SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Handmixer (D)
Instructions for use	Hand blender (GB)
Mode d'emploi	Mixeur à main (F)
Gebruiksaanwijzing	Hand Mixer (NL)
Instrucciones de uso	Batidora (E)
Manuale d’uso	Sbattitore (I)
Brugsanvisning	Håndmikser (DK)
Bruksanvisning	Elvisp (S)
Käyttöohje	Käsikäyttöinen vatkain (FIN)
Instrukcja obsługi	Mikser ręczny (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Μίξερ (GR)
Руководство по эксплуатации	Настольный миксер (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

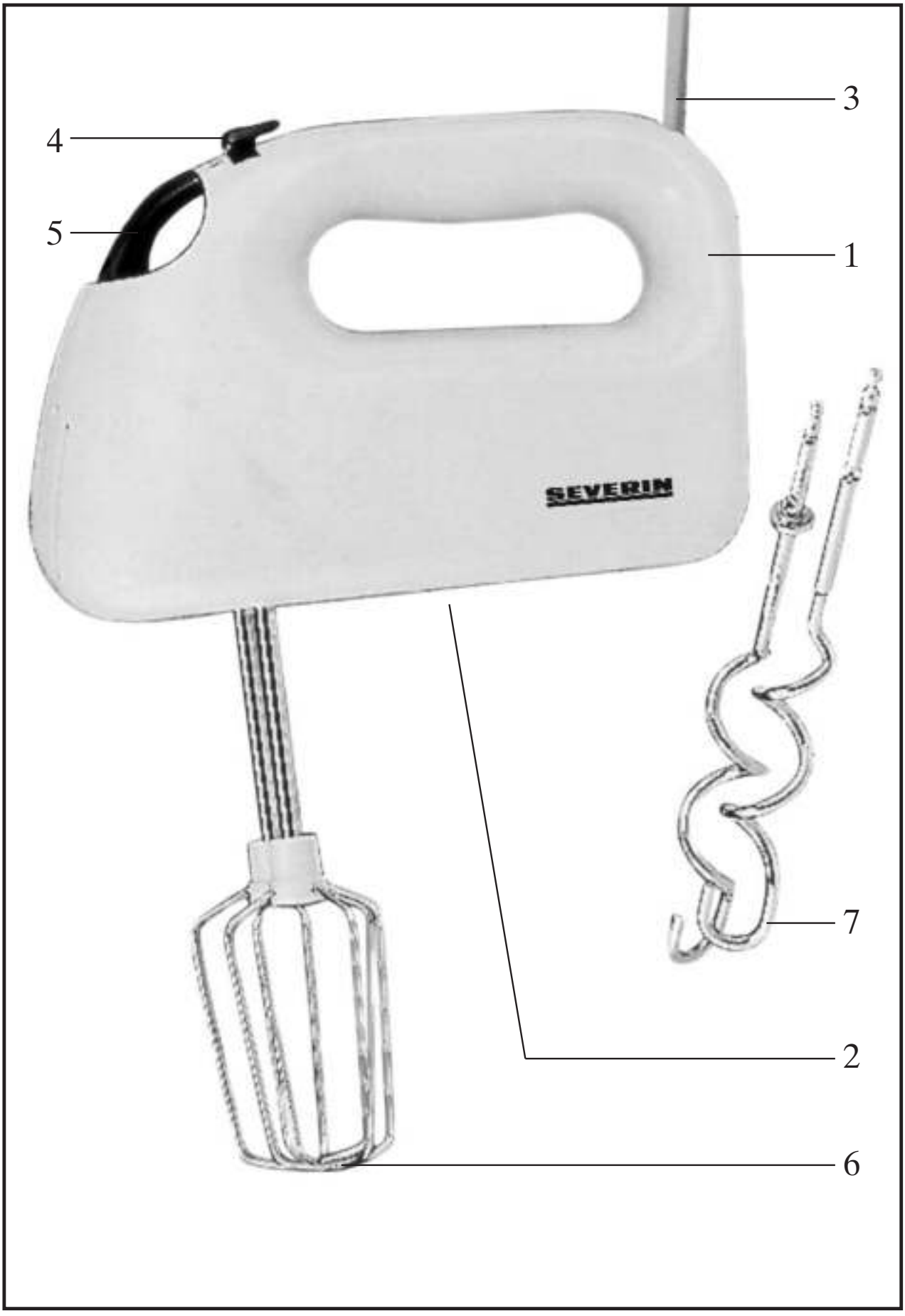
Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.


3
4
5
1
SEVERIN
7
2
6

Ⓓ

Handmixer

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

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

Aufbau
1. Gehäuse mit Griff
2. Typenschild
3. Anschlussleitung
4. Stufenschalter
5. Auswerfertaste
6. 2 Rührbesen
7. 2 Knethaken

Sicherheitshinweise
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Den Handmixer nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät:
  - oder die Anschlussleitung beschädigt ist;
  - auf den Boden gefallen ist.
- Bei Nichtgebrauch, beim Entnehmen oder Einsetzen der Rühreinsätze, bei Störungen während des Betriebes immer den Netzstecker ziehen.
- **Achtung!** Die Rühreinsätze laufen nach dem Ausschalten nach. Motorstillstand
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommt.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, bitte fassen Sie den Netzstecker an.
- Greifen Sie niemals in die laufenden Rühreinsätze.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Der Handmixer ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Handhabung

Kurzzeitbetrieb
In den Schaltstufen **1**-**5** ist der Handmixer für einen Kurzzeitbetrieb von 10 Minuten (KB 10) ausgelegt. Das heißt, der Handmixer kann bis zu maximal 10 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 ist ausgeschaltet
1 niedrigste Drehzahl
2 niedrige Drehzahl
3 mittlere Drehzahl
4 mittelhohe 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.

