



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Handmixer	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Hand blender	8
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Robot ménager	12
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Hand Mixer	17
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Batidora	21
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Sbattitore	25
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Håndmikser	30
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Elvisp med stativ	34
<b>FI</b>	Käyttöohje	Käsikäyttöinen vatkain	38
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	42
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Μίξερ	47
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Настольный миксер	52

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

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

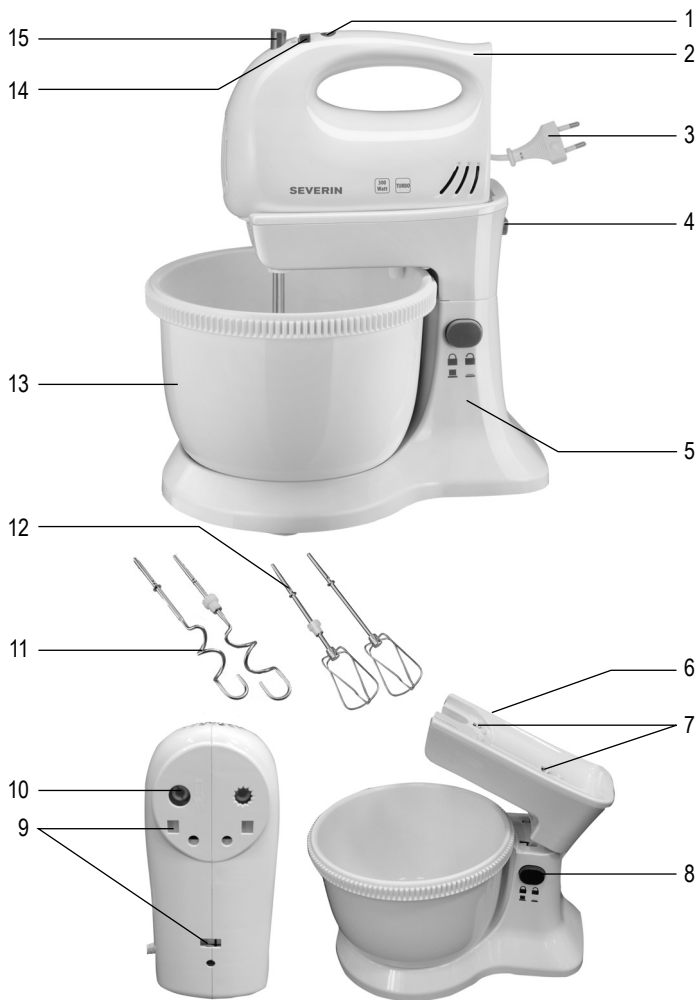
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

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. Turbo-Taste
2. Mixer mit Griff
3. Anschlussleitung mit Stecker
4. Handmixerarretierung
5. Standfuß
6. Schwenkarm
7. Einrasthaken am Schwenkarm
8. Arretiertaste für Schwenkarm
9. Rasthakenöffnung Handmixer
10. Öffnungen für Röhreinsätze
11. 2 Knethaken
12. 2 Rührbesen
13. Rührschüssel aus Kunststoff bzw. Edelstahl (je nach Gerätetyp)
14. Stufenschalter
15. Auswerfertaste

### 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 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
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung
  - bei nicht vorhandener Aufsicht
  - nach jedem Gebrauch.
- Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
- 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 Rührreinsätze 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 Rührreinsätze greifen. Gelangen Sie auch niemals mit einem Teigschaber, Kochlöffel oder ähnlichem in die laufenden Rührreinsätze.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.

## **Vor der ersten Inbetriebnahme**

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 7 Minuten (KB 7) ausgelegt. Das heißt, der Handmixer kann bis zu maximal 7 Minuten ununterbrochen benutzt werden. Dann muss der Motor zum Abkühlen abgeschaltet werden.

## **Schaltung**

- Der Handmixer ist mit einem Stufenschalter ausgestattet.
- Folgende Schaltstufen sind möglich:
  - 0** Gerät ausgeschaltet
  - 1** niedrigste Drehzahl
  - 2** niedrige Drehzahl
  - 3** mittlere Drehzahl
  - 4** mittlere Drehzahl

## 5 hohe Drehzahl

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

## Turbostufe

Drücken Sie die Taste für die Turbostufe, wenn Sie unabhängig von den einzelnen Schaltstufen, kurzzeitig die maximale Drehzahl benötigen.

## Auswahl der Rührreinsätze


### Rührbesen

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

### Knethaken

Zum Kneten von Teig benutzen Sie die Knethaken.

## Einsetzen der Rührreinsätze

- Der Knethaken mit dem integrierten Teller muss in die größere Öffnung () eingesteckt werden.
- Der Rührbesen bzw. Knethaken mit dem integrierten Zahnkranz muss in die kleinere Öffnung mit dem sternförmigen Absatz am Handmixer gesteckt 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 ausgelöst.

## Verwendung der Rührschüssel

- Arretiertaste für Schwenkarm leicht eindrücken und Schwenkarm bis zum Anschlag nach hinten hochziehen.
- Rührschüssel auf die Drehfläche des Standfußes aufsetzen.
- Rührreinsätze in die entsprechende Öffnung des Handmixers einstecken bis sie einklinken.
- Die Handmixerarretierung drücken und gleichzeitig den Handmixer auf den Schwenkarm setzen und leicht nach unten drücken.
- Arretiertaste für Schwenkarm leicht eindrücken und Schwenkarm mit Handmixer in waagerechte Arbeitsposition bringen.
- Netzstecker einstecken.
- Zutaten in die Rührschüssel geben und eine entsprechende Arbeitsstufe wählen.
- Nach dem Gebrauch Netzstecker ziehen.

- Arretiertaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag nach hinten hochziehen.
- Zur Entnahme des Handmixers Handmixerarretierung nach innen drücken und Handmixer abnehmen.
- Rührschüssel vom Standfuß nehmen.
- Bei der Zubereitung von kleinen Mengen und zum Sahneschlagen kann es günstiger sein, nicht die mitgelieferte Rührschüssel, sondern ein anderes passendes Gefäß zu benutzen.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Den Standfuß mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Rührbesen, Knethaken und Rührschüssel können in Spülwasser gereinigt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

## Ersatzteile und Zubehör

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

## Knetteig

Um einen Knetteig von max. 1925 g zu erhalten, kneten Sie 1120 g Mehl und 805 g Wasser mit den Knethaken gut durch.

## 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 Verkäufelgarantien 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 blender

### 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 with the voltage marked on the rating label.

This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Turbo button
2. Blender with handle
3. Power cord with plug
4. Hand blender arrest
5. Base stand
6. Tilt arm
7. Snap-in hook on tilt arm
8. Locking button for tilt arm
9. Blender mounting aperture
10. Attachment drive sockets
11. 2 kneading hooks
12. 2 beater attachments
13. Blender bowl (plastic or stainless-steel, depending on model)
14. Multistage switch
15. Eject button

### 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 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,
  - 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.
- 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 moving parts.
- 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 parts during operation, and do not insert any implements (e.g. dough scrapers or

cooking spoons) into the bowl unless the motor has come to a complete standstill.

- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - 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.

### **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-term operation**

When using the speed levels **1 - 5**, the unit should not be operated continuously for more than 7 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down.

