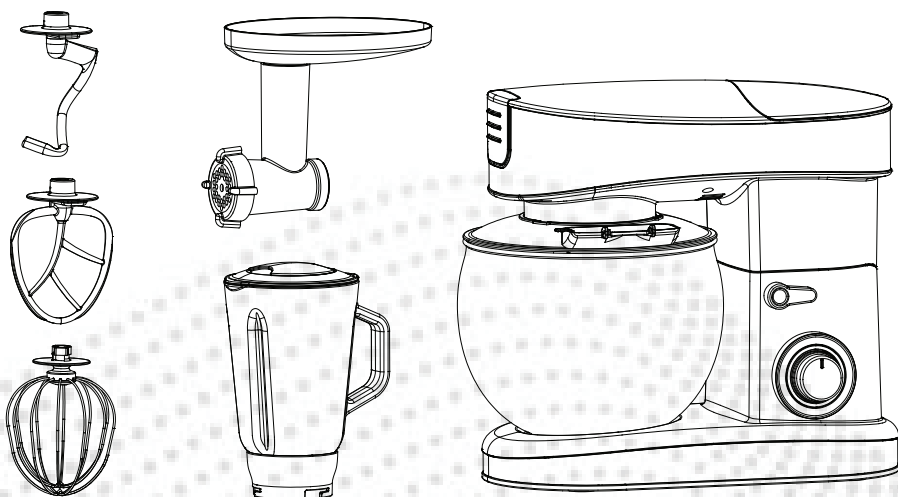


K B ELEMENTS



MULTIFUNKTIONS-KÜCHENMASCHINE

ELK75LP

BENUTZERHANDBUCH

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Legen Sie das Gerät und das Kabel NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird, ein Zubehörteil ausgetauscht wird, und vor der Reinigung.

Berühren Sie NICHT die beweglichen Klingen oder Scheiben.

NICHT VERWENDEN, wenn das Kabel oder ein anderer Teil des Geräts beschädigt ist um das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an KB ELEMENTS Verkaufsstelle in Ihrer Nähe.

Die Verwendung von Zubehör oder Aufsätzen, die NICHT von KB ELEMENTS empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen dazu führen.

Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Eine kommerzielle Nutzung ist nicht gestattet und NICHT im Freien VERWENDEN.

Die Klingen sind Scharf daher sorgen Sie bitte für eine sichere Handhabung.

Legen Sie keine Gewichte auf das Kabel und achten Sie darauf, dass es nicht über Kanten hängt oder mit Hitze in Berührung kommt, um Schäden zu vermeiden.

Legen Sie Lebensmittel niemals mit der Hand hinein. Verwenden Sie immer einen Lebensmittelschieber.

Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu öffnen.

Schalten Sie die Maschine AUS, bevor Sie Zubehör austauschen.

Benutzen Sie den Mixer und montieren Sie das Zubehör nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



WICHTIGE PFLEGEHINWEISE FÜR LANGANHALTENDE LEISTUNG UND OPTIMALZUSTAND:

Unsere innovative Küchenmaschine wurde nicht nur für erstklassige Leistung, sondern auch für langfristige Beständigkeit konzipiert.

Um die ursprüngliche Ästhetik Ihrer Küchenmaschine zu bewahren, empfehlen wir, die Teile gelegentlich von Hand zu spülen. Dies ermöglicht es Ihnen, die Kontrolle über den Reinigungsprozess zu behalten und sicherzustellen, dass die Farben und Materialien länger in ihrem optimalen Zustand bleiben.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile nach der Reinigung vollständig abgetrocknet werden, um Wasserflecken oder Beschädigungen durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

Wir möchten sicherstellen, dass Sie jede Funktion und jedes Merkmal unserer Küchenmaschine in vollen Zügen genießen können, und empfehlen daher, die Pflegehinweise in der Bedienungsanleitung zu beachten, um die Langlebigkeit Ihrer Investition zu gewährleisten.