- Beim Kneten von schweren und zähen Teigmassen darf nur mit der Schaltstufe **5** gearbeitet werden.

Allgemein
- Vor dem ersten Gebrauch die Einzelteile reinigen.
- Je nach Menge des zu verarbeitenden Rührgutes nehmen Sie ein ausreichend hohes Gefäß.
- Jede Schüssel, jeder Topf, jedes Glas ist geeignet, vorausgesetzt die Rühreinsätze können sich darin frei drehen und die Gefäße sind kratzunempfindlich.
- Nehmen Sie den Handmixer mit den eingesetzten Rühreinsätzen in die Hand und halten Sie diese in das Rührgut.
- Die Schalter können mit dem Daumen betätigt werden.
- Wenn Sie die Arbeit unterbrechen oder beenden wollen, schalten Sie den Handmixer ab, ehe Sie ihn aus dem Rührgut nehmen.

Rührbesen
Für leichte flüssige Mischungen, wie Creme, Rührteig, Kartoffelpüree, Eiweiß, Sahen (Rahm) usw., stecken Sie je nach Bedarf einen oder beide Rührbesen mit leichtem Druck soweit in die an der Unterseite des Mixers vorhandenen Öffnungen, bis diese einklinken.

Knethaken
Zum Kneten von Teig benutzen Sie die Knethaken. Der Knethaken mit dem integriertem Teller muss in die **größere** Öffnung eingesteckt werden.

Ausklinken der Rühreinsätze
Durch leichten Druck auf die Auswerfertaste werden die Einsätze automatisch vom Gerät ausgelöst.

Reinigung und Pflege
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- **Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.**
- Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Rührbesen und Knethaken sind spülmaschinenfest.

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Rezept Müslitaler
340g Sonnenblumenkerne werden mit 440g Haferflocken, 100g Zucker, 40g Schokoladenpulver, 2 Päckchen Vanillinzucker und 500ml Wasser in 15 Sekunden mit dem Rührbesen des Handmixers auf Stufe 5 vermengt. Nachdem der Teig 15 Minuten geruht hat, wird die Masse 15 Sekunden auf höchster Stufe

durchmengt. Den Teig zu ca. 5cm großen runden Plätzchen formen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen 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 uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

GB

Hand blender

Dear Customer
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

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. Plastic housing with handle
2. Rating label
3. Power cord
4. Multistage switch
5. Eject button
6. 2 beater attachments
7. 2 dough hooks

Important safety instructions
- Before the appliance is used, the main body 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, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the mixer
  - if the unit or the power cord show any signs of damage,
  - if the appliance has been dropped.
- Always switch off the mixer and remove the plug from the wall socket before fitting or removing any attachments and in case of malfunction during use.
- **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 let the power cord hang free.
- Do not touch any moving parts during operation.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Operation

Short-time operation
The appliance is designed to process average domestic quantities of food. When using the speed levels **1 - 5**, the unit should not be operated continuously for more than 10 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down.

Switch settings
The unit is equipped with a multistage switch.
The following settings are available:

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

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

- For heavy dough mixtures, setting **5** must be used.

General information

- Clean the attachments before using for the first time.
- 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.
- After fitting the attachments, take the mixer into your hand and position the attachments inside the container filled with the ingredients.
- Use your thumb to switch on the unit.
- When you have finished mixing or if you wish to interrupt the operation, switch off first before lifting the attachments out of the mixture.

Beaters
For light and liquid mixtures such as crèmes, mashed potatoes, egg white or cream, insert one or both beaters into the openings on the underside of the blender and push them gently upwards until they lock into place.

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

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

General Care and Cleaning

- Remove the plug from the wall socket before cleaning the appliance.
- **To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.**
- The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- The beaters and dough hooks are suitable for cleaning in a dish-washer.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Recipe for muesli biscuits (round cookies)
Blend together the following ingredients: 340g sunflower seeds, 440g oat flakes, 100g sugar, 40g chocolate powder, 2 satchels (20 grams) vanilla sugar and 500ml water. Mix for 15 seconds using the beater attachments of the hand mixer at high-speed setting **5**. Let the dough rest for around 15 minutes, then continue beating for a further 15 seconds at maximum power. Form the dough into round biscuit about 5cm across and bake them in a preheated oven at 180°C for about 25 minutes, with the baking tray at the central position.

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. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Ⓕ

Mixeur à main

Chère Cliente, Cher Client,
Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions suivantes.

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. Boîtier en plastique avec poignée
2. Plaque signalétique
3. Cordon d'alimentation
4. Commutateur multi-position
5. Bouton éjecteur
6. 2 fouets
7. 2 crochets à pâte

Consignes de sécurité
- 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. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner le mixeur
  - si l'appareil ou son cordon d'alimentation présente des signes de dommages quelconques,
  - si l'appareil est tombé.
- Éteignez toujours le mixeur et débranchez la fiche de la prise murale avant d'attacher ou de retirer un accessoire quelconque et en cas de dysfonctionnement pendant son utilisation.
- **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 laissez pas pendre le cordon.
- Ne touchez aucune des parties en mouvement durant le fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Utilisation

Brefs intervalles de fonctionnement
L'appareil est destiné à la préparation d'aliments dans les quantités moyennes requises pour les besoins ménagers. Lors de l'utilisation des niveaux de vitesse **1 - 5**,

l'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 10 minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez refroidir le moteur.