### **Switch settings - Overview**

- The appliance is equipped with a multistage switch.
- The following settings may be selected:
  - 0** The appliance is switched off
  - 1** very low speed
  - 2** low speed
  - 3** medium speed
  - 4** medium high speed
  - 5** high speed
- 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**.

### Turbo function

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

### 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.

#### Fitting the attachments

- The hook with the integrated plate must be inserted into the **larger opening** .
- The beater attachment or kneading hook with the integrated geared ring fits into the smaller opening with the star-shaped projection on the blender.

### 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, round container or glass is suitable, provided it is scratch-proof and the attachments can rotate freely inside.
- Once the attachments are fitted, take the blender into your hand and position the attachments inside the container filled with

the ingredients.

- Use your thumb to operate the switches.
- Once processing is finished, 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 the eject button is pressed.

### Using the rotating blender bowl

- Push the locking button for the tilt arm lightly down and pull the tilt arm all the way back and up.
- Place the blender bowl onto the integrated turntable base.
- Fit the beater attachments into the corresponding openings on the blender unit until they are properly locked.
- Push the Hand blender arrest button (4) and, at the same time, attach the blender to the tilt arm and push gently down.
- Push the locking button for the tilt arm (8) slightly in and bring the tilt arm with the blender into its horizontal operating position.
- Insert the plug into a wall outlet.
- Put the ingredients into the bowl and select the required power setting.
- After use, remove the plug from the wall outlet.
- Push the locking button down and pull the tilt arm all the way back and up.
- To remove the blender unit, push the blender arrest in and pull the blender off.
- Remove the blender bowl from the base.
- When processing smaller quantities, or for whipping cream, it may be better to use a different, more suitable bowl instead of

the one provided.

### **Cleaning and care**

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- 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 for cleaning.
- The housing may be wiped with a damp, lint-free cloth.
- The base may be cleaned with a slightly damp cloth.
- The beaters, kneading hooks and the processing bowl may be cleaned using hot water and a mild detergent. These parts are not dish-washer safe.

### **Heavy dough (kneading-type)**

For a dough of max. 1925 g, use the dough hook and thoroughly knead 1120 g of flour with 805 g of 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.

## Robot ménager

### 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

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE"

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Bouton Turbo
2. Mixeur avec poignée
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Bouton de blocage du batteur
5. Socle
6. Bras inclinable
7. Crochet de fixation sur le bras inclinable
8. Bouton de verrouillage pour faire basculer le bras inclinable
9. Encoche de fixation du batteur
10. Douilles d'entraînement des accessoires
11. 2 crochets malaxeurs
12. 2 fouets
13. Bol mélangeur rotatif (plastique ou acier inoxydable, en fonction du modèle)
14. Commutateur multi-positions
15. Bouton d'éjection des accessoires

### 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 peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée de détergent. 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 d'installer ou de retirer tout accessoire,
  - 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.
- 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 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 touchez aucun accessoire tournant pendant le fonctionnement et n'insérez aucun ustensile (par exemple, spatule ou cuiller) dans le bol sans que le moteur ne soit complètement arrêté.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou si on ne se conforme pas à ces consignes.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

## 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*.

## Durée de fonctionnement

Sur les vitesses 1 à 5, l'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 7 minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez

refroidir le moteur.

### Positions de l'interrupteur

- L'appareil est équipé d'un commutateur multi-positions.
- Les positions sont les suivantes :
  - 0 Éteint
  - 1 Vitesse minimum
  - 2 Vitesse lente
  - 3 Vitesse moyenne
  - 4 Vitesse rapide
  - 5 Vitesse maximum
- Lorsque vous mélangez des mixtures légères et liquides ou que vous ajoutez des ingrédients, utilisez les positions **1** et **2**.
- Pour mixer et pétrir, il est préférable d'utiliser la position **3**, **4** ou **5**.

### Fonction «Turbo»

La vitesse maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton «turbo», quel que soit le niveau de vitesse sélectionné.

### 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.

#### Fixer les accessoires

- Le crochet avec la plaque intégrée doit être inséré dans la plus large des ouvertures (☐☐☐).
- Les fouets et les crochets malaxeurs

dotés d'une roue à engrenage s'insèrent dans l'ouverture la plus petite présentant une protubérance en forme d'étoile sur le mixeur.

### Fonctionnement

- 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, pot ou récipient rond en verre peut être utilisé, à condition qu'il soit résistant aux rayures et que les accessoires puissent tourner librement à l'intérieur.
- Après avoir installé les accessoires, prenez le batteur d'une main et positionnez les accessoires dans le récipient rempli d'ingrédients.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le commutateur avec le pouce.
- Lorsque vous avez terminé de mixer ou si vous souhaitez interrompre l'opération, débranchez l'appareil avant de dégager les accessoires de la mixture.

### Éjection des accessoires

Les fouets ou les crochets malaxeurs se détachent lorsque vous pressez le bouton d'éjection des accessoires.

### Utilisation du bol mélangeur rotatif

- Appuyez légèrement sur le bouton de verrouillage et faites basculer le bras à fond vers l'arrière.
- Placez le bol mélangeur sur la plaque tournante intégrée au socle.
- Insérez les accessoires de mixage dans les orifices correspondants du batteur

- jusqu'au verrouillage.
- Appuyez sur le bouton de blocage du batteur (4) et en même temps, fixez le mixeur sur le bras inclinable puis poussez légèrement vers le bas pour l'enclencher.
  - Appuyez sur le bouton de verrouillage du bras inclinable (8) et ramenez délicatement le bras inclinable équipé du mixeur en position de fonctionnement horizontale.
  - Branchez la fiche sur une prise murale.
  - Mettez les ingrédients dans le bol, puis sélectionnez la puissance désirée.
  - Après utilisation, débranchez la fiche de la prise murale.
  - Appuyez sur le bouton de verrouillage, puis remontez le bras complètement vers l'arrière.
  - Pour retirer le batteur, appuyez sur le bouton de blocage du batteur, puis retirez le batteur.
  - Retirez le bol mélangeur du socle.
  - Pour mélanger des petites quantités ou pour fouetter de la crème, il est préférable d'utiliser un bol mélangeur différent, plus adapté que celui fourni.

### Entretien et nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré pour nettoyer l'appareil.
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide.
- Le socle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

- Les fouets, les crochets malaxeurs et le bol mélangeur peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un détergent doux. Ces accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

### Pâte épaisse (de type pâte à pétrir)

Pour une quantité maximale de 1925 g de pâte, utilisez le crochet à pâte et pétrissez 1120 g de farine avec 805 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-agrèées

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.



## Hand Mixer

### 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. Turboknop
2. Blender met hendel
3. Snoer met stekker
4. Handmixersluiting
5. Basisstand
6. Tiltarm
7. Klip-in haak op tiltarm
8. Sluitingsknop voor tiltarm
9. Mixerhouderopening
10. Aandrijfopeningen voor hulpstukken
11. 2 Deeghaken
12. 2 Kloppers
13. Mengschaal (plastic of roestvrijstaal, afhankelijk van model)
14. Meerstandenschakelaar
15. Uitstootknop

### 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 mogen schoongemaakt worden in heet water en 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 men hulpstukken past of verwijderd,
  - in geval van storing,
  - voor het schoonmaken,
  - wanneer er geen toezicht is,
  - na ieder gebruik.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 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 powersnoer 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.
- 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 onderdelen aan tijdens gebruik, en plaats geen werktuigen (zoals deegschrapers of kooklepels) in de schaal totdat de motor geheel tot stilstand is gekomen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan zal de fabrikant geen aansprakelijkheid accepteren voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en ander gelijksoortig gebruik, zoals
  - in winkels, kantoren of andere gelijksoortige werkomgevingen,
  - in agrarische werkomgevingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijksoortige etablissementen,
  - in bed en breakfast gasthuizen.

