bacillus very thoroughly.
- To obtain a good mixture, beat the yoghurt to turn it into a nice, smooth paste and then add the milk, continuing to beat at the same time.
- Distribute the mixture among the pot.
- Place the pot, without their lids, in the yoghurt maker.
- Put the lid over the yoghurt maker.
- Plug it in.
- Once the time is up, stop yogurt maker by unplugging it.

Notes:

- Never move the yoghurt maker when it is in use.
- Avoid locations subject to vibrations, or exposed to draughts.
- Preparation will be speeded up by gently heating the milk (37 to 40°C).

Keeping Fresh

The fermented yogurt is finished at room temperature for 1-2 hours. The refrigeration time for the yogurt shall not be more than 7 days. It is recommended to consume the yogurt within 3 days: the activation of lactobacillus is the highest in this period. You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, honey, etc. as you like.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the appliance before cleaning it. Never immerse the appliance in water. Wipe it with a damp cloth and hot, soapy water, rinse and dry. Don't brush the item with aggressive detergents, hard brush, and stainless steel ball, etc. The pot and lid of the yoghurt maker are dishwasher save. When the products are not used for a long time, please clean and pack it into box, and put in a clean and dry place.



GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be taken to a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute to foment the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans sous supervision continue. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité en étant conscientes des dangers liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

PARTS DESCRIPTION

1. Pot de yaourt avec couvercle
2. Couvercle
3. Voyant
4. Base
5. Bol



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (Remarque: Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à celle du secteur local avant de connecter l'appareil 220V-240V 50Hz, 20W) Avant la première utilisation, nettoyez les pots et les couvercles avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et de ferment lactique.

UTILISATION

Choix du lait

Il est préférable de choisir du lait entier ou demi-écrémé qui n'a pas besoin d'être bouilli (lait UHT longlife ou lait en poudre). Le lait non traité ou pasteurisé doit être bouilli, puis refroidi et filtré pour éliminer la peau.

Remarques:

- Le lait entier assouplit le yaourt et lui donne plus de goût.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter 2 ou 3 cuillerées à soupe de lait en poudre à un litre de lait en mélangeant bien.
- Il faut 12 heures de lait UHT et 8 heures de lait frais non traité pour obtenir de bons yaourts, en fonction du type de lait utilisé.

Choix du ferment

- À partir d'un yaourt naturel (de préférence entier) commercial avec une date de péremption aussi longue que possible.
- À partir d'un yaourt que vous avez préparé vous-même.
- À partir d'un bacille lyophilisé (acheté dans des pharmacies ou des magasins spécialisés d'aliments de santé.)

Vous devrez prolonger le temps de première préparation de deux heures.

Important: ne pas utiliser un yaourt à base de votre propre bacille fait maison plus de dix fois, car les yaourts ne seront pas aussi bons.

Préparation des yaourts

- Mélangez soigneusement un litre de lait avec le bacille.
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt pour le transformer en une belle pâte lisse, puis ajoutez le lait en continuant de battre en même temps.
- Répartissez le mélange dans le pot.
- Placez le pot, sans leurs couvercles, dans la yaourtière.
- Placez le couvercle sur la yaourtière et branchez-le.
- Appuyez sur le bouton de démarrage.
- Une fois le temps écoulé, éteignez la yaourtière en retirant la fiche de la prise.

Remarques:

- Ne déplacez jamais la yaourtière en cours d'utilisation.
- Évitez les emplacements soumis à des vibrations ou exposés aux courants d'air.
- La préparation sera accélérée en chauffant doucement le lait (37 à 40 ° C).

Garder au frais

Le yogourt fermenté est fini à la température ambiante pendant 1-2 heures. La durée de réfrigération du yogourt ne doit pas dépasser 7 jours. Il est recommandé de consommer le yogourt dans les 3 jours: l'activation de lactobacillus est la plus élevée de cette période. Vous pouvez déguster le yogourt après avoir aromatisé à votre guise avec du jus de fruit, du miel, etc.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Ne pas brosser l'article avec des détergents agressifs, une brosse dure, une balle en acier inoxydable, etc. Le pot et le couvercle de la yaourtière sont conçus pour le lave-vaisselle. Lorsque les produits ne sont pas utilisés pendant une longue période, veuillez le nettoyer et l'emballer dans une boîte, puis le placer dans un endroit propre et sec.



DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de recyclage.

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde geestelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Yoghurt potje met deksel
2. Deksel
3. Indicatielampje
4. Basis
5. Kom



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor het aansluiten van het apparaat voor dat het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de plaatselijke netspanning. 220V-240V 50Hz, 20W)

Voor het eerste gebruik, dient u de potjes en de deksels in een sopje af te wassen. Daarna afspoelen en afdrogen. Deze delen zijn tevens afwasmachine bestendig. Voor de bereiding van de potjes yoghurt hebt u een liter melk en een stof die gisting veroorzaakt nodig.

GEBRUIK

Keuze van de melk

Het is het beste om hele of halfvolle melk te selecteren die niet hoeft te worden gekookt (UHT-lonlife-melk of poedermelk). Onbehandelde of gepasteuriseerde melk moet worden gekookt, vervolgens worden afgekoeld en gespannen om de huid te verwijderen.

Opmerkingen:

- Volle melk maakt de yoghurt gladder en geeft hem meer smaak.
 - Om yoghurts te verkrijgen die consistent zijn, kunt u 2 of 3 eetlepels melkpoeder toevoegen aan een liter melk, grondig mengen.
 - Het kost 12 uur UHT-melk en 8 uur onbehandelde verse melk om goede yoghurt te verkrijgen, afhankelijk van het type melk dat wordt gebruikt.
- Keuze van de stof die de gisting veroorzaakt

- Van een natuurlijke commerciële yoghurt (bij voorkeur heel) met een houdbaarheidsdatum zo lang mogelijk.
- Van een yoghurt die u zelf hebt gemaakt.
- Van een gevriesdroogde bacillus (gekocht bij apotheken of gespecialiseerde natuurvoedingswinkels).

U moet de tijd voor de eerste voorbereiding met twee uur verlengen.

Belangrijk: gebruik meer dan tien keer geen yoghurt op basis van je eigen zelfgemaakte bacillus, omdat de yoghurt niet zo goed zal zijn.

Het maken van yoghurt

- Meng een liter melk heel goed met de bacillus.
- Om een goed mengsel te verkrijgen, sla je de yoghurt om tot een mooie, zachte pasta en voeg je de melk toe, terwijl je tegelijkertijd blijft kloppen.
- Verdeel het mengsel over de pot.
- Plaats de pot, zonder deksel, in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel op de yoghurtmaker.
- Doe de stekker in het stopcontact.
- Stop de yoghurtmaker door de stekker uit het stopcontact te halen als de tijd om is.

Opmerkingen:

- Verplaats de yoghurtmaker nooit wanneer deze in gebruik is.
 - Vermijd locaties die onderhevig zijn aan trillingen of worden blootgesteld aan tocht.
 - De bereiding wordt versneld door de melk zachtjes te verwarmen (37 tot 40 ° C).
- Fris houden

De gefermenteerde yoghurt wordt 1-2 uur bij kamertemperatuur gedroogd. De koeltijd voor de yoghurt mag niet meer dan 7 dagen zijn. Het wordt aanbevolen om de yoghurt binnen 3 dagen te gebruiken: de activatie van lactobacillus is het hoogst in deze periode. Je kunt genieten van de yoghurt na het op smaak brengen met vruchtensap, honing, enz. Zoals je wilt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Dompel het apparaat nooit onder in water. Veeg het af met een vochtige doek en heet zeepsop, spoel het af en laat het drogen. Borstel het product niet met agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstel en roestvrijstalen kogel, enz. De pot en het deksel van de yoghurtmaker zijn vaatwasserbestendig. Wanneer de producten gedurende lange tijd niet worden gebruikt, reinig en verpak deze dan in een doos en bewaar deze op een schone en droge plaats.



AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie dabei kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Joghurtbecher mit Deckel
2. Deckel
3. Kontrollleuchte
4. Basis
5. Joghurtschale



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung: 220V-240V 50Hz, 20W)

Vor dem ersten Gebrauch die Näpfe und deren Deckel in heißem Seifenwasser abwaschen. Anschließend abspülen und abtrocknen. Für die Vorbereitung der Näpfe des Joghurtmachers werden ein Liter Milch und ein Joghurtbakterium benötigt.

