



LOEFFEN



USER MANUAL

LFPP5000

TABLE OF CONTENT /
INNEHÅLLSFÖRTECKNING /
INNHOLDSFORTEGNELSE

ENGLISH

Safety instructions	4
Overview	6
Operation	7
Maintenance	14
Troubleshooting	15
Specifications	16
Other	17

SVENSKA

Säkerhetsinstruktioner	18
Översikt	20
Användning	21
Underhåll	28
Specifikationer	29
ERP-information	30
Övrigt	31

NORSK

Sikkerhetsinstruksjoner	32
Oversikt	34
Bruk	35
Vedlikehold	42
Spesifikasjoner	43
ERP-informasjon	44
Annet	45

SAFETY INSTRUCTIONS



Read operator's manual before use.



WARNING!

To reduce the risk of fire or electric shock,
do not expose this apparatus to rain or moisture.
To reduce the risk of electric shock, do not remove cover.

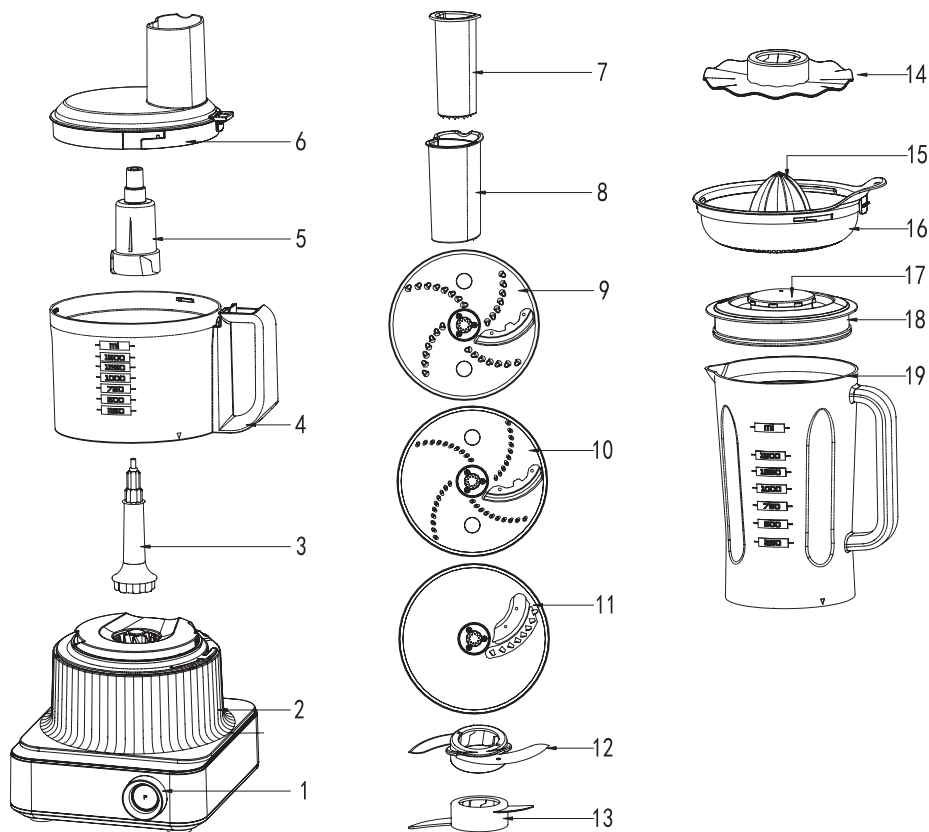
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 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.
- This appliance is intended for domestic use only.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Before you connect the appliance: Ensure the voltage rating on the rating plate corresponds to your mains voltage.
- Do not immerse the equipment in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface

- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Unplug from outlet while not in use, before assemble or disassemble parts, and before cleaning.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Avoid contacting with moving parts.
- Switch off and disconnect the appliance from the mains before changing accessories or approaching parts which move in use.
- CAUTION:
Sharp blades. Always use food pusher. Keep fingers out of the appliance opening and moving parts. Unplug before cleaning, assembling and removing parts.



OVERVIEW

1. Switch knob
2. Motor base
3. Driving shaft
4. Processor bowl
5. Blade adapter
6. Bowl cover
7. Small pusher
8. Large pusher
9. Coarse shred/slice blade disc
10. Fine shred/slice blade disc
11. French fries blade disc
12. Chopping blade
13. Kneading blade
14. Emulsify disc
15. Citrus juicer head
16. Citrus juicer
17. Measuring cup
18. Blender jar cover
19. Blender jar



OPERATION

GET STARTED:

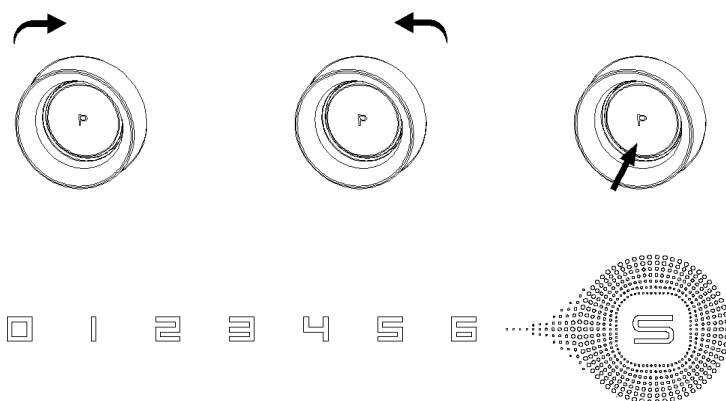
1. Remove all packaging material from the inside and outside of the food processor.
2. Assemble the accessories for different usage according to the following sections.

WARNING! Risk of personal injury! The appliance must NOT be connected to the mains when installing and assembling accessories. Always unplug the appliance before cleaning, assembling and removing parts.

Note: There are double safety locks on the lid and base. Make sure the safety locks are activated.

Note: The bowl and cover should be firmly locked to activate the safety locks. For a new appliance, it may be a little difficult to lock the bowl to the end. You may need to use some strength to make sure that the handle is facing to the right side and is at a 90-degree angle to the front.

3. Add foods to the feeding chute.
4. Connect power cable into a wall outlet.
5. Rotate the switch knob to desired speed, the corresponding speed indicator on the panel switches from 0 to 6. Speed 1 is the lowest and speed 6 is the highest. Speed 0 is standby.
6. Rotate the switch knob to 0, hold the "P" key to start PULSE function, release the "P" key to PULSE function.



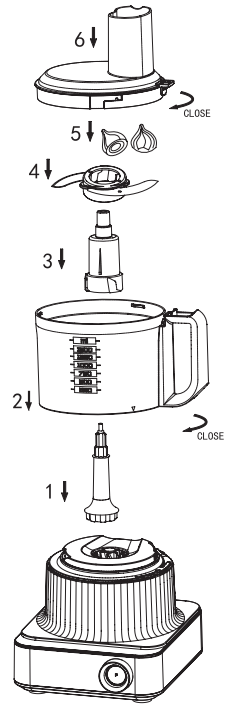
Notes:

- Ensure that the base is installed properly before the operation.
- It is recommended to choose the pulse function 2-3 times for pre-mixing when blending.
- Do not operate the appliance for more than 3 minutes at a stretch for chopping and cutting functions. Do not operate it more than 1 minute for the blender function. If it takes more than 5 minutes to operate, it may trigger overheat protection of the motor.
- If the operation is not completed within 2 minutes, turn off the machine and cool it for 1 minute before the next operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 30-60 minutes to room temperature as it can lengthen the lifespan of the appliance.