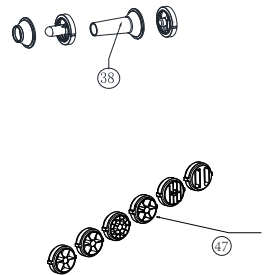
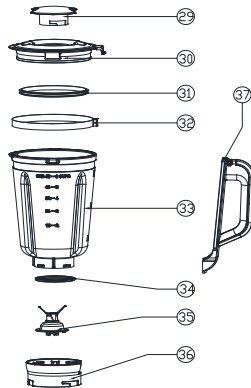
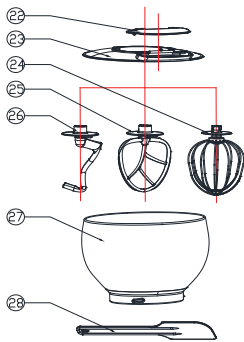
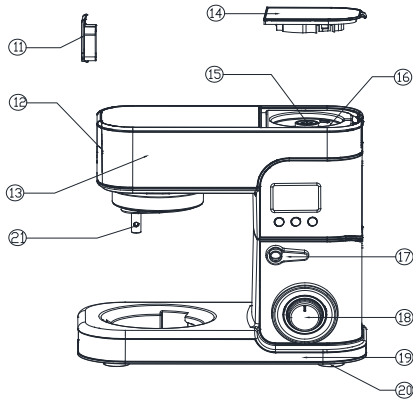
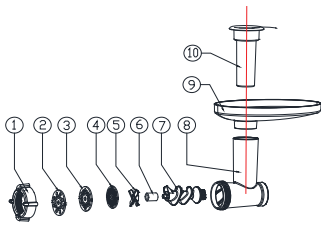
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220 V – 240 V ~ 50/60 Hz.

Maximale Motorleistung: 2000W

Leistungsaufnahme: 1200W

Gesamtkapazität 7,5 l: Mixer 6 l + Blender 1,5 l

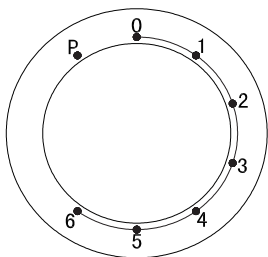


- 1: Ringmutter
- 3: Mittlere Hackscheibe
- 5: Schneider
- 7: Spiralelement
- 9: Fleischtablett
- 11: Schutzhülle
- 13: Schwenkarm
- 15: Oberer Croupier
- 17: Entriegelungstaste
- 19: Motorgehäuse
- 21: Motorspindel
- 23: Schüsseldeckel
- 25: Flachsschläger
- 26: Knethaken
- 27: Rührschüssel
- 29: Mittelkappe
- 31: Dichtring A
- 33: Glas
- 35: Schneidmesser
- 37: Kunststoffgriff
- 39: Nudel Äufsatz

- 2: Feinwolfscheibe
- 4: Grobwolfscheibe
- 6: Siliziumkopplung
- 8: Fleischwolfkörper
- 10: Stampfer
- 12: Zubehörsteckdose
- 14: Schutzhülle des Mixers
- 16: Sicherer Mikroschalter
- 18: Geschwindigkeitsregler
- 20: Fußpolster
- 22: Deckel
- 24: Schneebesens
- 26: Knethaken
- 28: Spatel
- 30: Mixerdeckel
- 32: Haltering
- 34: Dichtring B
- 36: Tassenboden
- 38: Kibbe-set
- 40: Wursfüller

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG ÜBER DAS BEDIENFELD



- 0: Stopp**
- Einstellung 1-6: Betriebsgeschwindigkeit**
- Einstellung 1: Mindestgeschwindigkeit-langsam**
- Einstellung 6: Hohe Geschwindigkeit – schnell**
- Einstellung P: Maximale Geschwindigkeit**




GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

ZUBEHÖR	BILD	GESCHWINDIGKEIT EINSTELLUNG	ZEIT	KAPAZITÄT
KNETHAKEN		1-2	30sek bei Geschwindigkeit 1 & 5 Minuten mit Geschwindigkeit 2	Maximales Gewicht des Mehls : 800g, und maximales Verhältnis von Mehl und Wasser: 1g Mehl: 0,6ml Wasser (800g Mehl und 480 ml Wasser) (35-45°C)
FLACHSCHLÄGER		1-4	1-2 Geschwindigkeit für 1 Minute, dann 3-4 für 3-4 Minuten	
SCHNEEBESEN		5-6	5-7 Minuten	Mindestens das Eiweiß von 3 Eiern
FLEISCHWOLF		5-6	7 Minuten	
MIXER		5-6,P	7 Minuten	1,5 l max

BETRIEBSPOSITIONEN

WARNUNG!

