

Mode d'emploi

Broyeur de cuisine «Pro»

Matériau: matière synthétique alimentaire, acier inox

Couleur: beige/brun

Thermorésistance: max. 75°C

Dimensions (Lxl): 14,5 cm x 16 cm

N° d'article:

25307



Avant la première utilisation:

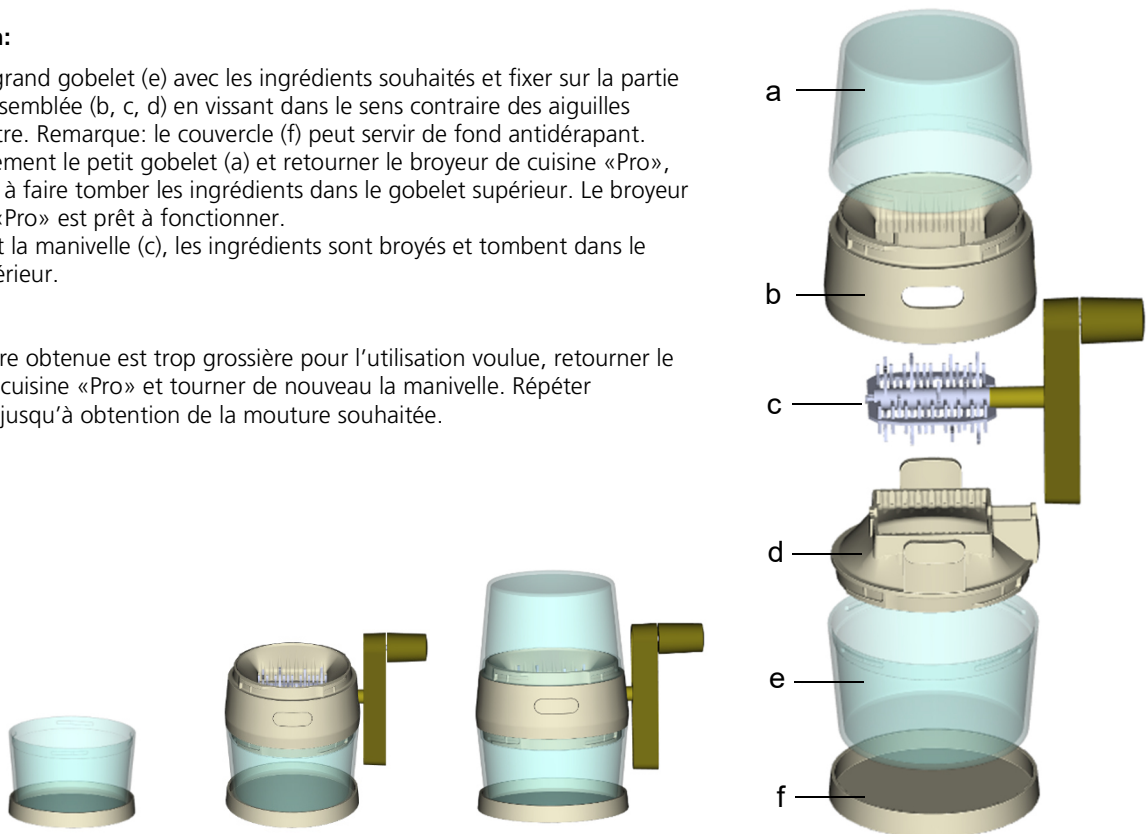
- Retirer tous les éléments de leur emballage.
- Nettoyer tous les pièces à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Utilisation:

- Remplir le grand gobelet (e) avec les ingrédients souhaités et fixer sur la partie médiane assemblée (b, c, d) en vissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Remarque: le couvercle (f) peut servir de fond antidérapant.
- Visser également le petit gobelet (a) et retourner le broyeur de cuisine «Pro», de manière à faire tomber les ingrédients dans le gobelet supérieur. Le broyeur de cuisine «Pro» est prêt à fonctionner.
- En tournant la manivelle (c), les ingrédients sont broyés et tombent dans le gobelet inférieur.

Astuce:

Si la mouture obtenue est trop grossière pour l'utilisation voulue, retourner le broyeur de cuisine «Pro» et tourner de nouveau la manivelle. Répéter l'opération jusqu'à obtention de la mouture souhaitée.



Entretien:

- Démontez le broyeur de cuisine «Pro» comme indiqué sur l'illustration ci-dessus.
- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle.
- N'utilisez ni produit abrasif, ni détergent puissant, ni laine d'acier qui risqueraient de rayer la surface.
- Après le nettoyage, bien laisser sécher toutes les pièces. Remonter le broyeur de cuisine «Pro».

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **+41 (0) 44 209 19 29**.
29. Nom du PDF: 25307_f11_170706