



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Handmixer	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Hand mixer	8
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Mixeur à main	12
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Handmixer	17
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Batidora amasadora	21
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Sbattitore con frullatore a immersione	26
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Håndmikser	31
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Handmixer	35
<b>FI</b>	Käyttöohje	Käsi­käyt­ttöinen sekoitin	39
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	43
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Μίξερ χειρός	48
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Ручной миксер-блендер	53

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

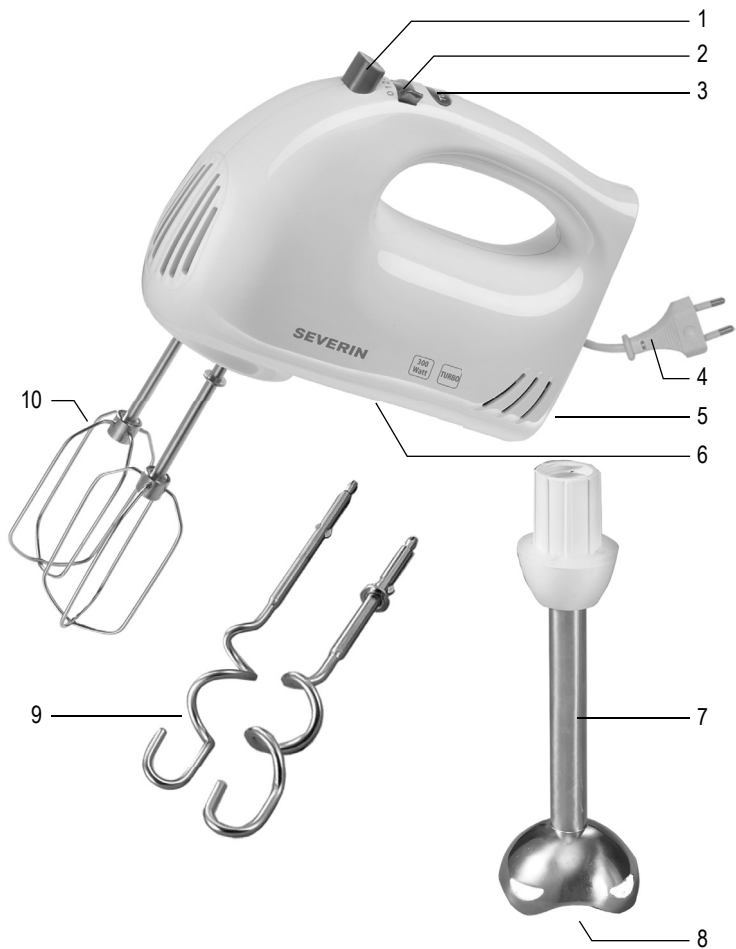
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Handmixer

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Auswerfertaste
2. Stufenschalter
3. Turbotaste
4. Anschlussleitung mit Netzstecker
5. Stabmixeraufnahme
6. Typenschild (Geräteunterseite)
7. Mixstab
8. Messer
9. 2 Knethaken
10. 2 Rührbesen

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst

telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Röhreinsätze und den Mixstab im Spülwasser reinigen. Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
  - vor dem Einsetzen und Auswerfen der Röhreinsätze oder des Mixstabs,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung
  - bei nicht vorhandener Aufsicht
  - nach jedem Gebrauch.
- Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
- Das Messer des Mixstabs ist scharf. Verletzungsgefahr! Insbesondere bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.

- von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät

z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Achtung! Die Rührsätze und der Mixstab laufen nach dem Ausschalten nach. Motorstillstand abwarten!
- Weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung dürfen äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt werden.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Niemals in die laufenden Rührsätze oder den Mixstab greifen. Auch niemals mit einem Teigschaber, Kochlöffel oder ähnlichem hineinlangen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Alle Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

## **Kurzzeitbetrieb**

In den Schaltstufen **1-5** ist der Handmixer für einen Kurzzeitbetrieb von 4 Minuten (KB 4) ausgelegt. Das heißt, der Handmixer kann bis zu maximal 4 Minuten ununterbrochen benutzt werden. Dann muss der Motor zum Abkühlen abgeschaltet werden.

Der Kurzzeitbetrieb für den Stabmixer beträgt 30 Sekunden. Danach das Gerät abkühlen lassen.

## **Schaltung**

- Der Handmixer ist mit einem Stufenschalter ausgestattet.

- Folgende Schaltstufen sind möglich:

- I** Mixstab
- 0** Gerät ist ausgeschaltet
- 1** niedrigste Drehzahl
- 2** niedrige Drehzahl
- 3** mittlere Drehzahl
- 4** mittlere Drehzahl
- 5** hohe Drehzahl

### **Turbostufe**

Die Taste für die Turbostufe drücken, wenn, unabhängig von den einzelnen Schaltstufen, kurzzeitig die maximale Drehzahl benötigt wird.

Mit der Taste für die Turbostufe wird auch die Funktion des Mixstabs eingeschaltet.

### **Handhabung Handmixer**

#### **Schaltstufenbenutzung beim Handmixer**

- Schaltstufen 1,2 zum langsamen Anrühren, Quirlen, Unterheben und Untermischen von Zutaten.
- Schaltstufen 3, 4, 5 für alle Rühr- und Knetarbeiten.

### **Auswahl der Rührreinsätze**

#### **Rührbesen**

Für leichte flüssige Mischungen, wie Creme, Rührteig, Kartoffelpüree, Eiweiß, Sahne (Rahm) usw.

#### **Knethaken**

Zum Kneten von Teig die Knethaken benutzen. Der Knethaken mit dem integrierten Teller muss in die größere Öffnung (☐) eingesteckt werden.

### **Betrieb**

- Die ausgewählten Rührreinsätze mit leichtem Druck so weit in die an der

Unterseite des Mixers vorhandenen Öffnungen stecken, bis diese einklinken.

- Je nach Menge des zu verarbeitenden Rührgutes ein ausreichend hohes Gefäß wählen.
- Jede Schüssel, jeder Topf, jedes Glas ist geeignet, vorausgesetzt die Rührreinsätze können sich darin frei drehen und die Gefäße sind kratzunempfindlich.
- Den Handmixer mit den eingesetzten Rührreinsätzen in die Hand nehmen und diese in das Rührgut halten.
- Die Schalter können mit dem Daumen betätigt werden.
- Wenn die Arbeit unterbrochen oder beendet werden soll, den Handmixer abschalten, ehe er aus dem Rührgut genommen wird.

### **Ausklinken der Rührreinsätze**

Durch leichten Druck auf die Auswerfertaste werden die Einsätze automatisch vom Gerät gelöst.

### **Handhabung Stabmixer**

- Nur geeignete Gefäße verwenden. Gut geeignet sind hohe, schmale Gefäße mit einem flachen Boden.
- Die Abdeckung der Stabmixeraufnahme öffnen und den Mixstab in die Stabmixeraufnahme stecken. Den Mixstab gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
- Mixstab erst in das eingefüllte Mixgut tauchen, bevor der Stabmixer in Betrieb genommen wird.
- Den Stufenschalter auf die Position (I) stellen und die Turbotaste drücken.
- Das Gerät darf während des Arbeitsvorganges nicht blockieren.
- Nach dem Ausschalten des Gerätes erst den Stillstand des Motors abwarten,

bevor der Mixstab aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.
- Den Mixstab entnehmen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird.

### Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Mixstab, Rührbesen und Knethaken können im Spülwasser gereinigt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Darauf achten, dass kein Wasser oben in die Antriebswelle des Mixstabes läuft!

### Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

### Knetteig-Test

Um einen Knetteig von max. 1590 g zu erhalten, 925 g Mehl und 665 g Wasser mit den Knethaken gut durchkneten.

### Stabmixer-Test

400 g Möhren  
600 g Wasser

### Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

### Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Hand mixer

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all relevant CE-labelling directives.

### Familiarisation

1. Eject button
2. Multistage switch
3. Turbo button
4. Power cord with plug
5. Rod attachment mounting
6. Rating label (on underside)
7. Rod attachment
8. Blade unit
9. 2 dough hooks
10. 2 beater attachments

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- To avoid the risk of electric shock, do

not clean the appliance with water and do not immerse it in water.


