

# SEVERIN

---

Gebrauchsanweisung	Handmixer-Set (D)
Instructions for use	Hand mixer Set (GB)
Mode d'emploi	Ensemble Batteur (F)
Gebruiksaanwijzing	Hand Mixer Set (NL)
Instrucciones de uso	Juego de Batidora de Mano (E)
Manuale d'uso	Sbattitore Multifunzione (I)
Brugsanvisning	Håndmikser med blender- og snittetilbehør (DK)
Bruksanvisning	Elvisp med tillbehör (S)
Käyttöohje	Käsivatkain (FIN)
Instrukcja obsługi	Mikser Ręczny (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Σετ μίξεο χειρός (GR)
Руководство по эксплуатации	Ручной 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!

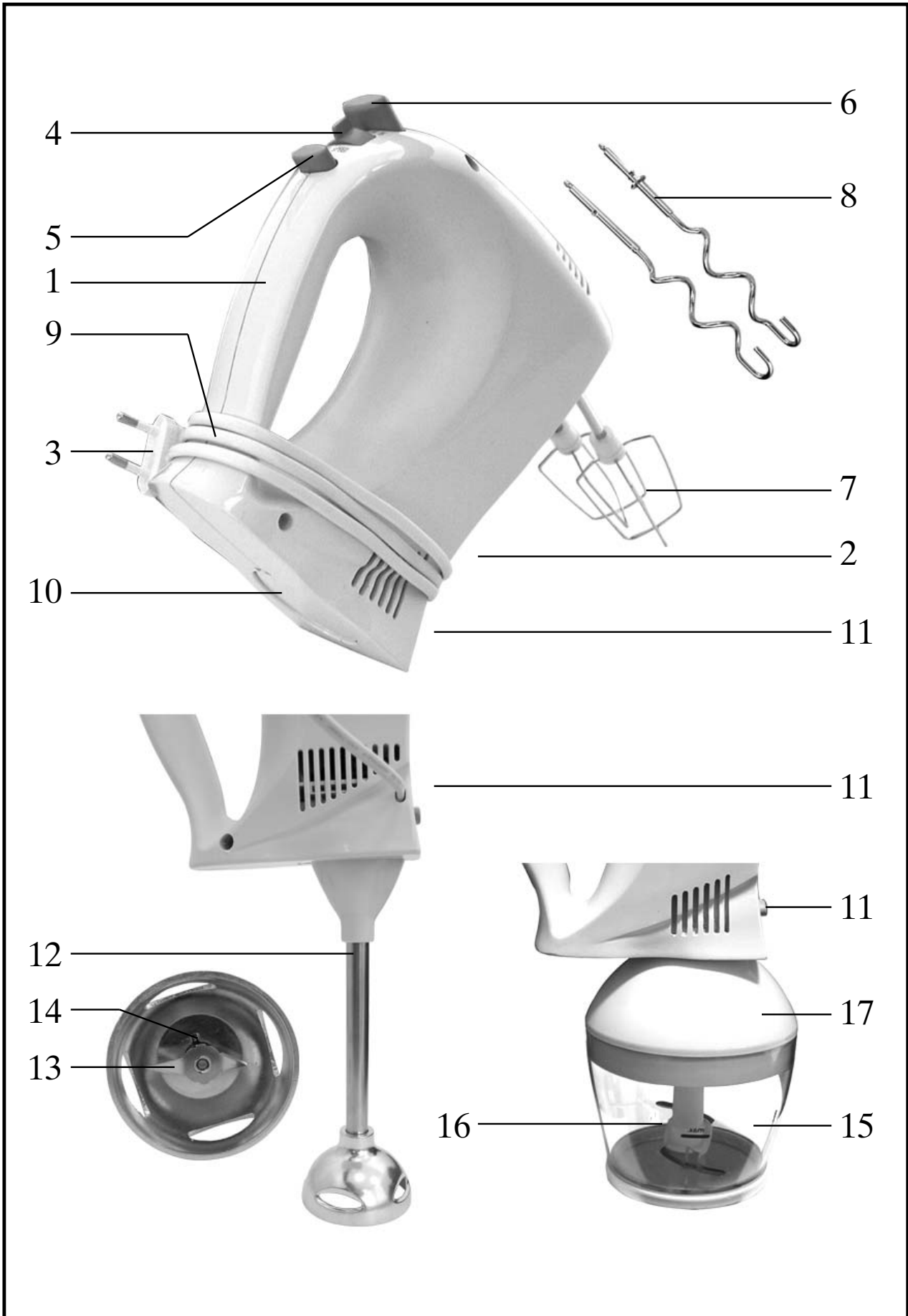
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **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.





## Handmixer-Set

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

### 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. Gehäuse mit Griff
2. Typenschild
3. Anschlussleitung
4. Stufenschalter
5. Turbostufe
6. Auswerfertaste
7. 2 Rührbesen
8. 2 Knethaken
9. Kabelaufwicklung
10. schiebbare Abdeckung
11. Auslösetaste

### Geräteausführung mit zusätzlichem Stabmixer-Aufsatz

12. Mixstab
13. Messer
14. Mitnehmerstift

### Geräteausführung mit zusätzlichem Zerkleinerer-Aufsatz

15. Arbeitsbehälter
16. Schneidmesser
17. Deckel (lose aufgesetzt)

### Sicherheitshinweise

- 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.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
  - Störungen während des Betriebes,
  - jeder Reinigung.
- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor Sie Zubehör und Werkzeug montieren, wechseln, entfernen oder reinigen.
- Die Messer des Stabmixers und des Zerkleinerers sind scharf. Verletzungsgefahr!
- Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten! Berühren Sie keine Teile, die sich noch in Bewegung befinden.
- 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; fassen Sie den Netzstecker an.
- Montieren Sie immer nur eine Zubehörart.
- Beachten Sie bei nicht aufgesteckten Stabmixer- oder Zerkleinerer-Aufsatz, dass die schiebbare Abdeckung geschlossen ist.
- Greifen Sie niemals in die laufenden Röhreinsätze.