### 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 7 minuten aan één stuk gebruiken. Schakel de mixer uit en laat de motor afkoelen.

### Schakelaar standen - Overzicht

- De unit is voorzien van een meerstandenschakelaar.

- De volgende standen zijn beschikbaar:
  - 0 Het apparaat is uitgeschakeld
  - 1 zeer lage snelheid
  - 2 lage snelheid
  - 3 gemiddelde snelheid
  - 4 gemiddelde-hoge snelheid
  - 5 hoge snelheid
- 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.

## Turbo-functie

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

## 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.

## Passen van de hulpstukken

- De haak met de vaste plaat moet men in de **grootste opening** (☞) stoppen.
- Het klophulpstuk of kneedhaak met de geïntegreerde tandwieloverbrenging ring past in de kleinere opening met het ster-vormige uitsteeksel op de blender.

## Gebruik

- 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 de mengsel haalt.

## Uitwerpen van de hulpstukken

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

## Gebruik van de draaiende mengschaal

- Druk de sluitingsknop voor de tiltarm zachtjes in en trek de tiltarm geheel naar achteren en omhoog.
- Plaats de mengschaal op de in de basis ingebouwde draaitafel.
- Plaats de klopper hulpstukken in de daarvoor bestemde openingen van de mixer totdat deze goed vastzitten.
- Druk op de Handblender arrest knop (4) en, tegelijkertijd, plaats de blender op de tiltarm en druk het zachtjes omlaag.
- Druk de sluitingsknop voor de tiltarm (8) een klein beetje in en breng de tiltarm met

de blender in de horizontale stand voor gebruik.

- Stop de stekker in het stopcontact.
- Plaats de ingrediënten in de schaal en kies de gewenste powerstand.
- Na gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de sluitknop en trek de tiltarm geheel naar achteren en omhoog.
- Om de mixer te verwijderen drukt men op de handmixersluiting en verwijderd men de mixer.
- Verwijder de mengschaal van de basis.
- Wanneer men kleine hoeveelheden bereidt, of voor slagroom, is het beter om een andere, meer geschikte schaal te gebruiken inplaats van degene bijgeleverd.

### Onderhoud en schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken.
- De huizing mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- De basis mag schoongemaakt worden met een vochtige doek.
- De kloppers, deeghaken en mengschaal mogen schoongemaakt worden met heet water en een zacht reinigingsmiddel. Deze onderdelen zijn niet vaatwasmachine veilig.

### Dik deeg (kneed-type)

Voor een deeg van maximaal 1925 gr, gebruikt men de deeghaak en kneed 1120 gr bloem met 805 gr water.

### Afval weggoien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke 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

### 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 la función turbo
2. Batidora con empuñadura
3. Cable de alimentación con clavija
4. Parada de la batidora
5. Soporte de la base
6. Palanca de inclinación
7. Gancho de presión de la palanca de inclinación
8. Botón de bloqueo de la palanca de inclinación
9. Apertura para el montaje de la batidora
10. Tomas para los accesorios
11. 2 accesorios para amasar
12. 2 accesorios para batir
13. Recipiente para batir (plástico o acero inoxidable, dependiendo del modelo)
14. Interruptor Multiprocesador
15. Botón de separación

### 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 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 accesorios;
  - 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.
- 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 parte 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 en movimiento durante el funcionamiento, y no introduzca ningún utensilio (por ejemplo un raspador de masa o una cuchara de madera) en el recipiente a menos que el motor se haya detenido por completo.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.

### **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 7 minutos ininterrumpidamente. Después apague la batidora y deje que se enfríe el motor.

### **Control de velocidades - Resumen**

- La batidora está dotada de un interruptor multiprocesador.
- Dispone de los siguientes niveles:
  - 0** La unidad está apagada

- 1 muy baja velocidad
- 2 baja velocidad
- 3 media baja velocidad
- 4 media alta velocidad
- 5 alta velocidad

- 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**.

## **Función turbo**

Maksimal hastighed kan opnås ved at trykke turboknappen ned, uanset hvilken hastighed der er valgt.

## **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.

## **Instalación de los accesorios**

- El accesorio con la placa integrada debe ser insertado en la abertura más grande (☐☐☐).
- El accesorio batidor o el gancho amasador con el anillo integrado encaja en el orificio más pequeño con forma de estrella de la batidora.

## **Funcionamiento**

- Introduzca el accesorio seleccionado en la apertura situada en la parte inferior de la batidora y empujelo 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**

Los accesorios de batir o de amasar se desprenden automáticamente cuando se aprieta el botón de separación.

## **Utilización del recipiente de la batidora giratoria**

- Pulse ligeramente el botón de bloqueo de la palanca de inclinación y estire de la palanca por completo hacia detrás y hacia arriba.
- Coloque el recipiente de la batidora sobre la base giratoria integrada.
- Ajuste los accesorios para batir en las aberturas correspondientes de la batidora hasta que estén correctamente ajustados.
- Pulse el botón de detención de la batidora (4) y, a la vez, acople la batidora al brazo abatible y empuje ligeramente hacia abajo.
- Pulse el botón de bloqueo del brazo

abatible (8) ligeramente y coloque el brazo abatible con la batidora en posición horizontal de funcionamiento.

- Enchufe la clavija en una toma de pared.
- Introduzca los ingredientes en el recipiente y seleccione la posición de potencia deseada.
- Después de su utilización, desenchufe la clavija de la toma de la pared.
- Pulse el botón de bloqueo y estire por completo de la palanca de inclinación hacia detrás y hacia arriba.
- Para extraer la unidad batidora, pulse el botón de parada de la batidora y estire de la batidora.
- Retire el recipiente de la batidora de la base.
- Para procesar cantidades pequeñas, o para batir nata, es preferible utilizar un recipiente más adecuado que el suministrado.

### Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar el aparato.
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
- La base se puede limpiar con un paño ligeramente humedecido.
- Los accesorios para batir, accesorios para amasar y el recipiente de la batidora se deben limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. Estas piezas no se pueden limpiar en el lavavajillas.

### Masas densas (tipo amasadora)

Para una masa de 1925 g como máximo, utilice el gancho amasador y amase suficientemente 1120 g de harina y 805 g de agua.

### Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de 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 podrán 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 periodo 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

### 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 per la funzione turbo
2. Sbattitore con manico
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Pulsante di arresto dello sbattitore
5. Base
6. Supporto di oscillazione
7. Gancio a scatto sul supporto di oscillazione
8. Pulsante di bloccaggio per il supporto di oscillazione
9. Foro di montaggio dello sbattitore
10. Fori di aggancio per gli accessori
11. 2 ganci per impastare
12. 2 fruste
13. Ciotola dello sbattitore (in plastica o in acciaio inox, dipende dal modello)
14. Interruttore a più posizioni
15. Pulsante di espulsione fruste/ganci

### 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 possono essere lavati con acqua calda e detersivo. 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,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio,
  - se lasciato incustodito,
  - dopo l'uso.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.