- The attachments (including the rod) may be cleaned in hot soapy water. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket
  - before fitting or removing any attachments or the rod,
  - in case of any malfunction,
  - during cleaning,
  - when there is no supervision,
  - after each cycle of use.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- **Caution:** The blades are extremely sharp. To prevent injuries, take special care when cleaning these parts.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - by staff members in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working



- environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
  - Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
  - Children must not be permitted to play with the appliance.
  - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
  - Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used:
- even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
  - **Caution:** After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any parts (including the rod) while they are still moving.
  - Do not allow the housing or the power cord to touch hot surfaces such as hotplates, or come into contact with any open heat sources.
  - When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
  - Do not touch any moving attachments or the rod during operation, and do not insert any implements (e.g. dough spatulas or cooking spoons) into the bowl.
  - No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- Before using for the first time**  
Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section *Cleaning and care*.
- Short-time operation**  
When using the speed levels **1 - 5**, the unit should not be operated continuously for more than 4 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down.  
The rod attachment should not be operated continuously for more than 30 seconds. Allow the appliance to cool down afterwards.
- Switch settings**
- The unit is equipped with a multistage

switch.

- The following settings are available:

-  Rod attachment
- 0** The unit is switched off
- 1** very low speed
- 2** low speed
- 3** medium speed
- 4** medium high speed
- 5** high speed

### Turbo function

Maximum speed may be obtained by pressing down the turbo button, regardless of the speed level selected.

With the rod attachment fitted, this function is activated by pressing the turbo button.

### Hand mixer operation

#### Switch settings for hand mixer operation


- When mixing light and liquid mixtures or when stirring in any ingredients, settings **1** and **2** should be used.
- For stirring and kneading, it is best to use settings **3**, **4** or **5**.

### Selecting the attachments

#### Beaters

Suitable for light and liquid mixtures such as crèmes, mixing dough, mashed potatoes, egg white or cream etc.

#### Dough hooks

For heavy, kneading-type dough, the dough hooks must be used. The hook with the integrated plate must be inserted into the **larger opening** (.

#### Operation

- Insert the selected attachments into the


openings on the underside of the mixer and push them gently upwards until they lock into place.

- Depending on the quantity of ingredients, use a sufficiently deep bowl.
- Any bowl or round container is suitable, provided it is scratch-proof and the attachments can rotate freely inside.
- After fitting the attachments, pick up the mixer into your hand and position the attachments inside the container with the ingredients in.
- Use your thumb to switch on the unit.
- When you have finished mixing or if you wish to interrupt the operation, switch off first before lifting the attachments out of the mixture.

### Ejecting the attachments

The beaters or dough hooks are automatically detached when pressing the eject button.

### Rod attachment operation

- Always use a suitable container for operation. A tall container with a flat base is best.
- Open the cover for the rod mounting and insert the rod. Turn the rod anti-clockwise to lock.
- Push the rod down into the ingredients in the bowl before it is activated.
- Set the multistage switch to the  position and press the turbo button.
- Make sure that the unit can rotate freely inside the bowl and is not blocked during operation.
- After switching off, wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the rod out of the mixture.
- Always remove the plug from the wall

socket after use.

- Turn the rod clockwise to unlock and remove it.

### **Cleaning and care**

- Remove the plug from the wall socket before cleaning the appliance.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- The rod attachment, beaters and dough hooks may be cleaned in hot soapy water. These parts are not dish-washer safe. Make sure that water does not go down the drive shaft of the rod.

### **Kneading dough – Test**

For a dough of max. 1590 g, use the dough hooks and thoroughly knead 925 g of flour with 665 g of water.

### **Rod attachment – Test**

400 g carrots  
600 g water

### **Disposal**



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as

they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

### **Guarantee**

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Mixeur à main

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

S'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE"

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Bouton éjecteur
2. Commutateur multi-position
3. Bouton «turbo»
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Support de montage du pied mixeur
6. Plaque signalétique (à la base)
7. Pied mixeur
8. Couteau
9. 2 crochets à pâte
10. 2 fouets

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre

service après-vente (voir appendice).

- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Les accessoires (y compris le pied mixeur) peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant
  - avant de monter ou de retirer un accessoire ou le pied mixeur,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
  - après utilisation.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- **Attention** : Les couteaux sont extrêmement affûtés. Pour éviter

tout risque de blessure, maniez ces pièces avec précaution lors de leur nettoyage.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - par des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels similaires,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à

l'écart des enfants.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- **Attention** : Attendez toujours, après avoir éteint l'appareil, que le moteur se soit complètement arrêté. Ne toucher aucune partie de l'appareil (y compris le pied) tant qu'elle est toujours en mouvement.
- Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touchent aucune surface chaude ou entre en contact avec aucune source de chaleur.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais dessus mais servez-vous de la fiche.
- Ne toucher aucune partie mobile ou le pied mixeur pendant le fonctionnement, et n'insérez aucun ustensile (par ex. spatules ou cuillères) dans le bol.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou si on ne se conforme pas à ces consignes.

## Avant la première utilisation

Nettoyez tous les accessoires avant de les utiliser pour la première fois en suivant les instructions figurant au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## Brefs intervalles de fonctionnement

Lors de l'utilisation des niveaux de vitesse **1 - 5**, l'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 4 minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez refroidir le moteur.

Le pied mixeur ne doit pas fonctionner en continu plus de 30 secondes. Laissez l'appareil refroidir ensuite.

## Positions de l'interrupteur

- L'appareil est équipé d'un commutateur multi-position.
- Les positions suivantes sont disponibles:

- I** Pied mixeur
- 0** L'appareil est éteint
- 1** vitesse très lente
- 2** vitesse lente
- 3** vitesse moyenne
- 4** vitesse moyenne rapide
- 5** vitesse rapide

## Fonction «turbo»

La vitesse maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton «turbo», sans égard au niveau de vitesse sélectionné.

Lorsque le pied mixeur est installé, cette fonction est activée en appuyant sur le bouton « turbo ».

## Utilisation du mixeur à main

### Réglages concernant l'utilisation du mixeur à main

- Quand vous mélangez des mixtures

légères et liquides ou quand vous ajoutez des ingrédients, vous devez utiliser les positions **1 et 2**.


- Pour remuer et pétrir, il vaut mieux utiliser les positions **3, 4 ou 5**.

## Choix des accessoires

### Fouets

Convient pour des mixtures légères et liquides comme des crèmes, pâtes, purées, ou blancs d'œufs, etc.

### Crochets à pâte

Pour pétrir la pâte, les crochets à pâte doivent être utilisés. Le crochet avec la plaque intégrée doit être inséré dans la **plus** large des ouvertures (  ).

### Utilisation

- Insérez l'accessoire choisi dans l'ouverture sous le mixeur et poussez-le légèrement vers le haut jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Selon la quantité d'ingrédients, utilisez un bol suffisamment profond.
- Tout bol, récipient rond ou verre est adapté, pourvu qu'il soit résistant aux rayures et que les accessoires puissent tourner librement à l'intérieur.
- Après avoir installé les accessoires, prenez le mixeur d'une main et positionnez les accessoires dans le récipient rempli avec les ingrédients.
- Utilisez votre pouce pour mettre l'appareil en route.
- Lorsque vous avez terminé de mixer ou si vous souhaitez interrompre l'opération, débranchez d'abord avant de dégager les accessoires de la mixture.

## Ejection des accessoires

Les fouets ou les crochets à pâte se détachent automatiquement quand vous pressez le bouton d'éjection.

## Utilisation du pied mixeur

- Utilisez toujours un récipient approprié au fonctionnement. Un récipient haut à fond plat est préférable.
- Ouvrez le capuchon recouvrant le support de montage du pied et insérez le pied. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- Plongez le pied mixeur dans les ingrédients contenus dans le bol avant de mettre l'appareil en marche.
- Réglez la vitesse sur la position (I) et appuyez sur le bouton « turbo ».
- Assurez-vous que l'appareil tourne librement à l'intérieur du bol et ne se bloque pas pendant le fonctionnement.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez que le moteur s'arrête complètement de tourner puis retirez le pied mixeur du mélange.
- Après l'emploi, débranchez toujours la fiche de la prise murale.
- Tournez le pied mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et démontez-le.

## Entretien et nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec

un chiffon légèrement humide.

- Le pied mixeur, les fouets et les crochets à pâte peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Ces accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans l'arbre d'entraînement du pied.

## Crochet à pâte – Mise à l'essai

Pour une quantité maximale de 1590 g de pâte, utilisez le crochet à pâte et pétrissez 925 g de farine avec 665 g d'eau.

## Pied mixeur – Mise à l'essai

400 g de carottes  
600 g d'eau

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre,

des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.