- Benutzen Sie den Stabmixer-Aufsatz nur auf kratzunempfindlichen Unterlagen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- 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.

### **Vor dem Gebrauch**

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch (siehe *Reinigung und Pflege*).

### **Kurzzeitbetrieb**

Das Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen ausgelegt. In den Schaltstufen **1-5** ist der Handmixer für einen Kurzzeitbetrieb von 10 Minuten (KB 10) und in der Turbostufe von **30 Sekunden** ausgelegt. Das heißt, der Handmixer kann bis zu maximal 10 Minuten bzw. 30 Sekunden 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

### **Schaltstufenbenutzung beim Handmixer**

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.

### **Turbostufe**

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

### **Handhabung Handmixer**

#### **Allgemein**

- Je nach Menge des zu verarbeitenden Rührgutes nehmen Sie ein ausreichend hohes Gefäß.
- Jede Schüssel, jeder Topf, jedes Glas ist geeignet, vorausgesetzt die Röhreinsätze können sich darin frei drehen und die Gefäße sind kratzunempfindlich.
- Nehmen Sie den Handmixer mit den eingesetzten Röhreinsätzen 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, Sahne (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 integrierten Teller muss in die **größere**

**Öffnung** eingesteckt werden.

### **Ausklinken der Röhreinsätze**

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

### **Geräteausführung mit Stabmixer-Aufsatz**

Wenn Sie ein Gerät ohne Stabmixeraufsatz haben, können Sie diesen unter der **Art.-Nr. ZB 9045** bei uns bestellen.

### **Handhabung**

- Verwenden Sie nur geeignete Gefäße. Gut geeignet sind hohe, schmale Gefäße mit einem flachen Boden.
- Die Abdeckung nach oben schieben und den Mixstab einstecken.
- Mixstab erst in das eingefüllte Mixgut tauchen, bevor der Stabmixer in Betrieb genommen wird. Beginnen Sie mit einer niedrigen Schaltstufe.
- Bei Geräteausführung mit einem Mixstab aus Kunststoff den Mixstab nicht in heiße Flüssigkeiten tauchen!
- Achten Sie darauf, dass während des Arbeitsvorganges das Gerät nicht blockiert.
- Nach dem Ausschalten des Gerätes erst den Stillstand des Motors abwarten, bevor der Mixstab aus dem Mixgut herausgenommen wird.
- Nach dem Gebrauch Netzstecker ziehen.

### **Geräteausführung mit zusätzlichem Zerkleinerer-Aufsatz**

Zur Bestellung des Zerkleinerer-Aufsatzes geben Sie bitte die **Art.-Nr. ZB 9046** an.

### **Handhabung**

- Das Schneidmesser in den Arbeitsbehälter stecken. Erst anschließend das Schneidgut einfüllen. Die Schneiden des Messers sind sehr scharf. Daher beim Hantieren mit dem Messer nur den oberen Bereich des Kunststoffteils berühren.
- Den Arbeitsbehälter mit dem Deckel

verschließen.

- Die Abdeckung nach oben schieben und den Handmixer auf den Deckel des Arbeitsbehälters stecken.
- Netzstecker einstecken und den Stufenschalter in kurzen Intervallen betätigen, bis das Schneidgut die gewünschte Feinheit erreicht hat. Dabei den Deckel und den Arbeitsbehälter festhalten.
- Vermeiden Sie eine Überfüllung. Der Arbeitsbehälter kann ca. bis zur Hälfte mit Kräutern usw. gefüllt werden. Das Schneidgut vor dem Einfüllen in ca. 1cm große Stücke schneiden.
- Keine heißen Flüssigkeiten oder harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Getreide, Kaffeebohnen, Reis oder Gewürze) einfüllen. Ungeeignet ist auch Schokolade oder rohes Fleisch.
- Nach dem Zerkleinern erst den Netzstecker ziehen, bevor der Deckel geöffnet oder der Handmixer durch Drücken der Auslösetaste abgenommen wird. Das Messer und das Schneidgut entnehmen.
- Bei einem weiteren Zerkleinerungsvorgang darauf achten, dass die Messeraufnahme im Boden des Arbeitsbehälters frei von Speiseresten ist, bevor das Messer eingesetzt wird.

### **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 können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Rührbesen und Knethaken können mit Spülwasser gereinigt werden.
- Das Messer des Stabmixers kann bei Bedarf zur Reinigung abgeschraubt

werden. Achten Sie vor dem Abschrauben darauf, dass der Mitnehmerstift an der Achse des Stabmixers in der Vertiefung liegt. Messer mit einem Lappen fassen und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Vorsicht! Das Messer ist scharf! Das Messer mit einer Bürste reinigen und wieder einsetzen. Dazu das Messer mit einem Lappen fassen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

- Den Deckel des Zerkleinerers mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen. Nichts ins Wasser tauchen, damit kein Wasser eindringt.
- Die anderen Zubehörteile können in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt werden. Darauf achten, dass kein Wasser oben in die Antriebswelle des Mixstabes läuft.

### **Kabelaufwicklung**

Nach dem Gebrauch kann die Anschlussleitung locker um den hinteren Gehäusebereich gewickelt werden. Vor dem Betrieb vollständig wieder abwickeln.

### **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.

Handmixers auf Stufe **5** vermischt. Nachdem der Teig 15 Minuten geruht hat, wird die Masse 15 Sekunden auf höchster Stufe (Turbostufe) durchmischt. 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 Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

### **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



# Hand mixer Set

## 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 of the appliance. This product complies with the directives which are binding for the CE-labelling.