- 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 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.
  - Durante il funzionamento, non toccate nessuna parte in movimento, e non inserite nel bicchiere rotante nessun utensile (come per esempio il raschietto per l'impasto o dei cucchiaini da cucina) se il motore non è completamente fermo.
  - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
  - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
    - in negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
    - in aziende agricole,
    - da clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
    - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- 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 esser adoperato per più di 7 minuti di seguito. Dopodiché spegnete lo sbattitore e lasciate al motore il tempo di raffreddarsi.

### Regolazione dell'interruttore –

#### Descrizione

- L'apparecchio è dotato di un interruttore a più posizioni.
- Sono previste le seguenti impostazioni:
  - 0** Apparecchio spento
  - 1** Velocità bassissima
  - 2** Velocità bassa
  - 3** Velocità media
  - 4** Velocità medio-alta
  - 5** Velocità alta
- Le velocità **1** e **2** vanno usate per mescolare degli impasti leggeri e liquidi o aggiungere all'impasto un ingrediente nuovo.
- Per mescolare e impastare è preferibile usare le velocità **3, 4** o **5**.

### La funzione turbo

Premendo verso il basso il pulsante turbo si raggiungerà la velocità massima, indipendentemente dal livello di velocità scelto.

### 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.

### Inserimento degli accessori

- Il gancio con la piastrina integrata va inserito **nell'apertura più grande** (.
- L'accessorio frusta e il gancio per impastare che hanno l'anello dentato integrato si inseriscono nell'apertura più piccola con la sporgenza a forma di stella presente sullo sbattitore.

### 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.

### Ciotola rotante

- Spingete leggermente verso il basso il pulsante di bloccaggio per il supporto di oscillazione e spingete tutto indietro e verso l'alto il supporto di oscillazione.

- Sistemate la ciotola dello sbattitore sulla base rotante integrata.
- Inserite gli accessori frusta nelle aperture corrispondenti poste sullo sbattitore e spingete fino a bloccare correttamente le fruste.
- Premete il pulsante di arresto dello sbattitore e, allo stesso tempo, agganciate lo sbattitore al supporto di oscillazione spingendo delicatamente verso il basso.
- Spingete leggermente verso l'interno il pulsante di bloccaggio per il supporto di oscillazione e portate il supporto di oscillazione con lo sbattitore nella posizione orizzontale di funzionamento.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro.
- Mettete gli ingredienti nella ciotola e selezionate l'impostazione di potenza desiderata.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- Spingete il pulsante di bloccaggio verso il basso e portate il supporto di oscillazione tutto indietro sollevandolo verso l'alto.
- Per rimuovere il blocco sbattitore, spingete il pulsante di arresto e tirate via lo sbattitore.
- Rimuovete la ciotola dalla base.
- Quando lavorate piccole quantità o volete montare la panna, è consigliabile utilizzare una terrina più adatta allo scopo invece che la ciotola fornita in dotazione.

### 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 pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.

- Per pulire l'apparecchio non usate soluzioni abrasive o concentrate né oggetti aguzzi o appuntiti.
- L'esterno dell'apparecchio potrà esser pulito con un panno leggermente umido e non lanuginoso.
- La base va pulita con un panno leggermente umido.
- Le fruste, i ganci per impastare e la ciotola dello sbattitore possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato. Questi accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

### Impasto pesante (del tipo per pane)

Per un impasto di massimo 1925 g, utilizzate i ganci per impastare e impastate a fondo 1120 g di farina con 805 g 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. Turboknap
2. Håndmikser med greb
3. Ledning med stik
4. Låseknop til håndmikseren
5. Sokkel
6. Vippearms
7. Låsekrog på vippearmsen
8. Låseknop til vippearmsen
9. Monteringspunkter
10. Tilbehørsåbninger
11. 2 dejkroge
12. 2 piskeris
13. Røreskål (plastic eller rustfrit stål, afhængig af model)
14. Flertrinskontakt
15. Udløserknop

### 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 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 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.
- 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.
- 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 under brug, og anbring aldrig nogen genstande (som f.eks. dejskraber 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.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.

## **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 7 minutter. Sluk for apparatet efter brug og lad motoren køle fuldstændigt af.

## **Kontaktindstillinger - Oversigt**

- Håndmikseren er forsynet med en flertrinnskontakt.
- De følgende indstillinger kan benyttes:
  - 0** Apparatet er slukket
  - 1** meget lav hastighed
  - 2** lav hastighed
  - 3** middel hastighed
  - 4** middel- høj hastighed
  - 5** høj hastighed
- 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**.

### Turbofunktion

Maksimal hastighed kan opnås ved at trykke turboknappen ned, uanset hvilken hastighed der er valgt.

### Valg af tilbehør


#### Piskeris

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

#### Dejkroge

Ved æltning af dej må dejkroge benyttes.

#### Påsætning af tilbehøret

- Tilbehørsdelen der har en indbygget plastske må sættes ind i den **største åbning** .
- Piskeriset eller dejkroge med den indbyggede tandhjulsring passer ind i den mindre åbning med den stjerneformede udskæring på håndmikseren.

#### 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 røretilbehøret 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 røretilbehøret løftes ud af det sammenrørte.

#### Udtagning af tilbehøret

Piskerisene eller dejkroge løsnes automatisk når der trykkes på udløserknappen.

#### Således benyttes den roterende røreskål

- Tryk vippearmens låseknep let nedad og løft vippearmen helt op og bagud.
- Placer røreskålen på basens omdrejningspunkt.
- Påsæt tilbehørsdelene i håndmikserens åbninger indtil de sidder korrekt fast.
- Tryk på låseknappen til håndmikseren samtidig med at mikseren placeres på vippearmen og tryk mikseren forsigtigt ned til den sidder fastlåst.
- Tryk låseknappen til vippearmen lidt ind og bring vippearmen med håndmikseren påsat tilbage i vandret betjeningsposition.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Hæld ingredienserne op i røreskålen og vælg den ønskede indstilling.
- Efter brug tages stikket ud af stikkontakten.
- Skub låseknappen ned og træk vippearmen helt op og bagud.
- Håndmikseren løftes af ved trykke låseknappen ind og løfte den op.
- Løft røreskålen af sokkelen.
- Når der bearbejdes mindre mængder, eller til at piske flødeskum, er det bedre at bruge en anden, bedre egnet skål end den som følger med apparatet.



### Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende, skræppe rengøringsmidler eller skarpe eller spidse genstande til rengøringen.
- Kabinettet kan aftørres med en let fugtig, frugfri klud.
- Sockelen kan rengøres med en let fugtig klud.
- Piskerisene, dejkrogene og røreskålen kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Disse dele tåler ikke opvaskemaskine.

skrøbelige 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.

### Tung dej (ælte-type)

Til en dej på max. 1925 g benyttes dejkrogene til at ælte 1120 g mel grundigt sammen med 805 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.

### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi 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

## Elvisp med stativ

### 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. Turboknapp
2. Elvisp med handtag
3. Elsladd med stickpropp
4. Elvispens låsmekanism
5. Basyta
6. Uppvikbar arm
7. Den uppvikbara armens låskrok
8. Den uppvikbara armens låsknapp
9. Monteringsöppning
10. Tillbehörsuttag
11. 2 degkrokar
12. 2 vispar
13. Blandarskål (plast eller rostfri stål, beroende på modell)
14. Multistegsknapp
15. Utlösningknapp

### 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 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
  - om apparaten krånglar,
  - innan du rengör apparaten,
  - när apparaten inte övervakas,
  - efter användning.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- 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 delar som 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 när den är i användning och sätt inga tillbehör (såsom degskrapor eller skopor) 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.

- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.

## 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 elvispen inte användas kontinuerligt mer än 7 minuter. Stäng av elvispen efteråt och låt motorn kallna.

## Hastighetsinställningar - Översikt

- Elvispen är försedd med en multistegsknapp.
- Följande hastighetsinställningar finns:
  - 0** Apparaten är avstängd
  - 1** mycket låg hastighet
  - 2** låg hastighet
  - 3** mellanhastighet
  - 4** mellan-hög hastighet
  - 5** hög hastighet
- 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**.

## Turbofunktion

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

inställd hastighet.

## Välja tillbehör

### Vispar

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

### Degkrokar

Degkrokarna bör användas vid knådning.

### Montera tillbehör

- Kroken som har den inbyggda plattan bör sättas i den **större öppningen** (☐☐☐).
- Vispen eller degkroken med den inbyggda gångade ringen passar in i elvispens mindre stjärnformade öppning.

### Användning

- Sätt in de valda tillbehören i öppningarna på elvispens 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 rispåliga och att redskapen kan rotera fritt inuti.
- När tilläggsutrustningen monterats på, håller du i elvispen så att tillbehören är inuti skålen med ingredienserna.
- Använd tummen för att starta elvispen.
- När vispningen är klar eller om du vill avbryta vispningen, stänger du först av elvispen innan du lyfter tillbehören ur blandningen.

### Så tas tillbehören loss

Visparna och degkrokarna lossas automatiskt när du trycker på

utlösningssknappen.

## Så använder du den roterande blandarskålen

- Tryck ner den uppvikbara armens låsknapp lätt och dra den uppvikbara armen bakåt så långt det går och därefter uppåt.
- Placera blandarskålen på den roterbara basen.
- Montera tillbehören i sina respektive öppningar på elvispen tills de låses på plats.
- Tryck in elvispens låsmekanism (4) och montera samtidigt elvispen på den uppvikbara armen och tryck försiktigt neråt.
- Tryck in den uppvikbara armens låsknapp (8) något och för den uppvikbara armen med elvispen i horisontellt läge.
- Sätt stickproppen i ett vägguttaget.
- Lägg ingredienserna i en skål och välj den effektinställning du önskar använda.
- Efter användningen drar du stickproppen ur vägguttaget.
- Tryck ner låsknappen och dra den uppvikbara armen helt bakåt och uppåt.
- Avlägsna elvispen genom att använda låsmekanismen och dra bort elvispen.
- Tag bort blandarskålen från basen.
- När du tillreder mindre mängder mat eller vispar gräddde, kan det vara bättre att använda en annan skål än den som medföljer apparaten.

### Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i

- vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller vassa föremål vid rengöring.
- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad luddfri trasa.
- Stativet kan rengöras med en lätt fuktad trasa.
- Visparna, degkrokarna och blandarskålen kan diskas i varmt vatten och ett mildt diskmedel. Dessa delar tål inte maskindisk.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Tyskland.

### **Tunga degar (knådning)**

För en deg på max. 1925 g använder du degkroken och knådar noga 1120 g mjöl med 805 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 inköpskvitto 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.

## Käsi­käyt­to­inen vat­kain

### 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. Turbo-painike
2. Vatkain ja sen kahva
3. Verkkoliitäntäjohto ja pistoke
4. Vatkaimen lukitus
5. Jalusta
6. Kääntyvä varsiosa
7. Kiinnityshakanen kääntyvässä varsiosassa
8. Lukituspainike kääntävää varsiosaa varten
9. Vatkaimen kiinnitysaukko
10. Lisäosien käyttöliitännät
11. 2 taikinakoukku
12. 2 vispilää
13. Sekoituskulho (muovia tai ruostumatonta terästä, riippuen mallista)
14. Porraskytkin
15. Irrotuspainike

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan

valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistu laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Lisäosat voidaan pestä kuumassa saippuavedessä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Katkaise aina virta laitteesta ja irrota pistotulppa pistorasiasista
  - ennen lisäosien asennusta tai irrottamista,
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - ennen laitteen puhdistusta,
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - käytön jälkeen,
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- 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. Laitte ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalin luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukeutumisvaaran 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 katkaissut virran, odota aina kunnes moottori on täysin pysähtynyt äläkä kosketa mitään liikkuvia osia.
- Älä anna laitteen kotelon tai liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja kuten keittolevyä tai muita avoimia lämpölähteitä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa; tartu aina pistotulppaan.
- Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana äläkä laita kulhoon mitään apuvälineitä (esim. taikinakaapimia tai lusikoita) ennen kuin moottori on kokonaan pysähtynyt.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön

seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaaviin käyttötarkoituksiin
  - myymälät, toimistot ja vastaavat kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkait
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

### 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 saa käyttää jatkuvasti 7 minuuttia kauempaa. Katkaise virta vatkaimesta käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä.

### Kytkimen asetukset – Yleistä

- Vatkaimesta on porraskytkin.
- Valitse seuraavista asetuksista:
  - 0 virta kytketty pois
  - 1 erittäin alhainen nopeus
  - 2 alhainen nopeus
  - 3 keskinopeus
  - 4 keskisuuri nopeus
  - 5 suuri nopeus
- Kevyitä ja nestemäisiä seoksia sekoitettaessa tai aineksia lisätessä käytetään asetuksia **1** ja **2**.
- Sekoittamiseen ja taikinan vaivaamiseen on paras käyttää nopeuksia **3, 4** ja **5**.

## Turbotoiminto

Turbopainiketta painamalla vatkain toimii maksimiteholla, vaikka olisitkin jo valinnut nopeuden.

## Lisäosien valinta

### Vispilät

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

### Taikinakoukut

Taikinakoukkuja tulee käyttää taikinan vaivaamisessa.

## Lisäosien asentaminen

- Koukku, jossa on sisäänrakennettu levy, tulee työntää **suurempaan** aukkoon (☺☹).
- Vispilä tai taikinakoukku, joissa on integroituina hammastetut renkaat, sopii pienempään aukkoon, jolla on vatkaimessa tähdenmuotoinen ulkonema.

## Käyttö

- Sijoita valitut lisäosat sekoittimen 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 lisävarusteet pääsevät pyörimään vapaasti sen sisällä.
- Ota lisävarusteiden kiinnityksen jälkeen vatkain käteesi ja aseta kiinnitetty lisäosat raaka-aineilla täytettyyn astiaan.
- Kytke laite toimintaan peukalolla

painamalla.

- Kun olet lopettanut sekoittamisen tai haluat keskeyttää toiminnan, katkaise virta laitteesta ennen lisäosien poistamista seoksesta.

## Lisävarusteiden poistaminen

Vispilät ja taikinakoukut irtoavat automaattisesti irrotuspainiketta painettaessa.