## Handmixer

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Uitstootknop
2. Meerstandenschakelaar
3. Turboknop
4. Netsnoer met stekker
5. Montagedeel van staafblender
6. Typeplaatje (aan onderzijde)
7. Staafblender-opzetstuk
8. Mesunit
9. 2 Deeghaken
10. 2 Kloppers

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om gevaarlijke situaties te voorkomen moeten reparaties aan dit elektrisch apparaat of het netsnoer, uitgevoerd worden door onze klantenservice. Indien reparatie nodig is, stuur het dan op naar onze afdeling klantenservice (zie aanhangsel).
- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en nooit in water onderdompelen.
- De hulpstukken (inclusief de staafblender mogen schoongemaakt worden in heet water met zeep. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Schakel het apparaat altijd uit na gebruik en verwijder de stekker uit het stopcontact
  - voordat een hulpstuk of het staafblender-opzetstuk wordt gemonteerd of verwijderd,
  - in geval van storing,
  - voor het schoonmaken,
  - wanneer er geen toezicht is,
  - na ieder gebruik.
- **Waarschuwing:** Verkeerd gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- **Waarschuwing:** De messen zijn zeer scherp. Om letsel te voorkomen, extra voorzichtig zijn bij het schoonmaken van deze onderdelen.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - door personeel in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en het **netsnoer** moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Elke keer dat het apparaat wordt gebruikt

moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer en elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag het niet meer gebruikt worden: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- **Attentie:** Wanneer men het apparaat uitschakelt moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is. Raak geen van de onderdelen (inclusief de blender staaf) aan terwijl deze nog bewegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Raak geen bewegende hulpstukken of de staafblender aan tijdens werking, en plaats geen keukengerei (zoals deegschrapers of kooklepels) in de schaal.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan zal de fabrikant geen aansprakelijkheid accepteren voor eventuele schades.

### **Gebruik voor de eerste keer**

Voordat men het apparaat voor het eerst gebruikt moet men alle accessoires en hulpstukken schoonmaken zoals staat aangegeven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

### Gebruik voor korte periodes

Wanneer men de snelheidsstanden 1-5 gebruikt moet men het apparaat niet langer dan 4 minuten aan één stuk gebruiken.

Schakel de mixer uit en laat de motor afkoelen.

De staafblender mag niet langer dan 30 seconden continu gebruikt worden. Daarna het apparaat af laten koelen.

### Schakelaar

- De unit is voorzien van een meerstandenschakelaar.
- De volgende standen zijn beschikbaar:

- I** Staafblender-opzetstuk
- 0** Het apparaat is uitgeschakeld
- 1** zeer lage snelheid
- 2** lage snelheid
- 3** gemiddelde snelheid
- 4** gemiddelde-hoge snelheid
- 5** hoge snelheid

### Turbo-functie

De maximale snelheid kan bereikt worden wanneer men de turboknop indrukt. Het maakt niet uit in welke snelheidstand men werkt.

Wanneer het staafblender-opzetstuk gemonteerd zit zal deze in werking gezet worden door op de turbo knop te drukken.

### Bediening van de handmixer

#### Standen van schakelaar voor bediening van de handmixer


- Wanneer men dunne en vloeibare mengsels mengt of wanneer men ingrediënten bijvoegt moet men stand 1 en 2 gebruiken.
- Voor roeren en kneden is de beste stand 3, 4 of 5.

### Selecteren van de hulpstukken

#### Kloppers

Geschikt voor dunne en vloeibare mengsels zoals crèmes, mengen van deeg, aardappelpuree, eiwitten of slagroom enz.

#### Deeghaken

Voor het kneden van deeg gebruikt men de deeghaken. De haak met de vaste plaat moet men in de **grootste opening**  stoppen.

#### Bediening

- Steek het gekozen hulpstuk in de openingen aan de onderzijde van de mixer en druk deze dan zachtjes naar binnen totdat ze vastzitten.
- Gebruik een schaal die groot genoeg is voor de hoeveelheid ingrediënten.
- Gebruik een willekeurige ronde schaal zolang deze krasvrij is en de hulpstukken er vrij in kunnen draaien.
- Nadat men de hulpstukken heeft aangesloten neemt men de mixer en plaatst deze met de hulpstukken in de schaal gevuld met de ingrediënten.
- Gebruik je duim om de schakelaar van het apparaat aan te zetten.
- Wanneer men klaar is met mengen of wanneer men **het** mengen wil onderbreken schakel dan eerst het apparaat uit voordat men de hulpstukken uit het mengsel haalt.

#### Uitwerpen van de hulpstukken

De kloppers en deeghaken zullen automatisch loskomen wanneer men op de uitwerpknop drukt.

## Werkung van het staafblender-opzetstuk

- Gebruik altijd een geschikte container voor de blender. Een diepe container met een platte bodem werkt het beste.
- Open de afsluiting voor het montagedeel van de staafblender en plaats de staaf erin. Draai de staaf linksom om te vergrendelen.
- Duw de staafblender in de ingrediënten in de schaal voordat hij aangezet wordt.
- Zet de meerstandenschakelaar op de stand (I) en druk op de turbo knop.
- Zorg dat het apparaat vrij kan ronddraaien in de schaal en niet geblokkeerd wordt tijdens gebruik.
- Na het uitschakelen, wachten totdat de motor volledig stilstaat voordat de staafblender uit het mengsel gehaald wordt.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Draai de staafblender rechtsom en verwijder deze.

## Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat men het apparaat schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen het apparaat nooit **schoonmaken** met water en nooit **onderdompelen**.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De **behuizing** mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- Het staafblender opzetstuk, de kloppers en deeghaken mogen schoongemaakt worden in heet water met zeep. Deze onderdelen zijn niet **vaatwasserbestendig**. Zorg ervoor dat er geen water langs de aandrijfas van de

staaf naar beneden loopt.

## Kneden van deeg – Test

Voor een deeg van maximaal 1590 gr, gebruikt men de deeghaak en kneed 925 gr bloem met 665 gr water.

## Staaflender opzetstuk – Test

400 g wortelen  
600 g water

## Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Het op de juiste wijze afvoeren zal het milieu en de gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Batidora amasadora

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Descripción

1. Botón de separación
2. Interruptor Multiprocesador
3. Botón de la función turbo
4. Cable de alimentación con clavija
5. Base de la unidad batidora
6. Placa de características (en la parte inferior)
7. Unidad batidora
8. Cuchilla
9. 2 accesorios para amasar
10. 2 accesorios para batir

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa

(consulte el apéndice).

- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Los accesorios (incluida la unidad batidora (7)) se pueden limpiar en agua caliente con detergente. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Apague y desenchufe siempre el aparato
  - antes de colocar o retirar cualquier accesorio o la unidad batidora;
  - en caso de alguna avería;
  - antes de limpiar el aparato;
  - antes de dejar el aparato sin supervisión;
  - después de usarlo.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- **Precaución:** Las cuchillas están muy afiladas. Para evitar lesiones, tenga mucho cuidado durante la limpieza de estas piezas.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación

similar, por ejemplo

- para ser utilizado por el personal de una tienda, oficina, u otros entornos similares,
- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
- en casas rurales.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se

debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden ser peligrosos

- **¡Cuidado!** Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se detenga por completo. No toque ninguna pieza (incluida la unidad batidora) mientras esté en movimiento.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- No toque ninguna pieza móvil ni la unidad batidora durante el funcionamiento, y no introduzca ningún utensilio (por ejemplo, un raspador de masa o una cuchara de madera) en el recipiente.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

#### **Antes de emplearlo por primera vez**

Antes de usar el aparato por primera vez, deben lavarse todos los accesorios como se indica en la sección de *Limpieza y mantenimiento*.

#### **Funcionamiento de corta duración**

Cuando se emplean las velocidades **1 - 5**, no se debe hacer funcionar la unidad durante más de 4 minutos ininterrumpidamente. Después apague la batidora y deje que se

enfríe el motor.

La unidad batidora no debe funcionar continuamente durante más de 30 segundos. Deje que el aparato se enfríe después.

### Control de velocidades

- La batidora está dotada de un interruptor multiprocesador.
- Dispone de los siguientes niveles:

- ! Unidad batidora
- 0 La unidad está apagada
- 1 muy baja velocidad
- 2 baja velocidad
- 3 media baja velocidad
- 4 media alta velocidad
- 5 alta velocidad

### Función turbo

Se puede obtener la velocidad máxima al pulsar el botón turbo, sin tener en cuenta la velocidad ya escogida.

Con la unidad batidora colocada, esta función se activa pulsando el botón de la función turbo.

### Funcionamiento de la batidora amasadora

#### Ajustes del interruptor multiprocesador para el funcionamiento de la batidora amasadora


- Al batir mezclas ligeras y líquidas o al incorporar ingredientes adicionales, se recomienda usar la velocidad **1** y la **2**.
- Para mezclar y amasar, conviene emplear la velocidad **3**, la **4** o la **5**.

### Selección del accesorio adecuado

#### Los accesorios para batir

Para mezclas ligeras o líquidas como cremas, masas, puré de patatas, claras de huevo, nata, etc.

#### Los accesorios para amasar

Para amasar, se deben emplear los accesorios correspondientes. El accesorio con la placa integrada debe ser insertado en la **abertura más grande** (.