OPERATION

CHOPPING:

1. Place the appliance on a flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft vertically.
4. Place the chopping blade onto the blade adapter, and make them attach firmly together.
5. Turn the chopping blade to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.
8. Refer to the table for the max weight of different foods. Select the speed according to the hardness of food:



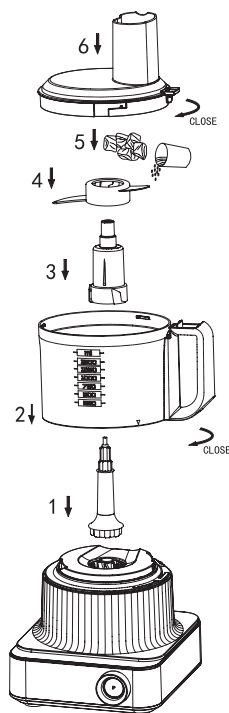
Processed food	Measurement per batch	Working time
Chocolate	≤100g	30-60 seconds
Cheese	≤200g	
Meat	≤500g	
Tea or Spice	50~100g	
Fruit & Vegetable	100~300g	
Onion	≤500g	

Notes:

- Always keep the chopping blade inside the bowl before feeding food.
- Use the PULSE function for several times to avoid chopping too fine. Do not operate it for too long while chopping hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and begin to melt.
- The standard chopping period is 30-60 seconds, and the speed selection according to the hardness of the ingredient.

KNEADING:

1. Place the appliance on a flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft.
4. Place the kneading blade onto the blade adapter, and make them attach firmly together.
5. Turn the kneading blade to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.
8. Refer to the table for the max volume of different foods. Recommended dough kneading at speed 4 to 6, egg stirring or milkshake at speed 1 to 3.



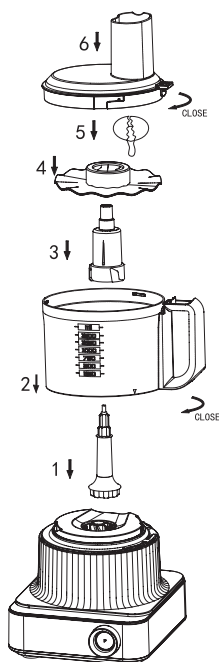
Processed food	Measurement per batch	Working time
Flour & Soft Cheese	≤300g	10-30 seconds
Eggs	≤5pcs	

Notes:

- Always keep the kneading blade inside the bowl before feeding food.
- When kneading dough, the ratio of flour and water is 1 : 0.6.
- Speed 4 to 6 is for dough kneading, speed 1 to 3 is for stirring egg white and milk shake etc. (liquid ingredients).
- When dough kneading, the standard working process as following:
Work for 20 seconds firstly, then stop for 2 min, and then restart to work for 15 seconds, which regard as one operation. The dough kneading will be ready after 1 to 2 circles.
- If the working time is too long, the dough will be stickier and will hold the kneading blade. This will cause the appliance to swing and work abnormally and then it is suggested to use a higher speed.

EMULSIFYING:

1. Place the appliance on a flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft.
4. Place the emulsify disc onto the blade adapter, and make them attach firmly together.
5. Turn the emulsify disc to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.
8. Refer to the table for the max volume of different foods. Recommend emulsifying at speed 1 to 3.



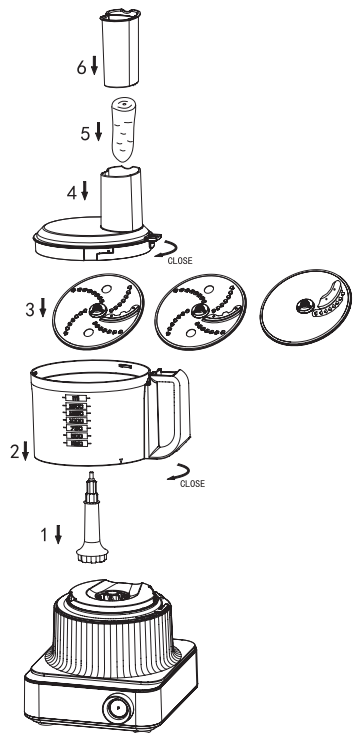
Processed food	Measurement per batch	Working time
Cream	125~350ml	30-70 seconds
Eggs	≤5 pcs	20 seconds

Notes:

- Do not use an emulsify disc to knead the dough or beat butter.

COARSE SLICING /SHREDDING BLADE, FINE SLICING / SHREDDING BLADE, FRENCH FRIES BLADE

1. Place the appliance on a flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Install the desired blade disc onto the driving shaft.
4. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocks on the bowl. Put food into the feeding chute.
5. Use the pusher to push the food down for processing.



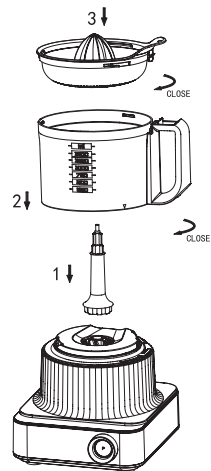
Notes:

- Choose the desired blade according to the processed food and the desired shape of food.
- Push the food down softly when feeding food.
- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding chute.
- Feed food gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity of food needs to be cut, please cut it for several batches, like 1200ml for one batch.

Warning: The blades are very sharp , please be careful when assembly, disassembly, cleaning and keeping.

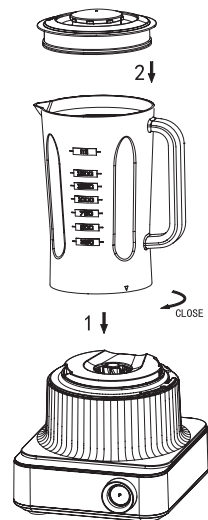
JUICER:

1. Place the appliance on a flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the citrus juicer onto driving shaft inside the processor bowl
4. Cut the orange in half, press it on the juicer head and hold by your hand. Recommend using speed 1, the orange juice head rotates for juicing.



BLENDING:

1. Place the appliance onto the flat and dry table.
2. Put the blender jar on the motor base, turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle should face the right side of the switch knob. The jar and cover should be firmly locked to activate the safety locks. If it is not assembled in position, it will not work.
3. Cut the food in to pieces and put into the jar, and add water or milk. The working capacity is 1500ml.
4. Install the measuring cup and cover properly.
5. Insert the power plug into the socket. Press the PULSE button for 1-2 times to test if the appliance runs smoothly. If any exception occurs, remove the power plug and re-assemble following the previous steps.
6. When blending, press the PULSE button 2-3 times for pre-blending, and then rotate the knob switch to the suitable speed, continuous work shall not exceed 1 minute.
7. The selection of speed and the continuous processing working circle depends on the mixing effect and quantity of processed food. After working for 1 minute, stop the appliance for 3 minutes to cool the machine.
8. If food or liquid needs to be added during the process, unscrew the small measuring cup on the cover counterclockwise and add food or liquid.



MAINTENANCE

- By taking care of your product and maintaining it carefully, you will benefit from your product for many years. To ensure that all parts last as long as possible, we recommend that all parts are washed by hand.
1. Unplug the power cord.
 2. Remove the pusher. Turn the cover counterclockwise, lift and remove it. Lift the accessory from the driving shaft. Turn the bowl counterclockwise to unlock it from the motor base. Lift it and remove it.
 3. All the removable accessories can be cleaned in water except the motor base. Dry the wet parts after cleaning.
 4. For easy cleaning, you can put some warm water and detergent in the blender jar and leave it there for a while when cleaning the blender jar.
 5. Do not immerse the motor base and power cord into water.
 6. Always place the machine in a dry place with air circulation.
 7. Do not use the hard (solid) detergent to avoid any scratch on the product.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The machine does not work.	1. Make sure the assembly is correct. Pay attention to the lock and unlock direction, arrows and marks on the lid and base. 2. Double safety locks are on the lid and base. Make sure the safety locks are activated. 3. The bowl and cover should be firmly locked to activate the safety locks. For a new appliance, it may be a little difficult to lock the bowl to the end. You may need to use some strength to make sure that the handle is facing to the right side and is at a 90-degree angle to the front. 4. Make sure the power plug is plugged in properly.
The machine stops running suddenly.	1. The processor bowl may loosen during vigorous processing. Re-install the bowl and cover. 2. There is an over-heating system on appliance. Cool the appliance for 30-60 minutes, and plug it in again to use it.
The machine shakes violently.	1. Put less food into the processor. 2. Chop food into smaller pieces and put it in the bowl evenly. 3. Install the blades as the instruction. The blades must be firmly installed. 4. Put the appliance in a flat smooth place. The suction cups can help to keep the balance of the appliance.
The machine cannot blend perfectly.	1. Always add water or milk in the blender jar. 2. Do not add hard ice cube sizing bigger than 2cm, and recommend do not add ice over 5 pieces.
The machine cannot chop perfectly.	1. Please cut food into smaller pieces. 2. Please install the chopper blade and blade adapter firmly before putting food into the bowl.
The motor is running, while other components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