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

0 L'appareil est éteint
1 vitesse très lente
2 vitesse lente
3 vitesse moyenne
4 vitesse moyenne rapide
5 vitesse rapide

Positions de l'interrupteur pour le fonctionnement du mixeur
Quand vous mélangez des mixtures légères et liquides ou quand vous ajoutez des ingrédients, vous devez utiliser les positions **1** et **2**.
Pour remuer et pétrir, il vaut mieux utiliser les positions **3**, **4** ou **5**.
- Pour le pétrissage de pâtes lourdes, la position **5** doit être utilisée.

Informations générales
- Nettoyez les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.
- Selon la quantité d'ingrédients, utilisez un bol suffisamment profond.
- Tout bol, récipient rond ou verre est adapté, pourvu qu'il soit résistant aux rayures et que les accessoires puissent tourner librement à l'intérieur.
- Après avoir installé les accessoires, prenez le mixeur d'une main et positionnez les accessoires dans le récipient rempli avec les ingrédients.
- Utilisez votre pouce pour mettre l'appareil en route.
- Lorsque vous avez terminé de mixer ou si vous souhaitez interrompre l'opération, débranchez d'abord avant de dégager les accessoires de la mixture.

Fouets
Pour des mixtures légères et liquides telles que crèmes, purée ou blanc d'oeufs, insérez l'un ou les deux fouets dans les ouvertures situées en dessous du mixeur et poussez-les doucement vers le haut jusqu'à ce qu'ils se bloquent en place.

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

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

Entretien et nettoyage
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- **Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.**
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon légèrement humidifié.
- Les fouets et les crochets à pâte sont résistants au lave-vaisselle.

Mise au rebut

Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Recette des galettes au muesli
Mélanger les ingrédients suivants : 340 g de graines de tournesol, 440 g de flocons d'avoine, 100 g de sucre, 40 g de chocolat en poudre, 20 g de sucre vanillé et 500 ml d'eau. Mixer avec le mixeur à main pendant 15 secondes sur puissance 5. Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes environ, puis mélanger de nouveau pendant 15 secondes

sur puissance maximum. Formez la pâte en petites galettes de 5 cm de diamètre, puis mettez-les dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes environ, la plaque à mi-hauteur.

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-agréées par nous-mêmes. 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.

(NL)

Hand Mixer

Beste klant
Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

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

Beschrijving
1. Plastic huizing met handvat
2. Typeplaatje
3. Snoer
4. Meerstandenschakelaar
5. Uitstootknop
6. 2 Kloppers
7. 2 Deeghaken

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik de mixer nooit wanneer:
  - het snoer of het apparaat beschadegingen vertonen.
  - het apparaat gevallen is.
- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer men hulpstukken wil aansluiten of verwijderen of in geval van elektrische problemen tijdens gebruik.
- **Attentie**: Wanneer men het apparaat uitschakeld 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. Laat het snoer nooit los hangen.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Bediening

Gebruik voor korte periodes
Dit apparaat is ontworpen voor het verwerken van gemiddelde hoeveelheden voedsel. Wanneer men de snelheidsstanden **1-5** gebruikt moet men het apparaat niet langer dan 10 minuten aan één stuk gebruiken. Schakel de mixer uit en laat de motor afkoelen.

Schakelaar
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

Schakelstanden voor handmixerbediening
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**.

- Voor zware deegmengsels moet men stand **5** gebruiken.

Algemene informatie
- Maak de hulpstukken goed schoon voordat men deze voor de eerste keer gebruikt.
- 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 gevuldt 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.

Kloppers
Voor dunne en vloeibare mengsels zoals cremes, aardappelpuree, eieren of slagroom plaats één of beide kloppers in de openingen aan de onderzijde van de mixer en druk deze zachtjes naar binnen totdat ze vastzitten.

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

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

Algemeen onderhoud en schoonmaken
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat men het apparaat schoonmaakt.
- **Om elektrische schokken te voorkomen maak het apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.**
- De huizing mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- De kloppers en deeghaken mogen in de vaatwasser geplaatst worden.

Weggooien

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Recept voor muesli koekjes (ronde koekjes)
Meng de volgende ingrediënten samen: 340g zonnebloem zaadjes, 440 g havervlokken, 100g suiker, 40g chocolade poeder, 2 zakjes (20 g) vanille suiker en 500ml water. Meng voor 15 seconden met de handmixer en het klophulpstuk in de hoge snelheidsstand **5**. Laat het deeg rusten voor ongeveer 15 minuten, klop het nogmaals voor 15 seconden in maximale stand. Vorm het deeg in ronde koekjes van ongeveer 5cm doorsnede en bak deze in een voorverwarmde oven van 180°C voor ongeveer 25 minuten, met de bakplaat in centrale positie.