#### Modo de empleo

- Introduzca el accesorio seleccionado en la apertura situada en la parte inferior de la batidora y empújelo ligeramente hacia arriba hasta que esté correctamente acoplado.
- Tomando en cuenta la cantidad de ingredientes, escoja un recipiente adecuadamente profundo.
- Puede utilizar cualquier recipiente, contenedor redondo o vaso, siempre que sea resistente a rasguños y que los accesorios puedan girar libremente en su interior.
- Después de acoplar el accesorio, agarre la batidora e introduzca el accesorio en el recipiente donde están los ingredientes.
- Utilice el pulgar para poner la unidad en marcha.
- Al terminar la mezcla o si desea interrumpir la operación, apague el aparato antes de extraer el accesorio de la mezcla.

#### Separación del accesorio

El accesorio de batir o de amasar se desprende automáticamente cuando se aprieta el botón de separación.

#### Funcionamiento de la unidad batidora

- Emplee siempre un recipiente adecuado.

Un contenedor alto con la base llana es lo más indicado.

- Abra la cubierta para montar la unidad batidora e introduzca la unidad batidora. Gire la unidad batidora en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla.
- Introduzca la unidad batidora dentro de los ingredientes en el recipiente antes de ponerla en marcha.
- Coloque el interruptor multiprocesador en la posición (I) y pulse el botón de función turbo.
- Asegúrese de que la unidad pueda girar libremente dentro del recipiente y que no toque ningún obstáculo durante su funcionamiento.
- Tras apagarla, espere hasta que el motor se haya detenido por completo antes de sacar la unidad batidora de los ingredientes.
- Desenchufe siempre la clavija de la pared después del uso.
- Gire la unidad batidora en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla y retirarla.

## Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no limpie el aparato con agua ni lo sumerja en líquido.
- No use ni abrasivos ni agentes de limpieza.
- La carcasa se puede limpiar con un paño limpio y ligeramente humedecido.
- La unidad batidora, los accesorios para batir y los accesorios para amasar se pueden limpiar con agua caliente y detergente. Estas piezas no se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de

evitar que penetre agua en el eje motriz de la unidad batidora.

## Función amasadora – Test

Para una masa de 1590 g como máximo, utilice el gancho amasador y amase suficientemente 925 g de harina y 665 g de agua.

## Unidad batidora – Test

400 g de zanahorias

600 g de agua

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo no se deben tirar en la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrá facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas



a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Sbattitore con frullatore a immersione

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione dell'apparecchio

1. Pulsante di espulsione fruste/ganci
2. Interruttore a più posizioni
3. Pulsante per la funzione turbo
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Montaggio dell'accessorio frullatore a immersione
6. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
7. Accessorio frullatore a immersione
8. Blocco lame
9. 2 ganci per impastare
10. 2 fruste

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio

di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).

- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Gli accessori (compreso il frullatore a immersione) possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente
  - prima di inserire o rimuovere uno qualsiasi degli accessori o il frullatore a immersione,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio,
  - se l'apparecchio è lasciato incustodito,
  - dopo l'uso.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla

persona.

- **Avvertenza:** Le lame sono molto affilate. Per evitare infortuni, prestate particolare attenzione quando lavate questi elementi.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - dal personale di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro simili,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di

alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- **Attenzione:** Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si sia arrestato completamente. Non toccate nessun elemento (compreso il frullatore a immersione) mentre è ancora in movimento.
- Evitate che il cavo di alimentazione si trovi a contatto con superfici calde, come piastre elettriche o fonti di calore a fiamma libera.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non toccate nessun accessorio in movimento o il frullatore a immersione durante il funzionamento, e non inserite

nessun utensile (per esempio spatola per impasti o cucchiaini da cucina) nel recipiente.

- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### **Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta**

Dovendo utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate tutti gli accessori nel modo indicato nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

### **Funzionamento per periodi brevi**

Regolato ai livelli di velocità **1 - 5** l'apparecchio non dovrebbe essere adoperato per più di 4 minuti di seguito. Spegnete poi lo sbattitore e lasciate al motore il tempo di raffreddarsi.

L'accessorio frullatore a immersione non può essere lasciato in funzione per un tempo continuato superiore a 30 secondi. Dopo questo lasso di tempo, lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi.

### **Regolazione dell'interruttore**

- L'apparecchio è dotato di un interruttore a più posizioni.
- Sono previste le seguenti impostazioni:
  - 1** Accessorio frullatore a immersione
  - 0** L'apparecchio è spento
  - 1** bassissima velocità
  - 2** bassa velocità
  - 3** velocità media
  - 4** velocità medio-alta
  - 5** alta velocità

### **La funzione turbo**

Premendo verso il basso il pulsante turbo si raggiungerà la velocità massima,

indipendentemente dal livello di velocità scelto.

Quando è inserito l'accessorio frullatore a immersione, questa funzione si attiva premendo il tasto turbo.

### **Funzionamento dello sbattitore**

#### **Impostazione dell'interruttore per il funzionamento dello sbattitore**


- Le velocità **1 e 2** vanno usate per mescolare degli impasti leggeri e liquidi o per aggiungere all'impasto un ingrediente nuovo.
- Per mescolare e impastare è preferibile usare le velocità **3, 4 o 5**.

### **Scelta degli accessori**

#### **Le fruste**

Adatte per impasti leggeri e liquidi come creme, impasti, patate schiacciate, albumi o panna e altro.

#### **Il gancio per impastare**

Il gancio serve per impastare la pasta. Il gancio con la piastrina integrata va inserito **nell'apertura più grande** (.

#### **Funzionamento**

- Inserite gli accessori scelti nelle aperture sotto lo sbattitore e spingeteli delicatamente verso l'alto fino a bloccarli in sede.
- Servitevi di una terrina abbastanza profonda da contenere tutti gli ingredienti.
- Potrete utilizzare qualsiasi terrina, contenitore cilindrico o bicchiere purché siano resistenti ai graffi e consentano la libera rotazione degli accessori.
- Dopo aver attaccato gli accessori,


prendete lo sbattitore in mano e immergete gli accessori nel contenitore riempito con gli ingredienti.

- Accendete l'apparecchio con il pollice.
- Quando avrete finito di mescolare o per interrompere il funzionamento, spegnete anzitutto l'apparecchio e poi sollevate gli accessori dall'impasto.

### Espulsione degli accessori

Le fruste o i ganci per impastare si sganceranno automaticamente premendo il pulsante di espulsione.

### Funzionamento dell'accessorio frullatore a immersione

- Utilizzate sempre un contenitore alto a fondo piatto (tipo bicchiere).
- Aprite il coperchio dell'inserito di montaggio e inserite il frullatore a immersione. Ruotate il gambo del frullatore in senso antiorario per bloccarlo in sede.
- Immergete il gambo del frullatore negli ingredienti del contenitore prima di attivare l'apparecchio.
- Impostate l'interruttore a più posizioni sulla posizione  e premete il tasto turbo.
- Assicuratevi che l'apparecchio rotei liberamente dentro il bicchiere e non si blocchi durante il funzionamento.
- Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sino a quando il motore si sia fermato completamente prima di sfilare via il gambo del frullatore dall'amalgama.
- Dopo l'uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro.
- Ruotate il gambo del frullatore in senso orario per sbloccarlo e toglietelo.

### Manutenzione e pulizia

- Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro prima di pulire l'apparecchio.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non lavate l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- L'esterno dell'apparecchio potrà esser pulito con un panno leggermente umido e non lanuginoso.
- L'accessorio frullatore a immersione, le fruste e i ganci per impastare possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. Questi accessori non sono lavabili in lavastoviglie. Prestate attenzione a non far infiltrare acqua nell'albero motore del frullatore a immersione.

### Impasto pesante – Test

Per un impasto di massimo 1590 gr, utilizzate i ganci per impastare e impastate a fondo 925 gr di farina con 665 gr di acqua.

### Accessorio frullatore a immersione – Test

400 gr di carote  
600 gr di acqua

### Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Håndmikser

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### EI-tilslutning

Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Udløserknap til piskeris
2. Flertrins kontakt
3. Turboknap
4. Ledning med stik
5. Stavblendermontering
6. Typeskilt (på undersiden)
7. Stavblendertilbehør
8. Blenderkniv
9. 2 dejkroge
10. 2 piskeris

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- For at undgå elektrisk stød bør

apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.

- Tilbehøret (inklusive stavblenderen) kan rengøres i varmt sæbevand. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Sluk altid apparatet og tag stikket ud af stikkontakten
  - inden noget af tilbehøret eller stavblenderen sættes på eller tages af.
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden apparatet rengøres,
  - når apparatet ikke er under opsyn,
  - efter brug.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- **Advarsel:** Knivene er meget skarpe. For at undgå tilskadecomst må der udvises særlig stor forsigtighed når disse dele rengøres.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - butikker, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,

- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B, pensionater.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- **Advarsel:** Vent altid indtil motoren

er stoppet fuldstændigt efter der er slukket for apparatet. Rør aldrig ved de bevægelige dele (inklusive stavblenderen) mens de er i bevægelse.