SPECIFICATIONS

Model name	LFFP5000
Power supply	AC220-240V, 50-60Hz
Effect	1000W
Capacity	1.5 L processor bowl 1.5 L blender jar
Cable length	1.5 m
Product size	259×253×430 mm (blender assembled) 259×253×396 mm (processor assembled)
Product weight	3.9 kg
Included in the package	• Food processor • Coarse shred/slice blade disc • Fine shred/slice blade disc • French fries blade disc • Chopping blade • Kneading blade • Emulsify disc • Citrus juicer • User manual

OTHERS

COPYRIGHT

This manual is the copyright of CI no 556520-4137. No part of this manual may be revised, copied or transmitted in any way without written permission from CI no 556520-4137.

RECYCLING

This product's packaging materials are recyclable and can be reused. This product and the accessories packed together are the applicable product to the WEEE directive except batteries. Please dispose of any materials in accordance with your local recycling regulations. When discarding the unit, comply with your local rules or regulations. Batteries should never be thrown away or incinerated but disposed of in accordance with your local regulations concerning chemical wastes.



LAW AND SAFETY

The CE mark indicates that this product has been manufactured according to current regulations for electromagnetic fields, which means that it is safe to use if used according to safety instructions. The product is manufactured according to current regulations within the EU legislation, limiting the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.



STATEMENT

This manual does not provide any warranty or related declarations. All information in this manual including the product specification, pictures and literatures is just for reference, CI no 556520-4137 reserves the rights to update contents of this manual without further notice.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



Läs bruksanvisningen före användning.



VARNING!

För att minska risken för brand eller elektriska stötar,
utsätt inte denna apparat för regn eller fukt.
Ta inte bort locket; för att minska risken för elektriska stötar.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår farorna inblandade.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika risker.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Stäng av apparaten och koppla bort strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig vid bruk.
- Innan du ansluter apparaten: Se till att märkspänningen på märkskylten överensstämmer med din nätspänning.
- Sänk inte ner utrustningen i vatten eller andra vätskor.

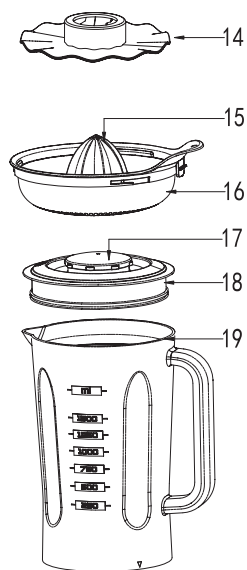
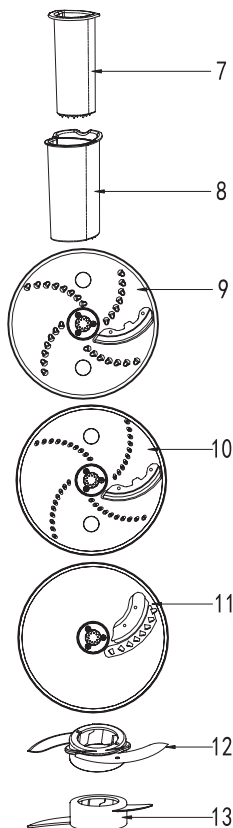
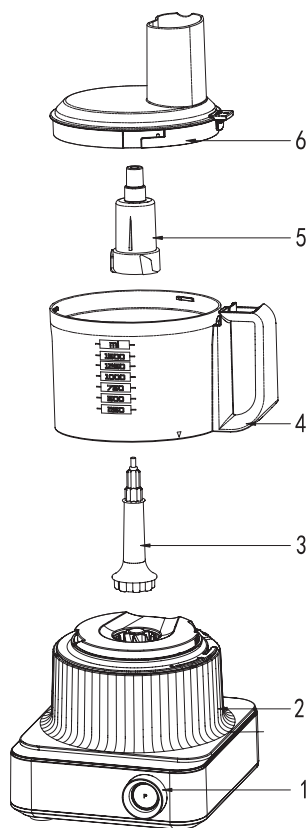
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller heta ytor.
- Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används nära barn eller personer med funktionsnedsättningar..
- Placera inte en apparat på eller nära en het gas eller på en uppvärmd ugn.
- Dra ur kontakten från uttaget när den inte används, innan du monterar eller demonterar delar och innan rengöring.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skador.
- Kontrollera alltid att kontrollen är AV innan du ansluter sladden till vägguttaget. För att koppla bort, vrid kontrollen till AV, dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
- Undvik kontakt med rörliga delar.
- Stäng av och koppla bort apparaten från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.
- **VARNING**

Vassa knivar. Använd alltid presskloss. Håll fingrarna borta från apparatens öppning och rörliga delar. Dra ut kontakten innan du rengör, sätter ihop eller tar bort delar.



ÖVERSIKT

1. Reglagevred
2. Motorbas
3. Drivaxel
4. Skål
5. Knivfäste
6. Skållock
7. Liten presskloss
8. Stor presskloss
9. Grov strimlare/skivare
10. Fin strimlare/skivare
11. Pommes frites knivskiva
12. Skärkniv
13. Knådningsblad
14. Emulgeringsskiva
15. Citruspresshuvud
16. Citruspress
17. Måttkopp
18. Lock mixerkanna
19. Mixerkanna



ANVÄNDNING

KOMMA IGÅNG:

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan och utsidan av matberedaren.

2. Montera tillbehören för olika användning enligt följande avsnitt.

WARNING! Risk för personskada! Apparaten får INTE vara ansluten till elnätet när du installerar och monterar tillbehör. Koppla alltid ur apparaten innan du rengör, monterar och tar bort delar.

Obs: Det finns dubbla säkerhetslås på locket och basen. Se till att säkerhetslåsen är aktiverade.

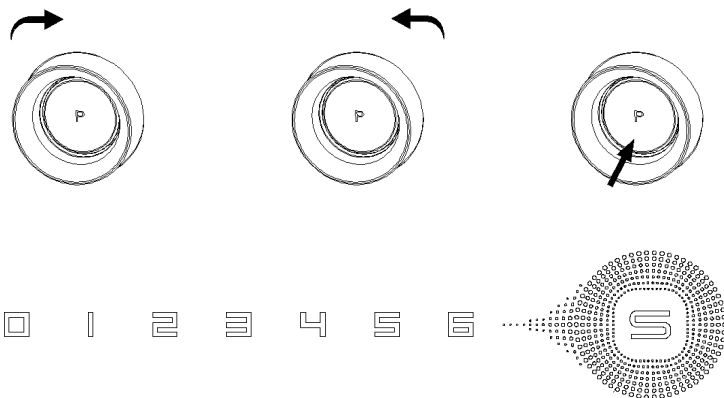
Obs: Skålen och locket ska låsas ordentligt för att aktivera säkerhetslåsen. För en ny apparat kan det vara lite svårt att låsa fast skålen. Du kan behöva använda lite kraft för att se till att handtaget är vänt åt höger och är i 90 graders vinkel mot framsidan.

3. Tillsätt mat i inmatningsrännan.

4. Anslut strömsladden till ett vägguttag.

5. Vrid kontrollvredet till önskad hastighet, motsvarande hastighetsindikator på panelen växlar från 0 till 6. Hastighet 1 är lägst och hastighet 6 är högst. Hastighet 0 är standby.

6. Vrid kontrollvredet till 0, håll nere "P"-knappen för att starta PULS-funktionen, släpp "P"-knappen för PULS-funktionen.