## Familiarisation

1. Plastic housing with handle
2. Rating label
3. Power cord
4. Multistage switch
5. Turbo function
6. Eject button
7. 2 beater attachments
8. 2 dough hooks
9. Power cord storage
10. Slide cover
11. Release button

### *Hand mixer models with additional blender attachment*

12. Blender attachment
13. Blade unit
14. Drive pin

### *Hand mixer models with additional chopper attachment*

15. Bowl
16. Cutting blade unit
17. Lid (loosely attached)

## Important safety instructions

- 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.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- Before the appliance is used, the main unit 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.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, and also**
  - **in case of any malfunction and,**
  - **during cleaning.**
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before adding, changing, removing or cleaning any attachments or cutting tools.
- The blades of the blender and chopper attachments are extremely sharp. To prevent injuries, take special care when handling these parts.
- After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not operate the appliance with more than one attachment fitted.
- When operating the appliance without either the blender attachment or the chopper attachment fitted, always ensure that the slide cover is completely closed.
- Do not touch any moving parts during operation.
- When using the blender attachment, the appliance should be placed on a scratch-resistant surface.



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

### **Before using for the first time**

Before the appliance is used for the first time, all detachable parts must be thoroughly cleaned as described in the section *General Care and Cleaning*.

### **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. When using the turbo function, the unit should not be operated for more than **30 seconds** at a time. 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.

### **Turbo function**

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

### **Hand mixer operation**

#### **General information**

- 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 mixer 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.

### **Hand mixer models with additional blender attachment**

If you have a hand mixer model without

blender attachment, you can order it from our accessory range by quoting article no. **ZB 9045**.

### **Operation**

- Always use a suitable container for operation. A tall container with a flat bottom is best.
- Push the slide cover upwards and insert the blender attachment.
- Push the blender down into the ingredients in the bowl before switching the unit on. Start with a low speed setting.
- On some models, the blender attachment may be made of plastic. Such attachments must not be immersed in very hot water.
- Make sure that the unit can rotate freely inside the bowl and is not blocked during operation.
- After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender from the mixture.
- Always remove the plug from the wall socket after use.

### **Hand mixer models with additional chopper attachment**

When ordering the chopper attachment, please quote article no. **ZB 9046**.

### **Operation**

- Fit the cutting blade unit into the bowl before filling the bowl with the food to be chopped. Exercise extreme caution: the blades are very sharp. When handling the blades, always hold them by the upper protective plastic covering.
- Position the lid securely on the bowl.
- Push the slide cover upwards and fit the hand mixer to the lid of the bowl.
- Insert the plug into the wall socket and operate the switch in brief bursts until the mixture has reached the desired consistency. During processing, the lid and bowl should be securely held in

place.

- Avoid overfilling the bowl. It may be filled with herbs etc. up to half. Before the bowl is filled, the food to be processed should be cut into pieces of about 1 cm.
- Do not fill the bowl with hot liquid or hard material such as ice cubes, nutmegs, hard grain, coffee beans, rice or spices. Other food such as chocolate or raw meat are also unsuitable for processing.
- After processing, always remove the plug from the wall socket before removing the lid and detaching the hand mixer by pressing the release button. The processed food and the blade unit can now be taken out.
- When processing further food after the first cycle, make sure that the receptacle for the blade unit at the bottom of the bowl is free of food residue before refitting the unit.

### **General 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 slightly damp, lint-free cloth.
- The beaters and dough hooks may be cleaned using hot water and a mild detergent.
- The blade unit of the blender attachment can be unscrewed for cleaning. Before removing it, ensure that the drive pin on the shaft sits correctly in the corresponding recess on the blade unit. The unit may be cleaned with a suitable brush. **Caution:** the blades are extremely sharp. To replace the unit, hold it in a suitable cloth and screw it back on in a clockwise direction.
- The lid of the chopper attachment can be

cleaned with a slightly damp, lint-free cloth and a mild detergent. To prevent water from getting into the interior, do not immerse in water.

- All other attachments can be cleaned using hot water and a mild detergent. Make sure that water does not enter the drive shaft of the blender attachment from above.

### **Power cord storage**

After use, the power cord may be wound loosely around the rear part of the housing. Be sure to unwind the cord completely before the appliance is used again.

### **Disposal**



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage, but only 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 (turbo setting). 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. 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.



## Ensemble Batteur

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser l'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 de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.

### Nomenclature

1. Boîtier en plastique avec poignée
2. Plaque signalétique
3. Cordon d'alimentation
4. Commutateur multi-position
5. Fonction «turbo»
6. Bouton éjecteur
7. 2 fouets
8. 2 crochets à pâte
9. Rangement du cordon
10. Couvercle coulissant
11. Bouton déclencheur

### *Modèles avec accessoire pied mixer supplémentaire*

12. Accessoire mélangeur
13. Couteau
14. Goupille de transmission

### *Modèles avec accessoire hachoir*

15. Bol
16. Couteau
17. Couvercle (mis de façon lâche)

### Importantes consignes de sécurité

- 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.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant d'utiliser l'appareil, l'appareil principal ainsi que tout accessoire installé doivent être soigneusement vérifiés pour détecter tout dommage éventuel. Si l'appareil, par exemple, est tombé sur une surface dure, il ne doit plus être utilisé: même d'invisibles dommages peuvent avoir des effets nocifs sur la sécurité opérationnelle de l'appareil.
- **Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale après l'emploi,**
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale avant d'ajouter, de changer, de nettoyer ou de retirer tout accessoire ou couteau.
- Les couteaux des accessoires pied mixer et hachoir sont extrêmement affûtés. Pour éviter de vous blesser, maniez ces éléments avec d'infinies précautions.
- Attendez toujours, après avoir éteint l'appareil, que le moteur se soit complètement arrêté. Ne touchez aucun élément en mouvement.
- Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur.
- Ne tirez jamais le cordon quand vous enlevez la fiche de la prise murale, prenez la fiche en main.
- N'utilisez pas l'appareil avec plus d'un accessoire installé.
- Lorsque vous utilisez l'appareil sans installer ni le pied mixer ni l'accessoire hachoir, assurez-vous toujours que le couvercle coulissant est complètement fermé.
- Ne touchez aucune des parties en

mouvement durant le fonctionnement.