- Lad ikke kabinettet eller ledningen komme i berøring med varme overflader såsom kogeplader, eller komme i kontakt med åben ild.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele eller stavblenderen under brug, og anbring aldrig nogen genstande (som f.eks. dejskrabere eller grydeskeer) i røreskålen medmindre motoren er stoppet fuldstændigt.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

### Før brug

Inden apparatet første gang tages i brug må alle dele og tilbehøret rengøres som anvist under *Rengøring og vedligehold*.

### Kort tids betjening

Når mikseren benyttes ved hastighederne 1 - 5, bør den ikke bruges kontinuerligt i mere end 4 minutter. Sluk for mikseren efter brug og lad motoren køle fuldstændigt af. Stavblenderen bør ikke bruges kontinuerligt i mere end 30 sekunder. Lad mikseren køle af bagefter.

### Positionskontaktens indstillinger

- Håndmikseren er forsynet med en flertrins kontakt.
- De følgende indstillinger kan benyttes:
  - ! Stavblenderfunktion
  - 0 Apparatet er slukket



- 1 meget lav hastighed
- 2 lav hastighed
- 3 middel hastighed
- 4 middel- høj hastighed
- 5 høj hastighed

## Turbo funktion

Maksimum hastighed kan opnås ved at trykke turbo knappen ned, uanset hvilken hastighed der er valgt.

Når stavblenderen er monteret, aktiveres den ved at trykke på turboknappen.

## Betjening af håndmikser

### Indstillinger ved brug af håndmikser.


- Når der blandes lette og flydende ingredienser eller hvis der tilføres yderligere ingredienser, bør indstillingerne **1** og **2** benyttes.
- Til sammenrøring og æltning er det bedst at benytte indstillingerne **3**, **4** eller **5**.

## Valg af tilbehør

### Piskeris

Egnet til lette eller flydende blandinger såsom creme, kagedej, kartoffelmos, æggehvider eller is etc.

### Dejkroge

Ved æltning af dej må dejkrogene benyttes. Den krog der har en indbygget skive må indsættes i den **største åbning** (.

## Betjening


- Indsæt det valgte tilbehør i åbningerne på undersiden af håndmikseren og tryk dem forsigtigt opad indtil de låses fast.
- Brug altid en tilstrækkelig dyb røreskål, afhængig af portionens størrelse.

- Alle skåle, runde beholdere eller større glas er velegnede, såfremt de er uimodtagelige for ridser og tilbehøret kan rotere frit indeni.
- Når tilbehøret er indsat, holdes mikseren i håndtaget og tilbehøret sættes ned i skålen der allerede er fyldt med ingredienserne.
- Brug tommelfingeren til at tænde for apparatet.
- Når piskningen er færdig eller hvis den ønskes afbrudt, slukkes håndmikseren inden tilbehøret løftes ud af det sammenrørte.

## Udtagning af tilbehøret

Piskerisene eller dejkrogene løsnes automatisk når der trykkes på udløserknappen.

## Betjening af stavblendertilbehør.

- Brug altid en passende skål til betjeningen. En høj smal beholder med en flad bund er mest velegnet.
- Åbn dækslet til stavblendermonteringsåbningen og sæt stavblendertilbehøret i. Drej det mod uret for at låse det fast.
- Sæt stavblenderen helt ned i ingredienserne i skålen før den aktiveres.
- Indstil flertrinnskontakten på  positionen og tryk på turboknappen.
- Sørg for at tilbehøret kan rotere frit i skålen og ikke blokeres under betjeningen.
- Efter apparatet slukkes, skal man vente til motoren er stoppet fuldstændigt inden stavblenderen løftes ud af blandingen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Drej stavblendertilbehøret med uret for at

løsne og tage det af.

### Rengøring og vedligehold

- Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring af apparatet.
- For at undgå elektrisk stød, må håndmikseren aldrig rengøres med vand eller nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- Kabinettet kan aftørres med en let fugtig, fnugfri klud.
- Stavblenderdelen, piskerisene og dejkrogene kan rengøres i varmt sæbevand. Disse dele tåler ikke opvaskemaskine. Pas på at der ikke kommer vand ind fra oven i stavblenderdelen.

### Ælte – Test

Til en dej på max. 1590 g benyttes dejkrogene til at ælte 925 g mel grundigt sammen med 665 g vand.

### Stavblender– Test

400 g gulerødder  
600 g vand

### Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi

## Handmixer

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Delar

1. Utlösningssknapp
2. Multistegsknapp
3. Turboknapp
4. Elsladd med stickpropp
5. Mixerstavens montering
6. Märkskylt (på undersidan)
7. Mixerstav
8. Kniv
9. 2 degkrokar
10. 2 vispar

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- På grund av risken för elektrisk stöt

bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.

- Tillbehören (inklusive mixerstaven) kan diskas i varmt diskvatten. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget
  - innan du monterar på eller tar bort tillbehör eller mixerstaven,
  - om apparaten krånglar,
  - innan du rengör apparaten,
  - när apparaten inte övervakas,
  - efter användning.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- **Varning:** Kniven är ytterst vass. För att undvika skador bör du vara speciellt försiktig när du diskar dessa delar.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning:
  - personal i butiker, kontor och liknande arbetsmiljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,

- för kunder i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- **Varning:** När du stängt av mixern bör du vänta tills motorn har stannat helt. Rör aldrig några delar (inklusive mixerstaven) som ännu är i rörelse.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Vidrör inte apparatens rörliga delar eller mixerstaven när den är i användning och sätt inga tillbehör (såsom degskrapor eller skedar) i skålen om inte motorn helt har stannat.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### Innan första användningen

Innan apparaten används för första gången bör all utrustning och alla extra tillbehör rengöras enligt avsnittet *Skötsel och rengöring*.

### Kortvarig användning

När du använder hastigheterna **1 - 5**, bör handmixern inte användas kontinuerligt mer än 4 minuter. Stäng av mixern efteråt och låt motorn kallna.

Mixerstaven bör inte användas kontinuerligt mer än 30 sekunder åt gången. Låt apparaten svalna efteråt.

### Hastighetsinställningar

- Elvispen är försedd med en multistegsknapp.
- Följande hastighetsinställningar finns:

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Mixerstav             |
| 0 | Apparaten är avstängd |
| 1 | mycket låg hastighet  |
| 2 | låg hastighet         |
| 3 | mellanhastighet       |
| 4 | mellan-hög hastighet  |
| 5 | hög hastighet         |

### Turbofunktion

Maximal hastighet kan uppnås genom att du trycker på turboknappen, oberoende av inställd hastighet.

När mixerstaven är på plats aktiverar du funktionen genom att trycka på turboknappen.

### Handmixerns funktion

#### Knappinställningar för mixerfunktion


- När du vispar lätta och flytande blandningar eller när du tillsätter ingredienser, bör inställning **1** och **2** användas.
- För blandning och knådning används inställning **3**, **4** eller **5**.

### Välja tillbehör

#### Vispar

För lätta och flytande blandningar såsom krämer, degar, potatismos, äggvita eller vispgräddor etc.

#### Degkrokar

Degkrokarna bör användas vid knådning. Kroken som har den inbyggda plattan bör sättas i den **större öppningen** (.

### Användning

- Sätt in de valda tillbehören i öppningarna på apparatens undersida och tryck dem försiktigt uppåt tills de låses på plats.
- Använd en tillräckligt djup skål med tanke på mängden ingredienser.
- Vilken skål som helst, rund behållare eller glas är lämpliga, förutsatt att de är risptåliga och att redskapen kan rotera fritt inuti.
- När tillägsutrustningen monterats på,

håller du i apparaten så att tillbehören är inuti skålen med ingredienserna.

- Använd tummen för att starta apparaten.
- När vispningen är klar eller om du vill avbryta vispningen, stänger du först av apparaten innan du lyfter tillbehören ur blandningen.

### Så tas tillbehören loss

Visparna och degkrokarna lossas automatiskt när du trycker på utlösningsskappen.

### Stavmixerns användning

- Använd alltid en lämplig skål för mixningen. En hög behållare med en flat botten passar bäst.
- Öppna luckan för stavens monteringspunkt och sätt in staven. Vrid staven motsols för att låsa den på plats.
- Tryck ner staven i ingredienserna i skålen innan du startar apparaten.
- Ställ in multistegsknappen på **(I)**-position och tryck på turboknappen.
- Se till att enheten kan rotera fritt i skålen under användningen, utan risk för att bli blockerad.
- När du stängt av apparaten väntar du tills motorn har stannat helt innan du lyfter staven ur blandningen.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen.
- Vrid staven medsols för att låsa upp och ta bort den.