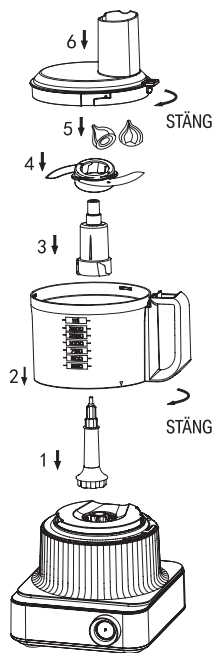


Obs:

- Se till att basen är korrekt installerad före användning.
- Det rekommenderas att välja pulsfunktionen 2-3 gånger för förblandning vid mixning.
- Använd inte apparaten i mer än 3 minuter i sträck för hacknings- och skärfunktioner. Använd den inte mer än 1 minut för mixerfunktionen. Om det tar mer än 5 minuter att köra kan det utlösa överhettningsskyddet för motorn.
- Om körningen inte slutförs inom 2 minuter, stäng av maskinen och kyl den i 1 minut innan nästa användning. Om det krävs mer än 5 omgångar av drift, kyl maskinen i 30-60 minuter till rumstemperatur eftersom det kan förlänga apparatens livslängd.

HACKNING:

1. Placera apparaten på ett plant och torrt bord och placera drivaxeln vertikalt på motorbasen.
2. Placera skålen i drivaxeln och vrid den medurs så att den sitter fast på motorbasen tills du hör ett klickljud. Skålens handtag ska vara vänt mot höger sida av kontrollvredet.
3. Placera knivadaptern vertikalt på drivaxeln.
4. Placera skärbladet på knivadaptern och få dem att fästa ordentligt.
5. Vrid skärkniven till rätt position och lägg sedan mat i skålen.
6. Placera locket på skålen, vrid det medurs tills du hör ett klickljud, locket låses fast på skålen.
7. Placera en presskloss i matningsrännan.
8. Se tabellen för maxvikt för olika livsmedel. Välj hastighet efter matens hårdhet.



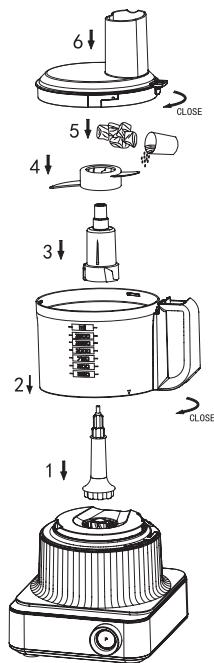
Bearbetade livsmedel	Mått per batch	Arbetstid
Choklad	≤100g	30-60 sekunder
Ost	≤200g	
Kött	≤500g	
Te eller kryddor	50~100g	
Frukt och grönsaker	100~300g	
Lök	≤500g	

Obs:

- Förvara alltid skärbladet i skålen innan du fyller på med mat.
- Använd PULS-funktionen flera gånger för att undvika att hacka för fint. Använd den inte för länge när du hackar hård ost eller choklad. Annars överhettas dessa material och börjar smälta.
- Standardhackningsperioden är 30-60 sekunder, och hastighetsvalet beroende på hårdheten hos ingrediensen.

KNÅDNING:

1. Placera apparaten på ett plant och torrt bord och placera drivaxeln vertikalt på motorbasen.
2. Placera skålen i drivaxeln och vrid den medurs så att den sitter fast på motorbasen tills du hör ett klickljud. Skålens handtag ska vara vänt mot höger sida av kontrollvredet.
3. Placera knivadaptern på drivaxeln.
4. Placera knådningsbladet på knivadaptern och få dem att fästa ordentligt.
5. Vrid knådningsbladet till rätt position och lägg sedan mat i skålen.
6. Placera locket på skålen, vrid det medurs tills du hör ett klickljud, locket låses fast på skålen.
7. Placera en presskloss i matningsrännan.
8. Rekommenderad hastighet för degknådning är 4 till 6, äggrörning eller milkshake vid hastighet 1 till 3.



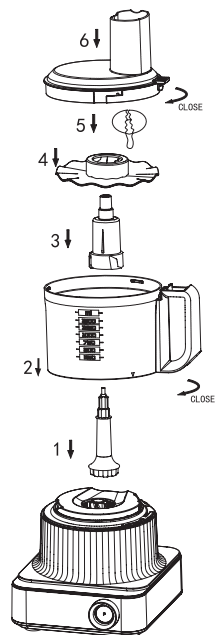
Bearbetade livsmedel	Mått per batch	Arbetstid
Mjöl & mjuk ost	≤300g	10-30 sekunder
Ägg	≤5 pcs	

Obs:

- Förvara alltid knådningsbladet i skålen innan du fyller på med mat.
- När du knådar deg är förhållandet mellan mjöl och vatten 1: 0,6.
- Hastighet 4 till 6 är för degknådning, hastighet 1 till 3 är för omrörning av äggvita och milkshake etc. (flytande ingredienser).
- Vid knådning av deg är standardarbetsprocessen följande:
- Arbeta i 20 sekunder först, stanna sedan i 2 minuter och börja sedan om för att arbeta i 15 sekunder, vilket betraktas som en arbetsprocess. Degen är färdigknådad efter 1 till 2 cirklar.
- Om arbetstiden är för lång blir degen kladdigare och håller fast knådningsbladet. Detta kommer att göra att apparaten svänger och fungerar onormalt och då rekommenderas att använda en högre hastighet.

EMULGERING:

1. Placera apparaten på ett plant och torrt bord och placera drivaxeln vertikalt på motorbasen.
2. Placera skålen i drivaxeln och vrid den medurs så att den sitter fast på motorbasen tills du hör ett klickljud. Skålens handtag ska vara vänt mot höger sida av kontrollvredet.
3. Placera knivadaptern på drivaxeln.
4. Placera emulgeringsskivan på knivadaptern och få dem att fästa ordentligt.
5. Vrid emulgeringsskivan till rätt position och lägg sedan mat i skålen.
6. Placera locket på skålen, vrid det medurs tills du hör ett klickljud, locket låses fast på skålen.
7. Placera en presskloss i matningsrännan.
8. Se tabellen för maxvolymen för olika livsmedel. Den rekommenderade hastigheten för emulgering är 1 till 3.



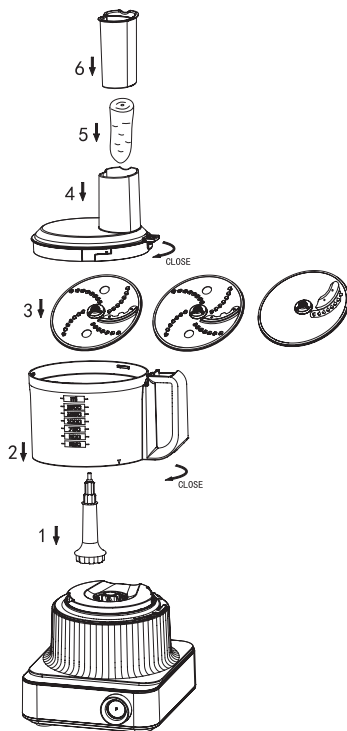
Bearbetade livsmedel	Mått per batch	Arbetstid
Kräm	125~350ml	30-70sekunder
Ägg	≤5 pcs	20sekunder

Obs:

- Använd inte en emulgeringsskiva för att knåda deg eller vispa smör.

GROV SKIVNING/ STRIMLINGSKNIV, FINSKIVNING/ STRIMLINGSKNIV, POMMES FRITESKNIV

1. Placera apparaten på ett plant och torrt bord och placera drivaxeln vertikalt på motorbasen.
2. Placera skålen i drivaxeln och vrid den medurs så att den sitter fast på motorbasen tills du hör ett klickljud. Skålens handtag ska vara vänt mot höger sida av kontrollvredet.
3. Placera önskad knivskiva på drivaxeln.
4. Placera locket på skålen, vrid det medurs tills du hör ett klickljud, locket låses fast på skålen. Placera mat i inmatningsrännan.
5. Använd pressklossen för att trycka ner maten för bearbetning.