Betreiben Sie den Mixer nur, wenn das Zubehör/Werkzeug gemäß Tabelle angebracht ist und befindet sich in Betriebsstellung.

ARTIKEL	POSITION	ZUBEHÖR
1		
2		
3		
4		Knethaken, Rührhaken und Schneebeesen aufstellen ganz nach Ihrem Wunsch.

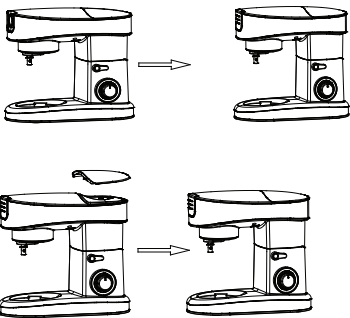
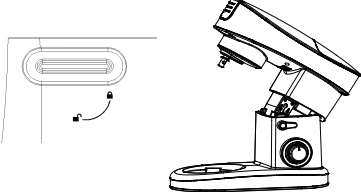
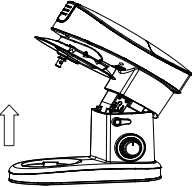
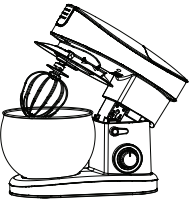
AUFMERKSAMKEIT:

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

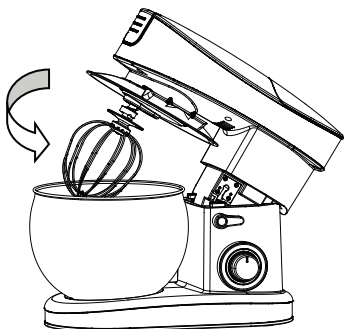
Halten Sie Ihre Finger immer weit genug von der Rührschüssel, dem Mixer usw. entfernt während das Gerät in Betrieb ist.

Wechseln Sie das Werkzeug erst, wenn das Gerät vom Netz getrennt ist und stillsteht.

Seien Sie vorsichtig, der Gerätemotor läuft auch nach dem Ausschalten weiter, Bitte warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Werkzeuge wechseln, Zubehör entfernen oder reinigen.

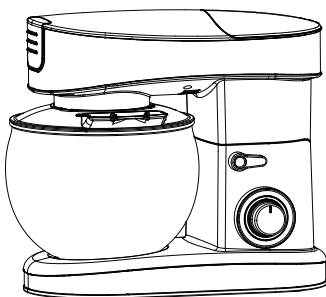
<p>1.</p> 	<p>1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass es stabil ist und fest steht.</p> <p>2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) angebracht ist an die Zubehörsteckdose (12).</p> <p>3. Setzen Sie die Mixer-Schutzabdeckung (14) ein die obere Kupplung des Schwenkarms (15). (Siehe Abbildung)</p>
<p>2.</p> 	<p>Drehen Sie den Armentriegelungsknopf (17) im Uhrzeigersinn gleichzeitig den Schwenkarm (13) anheben mit der Hand, so dass es mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm klappt nach oben.</p>
<p>3.</p> 	<p>Den Schüsseldeckel (23) auf den Schwenkarm (13) montieren und drehen Sie ihn leicht im Uhrzeigersinn, bis er einrastet sicher positionieren.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Geben Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel (27).</p> <p>2. Setzen Sie die Rührschüssel in die Aussparung des Motorgehäuses ein (19).</p> <p>3. Drehen Sie die Rührschüssel leicht im Uhrzeigersinn es rastet ein.</p>

5.