### Skötsel och rengöring

- Dra stickproppen ur vägguttaget innan rengöringen påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör elvispen inte rengöras eller doppas i vatten.

- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad luddfri trasa.
- Mixerstaven, visparna och degkrokarna kan diskas i varmt diskvatten. Dessa delar tål inte maskindisk. Se till att vatten inte tränger in i stavens drivaxel.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Tyskland.

### **Knåga degar – Test**

För en deg på max. 1590 g använder du degkroken och knådar noga 925 g mjöl med 665 g vatten.

### **Mixerstav – Test**

400 g morötter  
600 g vatten

### **Avfallshantering**



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

### **Garanti i Sverige och Finland**

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpsvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

## Käsikäyttöinen sekoitin

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Osat

1. Irrotuspainike
2. Porraskytkin
3. Turbopainike
4. Verkkoliitäntäjohto ja pistoke
5. Sauvaosan kiinnike
6. Arvokilpi (alapuolella)
7. Sauvaosa
8. Teräosa
9. 2 taikinakoukku
10. 2 vispilää

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohton. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota

sitä veteen.

- Lisäosat (mukaan lukien sauva voidaan pestä kuumassa saippuavedessä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Katkaise aina virta laitteesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta
  - ennen lisäosien tai sauvan asennusta tai irrottamista,
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - ennen laitteen puhdistusta,
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - käytön jälkeen,
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- **Varoitus:** Silpputerät ovat erittäin teräviä. Puhdista nämä osat erittäin varoen vammojen välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - henkilökuntakäyttö myymälöissä, toimistoissa ja muissa vastaavissa työympäristöissä
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita

- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- **Varoitus:** Kun olet katkaisut virran, odota aina, kunnes moottori on täysin pysähtynyt. Älä kosketa mitään liikkuvia osia (ei myöskään sauvaa) niiden vielä

liikkuessa.

- Älä anna laitteen kotelon tai liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja kuten keittolevyitä tai muita avoimia lämpölähteitä.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta; tartu aina pistokkeeseen.
- Älä koske liikkuviin osiin tai sauvaan käytön aikana äläkä laita kulhoon mitään apuvälineitä (esim. taikinakaapimia tai lusikoita).
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

### Ennen käyttöä

Kaikki varusteet ja lisäosat on puhdistettava jaksossa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran.

### Lyhytaikainen käyttö

Nopeuksilla **1-5** laitetta ei tule käyttää jatkuvasti 4 minuuttia kauempaa. Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä. Sauvaosaa saa käyttää tauotta enintään 30 sekuntia. Anna laitteen jäähtyä sen jälkeen.

### Kytkimen asetukset

- Laitteessa on porraskytkin.
- Valitse seuraavista asetuksista:
 

1	Sauvaosa
0	virta kytketty pois
1	erittäin alhainen nopeus
2	alhainen nopeus
3	keskinopeus
4	keskisuuri nopeus
5	suuri nopeus



## Turbotoiminto

Voit saavuttaa maksiminopeuden painamalla turbopainiketta, vaikka olisitkin jo valinnut nopeuden.

Kun sauvaosa on asennettuna, tämä toiminto aktivoidaan turbopainikkeesta.

## Käsiikäyttöisen sekoittimen käyttö

### Kytkinasetukset käsiikäyttöisen sekoittimen käyttöön

- Kevyitä ja nestemäisiä seoksia sekoitettaessa tai aineksia lisättäessä tulee käyttää asetuksia **1** ja **2**.
- Sekoittamiseen ja taikinan vaivaamiseen on paras käyttää nopeuksia **3**, **4** ja **5**.

## Lisäosien valinta

### Vispilät

Soveltuvat kevyiden ja nestemäisten seoksien kuten kermaseoksien, taikinasekoituksen, perunamuusin, munanvalkuaisen tai kerman yms. valmistukseen.

### Taikinakoukut

Taikinakoukkuja tulee käyttää taikinan vaivaamisessa. Koukku, jossa on sisäänrakennettu levy, tulee työntää **suurempaan** aukkoon (☺☹).

## Käyttö

- Sijoita valitut lisäosat laitteen alapuolella oleviin aukkoihin ja lukitse ne paikalleen kevyesti ylöspäin työntämällä.
- Käytä tarpeeksi syvää kulhoa aineiden määrästä riippuen.
- Mikä tahansa kulho, pyöreä- tai lasiastia sopii käytettäväksi edellyttäen, että se ei naarmuunnu ja että lisäosat pääsevät

pyörimään vapaasti sen sisällä.

- Lisäosien asentamisen jälkeen ota laite käteesi ja sijoita kiinnitetyt lisäosat aineksilla täytetyn astian sisäpuolelle.
- Kytke laite toimintaan peukalolla painamalla.
- Kun olet lopettanut sekoittamisen tai haluat keskeyttää toiminnan, katkaise virta laitteesta ennen lisäosien poistamista seoksesta.

## Lisäosien irrottaminen

Vispilät ja taikinakoukut irtoavat automaattisesti irrotuspainiketta painettaessa.

## Sauvaosan käyttö

- Käytä aina sopivaa astiaa - paras on korkea, tasapohjainen astia.
- Avaa sauvaosan kiinnikkeen kansi ja kiinnitä sauva. Lukitse sauva paikalleen vastapäivään kiertämällä.
- Paina sauva alas kulhossa oleviin aineksiin ennen päällekytkentää.
- Aseta porraskytkin asentoon (I) ja paina turbopainiketta.
- Tämän lisäosan tulee voida pyöriä vapaasti kulhossa ilman, että se juuttuu käytön aikana.
- Odota laitteen poiskytkennän jälkeen, että moottori on pysähtynyt täysin ennen sauvan nostamista ylös seoksesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Avaa sauva lukituksesta myötäpäivään kiertämällä.

## Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistista

- laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- Ulkokuori pyyhitään kuivalla tai hiukan kostealla nöyhdättömällä rievulla.
- Sauvaosa, vispilät ja taikinakoukut oidaan pestä kuumassa saippuavedessä. Ne eivät ole astianpesukoneen kestäviä. Varmista, ettei vettä pääse alas sauvan käyttöakseliin.

### Taikinan vaivaus – testi

Käytä maks. 1590 g taikinaan taikinakoukkua ja vaivaa perusteellisesti 925 g jauhoa ja 665 g vettä.

### Sauvaosa – testi

400 g porkkanoita  
600 g vettä

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

### Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä

mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

## Mikser ręczny

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Przycisk zwalniający
2. Przełącznik wielopozycyjny
3. Przycisk turbo
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Gniazdo mieszadła
6. Tabliczka znamionowa (pod spodem)
7. Mieszadło
8. Element tnący
9. 2 wyrabiacze do ciasta
10. 2 ubijaki

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z

naszych działów obsługi klienta (zob. załącznik).

- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Akcesoria (także mieszadło) można myć w gorącej wodzie z detergentem. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie należy wyłączyć i wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego
  - przed przystąpieniem do zakładania lub zdejmowania akcesoriów lub mieszadła;
  - w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;
  - przed przystąpieniem do czyszczenia;
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
  - po zakończeniu czynności.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

- **Ostrzeżenie:** Noże tnące są bardzo ostre. Aby zapobiec ewentualnym obrażeniom ciała, należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia tych elementów.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - sklepach, biurach i innych podobnych miejscach pracy – przez pracowników;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliżu urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- **Uwaga!** Po zakończeniu czynności i wyłączeniu miksera z sieci należy poczekać aż silnik całkowicie przestanie pracować. Nie dotykać żadnych ruchomych elementów (także mieszadła), kiedy nadal są w ruchu.
- Należy uważać aby obudowa i przewód przyłączeniowy nie stykały się z gorącą powierzchnią (jak płyta kuchenna) lub znajdowały w pobliżu jakichkolwiek łatwo dostępnych źródeł ciepła czy ognia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka w ścianie.
- Nie dotykać poruszających się

akcesoriów ani mieszadła w trakcie pracy, ani też nie wkładać żadnych przyborów (jak szpatułka czy łyżka) do miski.

- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

### Przed użyciem miksera po raz pierwszy

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

### Krótki czas operacyjny miksera

Każdorazowe użycie przy prędkości obrotów od **1 - 5** nie powinno trwać dłużej niż 4 minuty. Po zakończeniu pracy mikser należy wyłączyć i odczekać, aż silnik ostygnie. Mieszadło nie może pracować nieprzerwanie dłużej niż 30 sekund. Następnie odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### Przełącznik

- **Mikser** jest wyposażony w przełącznik wielopozycyjny.
- **Wybór** pozycji przełącznika:
  - I** Mieszadło
  - 0** Urządzenie jest wyłączone
  - 1** prędkość minimalna
  - 2** prędkość mała
  - 3** prędkość średnia
  - 4** prędkość wyższa
  - 5** prędkość najwyższa

### Funkcja turbo

Po wciśnięciu przycisku turbo osiąga się największą prędkość obrotów bez względu na uprzednio wybraną prędkość.