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. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Ⓔ

Batidora

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes 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. Carcasa de plástico con mango
2. Placa de características
3. Cable de alimentación
4. Interruptor Multiprocesador
5. Botón de separación
6. 2 accesorios para batir
7. 2 accesorios para amasar

Instrucciones importantes de seguridad
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal incluido el cable eléctrico como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No emplee la batidora
  - si en la unidad o en el cable de alimentación se ve cualquier desperfecto,
  - y si se produce una avería durante el uso.
- Apague y desenchufe siempre la batidora antes de acoplar o quitar cualquier accesorio.
- **¡Cuidado!** Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se pare 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; coja la clavija y no deje luego el cable colgando.
- No toque cualquier parte en movimiento durante el uso.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Modo de empleo

Funcionamiento de corta duración
El aparato está diseñado para procesar cantidades normales domésticas de comida. Cuando se emplean las velocidades **1 - 5**, no se debe hacer funcionar la unidad durante más de 10 minutos ininterrumpidamente. Después apague la batidora y deje que se enfríe el motor.

Control de velocidades
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

Posiciones del interruptor para el funcionamiento de la batidora
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**.
- Para masas pesadas, emplee la velocidad **5**.

Información general
- Enjuague los accesorios antes de emplearlos por primera vez.
- Tomando en cuenta la cantidad de ingredientes, escoja un recipiente adecuadamente profundo.
- Puede servir cualquier recipiente, contenedor redondo o vaso, con tal que sea a prueba de rasguños y que los accesorios puedan girar libremente en su interior.
- Después de acoplar los accesorios, coja la batidora y coloque los accesorios dentro del contenedor que lleva 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 sacar los accesorios de la mezcla.

Los accesorios para batir
Para las mezclas ligeras y líquidas como las cremas, el puré de patatas, las claras del huevo o la nata, inserte uno o los dos accesorios de batir en las aberturas en la superficie inferior de la batidora y empújelos suavemente hacia arriba hasta que queden sujetos.

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

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

Limpieza y Mantenimiento General
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- **Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no limpie el aparato con agua ni lo sumerja en líquido.**
- El cuerpo se puede limpiar con un paño limpio y ligeramente humedecido.
- Los accesorios de batir y de amasar se pueden poner también en el lavavajillas.

Eliminación

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Receta de galletas muesli (galletas redondas)
Mezcle con la batidora los siguientes ingredientes: 340g semillas de girasol, 440g copos de avena, 100g azúcar, 40g chocolate en polvo, 20g de azúcar de vainilla y 500ml de agua. Mezcle durante 15 segundos utilizando el accesorio batidor de la batidora de mano a un ajuste alto de velocidad **5**. Permita que la masa repose durante aproximadamente 15 minutos, después vuelva a utilizar la batidora durante 15 segundos más a potencia máxima. A partir de la masa, dé forma a las galletas redondas de aprox. 5cm de diámetro e introdúzcalas en el horno caliente durante 25 minutos a

180°C, con la bandeja en la posición central.

Garantía

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

Ⓘ

Sbattitore

Gentile Cliente,
Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

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

Descrizione dell'apparecchio
1. Alloggiamento in plastica con maniglia
2. Targhetta portadati
3. Cavo d'alimentazione
4. Interruttore a più posizioni
5. Pulsante di espulsione fruste/ganci
6. 2 fruste
7. 2 ganci per impastare

Importanti norme di sicurezza
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non adoperate lo sbattitore se
  - l'apparecchio or il cavo di alimentazione sembrano rovinati,
  - l'apparecchio è cascato su alcuna superficie dura.
- Spegnete lo sbattitore e disinserite sempre la spina dalla presa di corrente murale prima di attaccare o di togliere qualsiasi accessorio e in caso di cattivo funzionamento durante l´uso.
- **Attenzione !** Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si sia completamente arrestato. Non toccate nessun elemento in movimento.
- Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superficie calde o venga in contatto con sorgenti di calore.
- Non tirate mai il cavo di alimentazione mentre disinserite la spina dalla presa di corrente; prendetelo sempre dalla spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Non toccate nessun elemento in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Funzionamento

Funzionamento per periodi brevi
L'apparecchio è stato concepito per la lavorazione di cibi nelle quantità medie richieste dall'uso casalingo. Regolato ai

livelli di velocità **1 - 5** l'apparecchio non dovrebbe esser adoperato per più di 10 minuti di seguito. Spegnete poi lo sbattitore e lasciate al motore il tempo di raffreddarsi.

Regolazione dell'interruttore
L'apparecchio è dotato di un interruttore a più posizioni.
Sono previste le seguenti impostazioni:

0 L'apparecchio è spento
1 bassissima velocità
2 bassa velocità
3 velocità media
4 velocità medio-alta
5 alta velocità

Impostazioni dell'interruttore per un utilizzo ottimale dello sbattitore
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**.
- Per le paste pesanti, occorre usare la velocità **5**.

Informazioni generali
- Lavate gli accessori prima di adoperarli per la prima volta.
- 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 introducete 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.

Le fruste
Per gli impasti leggeri e liquidi come le creme, la purea di patate, gli albumi o la panna, inserite una o entrambe le fruste nei fori posti al disotto dello sbattitore e spingetele delicatamente verso l'alto fino a quando non si bloccheranno al loro posto.

Il gancio per impastare
Il gancio verrà usato per impastare la pasta. Il gancio con la piastrina integrata verrà inserito **nell'apertura più grande**.

Espulsione degli accessori
Le fruste o i ganci per impastare si staccheranno automaticamente premendo il pulsante di espulsione.

Manutenzione Generale e Pulizia
- Disinserite la spina dalla presa di corrente murale prima di pulire l'apparecchio.
- **Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non lavate l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.**
- L'alloggiamento potrà esser strofinato con un panno leggermente umido e non lanuginoso.
- Le fruste ed i ganci per impastare sono lavabili nella lavastoviglie.

Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Ricetta per biscotti muesli (biscotti rotondi)
Inserite nel frullatore i seguenti ingredienti: 340 gr. di semi di girasole, 440 gr. di fiocchi d'avena, 100 gr. di zucchero, 40 gr. di cioccolato in polvere, 20 g di zucchero vanigliato e 500 ml. di acqua. Mescolate per 15 secondi utilizzando gli accessori frusta e l'impostazione di velocità **5**. Lasciate riposare l'impasto per 15 minuti, poi mescolate nuovamente per altri 15 secondi con l'impostazione di velocità massima. Con

l'impasto, formate dei biscotti rotondi di 5 cm. circa e cuoceteli nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti, ponendo nella posizione centrale del forno la teglia di cottura

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 similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

(DK) Håndmikser

Kære kunde!
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-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. Plastikkabinet med håndtag
2. Typeskilt
3. Ledning
4. Flertrins kontakt
5. Udløserknap til piskeris
6. 2 piskeris
7. 2 dejkroge

Vigtige sikkerhedsregler
- 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 må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Brug ikke håndmikseren
  - hvis den eller ledningen viser tegn på beskadigelse,
  - hvis apparatet har været tabt.
- Sluk altid for håndmikseren og tag stikket ud af stikkontakten inden piskerisene eller dejkrogene indsættes eller tages ud, samt i tilfælde af at apparatet ikke fungerer ordentligt under brug.
- **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. Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Rør ikke ved de bevægelige dele under brug.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Betjening

Kort tids betjening
Stavblenderen er kun beregnet til at bearbejde almindelige husholdningers madportioner. Når mikseren benyttes ved hastighederne **1 - 5**, bør den ikke bruges kontinuerligt i mere end 10 minutter. Sluk for mikseren efter brug og lad motoren køle fuldstændigt af.

Positionskontaktens indstillinger
Blenderen er forsynet med en flertrins kontakt.

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

Indstillinger for håndmikseren
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**.

- Til tunge dejblandinger må indstilling **5** benyttes.

Generel information
- Rengør tilbehøret inden det tages i brug første gang
- 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.

Piskeris
Til lette eller flydende blandinger såsom creme, kartoffelmos, æggehvider eller is, indsættes et eller begge piskeris i åbningerne på undersiden af håndmikseren og de trykkes forsigtigt opad indtil de klikker på plads.

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

Udtagning af tilbehøret
Piskerisene eller dejkrogene løsnes automatisk når der trykkes på udløserknappen.

Generel rengøring og vedligehold
- Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring af apparatet.
- **For at undgå elektrisk stød, må håndmikseren aldrig rengøres med vand eller nedsænkes i vand.**
- Kabinettet kan aftørres med en let fugtig, fnugfri klud.
- Piskerisene og dejkrogene kan vaskes i opvaskemaskine.

Bortskaffelse

Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Opskrift på müeslikiks (runde småkager)
Bland følgende ingredienser sammen: 340g solsikkekerner, 440g havregryn, 100g sukker, 40g kakao, 20g vanillesukker og 500ml vand. Piskes i 15 sekunder med håndmikserens piskeris sat på indstilling **5**. Lad dejen hvile i ca. 15 minutter, og pisk derefter igen i ca. 15 sekunder ved maksimal effekt. Dejen formes til ca. 5 cm runde kiks og bages i en forvarmet ovn ved 180°C midt i ovnen i ca. 25 minutter.

Garantierklæring
På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved

indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Ⓢ

Elvisp

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

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. Plasthölje med handtag
2. Märkskylt
3. Elsladd
4. Multistegsknapp
5. Utlösningsknapp
6. 2 vispar
7. 2 degkrokar

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och elsladden samt dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Starta inte apparaten
  - om elvispen eller sladden är skadad,
  - om den tappats mot en hård yta.
- Stäng alltid av elvispen och dra stickproppen ur vägguttaget innan du monterar på eller avlägsnar utrustning saamt om fel skulle uppstå under användningen.
- **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. Låt inte sladden hänga fritt.
- Rör inte elvispens rörliga delar när apparaten är påkopplad.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit till följd av felaktig användning eller om dessa instruktioner inte följts.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Användning

Kortvarig användning
Apparaten är konstruerad för att bereda normala kvantiteter mat i hemmet. När du använder hastigheterna **1 - 5**, bör elvispen inte användas kontinuerligt mer än 10 minuter. Stäng av elvispen efteråt och låt motorn kallna.

Hastighetsinställningar
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

Knappinställningar för användning av mixern
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**.
- För tjocka degar bör inställning **5** användas.

Allmän information
- Diska de separata tillbehören innan den första användningen.
- Använd en tillräckligt djup skål med tanke på mängden ingredienser.
- Vilken skål som helst, rund behållare eller glas är lämpliga, förutsatt att de är risptåliga och att redskapen kan rotera fritt inuti.
- När 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.

Vispar
För lätta och flytande blandningar såsom krämer, potatismos, äggvita eller vispgrädde, sättes den ena eller båda visparna i hålen på elvispens undersida. Tryck försiktigt upp visparna tills de låses på plats.

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

Så tas tillbehören loss
Visparna och degkrokarna lossas automatiskt när du trycker på utlösningsknappen.