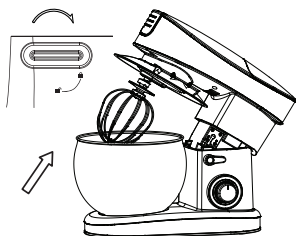
1. Bringen Sie den Spritzschutz wie abgebildet am Schwenkarm an und stellen Sie sicher, dass es gut befestigt ist.
2. Benötigtes Zubehör montieren (25 mit 24, 23 oder 26) auf die Motorspindel (21) an der Unterseite des Schwenkarms (13) stecken.
3. A. Der Knethaken (26) wird für schwere Teig, Hackfleisch oder andere Knetarbeit verwendet.
B. Der Flachrührer (25) wird zum Mischen von leichten Teigarten verwendet.
C. Der Schneebesen (24) dient zum Schlagen von Sahne.
4. Drehen Sie das Zubehör, so dass die Stifte auf der Spindel sitzen sowie auf die Vertiefungen Oberkante des Zubehörs ausgerichtet sind. Drücken Sie auf das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und gegen den Uhrzeigersinn gleichzeitig drehen, bis die Stifte und das Zubehör rastet sicher einrasten ein.
Das Zubehör darf nicht lose sein sowie auch man darf nicht freiziehen können.

6.



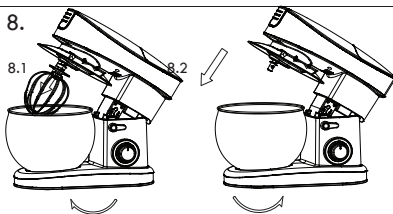
1. Senken Sie den Schwenkarm ab, bis er mit einem Klick einrastet. Der Deckel (23) muss in die Rührschüssel (27) fest sitzen, andernfalls ist sie falsch montiert. Der Mixer ist nun betriebsbereit.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Hauptsteckdose und schalten Sie es ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Geschwindigkeit 1 (oder eine beliebige Geschwindigkeitseinstellung)
Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet jetzt.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Geschwindigkeitstaste 1 ist die langsamste und Geschwindigkeitstaste 6 ist die schnellste. Empfohlene Geschwindigkeiten, Zeit und Kapazität sind in der Geschwindigkeitseinstellungstabelle zu finden.
4. Wenn Sie das Innere der Rührschüssel kratzen müssen, Warten Sie, bis der Zubehörmixer vollständig stoppt. Verwenden Sie den Spatel, niemals Ihre Finger.

7.



1. Schalten Sie den Mixer aus, indem Sie die Taste OFF drücken
Drücken Sie die Taste, nachdem Sie mit dem Mischen fertig sind, und den Netzstecker gezogen haben bevor Sie Zubehörteile wechseln.
2. Drehen Sie den Schwenkarm-Entriegelungsknopf (17) im Uhrzeigersinn, dabei den Schwenkarm mit der Hand anheben, so dass es mit einem Klick einrastet, und der Schwenkarm (13) nach oben klappt.

8.

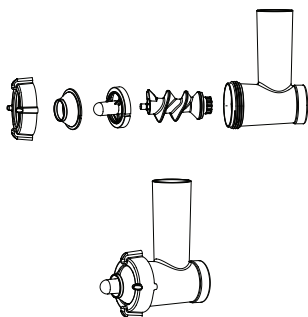


1. Lösen Sie das Zubehör, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
2. Nehmen Sie die Rührschüssel mit den zubereiteten Speisen gegen den Uhrzeigersinn heraus.

FLEISCHWOLF UND NUDEL AUFSATZ

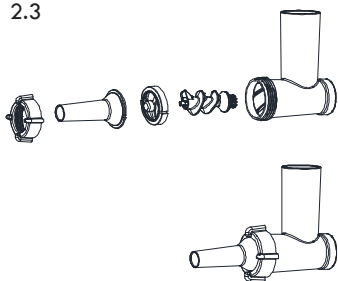
<p>1.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass es stabil ist und fest steht. 2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an die Zubehörbuchse (12) angebracht ist. 3. Platzieren Sie die Mixer-Schutzabdeckung (14) in den Schwenkarm (13). (Siehe Abbildung)
<p>2.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie die Spirale (7) in das Fleischwolfgehäuse (8) ein. 2. Bringen Sie die Silikonkupplung (6) an der Spirale Anschluss an (siehe Abbildung). 3. Setzen Sie den Fräser (S) auf den Spiralanschluss (siehe Abbildung). Die scharfen Kanten des Fräsers sollte zur Hackscheibe zeigen. 4. Setzen Sie eine der drei Hackscheiben (2,3,4). oben auf dem Fräser ein (siehe Abbildung). Drehen Sie die Hackscheibe so, dass zwei Einrückungen auf die Stifte am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sein. Wählen Sie die Hackscheibe für die gewünschte Konsistenz aus. Sie können zwischen fein, mittel und grob wählen. 5. Bringen Sie die Ringmutter {1} über der Zerkleinerungsscheibe an Fleischwolfkörper (siehe Abbildung). Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die Hackscheibe fest halten, bitte nicht überdrehen.