- Lors de l'utilisation de du pied mixer, l'appareil doit être placé sur une surface résistante aux rayures.
- 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 un usage ménager et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- En conformité avec les règles de sécurité et afin d'éviter un danger, les réparations d'appareils électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié, y compris le remplacement du cordon d'alimentation. Si une réparation est nécessaire, veuillez envoyer votre appareil à l'un de nos services après-vente. Leurs adresses sont répertoriées à la fin de ce mode d'emploi.

### **Avant la première utilisation**

Avant la première utilisation de l'appareil, il conviendra de nettoyer soigneusement tous les éléments amovibles de la manière décrite au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

### **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. Lors de l'utilisation de la fonction «turbo», l'appareil ne doit pas fonctionner plus de **30 secondes** en continu. 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

**5** vitesse rapide

### **Positions de l'interrupteur pour le fonctionnement du batteur**

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.

### **Fonction «turbo»**

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

### **Fonctionnement du batteur**

#### **Informations générales**

- 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 batteur 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 batteur 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.

### **Modèles avec l'accessoire pied mixer supplémentaire**

Si vous possédez le modèle de batteur sans l'accessoire pied mixer, vous pouvez le commander de notre gamme d'accessoires en spécifiant la référence **ZB 9045**.

### **Fonctionnement**

- Utilisez toujours un récipient approprié au fonctionnement. Un récipient haut à fond plat est préférable.
- Poussez le couvercle coulissant vers le haut et insérez le pied mixer.
- Enfoncez le pied mixer dans les ingrédients contenus dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Démarrez avec une position de vitesse lente.
- Sur certains modèles, l'accessoire mixeur peut être en plastique. Ce type d'accessoire ne doit pas être immergé dans l'eau chaude.
- Assurez-vous que l'appareil tourne librement à l'intérieur du bol et ne se bloque pas pendant le fonctionnement.
- Après avoir éteint, attendez toujours l'arrêt complet du moteur avant de dégager le pied mixer du mélange.
- Après l'emploi, débranchez toujours la fiche de la prise murale.

### **Batteur avec accessoire hachoir**

Lors de la commande de l'accessoire hachoir, prière de spécifier la référence **ZB 9046**.

### **Fonctionnement**

- Ajustez le couteau au bol avant

d'introduire dans ce dernier les aliments à hacher. Une extrême prudence s'impose: les couteaux sont très affûtés. Lorsque vous maniez les couteaux, tenez-les toujours par le bord supérieur de protection en plastique.

- Fixez le couvercle au bol.
- Poussez le couvercle coulissant vers le haut et adaptez le batteur au couvercle du bol.
- Branchez la fiche sur la prise murale et actionnez à coups brefs le commutateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance requise. Pendant le travail, le couvercle et le bol doivent être solidement tenus en place avec une main.
- Evitez de remplir trop le bol. Celui-ci pourra être rempli à demi de fines herbes, etc. Avant de remplir le bol, il conviendra de couper en dés d'1 cm environ les aliments destinés à la préparation.
- Ne versez dans le bol aucun liquide chaud ou ingrédient dur tel que des glaçons, noix de muscades, blé dur, grains de café, riz ou épices. Certains aliments tels que le chocolat ou la viande crue ne se prêtent pas non plus à la préparation.
- Après le travail, débranchez toujours la fiche de la prise murale avant de retirer le couvercle et de détacher le batteur en appuyant sur le bouton déclencheur. Les aliments préparés et le couteau pourront alors être retirés.
- Si vous préparez de nouveaux aliments après le premier cycle, assurez-vous, avant de remonter le couteau, que le logement de ce dernier situé à la base du bol ne contient aucun résidu alimentaire.

### **Entretien et nettoyage**

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.
- **Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.**
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucune

solution abrasive ou produit d'entretien concentré.

- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide.
- Les fouets et les crochets à pâte peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Le couteau du pied mixer peut être détaché pour le nettoyage. Avant de le retirer, assurez-vous que la goupille de l'arbre de transmission est bien engagée dans l'encoche située sur le couteau. L'ensemble peut être nettoyé à l'aide d'une brosse adaptée. **Attention** : les lames du couteau sont extrêmement acérées. Lors du remontage du couteau, tenez-le avec un torchon, puis revissez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le couvercle de l'accessoire hachoir peut être nettoyé avec un chiffon non pelucheux, légèrement humide et un léger détergent. Pour empêcher l'eau de pénétrer à l'intérieur, abstenez-vous d'immerger le couvercle dans l'eau.
- Tous les autres accessoires pourront être nettoyés avec de l'eau chaude additionnée d'un léger détergent. Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas par le haut dans l'arbre de transmission du pied mixer.

### **Rangement du cordon**

Après utilisation, le cordon d'alimentation peut être enroulé de façon lâche autour de la partie arrière du boîtier. Assurez-vous de dérouler complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

### **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 (position turbo). 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-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.