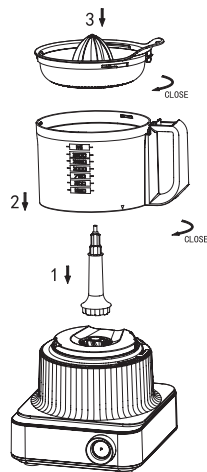
Obs:

- Välj önskad kniv beroende på den bearbetade maten och önskad form på maten.
- Tryck försiktigt ner maten när du fyller på med mat.
- Förskär maten i mindre bitar efter diametern på inmatningsrännan.
- Fyll på med mat gradvis för bättre resultat. När du skär mjuk mat, välj lägre hastighet för att undvika att maten blir vattnig. Om stora mängder mat behöver skäras, skär den i flera omgångar, som 1200 ml för en batch.

Varning: Knivarna är mycket vassa, var försiktig vid montering, demontering, rengöring och förvaring.

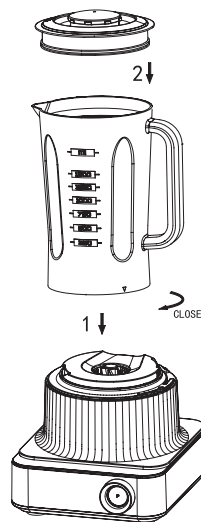
JUICEPRESS:

1. Placera apparaten på ett plant och torrt bord och placera drivaxeln vertikalt på motorbasen.
2. Placera skålen i drivaxeln och vrid den medurs så att den sitter fast på motorbasen tills du hör ett klickljud. Skålens handtag ska vara vänt mot höger sida av kontrollvredet.
3. Placera citruspressen på drivaxeln inuti skålen.
4. Dela apelsinen på mitten, tryck på den på juicepressens huvud och håll fast den med handen. Det är rekommenderat att använda hastighet 1, apelsinjuicehuvudet roterar för att göra juice.



MIXING:

1. Ställ apparaten på det platta och torra bordet.
2. Sätt mixerkannan på motorbasen, vrid den medurs så att den sitter stadigt på motorbasen tills du hör ett klickljud. Handtaget ska vara vänt mot höger sida av kontrollvredet. Mixerkannan och locket ska låsas ordentligt för att aktivera säkerhetslåsen. Om de inte är korrekt monterade så kommer apparaten inte att fungera.
3. Skär maten i bitar och lägg ner i kannan och tillsätt vatten eller mjölk. Arbetskapaciteten är 1500ml.
4. Montera måttkoppen och locket ordentligt.
5. Sätt i stickkontakten i uttaget. Tryck på PULS-knappen 1-2 gånger för att testa om apparaten fungerar smidigt. Om något undantag inträffar, dra ur nätkontakten och sätt ihop igen genom att följa de föregående stegen.
6. När du mixar trycker du på PULS-knappen 2-3 gånger för förblandning och vrider sedan vredet till lämplig hastighet, kontinuerligt arbete får inte överstiga 1 minut.
7. Valet av hastighet och den kontinuerliga bearbetningscirkeln beror på mixningseffekten och mängden bearbetad mat. Efter att ha arbetat i 1 minut, stoppa apparaten i 3 minuter för att kyla maskinen.
8. Om mat eller vätska behöver tillsättas under processen, skruva av den lilla måttkoppen på locket moturs och tillsätt mat eller vätska.



UNDERHÅLL

- Genom att ta hand om din produkt och underhålla den noggrant kommer du att dra nytta av din produkt under många år. För att alla delar ska hålla så länge som möjligt rekommenderar vi att alla delar diskas för hand.
1. Dra ur nätsladden.
 2. Ta bort pressklossen. Vrid locket moturs, lyft och ta bort det. Lyft upp tillbehöret från drivaxeln. Vrid skålen moturs för att låsa upp den från motorbasen. Lyft upp den och ta bort den.
 3. Alla löstagbara tillbehör kan rengöras i vatten förutom motorbasen. Torka av de våta delarna efter rengöring.
 4. För enkel rengöring kan du lägga lite varmt vatten och diskmedel i mixerkannan och låta den stå där ett tag när du rengör mixerkannan.
 5. Sänk inte ner motorbasen och nätsladden i vatten.
 6. Ställ alltid maskinen på ett torrt ställe med bra luftcirkulation.
 7. Använd inte hårda (fasta) rengöringsmedel för att undvika repor i produkten.

UNDERHÅLL

Problem	Lösning
Maskinen fungerar inte	1. Se till att monteringen är korrekt. Var uppmärksam på lås- och upplåsningsriktningen, pilar och märken på locket och basen. 2. Dubbla säkerhetslås finns på lock och bas. Se till att säkerhetslåsen är aktiverade. 3. Skålen och locket ska låsas ordentligt för att aktivera säkerhetslåsen. För en ny apparat kan det vara lite svårt att låsa fast skålen. Du kan behöva använda lite kraft för att se till att handtaget är vänt åt höger och är i 90 graders vinkel mot framsidan. 4. Se till att nätkontakten är ordentligt ansluten.
Maskinen slutar plötsligt att fungera.	1. Skålen kan lossna under intensiv bearbetning. Sätt tillbaka skålen och locket. 2. Apparaten har ett överhettningssystem. Kyl apparaten i 30-60 minuter och anslut den igen för att använda den.
Maskinen skakar våldsam.	1. Sätt mindre mat i processorn. 2. Skär maten i mindre bitar och lägg den jämnt i skålen. 3. Montera knivarna enligt anvisningarna. Knivarna måste monteras ordentligt. 4. Ställ apparaten på en plan, jämn plats. Sugkopparna kan hjälpa till att hålla apparaten på plats.
Maskinen kan inte mixa bra.	1. Tillsätt alltid vatten eller mjölk i mixerkannan. 2. Lägg inte till isbitar som är större än 2 cm. Det är heller inte rekommenderat att addera mer än 5 bitar is.
Maskinen kan inte hacka bra.	1. Skär maten i mindre bitar. 2. Montera hackarkniven och knivadaptorn ordentligt innan du lägger maten i skålen.
Motorn är igång medan andra komponenter inte fungerar.	Se till att drivaxeln är korrekt installerad.

SPECIFIKATIONER

Modellnamn	LFFP5000
Strömförsörjning	AC220-240V, 50-60Hz
Effekt	1000W
Kapacitet	1,5 L skål 1,5 L mixerkanna
Kabellängd	1.5 m
Produktstorlek	259×253×430 mm (mixer monterad) 259×253×396 mm (processor monterad)
Produktvikt	3.9 kg
Ingår i förpackningen	• Matberedare • Grov strimlare/skivare • Fin strimlare/skivare • Pommes frites knivskiva • Skärkniv • Knådningsblad • Emulgeringsskiva • Citrus juicepress • Användarmanual

ÖVRIGT

UPPHOVSRÄTT

Org.nr 556520-4137 äger upphovsrätten till den här handboken. Inga delar av handboken får ändras, kopieras eller överföras utan skriftligt tillstånd från org. nr 556520-4137.

ÅTERVINNING

Kartonger och packmaterial till denna produkt är återvinningsbart och kan återanvändas.



Denna produkt och alla tillbehör förutom batterier följer WEEE-direktivet om återvinning. Vänligen återvinn allt eventuellt material från produkten enligt de lokala regler som råder där du bor.



Batterier får aldrig slängas eller eldas utan ska istället tas hand om enligt dina lokala regler om kemiskt avfall.

LAG OCH SÄKERHET

CE-märket finns på produkten och i manualen för att visa att den uppfyller de europeiska säkerhets- och elektromagnetiska kraven.



Denna produkt är tillverkad enligt gällande regler för elektromagnetiska fält, vilket innebär att den är säker att använda så länge säkerhetsanvisningarna följs. Produkten är tillverkad enligt gällande EU-lagstiftning, som begränsar användning av skadliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter.