GEBRAUCH

Milch

Wählen Sie am besten Vollmilch oder teilentrahmte Milch, die nicht gekocht werden muss (UHT Longlife-Milch oder Milchpulver). Unbehandelte oder pasteurisierte Milch muss gekocht, abgekühlt und durch ein Sieb von der Haut befreit werden.

Anmerkungen:

- Vollmilch macht den Joghurt geschmeidiger und verleiht ihm mehr Geschmack.
- Um einen gleichmäßigeren Joghurt zu erhalten, können Sie 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver zu einem Liter Milch geben und gründlich mischen.
- Je nach verwendeter Milchart werden 12 Stunden UHT-Milch und 8 Stunden unbehandelte Frischmilch benötigt, um einen guten Joghurt zu erhalten.

Joghurtbakterien

- Aus einem natürlichen handelsüblichen Joghurt (vorzugsweise ganz) mit einem möglichst langen Verfallsdatum.
- Aus einem Joghurt, den Sie selbst gemacht haben.
- Aus einem gefriergetrockneten Bacillus (in Apotheken oder Reformhäusern gekauft). Sie müssen die Zeit für die erste Vorbereitung um zwei Stunden verlängern.

Wichtig: Verwenden Sie einen Joghurt mit selbstgemachtem Bacillus nicht öfter als zehn Mal, da der Joghurt sonst nicht so gut ist.

Joghurt herstellen

- Mischen Sie einen Liter Milch sehr gründlich mit dem Bazillus.
- Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Joghurt, um ihn in eine schöne, glatte Paste zu verwandeln, und fügen Sie dann die Milch hinzu, wobei Sie gleichzeitig weiter schlagen.
- Verteilen Sie die Mischung im Topf.
- Stellen Sie den Topf ohne Deckel in die Joghurtmaschine.
- Setzen Sie den Deckel auf den Joghurtbereiter und schließen Sie ihn an.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppen Sie die Joghurtmaschine, Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Anmerkungen:
- Bewegen Sie den Joghurtbereiter niemals, wenn er in Gebrauch ist.
- Vermeiden Sie Orte, die Vibrationen oder Zugluft ausgesetzt sind.
- Die Zubereitung wird durch leichtes Erhitzen der Milch (37 bis 40°C) beschleunigt.

Frisch halten

Der fermentierte Joghurt wird 1-2 Stunden bei Raumtemperatur fertiggestellt. Die Kühlzeit für den Joghurt darf nicht mehr als 7 Tage betragen. Es wird empfohlen, den Joghurt innerhalb von 3 Tagen zu konsumieren: Die Aktivierung von Lactobacillus ist in diesem Zeitraum am höchsten. Sie können den Joghurt genießen, nachdem Sie ihn mit Fruchtsaft, Honig usw. gewürzt haben.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Mit einem feuchten Tuch und heißem Seifenwasser abwischen, abspülen und trocknen. Bürsten Sie das Produkt nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, einer harten Bürste und einer Edelstahlkugel usw. Der Topf und der Deckel des Joghurtherstellers sind spülmaschinenfest. Wenn die Produkte längere Zeit nicht verwendet werden, reinigen und verpacken Sie sie bitte in einer Schachtel und legen Sie sie an einen sauberen und trockenen Ort.



UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.



kiwi-home.com



Manufacturer / Exporter:
BMVA Elektronik San. ve Tic A.Ş.
Osmangazi Mh, 2644. Sk. No:3/2
Kıraç-Esenyurt / Istanbul - TURKEY
export@bmva.com.tr
K1483 (1.20) made in P.R.C.

**Importato da /imported by/importé de/
importado de/ importiert aus:**
KASANOVA SPA
VIALE MONTEROSA 91- 20862 ARCORE
(MB) ITALY

This device appropriate for regulations
according to Waste Electrical and Electronic
Equipment (WEEE).



**Non utilizzare questo dispositivo
senza prima leggere il manuale.**
Do not operate this device without
reading the manual first.



**Questo prodotto è prodotto in
fabbrica naturale.**
This product is produced in nature
friendly factory.