# Hand Mixer Set

## 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.

## Onderdelen

1. Plastic huizing met handvat
2. Typeplaatje
3. Snoer
4. Meerstandenschakelaar
5. Turbo-functie
6. Uitstootknop
7. 2 Kloppers
8. 2 Deeghaken
9. Opbergruimte voor snoer
10. Schuifklep
11. Ontgrendelknop

### *Model met extra blenderunit*

12. Blenderstaaf
13. Mesunit
14. Aandrijfpin

### *Model met extra hakmolen*

15. Schaal
16. Hakmesunit
17. Deksel (losjes bevestigd)

## Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, 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.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid 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.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
  - het apparaat niet juist werkt en
  - tijdens het schoonmaken.
- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat men hulpstukken of messen aansluit, verandert, verwijderd of schoonmaakt.
- De bladen van de blenderstaaf en hakmesunits zijn heel erg scherp. Om ongelukken te voorkomen moet men extra oppassen wanneer men deze hanteert.
- Wanneer men het apparaat uitschakeld moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is. Raak nooit bewegende delen aan.
- 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.
- Het apparaat niet met meerdere units tegelijk gebruiken.
- Let er altijd op dat de schuifklep volledig gesloten is terwijl het apparaat wordt gebruikt zonder dat de handblenderstaaf of hakmesunit is bevestigd.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens



gebruik, dit is zeer gevaarlijk.

- Tijdens het gebruik van de blenderstaaf moet het apparaat altijd op een krasvrije ondergrond staan.
- 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.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- 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.

### **Voor het eerste gebruik**

Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt moet men alle losse onderdelen goed schoonmaken zoals staat aangegeven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

### **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. Wanneer men de turbo-functie gebruikt dan mag de maximale gebruiksduur niet meer dan **30 seconden** zijn. Schakel de mixer uit en laat de motor afkoelen.

### **Schakelaar stand**

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 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.

### **Turbo-functie**

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

### **Handmixerbediening**

#### **Algemene informatie**

- 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.

### **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.

### **Modellen met extra blenderstaaf**

Wanneer u een handmixermodel hebt zonder blenderstaaf, kunt u hem uit ons accessoires-assortiment bestellen onder vermelding van artikelnr. **ZB 9045**.

### **Gebruik**

- Gebruik altijd een geschikte container voor de blender. Een diepe container met een platte bodem werkt het beste.
- Duw de schuifklep omhoog en steek de blenderstaaf in..
- Duw de blender omlaag in de ingrediënten in de kom alvorens de unit in te schakelen. Start met een lage snelheidsinstelling.
- Voor sommige modellen, kan het blenderhulpstuk van plastic gemaakt zijn. Zulke hulpstukken moeten nooit in heet water gedompeld worden.
- Zorg dat het apparaat vrij kan ronddraaien in de schaal en niet geblokeerd wordt tijdens gebruik.
- Wanneer men het apparaat uitschakeld moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is voordat men de blenderstaaf uit de gemengde ingredienten haalt.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik.

### **Modellen met extra hakmesunit**

Vermeld bij het bestellen van de hakmesunit artikelnr. **ZB 9046**.

### **Gebruik**

- Plaats de hakmesunit in de schaal voordat men de schaal vult met het te verwerken voedsel. Wees zeer voorzichtig: de messen zijn zeer scherp.

Wanneer men de messen hanteert houdt deze altijd vast aan het beschermende plastic omhulsel aan de bovenkant.

- Plaats de deksel veilig op de schaal.
- Duw de schuifklep omhoog en plaats de handmixer op het deksel van de kom.
- Stop de stekker in het stopcontact en druk op de schakelaar in korte periodes totdat het mengsel de juiste vloeibaarheid bereikt heeft. Tijdens het blenden moet de deksel veilig op de schaal gehouden worden.
- Maak de schaal niet overvol. Het mag tot de helft gevult worden met kruiden enz. Voordat men de schaal vult moet men het te verwerken voedsel eerst in stukken van ongeveer 1 cm snijden.
- Vul de schaal nooit met hete vloeistoffen of harde materialen zoals ijsblokjes, nootmuskaat, harde granen, koffiebonen, rijst of kruiden. Andere producten zoals chocolade en rauw vlees zijn niet geschikt voor verwerking.
- Verwijder na gebruik altijd de stekker uit de wandcontactdoos alvorens het deksel te verwijderen en de handmixer los te maken door op de ontgrendelknop te drukken. Het verwerkte voedsel en de mesunit kunnen nu verwijderd worden.
- Wanneer men voedsel verder verwerkt na de eerste cyclus zorg er dan voor dat op de bodem van de schaal geen overgebleven voedselresten zijn voordat men de unit terugplaatst.

### **Algemeen 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 kloppers en deeghaken kunnen worden gereinigd met behulp van heet water en een mild reinigingsmiddel.
- De mesunit kan losgeschroeft worden van de blenderstaaf om schoon te maken. Voordat men deze verwijderd moet men ervoor zorgen dat de aandrijfpin op de as correct in de daarvoor bestemde inkepingen van de mesunit passen. De unit mag schoongemaakt worden met een geschikte borstel. **Waarschuwing:** de messen zijn zeer scherp. Om de unit te vervangen, houdt het vast in een geschikte doek en schroef het rechtsom vast.
- De deksel van de hakmolen kan schoongemaakt worden met een vochtige, pluisvrije doek en een zacht schoonmaakmiddel. Zorg dat er geen water in het apparaat komt en dompel het niet onderwater.
- Alle andere hulpstukken kunnen schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep. Let op dat er geen water van bovenaf in de aandrijfas van de blenderstaaf komt.

### Opbergruimte voor snoer

Na gebruik kan het snoer losjes rond het achterste deel van het huizing worden gewikkeld. Wikkel het snoer helemaal af alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken.

### Weggoeien



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 (turbo 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. 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.