MEDDELANDE

Den här handboken innehåller inga garantier eller andra typer av utfästelser. All information i handboken, inklusive tekniska data, bilder och texter, är endast exempel och används i referenssyfte. Org.nr 556520-4137 förbehåller sig rätten att uppdatera innehållet i handboken utan föregående meddelande.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



Les brukermanual før bruk.



ADVARSEL!

For å redusere risikoen for brann eller elektrisk støt,
ikke eksponer dette apparatet for regn eller fukt.
Ikke fjern dekselet for å redusere risikoen for elektrisk støt.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og over og personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av produktet og de forstår farene som er involvert.
- Barn skal ikke leke med dette apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke gjøres av barn hvis de ikke er over 8 år og har tilsyn.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den bli byttet av produsenten, en servicearbeider eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Før du kobler til apparatet: Kontroller at spenningsangivelsen på typeskiltet stemmer overens med nettspenningen.
- Ikke senk utstyret ned i vann eller andre væsker.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanten eller over varme overflater.

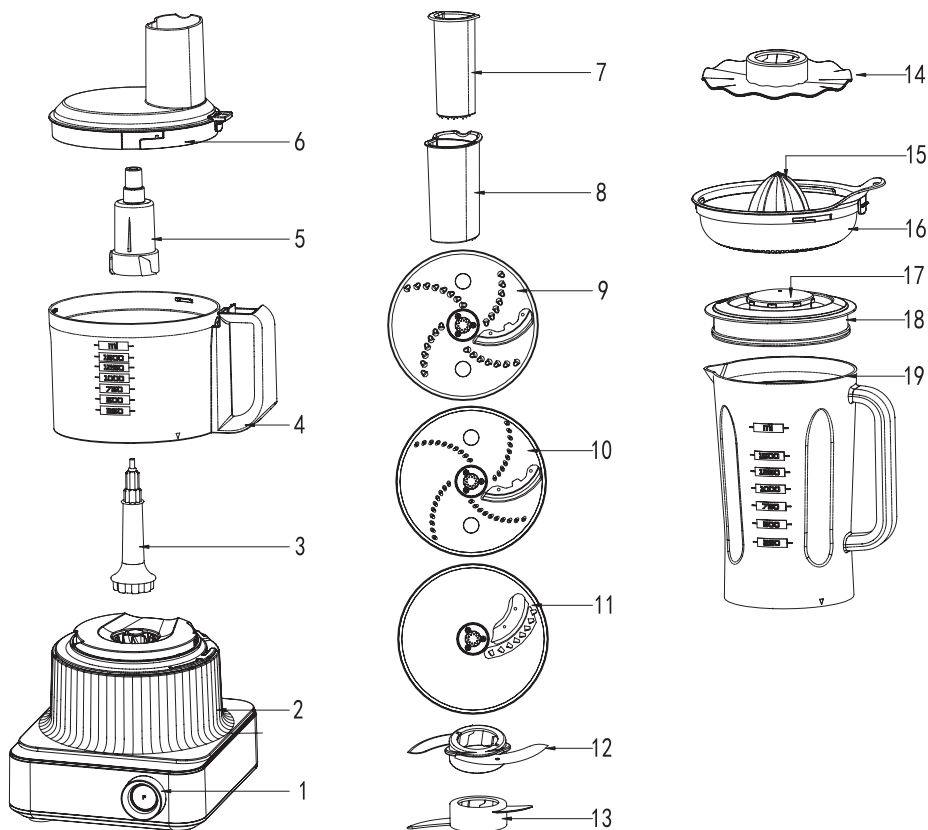
- Det er nødvendig med nøye oppsyn når apparatet brukes i nærheten av barn eller personer med nedsatt funksjonsevne.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varm gass eller på en oppvarmet ovn.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler, og før rengjøring.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av produsenten, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- Kontroller alltid at kontrollen er AV før du kobler ledningen til stikkontakten. For å koble fra, vri kontrollen til AV og ta deretter ut støpselet fra stikkontakten.
- Unngå kontakt med bevegelige deler.
- Slå av apparatet og koble det fra strømmettet før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- **FORSIKTIG!**

Skarpe kniver. Bruk alltid matskubber. Hold fingrene borte fra W apparatets åpning og bevegelige deler. Trekk ut støpselet før du rengjør, monterer og fjerner deler.



OVERSIKT

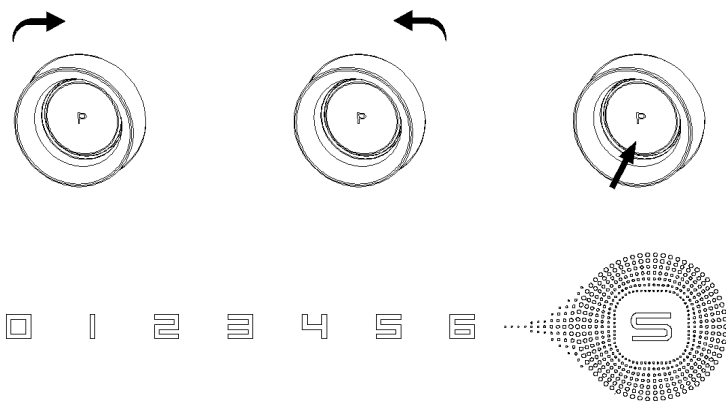
1. Bryterknott
2. Motorbase
3. Drivaksel
4. Prosessorskål
5. Knivadapter
6. Skåldeksel
7. Liten avskyver
8. Stor avskyver
9. Skive for grov riving/skjæring
10. Bladskive for fin riving/skjæring
11. Skive til pommes frites
12. Hakkeblad
13. Elteblad
14. Emulgeringsskive
15. Hode til sitruspresse
16. Saftpresse for sitrusfrukter
17. Målebeger
18. Deksel til blenderglass
19. Blenderglass



BRUK

KOM I GANG:

1. Fjern alt emballasjemateriale fra innsiden og utsiden av kjøkkenmaskinen.
2. Sett sammen tilbehøret for ulike bruksområder i henhold til følgende avsnitt.
ADVARSEL! Fare for personskade! Apparatet må IKKE være koblet til strømnettet når du installerer og monterer tilbehør. Trekk alltid ut støpselet før rengjøring, montering og fjerning av deler.
Merk: Det er doble sikkerhetslåser på lokket og sokkelen. Sørg for at sikkerhetslåsene er aktivert.
Merk: Skålen og lokket skal være godt låst for å aktivere sikkerhetslåsene. For et nytt apparat kan det være litt vanskelig å låse skålen til enden. Du må kanskje bruke litt styrke for å sikre at håndtaket vender mot høyre side og er i 90 graders vinkel mot fronten.
3. Legg matvarer i matesjakten.
4. Koble strømkabelen til et vegguttak.
5. Drei bryteren til ønsket hastighet, og den tilsvarende hastighetsindikatoren på panelet skifter fra 0 til 6. Hastighet 1 er den laveste og hastighet 6 er den høyeste. Hastighet 0 er standby.
6. Drei bryteren til 0, hold «P»-tasten inne for å starte PULSE-funksjonen, slipp «P»-tasten for å avslutte PULSE-funksjonen.

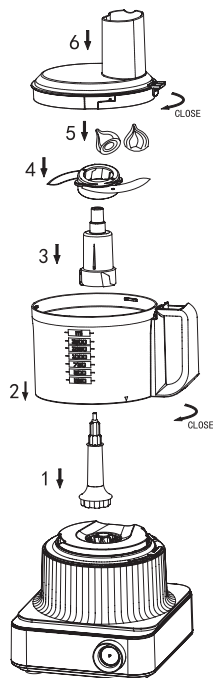


Merk:

- Sørg for at basen er riktig installert før bruk.
- Det anbefales å velge pulsfunksjonen 2-3 ganger for forblending når du blander.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 3 minutter i strekk for hakke- og skjærefunksjonene. Ikke bruk den i mer enn 1 minutt for blenderfunksjonen. Hvis det tar mer enn 5 minutter å bruke apparatet, kan det utløse overopphetingsbeskyttelsen av motoren.
- Hvis operasjonen ikke er fullført innen 2 minutter, må du slå av maskinen og kjøle den ned i 1 minutt før neste operasjon. Hvis det tar mer enn 5 runder, må du kjøle ned maskinen til romtemperatur i 30-60 minutter, da det kan forlenge apparatets levetid.