Kiedy założone jest mieszadło, funkcję tę włącza się naciskając przycisk turbo.

### Obsługa miksera

#### Ustawienia w trakcie miksowania

- Prędkości **1 i 2** stosuje się do miksowania i mieszania płynów i produktów półpłynnych.
- Do miksowania składników o większej gęstości i do wyrabiania lekkich ciast należy stosować prędkości **3, 4, lub 5**.

### Dobór akcesoriów

#### Ubijaki

Do lekkich i płynnych mieszanek, jak np. kremy, lekkie ciasto, ziemniaki, jaja, śmietana itp.

#### Wyrabiacz do ciast

Należy je stosować do wyrabiania ciast. Wyrabiacz z osłoną tarczową należy umieścić w otworze o większej średnicy (☐☐☐).

### Uruchamianie

- Włożyć wybrane akcesoria do otworów w spodniej części miksera i wsunąć je delikatnie w górę, aż się zablokują.
- Głębokość naczynia do miksowania należy dobrać odpowiednio do objętości miksowanych składników.
- Do miksowania można użyć dowolnego, okrągłego pojemnika lub naczynia szklanego, wykonanego z materiału odpornego na zadrapania i odpowiednio głębokiego, w którym części ruchome miksera mogą się swobodnie obracać.
- Po zamocowaniu części ruchomych, trzymając mikser za uchwyt, należy

wprowadzić części ruchome do naczynia wypełnionego składnikami do miksowania.

- Należy włączyć mikser kciukiem.
- Po zakończeniu lub podczas przerwy w pracy, przed wyjęciem z naczynia ruchomych części miksera należy urządzenie wyłączyć.

### Przycisk zwalniający

Wciśnięcie przycisku zwalniającego powoduje odłączenie od miksera ubijaków lub wyrabiacze do ciast.

### Obsługa mieszadła

- Należy zawsze używać odpowiedniego pojemnika do miksowania. Najlepsze są miski/pojemniki o płaskim denku.
- Otworzyć osłonę gniazda mieszadła i włożyć mieszadło. Aby zablokować mieszadło przekręcić je w lewo.
- Zanim mieszadło zostanie uruchomione, włożyć je do miski ze składnikami.
- Ustawić przycisk wielopozycyjny na pozycję (I) i nacisnąć przycisk turbo.
- Uważać, aby element czynnościowy mógł obracać się swobodnie w środku miski i nie był niczym zablokowany.
- Po wyłączeniu i przed wyjęciem mieszadła z miksowanej żywności zawsze należy odczekać aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Po zakończeniu czynności zawsze należy wyjmować z gniazda wtyczkę przewodu zasilającego.
- Obrócić mieszadło w prawo, aby je zdjąć.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda.

- Aby nie dopuścić do porażenia prądem elektrycznym nie wolno myć urządzenia, ani zanurzać go w wodzie.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających i roztworów, jak również ostrych narzędzi czyszczących.
- Obudowę wykonaną z tworzywa sztucznego czyścić gładką, wilgotną ściereczką.
- Mieszadło, ubijaki i wyrabiacze można myć w gorącej wodzie z płynem. Nie nadają się natomiast do mycia w zmywarce. Uważać, aby do wnętrza trzonu napędowego mieszadła nie dostała się woda.

### Zagniatanie ciasta – test

Aby uzyskać maksymalnie 1590 g ciasta użyć wyrabiaczy i zagnieść 925 g mąki z 665 g wody.

### Mieszadło – test

400 g marchewki  
600 g wody

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz z innymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## **Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Μίξερ χειρός

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Κουμπί απεμπλοκής εξαρτημάτων
2. Διακόπτης πολλαπλών βαθμίδων
3. Κουμπί τούρμπο
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με πρίζα
5. Στερέωση εξαρτήματος ράβδου
6. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος)
7. Εξάρτημα ράβδου
8. Λεπίδα
9. 2 εξαρτήματα ζύμης
10. 2 εξαρτήματα χτυπητήρια

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών

μας. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).

- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα εξαρτήματα (συμπεριλαμβανομένης της ράβδου) με ζεστό σαπουνόνερο. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Κλείνετε πάντα τη συσκευή και βγάξτε το καλώδιο από την πρίζα
  - πριν προσθέτετε ή αφαιρέτε οποιαδήποτε εξαρτήματα ή τη ράβδο,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή,
  - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
  - μετά τη χρήση.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- **Προσοχή:** Οι λεπίδες είναι



εξαιρετικά κοφτερές. Για να αποφεύγετε τραυματισμούς, δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τον καθαρισμό αυτών των εξαρτημάτων.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - από προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το

ηλεκτρικό καλώδιο της μακριά από παιδιά.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- **Προσοχή!** Αφού απενεργοποιησете τη συσκευή, περιμένετε να σταματήσει εντελώς ο κινητήρας. Μην αγγίζετε κανένα εξάρτημα (συμπεριλαμβανομένης της ράβδου) ενώ κινούνται ακόμη.
- Μην αφήνετε το περίβλημα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες όπως εστίες, ούτε να έρχονται σε επαφή με ανοικτές πηγές θερμότητας.
- Όταν βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα, ποτέ μην το τραβάτε. Φροντίζετε πάντα να πιάνετε σταθερά την πρίζα.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα εξαρτήματα ή τη ράβδο κατά τη λειτουργία και μην τοποθετείτε σκεύη (π.χ. σπάτουλα για ζύμη ή κουτάλες μαγειρέματος) στο μπολ.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες

οδηγίες.

### **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα και αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

### **Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα**

Όταν χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες ταχύτητας **1 - 5**, η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχώς περισσότερο από 4 λεπτά. Μετά τη χρήση κλείστε το μίξερ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Η λειτουργία του εξαρτήματος ράβδου δεν πρέπει να γίνεται συνεχόμενα για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Μετά, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

### **Ρυθμίσεις διακόπτη**

- Η μονάδα είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη πολλαπλών βαθμίδων:
- Είναι διαθέσιμες οι ακόλουθες ρυθμίσεις:

- 1** Εξάρτημα ράβδου
- 0** Η συσκευή είναι σβηστή
- 1** Πολύ χαμηλή ταχύτητα
- 2** Χαμηλή ταχύτητα
- 3** Μεσαία ταχύτητα
- 4** Υψηλή ταχύτητα
- 5** Πολύ υψηλή ταχύτητα

### **Λειτουργία τούρμπο**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μεγαλύτερη δυνατή ταχύτητα αν πατήσετε το κουμπί τούρμπο, ανεξάρτητα από τη βαθμίδα ταχύτητας που έχει επιλεγεί. Με τοποθετημένο το εξάρτημα ράβδου, η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται όταν πατάτε

το κουμπί τούρμπο.

### **Λειτουργία μίξερ χειρός**

#### **Ρυθμίσεις διακόπτη για τη λειτουργία του μίξερ χειρός**

- Όταν αναμιγνύετε ελαφρά και υγρά μίγματα ή όταν προσθέτετε διάφορα συστατικά, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες **1** και **2**.
- Για ανακάτεμα και ζύωμα, χρησιμοποιείτε καλύτερα τις βαθμίδες **3**, **4** και **5**.

### **Επιλογή των εξαρτημάτων**

#### **Εξάρτημα μίξης**

Κατάλληλο για ελαφρά και υγρά μίγματα όπως κρέμες, ζύμες, πουρές, μαρέγκα ή σαντιγί, κτλ.

#### **Εξάρτημα ζύμης**

Για να ζυμώσετε, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα εξάρτημα της ζύμης. Το εξάρτημα με τον ενιαίο δίσκο πρέπει να εισάγεται στη **μεγαλύτερη ειδική οπή** (☞☞).

### **Λειτουργία**

- Εισάγετε τα επιλεγμένα εξάρτηματα μέσα στα ανοίγματα στο κάτω μέρος του μίξερ και σπρώξτε τα απαλά προς τα επάνω μέχρι να ασφαλισουν στη θέση τους.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπουλ αρκετά βαθύ ανάλογα με την ποσότητα των υλικών/συστατικών.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε μπουλ, στρογγυλό δοχείο ή γυάλινο σκεύος, με την προϋπόθεση ότι είναι ανθεκτικό στο γδάρισμα και ότι τα εξάρτηματα μπορούν να περιστρέφονται

μέσα σε αυτό ελεύθερα.