## Juego de Batidora de Mano

### 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.

### Partes

1. Carcasa de plástico con mango
2. Placa de características
3. Cable de alimentación
4. Interruptor Multiprocesador
5. Función turbo
6. Botón de separación
7. 2 accesorios para batir
8. 2 accesorios para amasar
9. Almacenaje del cable de alimentación
10. Cubierta corrediza
11. Retén

### *Modelos de Batidora de Mano con dispositivo adicional para batir*

12. Unidad batidora
13. Cuchilla
14. Clavija de transmisión

### *Modelos de batidora con dispositivo adicional para picar*

15. Tazón
16. Cuchilla
17. Tapa (desmontable)

### Instrucciones de seguridad

- 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.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal 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.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
  - **si hay una avería y**
  - **durante la limpieza.**
- Apague el aparato y desenchúfelo siempre de la pared antes de añadir, cambiar, quitar o limpiar cualquier accesorio o utensilio para cortar.
- Las cuchillas de la batidora y los accesorios para picar están muy afilados. Para evitar heridas, tenga muchísimo cuidado al manejar estas piezas.
- 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.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- No ponga el aparato en funcionamiento con más de un accesorio colocado.
- Cuando se ponga el aparato en funcionamiento sin haber colocado el dispositivo para batir o el dispositivo para picar, asegúrese siempre de que la

cubierta corrediza está completamente cerrada.

- No toque cualquier parte en movimiento durante el uso.
- Cuando utilice el dispositivo para batir, el aparato debe colocarse sobre una superficie a prueba de rayaduras.
- 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 está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- 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.

### **Antes de usarla por primera vez**

Antes de usar la batidora por primera vez, todas las partes desmontables deben limpiarse como viene indicado en la sección **Mantenimiento y Limpieza General**.

### **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. Cuando se emplea la función turbo, no se debe hacer funcionar la unidad durante más de **30 segundos** 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**.

### **Función turbo**

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

### **Funcionamiento de la batidora**

#### **Información general**

- 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 insertada 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 .

### **Modelos de batidora con dispositivo adicional para batir**

Para solicitar el dispositivo adicional de la batidora de mano, indique el número de artículo **ZB 9045**.

### **Funcionamiento**

- Emplee siempre un recipiente adecuado. Un contenedor alto con la base llana es lo más indicado.
- Empuje la cubierta corrediza hacia arriba e introduzca el dispositivo para batir.
- Empuje el brazo de la batidora hacia abajo presionando los ingredientes del recipiente antes de encender el aparato. Comience con una velocidad baja.
- En algunos modelos, el accesorio para batir será de plástico. Los accesorios de plástico no se deben sumergir en agua caliente.
- Asegúrese de que la unidad pueda girar libremente dentro del recipiente y que no esté estorbado durante su funcionamiento.
- Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se detenga por completo antes de sacar el brazo de la batidora de la mezcla.
- Desenchufe siempre la clavija de la pared después del uso.

### **Modelos de batidora con dispositivo adicional para picar**

Para solicitar el dispositivo picador, indique

el número de artículo **ZB 9046**.

### **Funcionamiento**

- Acople la cuchilla dentro del tazón antes de llenarlo con la comida a picar. Tenga muchísimo cuidado: las cuchillas están afiladísimas. Cuando maneja las cuchillas, cójalas siempre por la parte superior del plástico protector.
- Asegúrese de encajar la tapa en el tazón.
- Empuje la cubierta deslizante hacia arriba y ajuste la batidora en la tapa del tazón.
- Enchufe la clavija en una toma de pared y active el interruptor en rachas breves hasta que la mezcla tenga la consistencia que desea. Durante el funcionamiento, mantenga el tazón y la tapa firmemente en su sitio.
- Evite llenar el tazón demasiado. Se puede llenar con hierbas etc. hasta la mitad. Antes de llenar el tazón, hay que preparar la comida cortándola en trozos de alrededor de 1 cm.
- No llene el tazón con líquido caliente o materias muy duras como cubitos de hielo, nuez moscada, granos duros, granos de café, arroz o especias. Otros alimentos tampoco son apropiados para procesar, como el chocolate y carne cruda.
- Después de procesar la comida, desenchufe siempre el aparato de la pared antes de quitar la tapa y desacoplar la unidad de transmisión pulsando el retén.
- Cuando quiera procesar más comida después del primer ciclo, asegúrese de que el receptáculo para la cuchilla en el fondo del tazón está libre de restos de comida antes de ensamblar las piezas de nuevo.

### **Mantenimiento y Limpieza General**

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado a 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.
  - Los accesorios para batir y amasar se pueden limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave.
  - Para la limpieza, se puede quitar la cuchilla del dispositivo para batir. Antes de extraerla, comprobar que el eje de transmisión está correctamente acoplado en los orificios correspondientes de la cuchilla. El aparato se puede limpiar con un cepillo apropiado **Precaución:** las cuchillas son extremadamente afiladas, sujetarla con un paño adecuado y enroscar en la dirección de las agujas del reloj.
  - La tapa del accesorio para picar se puede limpiar con un paño limpio, ligeramente humedecido y detergente líquido. Para evitar llenar el interior de agua, no lo sumerja.
  - Todos los otros accesorios se pueden limpiar con agua caliente y detergente líquido. Asegúrese de que no penetre agua desde arriba en el eje de transmisión del dispositivo para batir.

### **Almacenaje del cable de alimentación**

Después de su utilización, se puede enrollar el cable eléctrico holgadamente alrededor de la parte posterior de la carcasa. Asegúrese de desenrollar el cable por completo antes de utilizar el aparato de nuevo.

### **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 (ajuste turbo). 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. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.



## Sbattitore Multifunzione

### Gentili Clienti,

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 vincolative per l'etichettatura CE.