## Pyörivän sekoituskulhon käyttö

- Paina kääntyvän varren lukituspainiketta kevyesti alas ja vedä kääntyvä varsiosa kokonaan taakse ja ylös.
- Aseta sekoituskulho pyörivälle alustalle.
- Kiinnitä vispilät vatkaimen niille tarkoitettuihin aukkoihin niin, että ne lukkiutuvat paikoilleen.
- Paina vatkaimen lukituspainiketta (4) ja kiinnitä samanaikaisesti vatkainosa kääntyvään varsiosaan ja paina varovasti alaspäin.
- Paina kääntyvän varsiosan lukituspainiketta (8) hieman sisäänpäin ja vedä kääntyvä varsiosa ja vatkainosa vaakasuoraan toiminta-asentoonsa.
- Kiinnitä pistoke pistorasiaan.
- Aseta ainekset kulhoon ja valitse haluamasi tehoasetus.
- Poista käytön jälkeen pistoke pistorasiasta.
- Paina lukituspainike alas ja vedä kääntyvä varsiosa kokonaan taakse ja ylös.
- Poista vatkain painamalla vatkaimen lukitsinta ja vedä vatkain irti.
- Poista sekoituskulho alustalta.
- Kun käsittelet pieniä määriä tai vatkaut kermaa, saattaa olla parempi käyttää toista, sopivampaa kulhoa kuin



toimitukseen sisältyvää.

### Laitteen puhdistus ja hoito

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä puhdista laitetta hankaavilla tai voimakkailla pesuaineilla tai terävien esineiden avulla.
- Laitteen kotelon voi pyyhkiä kosteahkolla, nöyhättömällä rievulla.
- Alustan voi pyyhkiä kostealla rievulla.
- Vispilät, taikinakoukut ja kulho voidaan puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella. Ne eivät ole astianpesukoneen kestäviä.

### Raskas taikina (tyypiltään vaivattava)

Käytä maks. 1925 g taikinaan taikinakoukkuja ja vaivaa perusteellisesti 1120 g jauhoa ja 805 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

Maahantuoja:

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 turbo
2. Mikser z uchwytem
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Przycisk podtrzymujący mikser
5. Podstawa
6. Odchylane ramię miksera
7. Zatrask w odchylanym ramieniu
8. Przycisk blokujący odchylane ramię
9. Otwór na zatrask w ramieniu miksera
10. Gniazda akcesoriów roboczych
11. 2 wyrabiacze do ciasta
12. 2 ubijaki
13. Miska do mieszania (tworzywo sztuczne lub stal nierdzewna, w zależności od modelu)
14. Przełącznik wielopozycyjny
15. Przycisk zwalnający

### 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.
- Montowane akcesoria 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;
  - w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;
  - przed przystąpieniem do czyszczenia;
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;

- po zakończeniu czynności.
- **Uwaga:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- 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 pobliże 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 wolno dotykać żadnych ruchomych części miksera.
- 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 należy dotykać żadnych ruchomych części malaksera w trakcie pracy, ani też wkładać do miski przyborów kuchennych (np. łyżki) przed całkowitym zatrzymaniem się silnika.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach zakwaterowania (przez klientów);
  - pensjonatach.

## Przed użyciem miksera po raz pierwszy

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i akcesoria powinny być wyczyszczone według wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Krótki czas operacyjny miksera

Każdorazowe użycie przy prędkości obrotów od **1 - 5** nie powinno trwać dłużej niż 7 minut. Po zakończeniu pracy mikser należy wyłączyć i odczekać, aż silnik ostygnie.

## Przełącznik - Ogólna informacja

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

## Funkcja turbo

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

## Dobór akcesoriów

### Wyrabiacz do ciasta


Do lekkich i płynnych mieszanek, jak

np. kremy, lekkie ciasto, ziemniaki, jaja, śmietana itp.

### Wyrabiacz do ciast

Należy je stosować do wyrabiania ciast.

### Zakładanie końcówek roboczych

- Wyrabiacz z osłoną tarczową należy umieścić w otworze o większej średnicy (.
- Wyrabiacz do ciasta lub ubijaki z wbudowaną zębatką należy wsuwać do mniejszego otworu w mikserze o ząbkowanym brzegu.

### Instrukcja obsługi

- 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.
- Zamocować części ruchome. Trzymając mikser za uchwyt, włożyć części ruchome do naczynia wypełnionego składnikami do miksowania.
- 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 wyrabiaczy do ciast.

### Użycie obracającej się miski do mieszania

- Nacisnąć lekko przycisk blokujący odchylane ramię i całkowicie odciągnąć je do tyłu i w górę.
- Wstawić miskę do mieszania do zintegrowanej podstawy obrotowej.
- Włożyć ubijaki do odpowiednich otworów w uchwycie miksera aż do zatrzaśnięcia.
- Nacisnąć przycisk podtrzymujący mikser, jednocześnie przykładając mikser do odchylanego ramienia i delikatnie wciskając.
- Nacisnąć lekko przycisk blokujący odchylane ramię i pochylić ramię z mikserem do poziomej pozycji roboczej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Włożyć składniki do miski i wybrać odpowiednie ustawienie prędkości.
- Po zakończeniu czynności, należy wyłączyć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wcisnąć przycisk blokujący i całkowicie odchylić uchwyt miksera wraz z ramieniem do tyłu i do góry.
- Aby wyjąć uchwyt miksera, wcisnąć przycisk podtrzymujący mikser i wyciągnąć uchwyt miksera.
- Wyjąć miskę do mieszania z podstawy urządzenia.
- Do przygotowania mniejszej ilości produktu, np. bitej śmietany, można użyć innego, bardziej odpowiedniego pojemnika zamiast miski z zestawu.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci

elektrycznej.

- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ściernych czy roztworów, ani ostrych narzędzi czyszczących.
- Obudowę urządzenia można przetrzeć suchą gładką ściereczką niepozostawiającą pyłków.
- Podstawę można czyścić lekko wilgotną ściereczką.
- Ubijaki, wyrabiacze i miskę można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. Nie nadają się natomiast do mycia w zmywarce.

### Gęste ciasto (zagniatanie)

Aby uzyskać maksymalnie 1925 g ciasta użyć wyrabiaczy i zagnieść 1120 g mąki z 805 g wody.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz z innymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. 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

### 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 να 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 τούρμπο
2. Μίξερ με λαβή
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με πρίζα
4. Συγκράτηση μίξερ
5. Βάση
6. Κινητός βραχίονας
7. Κλειδίμα στον κινητό βραχίονα
8. Κουμπί κλειδώματος για κινητό βραχίονα
9. Άνοιγμα για τοποθέτηση μίξερ
10. Υποδοχές κίνησης εξαρτήματος
11. 2 ζυμωτήρες
12. 2 χτυπητήρια
13. Μπολ μίξερ (από πλαστικό ή από ανοξείδωτο ασάλι, ανάλογα με το μοντέλο)
14. Διακόπτης πολλαπλών βαθμίδων
15. Κουμπί απεμπλοκής εξαρτημάτων

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο 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 πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό σαπουνόνερο. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Κλείνετε πάντα τη συσκευή και βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα
  - πριν προσθέτετε ή αφαιρείτε οποιαδήποτε εξαρτήματα,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή,
  - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
  - μετά τη χρήση.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί

να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.