2.2



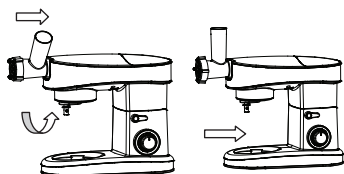
1. Setzen Sie die Spirale (7) in das Fleischwolfgehäuse (8) ein.
mit der dünnen Metallverbindung nach außen,
und fest andrücken.
2. Montieren Sie den Fleischverteiler (39) und die Frikadelle Kanister (38) auf den Spiralanschluss (siehe Abbildung).
Drehen Sie es, so dass die beiden Vertiefungen entstehen auf die Stifte am Fleisch ausgerichtet sind Mühlenkörper.
3. Bringen Sie die Ringmutter (1) über dem Fleischbällchenbehälter an am Fleischwolfkörper (siehe Abbildung).
Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
Die Ringmutter muss halten den Frikadellenbehälter sicher an Ort und Stelle. Aber nicht zu fest anziehen.

2.3

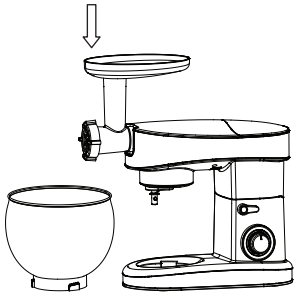
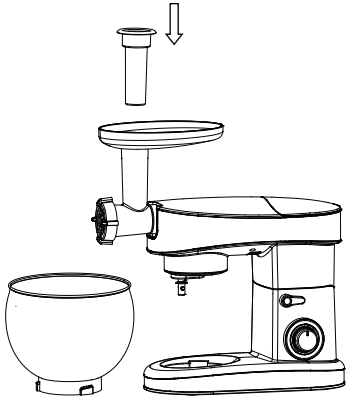
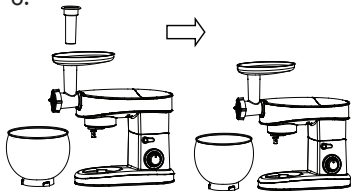


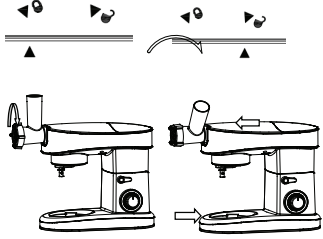
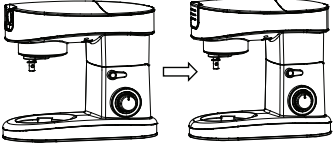
1. Setzen Sie die Spirale (7) in das Fleischwolfgehäuse (8) ein.
mit der dünnen Metallverbindung nach außen und
fest andrücken.
2. Setzen Sie den Teigverteiler (41) und die Wurst ein Kanister (40) auf den Spiralanschluss
(siehe Abbildung). Drehen Sie es so, dass die beiden Vertiefungen sichtbar sind auf die Stifte am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sein.
3. Montieren Sie die Ringmutter (1) über den runden Fleischhalter am Fleischwolfkörper (siehe Abbildung).
Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss halten Wurstbehälter sicher an Ort und Stelle. Aber nicht zu fest anziehen.

3.



- Kippen Sie die Fleischwolf-Baugruppe um 45° nach rechts,
Richten Sie es an der Zubehörbuchse (12) aus.
Drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn,
bis es einrastet senkrecht zur horizontalen Ebene.