### Descrizione

1. Alloggiamento in plastica con maniglia
2. Targhetta portadati
3. Cavo d'alimentazione
4. Interruttore a più posizioni
5. Funzione turbo
6. Pulsante di espulsione fruste/ganci
7. 2 fruste
8. 2 ganci per impastare
9. Sistemazione del cavo di alimentazione
10. Coperchio a scorrimento
11. Pulsante di sgancio

### Modelli di sbattitore con accessorio frullatore

12. Accessorio frullatore
13. Blocco lame
14. Perno di trasmissione

### Modelli di sbattitore con accessorio tritatutto

15. Bicchiere
16. Blocco lame
17. Coperchio (a chiusura non ermetica)

### Importanti norme di sicurezza

- 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.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'unità motore e 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.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - durante la pulizia.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente prima di aggiungere, sostituire, togliere o pulire qualsiasi accessorio o strumento per tagliare.
- Le lame del frullatore e del tritatutto, sono estremamente taglienti. Per evitare di ferirvi, maneggiate questi accessori con estrema cautela.
- 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 superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non utilizzate l'apparecchio con più di un accessorio inserito.
- Se utilizzate l'apparecchio senza aver inserito il gambo frullatore o l'accessorio tritatutto, assicuratevi che il coperchio a



scorrimento sia perfettamente chiuso.

- Non toccate nessun elemento in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Quando usate l'accessorio frullatore, tenete l'apparecchio appoggiato su una superficie resistente ai graffi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- 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.

### **Al primo utilizzo dell'apparecchio**

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

### **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. Usando la funzione turbo l'apparecchio non dovrebbe esser adoperato per più di **30 secondi** 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** apparecchio spento

- 1** velocità bassissima
- 2** bassa velocità
- 3** velocità media
- 4** velocità medio-alta
- 5** velocità alta

### **Impostazioni dell'interruttore per un utilizzo ottimale dello sbattitore**

Le velocità **1** e **2** vanno usate per mescolare degli impasti leggeri e liquidi o per aggiungere all'impasto un ingrediente nuovo.

Per mescolare e impastare è preferibile usare le velocità **3, 4** o **5**.

- Per le paste pesanti, occorre usare la velocità **5**.

### **La funzione turbo**

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

### **Funzionamento dello sbattitore**

#### **Informazioni generali**

- 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 in sede.

### **Il gancio per impastare**

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

### **Espulsione degli accessori**

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

### **Modelli di sbattitore con accessorio frullatore**

Se il vostro modello di sbattitore non è fornito dell'accessorio frullatore, potete farne richiesta scegliendolo dalla nostra gamma di accessori e riportando il numero di codice dell'articolo **ZB 9045**.

### **Funzionamento**

- Utilizzate sempre un contenitore alto a fondo piatto.
- Spingete verso l'alto il coperchio a scorrimento e inserite il gambo frullatore.
- Immergete il gambo frullatore negli ingredienti posti in una terrina prima di accendere l'apparecchio. Cominciate ad operare impostando una velocità bassa.
- Per alcuni modelli, l'accessorio frullatore è in materiale plastico. Non immergete questo tipo di accessori in acqua calda.
- Assicuratevi che l'accessorio si muova liberamente dentro il bicchiere e non si blocchi durante il funzionamento.
- Al termine dell'operazione e dopo aver spento l'apparecchio, aspettate che il motore sia completamente fermo prima di sollevare il gambo frullatore dal composto.
- Dopo l'uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro.

### **Modelli di sbattitore con accessorio tritatutto**

Al momento dell'ordine dell'accessorio tritatutto, riportate il numero di codice dell'articolo **ZB 9046**.

### **Funzionamento**

- Inserite il blocco lame nel bicchiere prima d'introdurvi gli alimenti da tritare. Usate estrema cautela: le lame sono molto affilate. Quando maneggiate le lame, tenetele sempre dal bordo superiore della protezione in plastica.
- Fissate il coperchio al bicchiere.
- Spingete verso l'alto il coperchio a scorrimento e inserite lo sbattitore al coperchio del bicchiere.
- Inserite la spina nella presa di corrente a muro e premete alcune volte brevemente l'interruttore finché il composto non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Durante la lavorazione, il coperchio e il bicchiere devono esser saldamente mantenuti al loro posto.
- Evitate di riempire eccessivamente il bicchiere. Potrete riempirlo a metà con erbe aromatiche, ecc. Prima di riempire il bicchiere, occorrerà tagliare a pezzetti di circa 1 cm gli alimenti destinati alla lavorazione.
- Non versate nel bicchiere dei liquidi caldi o degli ingredienti duri come cubetti di ghiaccio, noci moscate, grano duro, chicchi di caffè, riso o spezie. Neanche certi alimenti come il cioccolato o la carne cruda si prestano alla lavorazione.
- Al termine dell'operazione, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro prima di rimuovere il coperchio e staccare lo sbattitore premendo il pulsante di sgancio. Ora potete togliere con sicurezza l'impasto ottenuto e il blocco lame.
- Prima di continuare ad utilizzare l'apparecchio con un secondo ciclo di lavorazione, assicuratevi, prima di riposizionare il blocco lame, che nel suo alloggiamento, posto alla base del bicchiere non sia rimasto alcun residuo alimentare.

### **Manutenzione generale e pulizia**

- Prima di ogni pulizia, assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di

corrente e sia completamente freddo.