- 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 κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό 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 δυνητικά 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 απενεργοποιήσετε τη συσκευή, περιμένετε να σταματήσει εντελώς ο: κινητήρας. Μην αγγίζετε κανένα κινούμενο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας.
- Όταν βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα, ποτέ μην το τραβάτε φροντίζετε πάντα να πιάνετε σταθερά την πρίζα.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη κατά τη λειτουργία τους και μην τοποθετείτε σκεύη (π.χ. σπάτουλα για ζύμη ή κουτάλες μαγειρέματος) στο μπολ εκτός αν είναι εντελώς ακίνητο το μοτέρ.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές περιοχές,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη μαζί με όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».



## Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα

Όταν χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες ταχύτητας **1 έως 5**, η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχώς περισσότερο από 7 λεπτά. Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το μίξερ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

## Ρυθμίσεις διακόπτη - Περίληψη

- Το μίξερ είναι εξοπλισμένο με ένα διακόπτη πολλαπλών βαθμίδων:
- Είναι διαθέσιμες οι ακόλουθες ρυθμίσεις:

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

- Όταν αναμιγνύετε ελαφρά και υγρά μίγματα ή όταν προσθέτετε διάφορα συστατικά, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες **1** και **2**.
- Για ανάμιξη και ζύμωμα, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες **3, 4** και **5**.

## Λειτουργία τούρμπο

Αν πιέσετε το κουμπί τούρμπο, έχετε τη μέγιστη ταχύτητα, ανεξάρτητα από τη βαθμίδα ταχύτητας που έχει επιλεγεί.

## Επιλογή των εξαρτημάτων

### Εξαρτήματα μίξης

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

### Εξαρτήματα ζύμης

Για να ζυμώσετε, πρέπει να

χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα της ζύμης.

## Τοποθέτηση εξαρτημάτων

- Το εξάρτημα με τον ενιαίο δίσκο πρέπει να εισάγεται στη **μεγαλύτερη ειδική οπή** (—(C)—).
- Το χτυπητήρι ή ο ζυμωτήρας με το ενσωματωμένο γρανάζι πρέπει να προσαρμοστεί στο μικρότερο άνοιγμα με την αστεροειδή προεξοχή που βρίσκεται στο μίξερ.

## Λειτουργία

- Εισάγετε τα επιλεγμένα εξαρτήματα μέσα στα ανοίγματα στο κάτω μέρος του μίξερ και σπρώξτε τα απαλά προς τα επάνω μέχρι να ασφαλισουν στη θέση τους.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπολ αρκετά βαθύ ανάλογα με την ποσότητα των υλικών.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε μπολ, στρογγυλό δοχείο ή γυάλινο σκεύος, με την προϋπόθεση ότι είναι ανθεκτικό στο γδάρισμα και ότι τα εξαρτήματα μπορούν να περιστρέφονται ελεύθερα μέσα σε αυτό.
- Μετά την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, τοποθετήστε το μίξερ με τα εξαρτήματα μέσα στο δοχείο που είναι γεμάτο με τα υλικά.
- Με τον αντίχειρά σας, γυρίστε το διακόπτη και ανοίξτε τη συσκευή.
- Όταν τελειώσετε την ανάμιξη ή αν θελήσετε να διακόψετε τη λειτουργία, κλείστε το διακόπτη πριν βγάλετε τα εξαρτήματα της συσκευής από το μίγμα.

## Απεμπλοκή εξαρτημάτων

Τα χτυπητήρια ή οι ζυμωτήρες αποσπώνται αυτόματα όταν πιέσετε το κουμπί απεμπλοκής.

## Χρήση περιστρεφόμενου μπολ

- Πατήστε απαλά το κουμπί κλειδώματος για τον κινητό βραχίονα και τραβήξτε τον κινητό βραχίονα εντελώς προς τα πίσω και πάνω.
- Τοποθετήστε το μπολ του μίξερ στην ενιαία περιστρεφόμενη βάση.
- Προσαρμόστε τα χτυπητήρια στα αντίστοιχα ανοίγματα στην κύρια μονάδα του μίξερ έως ότου ασφαλισουν σωστά στη θέση τους.
- Πιέστε το κουμπί συγκράτησης μίξερ (4) και, ταυτόχρονα, συνδέστε το μίξερ στο κινητό βραχίονα και πιέστε ελαφρώς προς τα κάτω.
- Πιέστε το κουμπί κλειδώματος για τον κινητό βραχίονα (8) ελαφρώς προς τα μέσα και φέрте τον κινητό βραχίονα μαζί με το μίξερ στην οριζόντια θέση λειτουργίας του.
- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ και επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση ισχύος.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.
- Πατήστε το κουμπί κλειδώματος και τραβήξτε τον κινητό βραχίονα εντελώς προς τα πίσω και πάνω.
- Για να αφαιρέσετε την κύρια μονάδα του μίξερ, πιέστε τη συγκράτηση του μίξερ προς τα μέσα και τραβήξτε το μίξερ προς τα έξω.
- Απομακρύνετε το μπολ του μίξερ από τη βάση.
- Κατά την επεξεργασία μικρότερων ποσοτήτων, ή για το χτύπημα κρέμας, μπορεί να είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε ένα διαφορετικό, πιο κατάλληλο μπολ αντί για αυτό που παρέχεται.

## Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι την έχετε βγάλει από την πρίζα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά διαλύματα καθαρισμού για τον καθαρισμό.
- Το εξωτερικό μπορεί να σκουπιστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη βάση με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα χτυπητήρια, τους ζυμωτήρες και το μπολ με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Αυτά τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

## Βαριά ζύμη (τύπος ζυμώματος)

Για ζύμη βάρους 1925 γρ. το μέγιστο, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζύμης και ζυμώστε καλά 1120 γρ. αλευριού με 805 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.

## Настольный миксер

### 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 турбо
2. Миксер с ручкой
3. Шнур питания с вилок
4. Кнопка фиксации миксера
5. Основание
6. Рычаг наклона
7. Защелка рычага наклона
8. Кнопка фиксации рычага наклона
9. Крепежное отверстие
10. Гнезда привода насадок
11. 2 тестомесильных крючка
12. 2 насадки для взбивания
13. Чаша миксера (из пластика или из нержавеющей стали, в зависимости от модели)
14. Многопозиционный переключатель
15. Кнопка для выталкивания насадок

### 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 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;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора;
  - когда прибор не находится под присмотром;
  - после использования.
- **Предупреждение!** При

неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.

- 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 к движущимся частям.
- Не допускайте прикосновения корпуса или шнура питания к горячим поверхностям, например к плитам, ни контакта их с какими-либо открытыми источниками тепла.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вытащить вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы миксера и не вставляйте в чашу никаких предметов (например, таких как скребки для теста или ложки для готовки) до полной остановки двигателя.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;

- постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

### Перед первым применением

Перед использованием этого устройства в первый раз все его принадлежности и части должны быть очищены в соответствии с разделом «Общий уход и чистка».

### Кратковременный режим работы

При использовании уровней скорости 1 - 5 миксер не должен работать более 7 мин подряд. После этого выключите миксер и дайте мотору остыть

### Положения переключателя – Общее представление

- Миксер снабжён многопозиционным переключателем.
- Можно выбирать из следующих положений:
  - 0 Прибор выключен
  - 1 самая малая скорость
  - 2 малая скорость
  - 3 средняя скорость
  - 4 повышенная скорость
  - 5 высокая скорость.
- Для получения лёгких и жидких смесей или при перемешивании каких-либо ингредиентов используйте положения 1 и 2.
- Для перемешивания или замешивания теста используйте положения 3, 4 или 5.