Allmän skötsel och rengöring
- Dra stickproppen ur vägguttaget innan rengöringen påbörjas.
- **På grund av risken för elektrisk stöt bör elvispen inte rengöras eller doppas i vatten.**
- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad luddfri trasa.
- Visparna och degkrokarna kan diskas i diskmaskin.

Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Recept på müslikakor (runda kex)
Blanda samman 340 g solrosfrön, 440 g havregryn, 100 g socker, 40 g kakaopulver, 20 g vaniljsocker och 500 ml vatten med mixerns visp i 15 sekunder på hög effekt (5). Låt degen vila i ca 15 minuter och fortsätt därefter vispningen 15 sekunder till på full effekt. Forma degen till runda kakor med en diameter på ca 5 cm och grädda dem i en ugn förvärmd till 180°C under ca 25 minuter, med bakplåten placerad mitt i ugnen.

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. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

(FIN) Käsikäyttöinen vatkain

Hyvä asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

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

Osat
1. Muovikuori ja kahva
2. Arvokilpi
3. Verkkoliitäntäjohto
4. Porraskytkin
5. Irrotuspainike
6. 2 vispilää
7. 2 taikinakoukkua

Tärkeitä turvallisuusohjeita
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat vaurioittaa laitetta ja liitäntäjohtoa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Älä käytä vatkainta
  - jos laitteessa tai liitäntäjohdossa näkyy merkkejä vaurioitumisesta
  - jos laite on pudonnut.
- Katkaise aina virta vatkaimesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen lisävarusteiden asentamista tai poistamista ja mahdollisen toimintahäiriön aikana laitetta käytettäessä.
- **Varoitus**: Kun olet katkaissut virran, odota aina kunnes moottori on täysin pysähtynyt äläkä kosketa mitään liikkuvia osia.
- Älä anna laitteen kotelon tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja kuten keittolevyä tai muita avoimia lämpölähteitä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan. Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Käyttö

Lyhytaikainen käyttö
Laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa keskimääräisesti käytettävien ruokamäärien käsittelyyn. Nopeuksilla **1-5** laitetta ei tule käyttää jatkuvasti 10 minuuttia kauempaa. Katkaise virta vatkaimesta käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä.

Kytkimen asetukset
Vatkaimessa on porraskytkin.
Valitse seuraavista asetuksista:

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

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

- Paksuja taikinoita vaivatessa on käytettävä nopeutta **5**.

Yleistä
- Puhdista lisävarusteet, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.
- 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.
- Lisävarusteiden asentamisen jälkeen ota vatkain käteesi ja laita kiinnitetyt lisävarusteet aineksilla täytetyn astian sisäpuolelle.
- Kytke laite toimintaan peukalolla painamalla.
- Kun olet lopettanut sekoittamisen tai haluat keskeyttää toiminnan, katkaise virta laitteesta ennen lisävarusteiden poistamista seoksesta.

Vispilät
Kevyitä ja nestemäisiä seoksia valmistaessasi (kermaseokset, perunasoseet, munanvalkuainen, kerma) työnnä yksi vispilä tai molemmat vispilät vatkaimen alapuolella oleviin aukkoihin ja työnnä kevyesti ylöspäin, kunnes ne lukkiutuvat paikoilleen.

Taikinakoukut
Taikinakoukkuja tulee käyttää taikinan vaivaamisessa. Koukku, jossa on sisäänrakennettu levy, tulee työntää suurempaan aukkoon.

Lisävarusteiden poistaminen
Vispilät ja taikinakoukut irtoavat automaattisesti irrotuspainiketta painettaessa.

Laitteen puhdistus ja huolto
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- **Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista vatkainta vedellä äläkä upota sitä veteen.**
- Ulkokuori pyyhitään kuivalla tai hiukan kostealla nöyhdättömällä rievulla.
- Vispilät ja taikinakoukut voidaan pestä astianpesukoneessa.

Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Myslipikkuleipien resepti
Sekoita seuraavat ainekset: 340 g auringonkukan siemeniä, 440 g kaurahiutaleita, 100 g sokeria, 40 g kaakaojauhetta, 20 g vaniljasokeria ja 500 ml vettä. Vatkaa 15 sekuntia nopeudella 5 käyttäen vatkaimen vispiläosia. Anna taikinan levätä noin 15 minuuttia, vatkaa sitten vielä 15 sekuntia maksimiteholla. Muotoile taikinasta pyöreitä, halkaisijaltaan noin 5 cm:n pikkuleipiä. Paista pikkuleipiä noin 25 minuuttia esilämmitetyn uunin keskitasolla 180° C:ssa.

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

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
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

(PL)

Mikser ręczny

Szanowny Kliencie
Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać 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. Plastikowy korpus obudowy z uchwytem
2. Tabliczka znamionowa
3. Przewód przyłączeniowy
4. Przełącznik wielopozycyjny
5. Przycisk uwalniający
6. 2 ubijaki
7. 2 wyrabiacze do ciasta

Instrukcja bezpieczeństwa
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe wraz z przewodem zasilającym są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie aparatu i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Miksera nie należy używać, gdy:
  - urządzenie lub przewód zasilania uległ uszkodzeniu
  - urządzenie spadło na ziemię
- Przed wymianą części ruchomych lub w wypadku nieprawidłowego funkcjonowania urządzenie należy wyłączyć oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **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. Należy uważać, aby nie zostawiać przewodu przyłączeniowego zwisającego wolno bez nadzoru.
- W czasie pracy urządzenia nie wolno dotykać jego części ruchomych.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Uruchamianie

Krótki czas operacyjny miksera
Urządzenie przystosowane jest do rozdrabniania średnich ilości artykułów żywnościowych. Każdorazowe użycie przy prędkości obrotów od **1 - 5** nie powinno trwać dłużej niż 10 minut. Po zakończeniu pracy mikser należy wyłączyć i odczekać, aż silnik ostygnie.