<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie die Fleischschale (9) auf den Fleischwolf Körper (8) so, dass der breite Teil über das Motorhaus der Mühle liegt. 2. Stellen Sie die Rührschüssel (27) unter Öffnung des Fleischwolfkörpers. 3. Die Mühle ist nun betriebsbereit.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie das Netzkabel in die Hauptsteckdose und schalten Sie es ein. 2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Geschwindigkeit 1 (oder eine beliebige Geschwindigkeitseinstellung). Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet jetzt. 3. Schneiden Sie Ihr Fleisch passend in kleine Stücke (2–3 cm) so das in der Tube passt. 4. Legen Sie die Stücke auf das Tablett (9). 5. Wählen Sie mit dem Viergang-Getriebe die gewünschte Geschwindigkeit Tasten. Die empfohlenen Geschwindigkeiten finden Sie im Geschwindigkeitseinstellungstabelle oben. 6. Die Fleischstücke wandern durch den Einfüllschacht. Mit dem Stampfer (10) vorsichtig nach unten drücken. Drücken Sie nicht zu fest, sonst kann die Mühle beschädigt werden.
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Mühle aus, indem Sie die Taste OFF drücken. Ziehen Sie den Netzstecker nachdem Sie den Vorgang beendet haben oder ein Zubehörteil geändert wird. 2. Entfernen Sie den Stopfer und die Fleischschale.

<p>7.</p> 	<p>Um den Fleischwolf abzunehmen, drehen Sie das Gehäuse sodass der Pfeil am Kreis ausgerichtet ist und dann entfernen.</p>
<p>8.</p> 	<p>Bringen Sie die Schutzhülle über dem Zubehör Steckdose wieder an.</p>

AUFMERKSAMKEIT:

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Halten Sie Ihre Finger während des Mahlens immer weit genug von der Rührschüssel, dem Mixer und der Mühle entfernt wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wechseln Sie das Werkzeug erst, wenn das Gerät vom Netz getrennt ist und stillsteht.

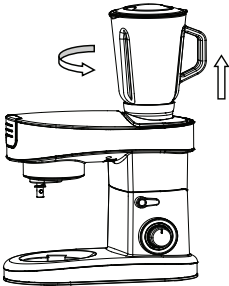
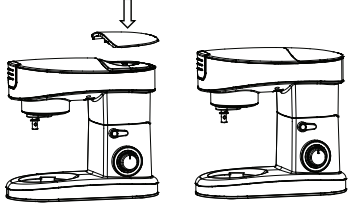
Seien Sie vorsichtig, der Gerätemotor läuft auch nach dem Ausschalten weiter, bitte warten Sie, bis der Motor abschaltet und vollständig stoppt, bevor Werkzeuge, Zubehörteile gewechselt oder gereinigt werden.

NOTIZ:

1. Entfernen Sie immer Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarte, bevor Sie das Fleisch zerkleinern.
2. Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Mahlen gründlich aufgetaut werden.
3. Der Fleischwolf darf nur zum Zerkleinern von Fleisch verwendet werden. Vermeiden Sie es, pastöse Lebensmittel zu mahlen Semmelbrösel, da diese das Mahlwerk beschädigen könnten.
4. Lassen Sie den Fleischwolf niemals länger als 7 Minuten ununterbrochen laufen. Den Fleischwolf zu lange ununterbrochene Nutzung ohne Unterbrechung kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.
5. Es wird immer empfohlen, das Gerät nicht länger als 7 Minuten ununterbrochen zu verwenden. Wenn Ihr Prozess mehr Zeit benötigt, schalten Sie ihn aus, machen Sie eine Pause und warten Sie mindestens 30 Minuten bevor Sie es erneut verwenden.

MIXER

<p>1.</p>	<p>1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass es stabil ist und fest steht.</p> <p>2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an die Zubehörsteckdose angeschlossen ist. (12)</p> <p>3. Entfernen Sie den Mixerschutz Abdeckung (14) vom Schwenkarm (siehe Abbildung).</p>
<p>2.</p>	<p>1. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten in das Glas (31).</p> <p>2. Setzen Sie den Mixerdeckel (30) in den Behälter und Stellen Sie sicher, dass es gut abdeckt.</p> <p>3. Setzen Sie die mittlere Kappe (29) in das Loch des Mixerdeckels.</p>
<p>3.</p>	<p>1. Platzieren Sie den Behälter im Motorgehäuse, sodass der Pfeil am Kreis ausgerichtet ist. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die 2 Pfeile angezeigt zusammen ausgerichtet werden.</p> <p>2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose an und schalten Sie auf ON. Drehen Sie die Geschwindigkeitsregelung. Stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeit 1 (oder eine beliebige Geschwindigkeitseinstellung). Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet jetzt.</p> <p>3. Wählen Sie eine der vier Geschwindigkeiten aus. Empfohlene Geschwindigkeiten sind oben in der Geschwindigkeitseinstellungstabelle.</p>