- Μετά την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, τοποθετήστε το μίξερ με τα εξαρτήματα μέσα στο δοχείο που είναι γεμάτο με τα υλικά/συστατικά.
- Με τον αντίχειρά σας, γυρίστε το διακόπτη και ανοίξτε τη συσκευή.
- Όταν τελειώσετε τη μίξη ή αν θελήσετε να διακόψετε τη λειτουργία, κλείστε το διακόπτη πριν βγάλετε τα εξαρτήματα της συσκευής από το μίγμα.

### Απεμπλοκή εξαρτημάτων

Τα εξαρτήματα μίξης ή ζύμης αποσπώνται αυτομάτως όταν πιέσετε το κουμπί απεμπλοκής.

### Λειτουργία εξαρτήματος ράβδου

- Χρησιμοποιείτε πάντα ένα κατάλληλο σκεύος. Ένα δοχείο με υψηλά τοιχώματα και επίπεδη βάση είναι το καλύτερο.
- Ανοίξτε το κάλυμμα για την τοποθέτηση της ράβδου και εισάγετε τη ράβδο. Περιστρέψτε τη ράβδο αριστερόστροφα για να ασφαλίσει.
- Σπρώξτε τη ράβδο μέσα στα υλικά στο μπολ πριν την ενεργοποιήσετε.
- Θέστε το διακόπτη πολλαπλών βαθμίδων στη θέση (I) και πατήστε το κουμπί τούρμπο.
- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα μπορεί να περιστραφεί ελεύθερα μέσα στο μπολ και ότι τίποτα δεν την εμποδίζει κατά τη λειτουργία.
- Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε μέχρι το μοτέρ να σταματήσει εντελώς πριν βγάλετε τη ράβδο από το μείγμα.
- Βγάξτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.
- Περιστρέψτε τη ράβδο δεξιόστροφα για να την απασφαλίσετε και να την

αφαιρέσετε.

### Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Βγάλετε το καλώδιο από την πρίζα πριν καθαρίσετε την συσκευή.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο της ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό και μην την βάζετε μέσα στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να σκουπίσετε τη μονάδα με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί που να μην έχει χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξάρτημα ράβδου, τα χτυπητήρια και τα εξαρτήματα ζύμης με ζεστό σαπουνόνερο. Αυτά τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Φροντίστε να μην εισέλθει νερό στον άξονα οδήγησης της ράβδου.

### Ζύωμα – Δοκιμή

Για ζύμη βάρους 1590 γρ. το μέγιστο, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζύμης και ζυμώστε καλά 925 γρ. αλευριού με 665 γρ. νερό.

### Εξάρτημα ράβδου – Δοκιμή

400 γρ. καρότα  
600 γρ. νερό

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες

για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## Ручной миксер-блендер

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Устройство

1. Кнопка для выталкивания насадок
2. Многопозиционный переключатель
3. Кнопка «турбо»
4. Шнур питания с вилок
5. Гнездо для стержневой насадки
6. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
7. Стержневая насадка
8. Ножи
9. 2 тестомесильных крючка
10. 2 венчика для взбивания

### Важные указания по безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного

обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).

- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Насадки (включая стержневую) можно мыть в горячей мыльной воде. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:
  - перед установкой или снятием насадок для взбивания и замешивания или стержневой насадки;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора;
  - когда прибор не находится под присмотром;
  - после использования.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.

- **Предупреждение!** У измельчителя очень острые лезвия. Чтобы не получить травму, будьте очень осторожны при чистке этой детали.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, например:
  - персоналом в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания вне досягаемости детей.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- **Будьте осторожны!** После выключения всегда дожидайтесь полной остановки двигателя. Не прикасайтесь ни к каким частям прибора (включая стержневую насадку), когда они все еще находятся

- в движении.
- Не допускайте касания прибором или шнуром питания горячих поверхностей, таких как конфорки кухонной плиты или любых открытых источников тепла.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вытащить вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
- Не прикасайтесь ни к каким движущимся насадкам для взбивания и замешивания или к стержневой насадке во время работы миксера и не вставляйте в чашу никаких предметов утвари (например, лопаток для теста или кухонных ложек).
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

**Перед первым использованием**

Перед использованием этого прибора в первый раз все его принадлежности и части нужно очистить, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

**Кратковременный режим работы**

При использовании уровней скорости 1 - 5 миксер не должен работать более 4 минут подряд. После этого выключите миксер и дайте двигателю остыть. Стержневая насадка не должна работать непрерывно более 30 секунд. После этого дайте прибору остыть.

**Положения переключателя**

- Миксер снабжен многопозиционным переключателем.
- Можно выбирать из следующих положений:

- I** Стержневая насадка
- 0** Прибор выключен
- 1** самая малая скорость
- 2** малая скорость
- 3** средняя скорость
- 4** повышенная скорость
- 5** высокая скорость

**Функция «турбо»**

При нажатии кнопки «турбо» можно использовать прибор на максимальной скорости, независимо от скорости, установленной переключателем. При использовании прибора со стержневой насадкой эта функция активируется нажатием кнопки «турбо».

**Использование****Положения переключателя при использовании миксера**

- Для получения легких и жидких смесей или при перемешивании каких-либо ингредиентов используйте положения **1** и **2**.
- Для смешивания и замешивания лучше использовать положения **3**, **4** или **5**.

**Выбор насадок****Венчики для взбивания**

Используются для приготовления таких легких и жидких смесей как кремы, для замеса теста, для приготовления картофельного пюре, для взбивания яичного белка или сливок.

**Тестомесильные крючки**

Для замеса теста используйте тестомесильные крючки. Тестомесильный крючок с заплечиком нужно вставлять в

большее отверстие (☐☐☐).

### Порядок использования

- Вставьте выбранные насадки в отверстия в нижней стороне прибора и слегка подайте их вверх для фиксации на месте.
- В зависимости от количества ингредиентов используйте достаточно глубокую чашу.
- Можно использовать любую чашу, круглую емкость или стакан, при условии, что они устойчивы к царапинам и насадки в них могут вращаться совершенно свободно.
- После установки насадок возьмите миксер в руку и вставьте его в чашу с ингредиентами.
- Включите прибор большим пальцем.
- После окончания работы или при необходимости прервать работу сначала выключите миксер, прежде чем вынуть насадку из смеси.

### Вытапливание насадок

Венчики для взбивания или тестомесильные крючки автоматически вытапливаются при нажатии кнопки.

### Использование стержневой насадки

- Всегда используйте для работы соответствующую емкость. Лучше всего подходит высокая емкость с плоским дном.
- Откройте крышку гнезда для стержневой насадки и вставьте стержневую насадку. Поверните насадку против часовой стрелки для фиксации.
- Погрузите стержневую насадку в ингредиенты перед активированием.

- Установите многопозиционный переключатель в положение (I) и нажмите кнопку «турбо».
- Убедитесь, что стержневая насадка вращается в емкости свободно, и что ее не заедает при работе.
- После выключения прибора дождитесь полной остановки двигателя, прежде чем вынуть насадку из ингредиентов.
- Всегда вынимайте вилку из розетки после использования прибора.
- Поверните стержневую насадку по часовой стрелке, чтобы ее освободить, и выньте ее.

### Общий уход и чистка

- Выньте вилку из стенной розетки перед чисткой прибора.
- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не используйте для чистки абразивные или сильные моющие средства.
- При необходимости корпус прибора можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
- Стержневую насадку, венчики для взбивания и тестомесильные крючки можно мыть в горячей мыльной воде. Их нельзя мыть в посудомоечной машине. Убедитесь, что вода не попадает на приводной вал стержневой насадки.

### Пробный замес теста

Для приготовления густого теста весом не более 1590 г используйте тестомесильные крючки и тщательно перемешайте 925 г муки с 665 г воды.



### **Пробное использование стержневой насадки**

400 г моркови

600 г воды

### **Утилизация**



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем

неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

## Kundendienstzentralen

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Service-nä stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

## Kundendienst Ausland

### Belgique

Dancal N.V.  
Bavikhoofsstraat 72  
8520 Kuumne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

### Bosnia i Herzegovina

Malisic MP d.o.o  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

### Bulgaria

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

### Czech Republic

ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

### Croatia

TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

### Cyprus

G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

### Denmark

Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

### Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,  
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,  
tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,  
tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,  
tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,  
tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,  
tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

### Espana

Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

### Greece

BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

### Israel

Eatay Agencies  
109 Herzel St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

### Italia

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

### Jordan

F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Auferma  
Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3  
4410 455 Arcozelo  
Tel.: 022/616 7300  
Fax: 022/616 7325  
auferma@auferma.pt

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тен.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>F</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handless Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de