SKJÆRING:

1. Plasser apparatet på et flatt og tørt bord, og plasser drivakselen loddrett på motorbasen.
2. Plasser prosessorskålen i drivakselen og vri den med klokken for å sette den godt på plass på motorbasen til du hører en klikkelyd. Håndtaket på bollen skal vende mot høyre side av bryterknappen.
3. Plasser knivadapteren vertikalt på drivakselen.
4. Plasser hakkebladet på bladadapteren, og sørg for at de sitter godt sammen.
5. Vri hakkebladet til riktig posisjon, og legg deretter mat i bollen.
6. Sett lokket på skålen, vri det med klokken til du hører en klikkelyd, og lokket låses på skålen.
7. Plasser en avskyver i matesjakten.
8. Se tabellen for maks. vekt for forskjellige matvarer. Velg hastighet i henhold til matens hardhet.



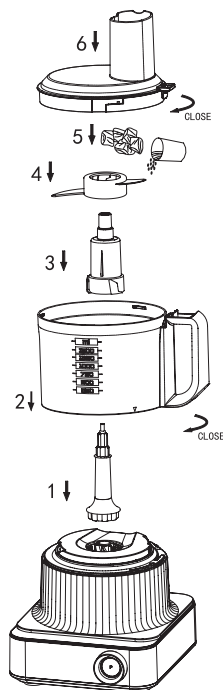
Bearbeidet mat	Bearbeidet mat	Arbeidstid
Sjokolade	≤100g	30-60 sekunders
ost	≤200g	
Kjøtt	≤500g	
Te eller krydder	50~100g	
Frukt og grønnsaker	100~300g	
Løk	≤500g	

Merk:

- Hold alltid hakkekniven inne i skålen før du mater maten.
- Bruk PULSE-funksjonen flere ganger for å unngå å hakke for fint. Ikke bruk den for lenge mens du hakker hard ost eller sjokolade. Ellers vil disse materialene bli overopphetet og begynne å smelte.
- Standard hakkeperiode er 30-60 sekunder, og hastighetsvalget er avhengig av ingrediensens hardhet.

KNÆRING:

1. Plasser apparatet på et flatt og tørt bord, og plasser drivakselen loddrett på motorbasen.
2. Plasser prosessorskålen i drivakselen og vri den med klokken for å sette den godt på plass på motorbasen til du hører en klikkelyd. Håndtaket på bollen skal vende mot høyre side av bryterknappen.
3. Plasser knivadapteren på drivakselen.
4. Plasser eltebladet på bladadapteren, og sørg for at de sitter godt sammen.
5. Vri eltebladet til riktig posisjon, og legg deretter mat i bollen.
6. Sett lokket på skålen, vri det med klokken til du hører et klikk, og lokket låses på skålen.
7. Plasser en avskyver i matesjakten.
8. Se tabellen for maks. volum for ulike matvarer.
Anbefalt deig elting ved hastighet 4 til 6, eggrøring eller milkshake ved hastighet 1 til 3.



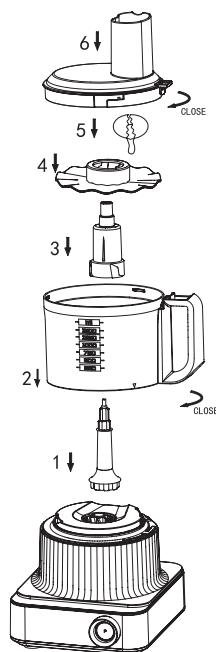
Bearbeidet mat	Bearbeidet mat	Arbeidstid
Mel og myk ost	≤300g	10-30 sekunder
Egg	≤5 pcs	

Merk:

- Hold alltid eltebladet inne i bollen før du mater mat.
- Når du elter deig, er forholdet mellom mel og vann 1 : 0,6.
- Hastighet 4 til 6 er for deig elting, hastighet 1 til 3 er for omrøring av eggehvite og melkeshake etc. (flytende ingredienser).
- Når deigen eltes, er standard arbeidsprosess som følger:
- Arbeid først i 20 sekunder, stopp deretter i 2 minutter, og start deretter på nytt for å jobbe i 15 sekunder, som betraktes som en operasjon. Deig elting vil være klar etter 1 til 2 sirkler.
- Hvis arbeidstiden er for lang, vil deigen være mer klebrig og vil holde på eltebladet. Dette vil føre til at apparatet svinger og arbeider unormalt, og det anbefales da å bruke en høyere hastighet.

EMULSIFISERENDE:

1. Plasser apparatet på et flatt og tørt bord, og plasser drivakselen loddrett på motorbasen.
2. Plasser prosessorskålen i drivakselen og vri den med klokken for å sette den godt på plass på motorbasen til du hører en klikkelyd. Håndtaket på bollen skal vende mot høyre side av bryterknappen.
3. Plasser knivadapteren på drivakselen.
4. Plasser emulgeringsskiven på knivadapteren, og sørg for at de sitter godt sammen.
5. Vri emulgeringsskiven til riktig posisjon, og legg deretter mat i bollen.
6. Sett lokket på skålen, vri det med klokken til du hører en klikkelyd, og lokket låses på skålen.
7. Plasser en skyver i matesjakten.
8. Se tabellen for maks. volum for ulike matvarer. Anbefaler emulgering ved hastighet 1 til 3.



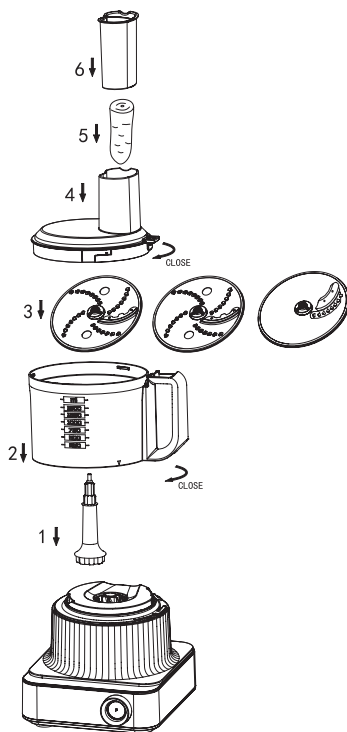
Bearbeidet mat	Bearbeidet mat	Arbeidstid
Fløte	125~350ml	30-70 sekunder
Eggs	≤5pcs	20 sekunder

Merk:

- Ikke bruk en emulgeringsskive til å elte deigen eller piske smør.

BLAD FOR GROV KUTTING/ MAKULERING, BLAD FOR FIN KUTTING/MAKULERING, BLAD FOR POMMES FRITES

1. Plasser apparatet på et flatt og tørt bord, og plasser drivakselen loddrett på motorbasen.
2. Plasser prosessorskålen i drivakselen og vri den med klokken for å sette den godt på plass på motorbasen til du hører en klikkelyd. Håndtaket på skålen skal vende mot høyre side av bryterknappen.
3. Monter ønsket knivskive på drivakselen.
4. Sett lokket på skålen, vri det med klokken til du hører en klikkelyd, og lokket låses på skålen. Legg mat i matesjakten.
5. Bruk skyveren til å skyve maten ned for bearbeiding.



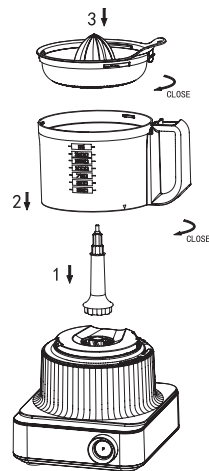
Merknader:

- Velg ønsket knivblad i henhold til den bearbejdede maten og ønsket form på maten.
- Skyv maten mykt ned når du mater maten.
- Skjær maten i mindre biter i henhold til diameteren på matesjakten.
- Mat maten gradvis for bedre effekt. Ved kutting av myk mat, velg lavere hastighet for å unngå at maten blir suppete. Hvis du skal skjære store mengder mat, bør du skjære den i flere omganger, f.eks. 1200 ml i én omgang.