<p>4.</p> 	<p>1. Schalten Sie den Mixer aus, indem Sie die Taste OFF drücken. Klicken Sie auf die Schaltfläche, nachdem Sie den Mixvorgang abgeschlossen haben. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Änderungen an das Zubehör vornehmen.</p> <p>2. Um die Behältereinheit zu lösen, drehen Sie den Behälter so dass der Pfeil mit dem Kreis ausgerichtet ist und dann entfernen.</p>
<p>5.</p> 	<p>Bringen Sie die Schutzabdeckung des Mixers am Drehgelenk wieder an.</p>

AUFMERKSAMKEIT:

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Halten Sie Ihre Finger während des Mahlens immer weit genug von der Rührschüssel, dem Mixer und der Mühle entfernt wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wechseln Sie das Werkzeug erst, wenn das Gerät vom Netz getrennt ist und stillsteht.

Seien Sie vorsichtig, der Gerätemotor läuft auch nach dem Ausschalten weiter, bitte warten Sie, bis der Motor abschaltet und vollständig stoppt, bevor Werkzeuge, Zubehörteile gewechselt oder gereinigt werden.

ANMERKUNGEN:

1. Um beim Zerkleinern fester Zutaten die besten Ergebnisse zu erzielen, geben Sie kleine Portionen in das Glas nacheinander, anstatt eine große Menge auf einmal zu platzieren.
2. Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese zuerst in kleine Stücke (2–3 cm).
3. Beim Mischen fester Zutaten beginnen Sie zunächst mit der Zugabe einer kleinen Menge Flüssigkeit. Nach und nach hinzufügen immer mehr Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel.
4. Wenn Ihr Mixer ein Schleifgeräusch macht oder die Klingen sich nicht drehen, drücken Sie auf "Stopp" und verwenden Sie einen Gummispatel, um alles, was um die Klingen des Mixers herum haftet zu befreien. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen.
5. Legen Sie während des gesamten Vorgangs Ihre Hand immer auf die Oberseite des Mixers.
6. Zum Rühren fester oder sehr dickflüssiger Zutaten empfehlen wir die Verwendung des Mixers im Impulsbetrieb, um ein Festklemmen der Messer zu verhindern.
7. Lassen Sie den Motor maximal 7 Minuten lang laufen, um eine Überhitzung oder Folgeschäden zu vermeiden.
8. Der Schalter rastet nicht dauerhaft in der Stellung "P" ein.

REINIGUNGSTIPPS:

Bei der Reinigung des Gerätes sollten Sie auf folgende Punkte achten:
Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird oder ein Zubehörteil ausgewechselt wird und vor der Reinigung.

Tauchen Sie den Motorteil des Geräts nicht in Wasser und stellen Sie sicher, dass dies nicht der Fall ist Wasser dringt ein.

Reinigen Sie den Motorteil, indem Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen.
Eine kleine Waschmitteldose

Bei starker Verschmutzung des Gerätes ist ein Zusatz erforderlich.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahl, Wolle oder andere starke Lösungsmittel oder Scheuermittel

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Reinigungsmittel, da diese zu Schäden führen können
seiner Außenflächen.

Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehörteile separat.
Das Fleischwolfgehäuse und andere Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden.

Vermeiden Sie es, die Klingen oder scharfen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung zu berühren.

NOTIZ! Alle Teile sollten vor dem Gebrauch trocken sein.

Wir empfehlen Ihnen, die Fleischsiebe anschließend mit Pflanzenöl zu schmieren reinigen und in fett dichtem Papier aufbewahren, um die Rostgefahr zu minimieren und Verfärbungen.

Nach dem Waschen und Trocknen den Aufsatz sofort in die Schutzhülle legen Hülle zur Aufbewahrung.

Um mehr über dieses Produkt zu erfahren, besuchen Sie bitte unseren YouTube-Kanal





www.kbelements.de