Przełącznik
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

Nastawienia przełącznika miksera ręcznego
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** .

- Do wyrabiania gęstych ciast należy stosować prędkość **5**.

Informacje ogólne
- Przed pierwszym użyciem należy umyć części ruchome urządzenia
- Głębokość naczynia do miksowania należy dobrać odpowiednio do objętości miksowanych składników.
- Do miksowania można użyć dowolnego, okrągłego pojemnika lub naczynia szklanego, wykonanego z materiału odpornego na zadrapania i odpowiednio głębokiego, w którym części ruchome miksera mogą się swobodnie obracać.
- Po zamocowaniu części ruchomych, trzymając mikser za uchwyt, należy wprowadzić części ruchome do naczynia wypełnionego składnikami do miksowania.
- Należy włączyć mikser kciukiem.
- Po zakończeniu lub podczas przerwy w pracy, przed wyjęciem z naczynia ruchomych części miksera należy urządzenie wyłączyć.

Ubijaki
Ubijaki służą do miksowania płynów, substancji półpłynnych, takich jak kremy, pure ziemniaczane, białko lub śmietana. Po włożeniu jednego lub dwóch ubijaków do otworów w obudowie miksera należy upewnić się, że zostały one wciśnięte do oporu.

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

Przycisk zwalniający
Wciśnięcie przycisku zwalniającego powoduje odłączenie od miksera ubijaków lub wyrabiaczy do ciast.

Czyszczenie i konserwacja miksera
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć mikser z gniazda sieciowego.
- **By uniknąć ryzyka porażeniem prądem elektrycznym nie wolno myć urządzenia, ani zanurzać go w wodzie.**
- Plastikowa obudowę czyści się gładką, wilgotną szmatką.
- Ubijaki i wyrabiacze do ciast nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Przepis na okrągłe ciasteczka muesli
Zmieszać razem następujące składniki: 340g nasion słonecznika, 440g płatków owsianych, 100g cukru, 40g czekolady w proszku, 20g

cukru waniliowego i 500ml wody. Miksować przez 15 sekund, używając ręcznego miksera z końcówką do ubijania, na wysokich obrotach, ustawienie **5**. Pozostawić ciasto na około 15 minut, następnie znowu ubijać przez 15 sekund na maksymalnej prędkości. Uformować okrągłe ciasteczka o średnicy około 5 cm i włożyć na 25 minut do piekarnika rozgrzanego do temp. 180° C, wsuwając blachę na środkową półkę.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

GR

Μίξερ

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Πλαστικό περίβλημα με λαβή
2. Πινακίδα ονομαστικών τιμών
3. Ηλεκτρικό καλώδιο
4. Διακόπτης ρύθμισης λειτουργίας
5. Κουμπί απεμπλοκής εξαρτημάτων
6. 2 εξαρτήματα χτυπητήρια
7. 2 εξαρτήματα ζύμης

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ
  - αν η μονάδα ή το καλώδιο φέρουν όποια σημάδια φθοράς,
  - αν η συσκευή έχει πέσει κτυπώντας σε σκληρή επιφάνεια.
- Σβύνετε πάντα το μίξερ και βγάζετε το καλώδιο απ'την πρίζα στον τοίχο πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα και επίσης σε περίπτωση κακής λειτουργίας/βλάβης κατά την χρήση.
- **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 κανένα εξάρτημα ενώ αυτό κινείται κατά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Λειτουργία

Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα
Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να επεξεργάζεται μέσες οικιακές ποσότητες τροφίμων. Όταν χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες ταχύτητας **1 - 5**, η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχώς περισσότερο από 10 λεπτά. Μετά τη χρήση κλείστε το μίξερ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

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

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

Ρυθμίσεις διακόπτη για λειτουργία μίξερ χειρός
Όταν αναμιγνύετε ελαφρά και υγρά μίγματα ή όταν προσθέτετε διάφορα συστατικά, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τις βαθμίδες **1** και **2**. Για ανακάτεμα και ζύμωμα, χρησιμοποιείτε καλύτερα τις βαθμίδες **3**, **4** και **5**.
- Για βαριά ζύμη, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα **5**.

Γενικές πληροφορίες
- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα καλά πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπολ αρκετά βαθύ ανάλογα με την ποσότητα των υλικών/συστατικών.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε μπολ, στρογγυλό δοχείο ή γυάλινο σκεύος, με την προϋπόθεση ότι είναι ανθεκτικό στο γδάρσιμο και ότι τα εξαρτήματα μπορούν να περιστρέφονται μέσα σε αυτό ελεύθερα.
- Μετά την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, τοποθετείτε το μίξερ με τα εξαρτήματα μέσα στο δοχείο που είναι γεμάτο με τα υλικά/συστατικά.
- Με τον αντίχειρά σας, γυρίστε το διακόπτη και ανοίξτε τη συσκευή.
- Όταν τελειώσετε τη μίξη ή αν θελήσετε να διακόψετε τη λειτουργία, κλείστε το διακόπτη πριν βγάλετε τα εξαρτήματα της συσκευής από το μίγμα.