Advarsel: Knivene er svært skarpe, vær forsiktig ved montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.

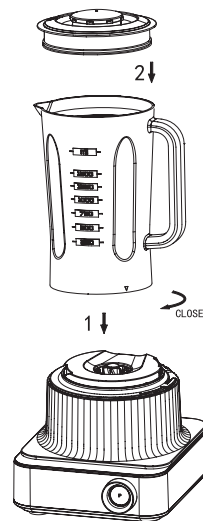
JUICER:

1. Plasser apparatet på et flatt og tørt bord, og plasser drivakselen loddrett på motorbasen.
2. Plasser prosessorskålen i drivakselen og vri den med klokken for å sette den godt på plass på motorbasen til du hører en klikkelyd. Håndtaket på bollen skal vende mot høyre side av bryterknappen.
3. Plasser sitruspressen på drivakselen inne i prosessorskålen
4. Skjær appelsinen i to, trykk den på juicerhodet og hold den i hånden. Anbefaler å bruke hastighet 1, appelsinjuicehodet roterer for juicing.



BLANDING:

1. Place the appliance onto the flat and dry table.
2. Plasser apparatet på et flatt og tørt bord.
3. Sett blenderglasset på motorbasen, vri det med klokken for å sette det godt på plass på motorbasen til du hører en klikkelyd. Håndtaket skal vende mot høyre side av bryteren. Blenderglasset og lokket skal være godt låst for å aktivere sikkerhetslåsene. Hvis den ikke er montert i riktig posisjon, vil den ikke fungere.
4. Skjær maten i biter og legg den i glasset, og tilsett vann eller melk. Arbeidskapasiteten er 1500 ml.
5. Monter målekoppen og dekselet riktig.
6. Sett støpselet inn i stikkontakten. Trykk på PULSE-knappen 1-2 ganger for å teste om apparatet går jevnt. Hvis det oppstår unntak, trekker du ut støpselet og monterer apparatet på nytt ved å følge de foregående trinnene.
7. Når du blander, trykker du på PULSE-knappen 2-3 ganger for forblending, og deretter roterer du knotten til passende hastighet, kontinuerlig arbeid skal ikke overstige 1 minutt.
8. Valg av hastighet og arbeidssirkel for kontinuerlig bearbeiding avhenger av blandingseffekten og mengden bearbeidet mat. Etter å ha jobbet i 1 minutt, stopp apparatet i 3 minutter for å kjøle ned maskinen.
9. Hvis det er behov for å tilsette mat eller væske under prosessen, skru den lille målekoppen på dekselet mot klokken og tilsett mat eller væske.



VEDLIKEHOLD

- Ved å ta vare på produktet ditt og vedlikeholde det nøye, vil du ha glede av produktet ditt i mange år. For å sikre at alle deler varer så lenge som mulig, anbefaler vi at alle deler vaskes for hånd.
1. Trekk ut strømledningen.
 2. Fjern avskyveren. Vri dekselet mot klokken, løft og fjern det. Løft tilbehøret fra drivakselen. Vri skålen mot klokken for å låse den opp fra motorbasen. Løft den og fjern den.
 3. Alt avtakbart tilbehør kan rengjøres i vann, bortsett fra motorbasen. Tørk de våte delene etter rengjøring.
 4. For enkel rengjøring kan du legge litt varmt vann og vaskemiddel i blenderglasset og la det stå der en stund når du skal rengjøre blenderglasset.
 5. Ikke senk motorbasen og strømledningen ned i vann.
 6. Plasser alltid maskinen på et tørt sted med luftsirkulasjon.
 7. Ikke bruk harde (faste) rengjøringsmidler for å unngå riper på produktet.

FEILSØKING

Problem	Løsning
Maskinen fungerer ikke.	1. Sørg for at monteringen er korrekt. Vær oppmerksom på låse- og opplåsingsretningen, pilene og merkene på lokket og sokkelen. 2. Det er doble sikkerhetslåser på lokket og sokkelen. Kontroller at sikkerhetslåsene er aktivert. 3. Skålen og lokket skal være godt låst for å aktivere sikkerhetslåsene. For et nytt apparat kan det være litt vanskelig å låse skålen til enden. Du må kanskje bruke litt styrke for å sikre at håndtaket vender mot høyre side og er i 90 graders vinkel mot fronten. 4. Sørg for at støpselet er satt ordentlig inn.
Maskinen slutter plutselig å gå.	1. Prosessorskålen kan løsne under kraftig bearbeiding. Sett bollen og dekselet på plass igjen. 2. Det er et overopphetingssystem på apparatet. Avkjøl apparatet i 30-60 minutter, og koble det til igjen for å bruke det.
Maskinen rister voldsomt.	1. Ha mindre mat i kjøkkenmaskinen. 2. Hakk maten i mindre biter og legg den jevnt i bollen. 3. Monter knivene som beskrevet i bruksanvisningen. Knivene må være godt installert. 4. Sett apparatet på et flatt og jevnt sted. Sugeskoppene kan bidra til å holde balansen på apparatet.
Maskinen kan ikke blande perfekt.	1. Tilsett alltid vann eller melk i blanderglasset. 2. Ikke tilsett harde isbiter som er større enn 2 cm, og vi anbefaler at du ikke tilsetter mer enn 5 isbiter.
Maskinen kan ikke hakke perfekt.	1. Skjær maten i mindre biter. 2. Monter hakkerbladet og bladadapteren godt før du legger maten i skålen.
Motoren går, mens andre komponenter ikke går.	Kontroller at drivakselen er riktig montert.

SPESIFIKASJONER

Modellnavn	LFFP5000
Strømforsyning	AC220-240V, 50-60Hz
Varmekraft	1000W
Kapasitet	1,5 l prosessorbolle 1,5 l blenderbeholder
Kabellengde	1.5 m
Produktstørrelse	259×253×430 mm (blender montert) 259×253×396 mm (prosessor montert)
Produktvekt	3.9 kg
Inkludert i pakken	• Matprosessor • Knivskive for grov riving/skjæring • Knivskive for fin riving/skjæring • Skive til pommes frites • Hakkeblad • Elteblad • Emulgeringsskive • Saftpresse for sitrusfrukter • Brukerhåndbok

ANNET

COPYRIGHT

Opphavsretten til denne håndboken eies av CI-nr. no 556520-4137. Ingen del av håndboken kan revideres, kopieres eller overføres på noen som helst måte uten skriftlig godkjenningen fra CI-nr. 556520-4137.

GJENVINNING

Dette produktets innpakkingsmaterialer er resirkulerbart og kan gjenvinnes.



Dette produktet og tilbehøret som er pakket sammen med det, er produktet som omhandles av WEEE-direktivet, men unntak av batteriene. Kast materialet i henhold til lokale lover og regler rundt gjenvinning.



Batterier skal aldri kastes som vanlig avfall eller brennes, men kastes i henhold til lokale lover og regler for kjemisk avfall.

LOVER OG SIKKERHET

CE-merket indikerer at dette produktet er produsert i henhold til de gjeldende reguleringene for elektromagnetiske felt, noe som betyr at det er sikkert å benytte produktet i henhold til sikkerhetsinstruksjonene.



Produktet er produsert i henhold til gjeldende reguleringer i EU-lovgivningen som begrenser bruken av farlige substanser i elektrisk og elektronisk utstyr.

ERKLÆRING

Denne håndboken gir ikke noen garanti eller uttalelse i forbindelse med dette. All informasjon i denne håndboken, inkludert produktets spesifikasjoner, bilder og litteratur er bare til referanse, og CI-nr. 556520-4137 forbeholder seg retten til å endre i denne håndboken uten varsel.