### Режим турбо

При нажатии кнопки турбо можно

использовать электроприбор на максимальной скорости, независимо от скорости, установленной переключателем.

### Выбор насадок


#### Взбивалки

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.

#### Установка насадок

- Тестомесильный крючок с заплечиком нужно вставлять в **большее** отверстие ().
- Насадка для взбивания или тестомесильный крючок со встроенным зубчатым колесиком вставляется в меньшее отверстие звездообразной формы.

#### Работа

- 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 приспособлений возьмите миксер в руку и присоедините его к чаше с ингредиентами.
- Включите прибор большим пальцем.
- После окончания работы или при необходимости прервать работу сначала выключите миксер, прежде чем вынуть насадку из смеси.

### **Выталкивание насадок**

Насадки для тестомесильные крючки автоматически выталкиваются при нажатии кнопки.

### **Использование поворотной чаши**

- Слегка нажмите кнопку фиксации рычага наклона и выдвиньте рычаг наклона назад и вверх до отказа.
- Установите чашу миксера на встроенное поворотное основание.
- Вставьте насадки для взбивания в соответствующие отверстия на корпусе миксера так, чтобы они надежно зафиксировались.
- Нажмите кнопку фиксации (4) и одновременно присоедините миксер к рычагу наклона, потом осторожно на него нажмите.
- Слегка нажмите кнопку фиксации рычага наклона (8) и приведите рычаг наклона с миксером в горизонтальное рабочее положение.
- Вставьте вилку в розетку.
- Положите в чашу ингредиенты и выберите нужную уставку мощности.
- Закончив работу, выньте вилку из розетки.
- Нажмите кнопку фиксации и полностью выдвиньте рычаг наклона назад и вверх.
- Чтобы снять миксер, нажмите на кнопку

- фиксации, а затем снимите миксер.
- Снимите с основания чашу миксера.
- Для обработки небольшого количества ингредиентов или для взбивания сливок вместо чаши из комплекта поставки лучше использовать другую, более подходящую.

### **Общий уход и чистка**

- Перед тем как приступить к чистке электроприбора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не применяйте для чистки электроприбора абразивные вещества, сильнодействующие моющие средства, а также какие-либо острые предметы.
- При необходимости корпус прибора можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
- Основание можно протереть слегка увлажненной салфеткой.
- Насадки для взбивания, тестомесильные крючки и рабочую чашу можно мыть в горячей воде с добавлением мягкого моющего средства. Их нельзя мыть в посудомоечной машине.

### **Замешивание густого теста**

Для приготовления густого теста весом не более 1925 г используйте тестомесильные крючки и тщательно перемешайте 1120 г муки с 805 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**  
**Servisné 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

### Austria

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10  
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
eMail: degupa@silva-schneider.at

### Belgique

BVBA Dancal Elektro  
Kalkhoestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

### Bosnia i Herzegovina

Malisic export-import d.o.o.  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel.: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

### Bulgaria

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

### China

Sunnex Century Catering Equipment  
(Shenzhen) Ltd.  
2/F, Block A, Dong He Industrial Building  
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao  
Shenzhen  
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852  
Fax: +86 755 25357468 or 25357498  
eMail: sales@severinchina.com  
Web: http://www.severinchina.com

### Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova c.p. 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 94 74

### Danmark

F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
eMail: info@fh-as.dk

### Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000

### Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.  
S/N. CC. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes  
45217 UGENA  
Tel.: +34 925 51 34 05  
Fax: +34 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

### Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: +34 922 20 58 00  
Fax: +34 922 20 59 00  
eMail: comalte@telefonica.net

### Finland

AV-Komponentti Oy  
Koronakatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
CS 38  
F-67210 OBERNAI CEDEX  
Tel.: +33 3 88 47 62 08  
Fax: +33 3 88 47 62 09  
eMail: severin.france@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

### Greece

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

Philippos Business Center  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Hong Kong

Pacific Coffee Company  
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,  
Sheung Wan, Hong Kong  
Tel.: +852 2805 1627  
Fax: + 852 2850 4015  
eMail: espresso@pacificcoffee.com

### India

Zansaar  
#1210, 2nd Floor  
Fawar Manor, 100ft Road  
Indiranagar, Bangalore 560 038  
Tel.: +91 80 49170000  
eMail: customersupport@zansaar.com  
Web: http://www.zansaar.com

### 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

**Iraq**

AlJOUH Home Appliances Manufacturing  
Co. Ltd  
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi  
Al Joud Building Karadat Kharej  
Baghdad - Iraq  
Tel.: +964 782 270 2727  
+964 770 003 5533  
+964 771 231 7850

**Ireland**

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co Meath Ireland  
Tel.: +353 46 94 83100  
Fax: +353 46 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800224155  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**

J.L.C.  
P.O. Box 910330  
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193  
Amman 11191 Jordan  
Tel: +962 6 593 9365

**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

**Kuwait**

Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel: +965 4810855

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: +371 7279892

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Eau  
3364 Leudelange  
Tel.: +352 37 94 94 402  
Fax: +352 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  
eMail: tfk@t-online.hu

**Malta**

Crosscraft .Co .Ltd.  
Valletta Road  
Paola, Malta  
Tel: +356 21804885  
+356 79498434  
Fax: +356 21664812  
eMail: clyde@vol.net.mt

**Nederland**

E-Care  
Dijkgraaf 22  
NL-6921 RL Duiven  
Tel: +31 26 3193333  
Fax: +31 26 319 33 52  
Web: http://www.e-care.nl

**Norway**

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
eMail: info@fh-as.no

**Oman**

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING  
CO  
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424  
GHALA 112, P.O. Box 996  
Muscat Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24593025  
Fax.: +968 24593490

**Philippines**

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
eMail: severinconsumercare@colombophils.  
com.ph

**Polska**

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. WSCHODNIA 4  
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA  
Tel: +48 77 453 86 42  
Fax: +48 77 453 86 42  
eMail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Auferma Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No. 76  
Armazem H3  
P-4410 455 Arcozelo  
Tel: +351 22 616 7300  
Fax: +351 22 616 7325

**Russian Federation**

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

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

**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

**Singapore**

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
eMail: info@beste.com.sg

**Slovenia**

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

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
eMail: premt@premt.sk

**South Africa**

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd  
ABSA on Grove  
Grove Avenue  
Claremont, Cape Town 7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
eMail: greg@alcdashley.co.za  
Web: www.alcdashley.co.za

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
eMail: info@rakspecialisten.se

**Switzerland**

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

**Syria**

Joud Industries Domestic Appliances Co.  
P.O. Box 199 or 219  
Motorway entrance  
Lattakia - Syria  
Tel.: +963 41 416 590  
+963 41 416 591  
Fax: +963 41 444 622

**Thailand**

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
eMail: askverasu@verasu.com

**United Arab Emirates**

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
eMail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: www.al-majid.com

**United Kingdom**

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: +44 1204 558160  
Fax: +44 1204 558161  
eMail: office@hscl.info  
Web: www.hscl.info

**Vietnam**

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de