Εξαρτήματα μίξης
Για ελαφρά και υγρά μίγματα όπως κρέμες, πουρές, μαρέγκα ή κρέμα αυγού, τοποθετήστε το ένα ή και τα δύο χτυπητήρια μέσα στα ειδικά ανοίγματα στο κάτω μέρος του μίξερ και σπρώξτε τα απαλά προς τα επάνω μέχρι να ασφαλίσουν στην σωστή θέση.

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

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

Γενική φροντίδα και καθαρισμός
- Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα πριν καθαρίσετε την συσκευή.
- **Για να αποφύγετε τον κίνδυνο της ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε την συσκευή με νερό και μην την βάζετε μέσα στο νερό.**
- Μπορείτε να σκουπίσετε την μονάδα με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί που να μην έχει χνούδι.
- Μπορείτε να πλύνετε τα εξαρτήματα μίξης και ζύμης στο πλυντήριο πιάτων.

Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Συνταγή για μπισκότα με μούσλι (στρογγυλά κουλουράκια)

Αναμίξτε μαζί τα ακόλουθα υλικά: 340 γρ. ηλιόσποροι, 440 γρ. νιφάδες βρώμης, 100 γρ. ζάχαρη, 40 γρ. σκόνη σοκολάτας, 2 σακουλάκια βανίλια και 500 ml νερό. Αναμίξτε για 15 δευτερόλεπτα με τη βοήθεια των χτυπητηριών του μίξερ χειρός στη ρύθμιση **5** υψηλής ταχύτητας. Αφήστε τη ζύμη ακίνητη για περίπου 15 λεπτά. Συνεχίστε να αναμιγνύετε για ακόμα 15 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα. Πλάστε τη ζύμη σε στρογγυλά μπισκότα με διάμετρο περίπου 5 εκατοστά και ψήστε τα μπισκότα για περίπου 25 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, με το ταψί τοποθετημένο στο κέντρο του φούρνου.

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

(RUS) Настольный миксер

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

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. Пластмассовый корпус с ручкой
2. Табличка с указанием напряжения
3. Шнур питания
4. Многопозиционный переключатель
5. Кнопка для выталкивания насадок
6. 2 насадки-взбивалки
7. 2 насадки-месилки

Правила безопасности
- Перед 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, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Не используйте миксер:
  - если корпус или электропровод имеют повреждение
  - если Вы уронили устройство.
- Всегда выключайте миксер и удаляйте вилку из настенной розетки перед установкой или сниманием приспособлений, а также при несрабатывании.
- **Будьте осторожны!** После выключения всегда дожидайтесь полной остановки двигателя. Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не допускайте прикосновения корпуса или электрпровода к горячим поверхностям, например к плитам, ни контакта их с какими-либо открытыми источниками тепла.
- Никогда не тяните за провод, чтобы вытащить вилку из настенной розетки, а только за саму вилку. Не оставляйте провод в висячем положении.
- Во время работы не прикасайтесь к подвижным частям.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для

исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Применение

Кратковременный режим работы

Прибор рассчитан на обработку пищи в домашних условиях. При использовании уровней скорости **1 - 5** миксер не должен работать более 10 мин подряд. После этого выключите миксер и дайте мотору остыть.

Положения переключателя

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

Положения переключателя для работы в режиме смешивания

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**.

- Для крутого теста всегда используйте положение **5**.

Общая информация

- Перед первым использованием очистите все приспособления.
- 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 вставьте его в чашу с ингредиентами.
- Включите устройство большим пальцем.
- После окончания работы или при необходимости прервать работу сначала выключите миксер, прежде чем вынуть насадку из смеси.

Взбивалки

Для таких лёгких смесей как кремы, картофельное или другое пюре, яичный белок или сливки установите одну или обе взбивалки в отверстия в нижней части миксера и осторожно подайте их вперед, пока они не встанут на место.

Месилки для теста

Для замеса теста используйте месилки для теста. Месилка с плечиком должна вставляться в большее отверстие.

Выталкивание насадок

Взбивалки или месилки для теста автоматически выталкиваются при нажатии кнопки.

Общий уход и чистка

- Выньте вилку из настенной розетки перед чисткой устройства.
- **Во избежание электрошока не чистите устройство водой и не погружайте его в воду.**
- Если нужно, можно протереть

корпус слегка влажной безворсовой тканью.

- Весёлки и мешалки для теста можно мыть в автоматической посудомойке.

Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты для сбора специального мусора..

Рецепт приготовления печенья-мюсли

Смешайте следующие ингредиенты: 340 г семян подсолнечника, 440 г овсяных хлопьев, 100 г сахара, 40 г шоколадной пудры, 2 пакетика ванильного сахара и 500 мл воды. Перемешайте в течение 15 секунд, используя насадки миксера для взбивания при уставке скорости **5**. Выдержите тесто в течение примерно 15 минут, затем продолжите взбивание еще в течение 15 секунд на максимальной мощности. Сформуйте из теста круглое печенье диаметром примерно 5 см и выпекайте в духовке, разогретой до 180°C, в течение 25 минут, поместив противень в среднее положение.

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 инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах 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

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

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

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

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

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

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

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

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

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

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

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

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

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

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

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

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

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

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

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

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

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

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

OOO Orbita-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

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

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

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

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

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

Slovenská Republika
Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8108.0000