- **Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua né immergetelo nell'acqua.**
- Per pulire l'apparecchio non usate soluzioni abrasive o concentrate ne oggetti aguzzi o appuntiti.
  - L'alloggiamento potrà esser strofinato con un panno leggermente umido e non lanuginoso.
  - Potete pulire le fruste e i ganci per impastare utilizzando acqua calda e un leggero detersivo.
  - È possibile svitare il gruppo lame per lavarlo. Prima di rimuoverlo, assicuratevi che il perno di trasmissione dell'albero motore sia correttamente inserito nell'incavo corrispondente del gruppo lame. Il gruppo può essere pulito con una spazzola adatta. **Avvertenza:** le lame sono estremamente taglienti. Per reinsertire il gruppo lame, tenetelo avvolto in un panno adatto e riavvitatelo in senso orario.
  - Il coperchio dell'accessorio tritatutto può esser pulito con un panno non lanuginoso leggermente umido e un detersivo leggero. Non immergete l'apparecchio nell'acqua per evitare che dell'acqua penetri nel suo interno.
  - Tutti gli altri accessori potranno essere puliti con acqua calda e un detersivo leggero. Fate attenzione a non lasciar entrare acqua all'interno dell'albero motore del gambo frullatore.

### **Sistemazione del cavo di alimentazione**

Dopo l'uso avvolgete il cavo di alimentazione intorno alla parte posteriore del corpo motore. Ma prima di un nuovo utilizzo dell'apparecchio svolgete competamente il cavo.

### **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 (impostazione turbo). 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 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 med blender- og snittetilbehør

### 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. Plastikkabinat med håndtag
2. Typeskilt
3. Ledning
4. Flertrins kontakt
5. Turbo funktion
6. Udløserknap til piskeris
7. 2 piskeris
8. 2 dejkroge
9. Ledningsoprul
10. Skydelåg
11. Udløserknap til blender- og snittetilbehør

### Håndmiksermodeller med stavblendertilbehør

12. Blenderaggregat
13. Blenderkniv
14. Drivaksel

### Blendermodeller med ekstra snittetilbehør

15. Skål
16. Snittedel
17. Låg (aftageligt)

### Vigtige sikkerhedsregler

- 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.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. 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 må det ikke længere anvendes: selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også - i tilfælde af fejlfunktion og - under rengøring.**
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten inden påsætning, udskiftning, aftagning eller rengøring af tilbehør eller snitteknive.
- Blenderens og snittetilbehørets knive er meget skarpe. For at undgå skader må der udvises særlig stor forsigtighed i håndteringen af disse dele.
- Vent altid indtil motoren er stoppet fuldstændigt efter der er slukket for apparatet. Rør aldrig ved nogle af de bevægelige dele.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Benyt aldrig apparatet med mere end en slags tilbehør påsat.
- Sørg altid for at skydelåget er lukket fuldstændigt til, når mikseren benyttes uden blenderen eller snittetilbehøret påsat.
- Rør ikke ved de bevægelige dele under brug.
- Når blendertilbehøret benyttes bør mikseren placeres på en ridsefast

overflade.

- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- 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 den sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### **Før brug**

Inden apparatet tages i brug første gang må alle de aftagelige dele rengøres grundigt som anvist i afsnittet **Generel rengøring og vedligehold**.

### **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. Når turbo funktionen benyttes bør håndmikseren højst køre i **30 sekunder** ad gangen. 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 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 **5** benyttes.

### **Turbo funktion**

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

### **Brug af håndmikseren**

#### **Generel information**

- 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.

## Håndmikser modeller med ekstra blendertilbehør

Hvis du har en model af håndmikseren uden blendertilbehøret, er det muligt at bestille dette fra vores udvalg af ekstratilbehør ved at anføre artikel nr. **ZB 9045** i bestillingen.

### Betjening

- Brug altid en passende skål til betjeningen. En høj smal beholder med en flad bund er mest velegnet.
- Tryk skydelåget opad og sæt blendertilbehøret på.
- Sæt blenderen ned i ingredienserne i skålen inden den startes. Start med lav hastighed.
- På nogle modeller kan blendertilbehøret være fremstillet af plastic. Disse tilbehørsdele må ikke dyppes ned i varmt vand.
- Sørg for at blenderen kan rotere frit i skålen og ikke blokeres under betjeningen.
- Vent altid med at løfte blenderen ud af blandingen indtil motoren er stoppet fuldstændigt efter der er slukket for apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

## Håndmikser modeller med ekstra snittetilbehør

For at bestille det ekstra snittetilbehør, anføres artikel nr. **ZB 9046** i bestillingen.

### Betjening

- Sæt snitteindsatsen ned i skålen inden maden der skal snittes hældes i. Vær yderst forsigtig: knivene er meget skarpe. Når knivene håndteres skal man altid holde på den øverste beskyttende plastikbelægning.
- Sæt låget omhyggeligt fast på skålen.
- Tryk skydelåget opad og sæt håndmikseren fast på låget af snitteskålen.
- Sæt stikket i stikkontakten og tryk i korte stød på betjeningsknappen indtil

blandingen har nået den ønskede konsistens. Låget og skålen skal holdes omhyggeligt fast under bearbejdningen.

- Undgå at overfylde skålen. Hvis det er krydderurter og lignende kan den fyldes halvt op. Inden skålen fyldes, skal det, der skal bearbejdes, skæres i små stykker på ca. 1 cm.
- Hæld ikke varme væsker eller hårde ting såsom isterninger, muskatnødder, hele korn, kaffebønner ris eller krydderier i skålen. Andre fødevarer såsom chokolade og råt kød er heller ikke velegnet til bearbejdning.
- Efter brug tages stikket altid ud af stikkontakten, inden låget tages af og håndmikseren frigøres ved at trykke på udløserknappen. Herefter kan den bearbejdede mad og snitteindsatsen tages ud.
- Hvis der skal blendes mad i flere omgange, skal man sørge for at holderen til snitteindsatsen i bunden af skålen, er fri for madrester inden snitteindsatsen atter indsættes.

### Generel rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
  - **For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.**
  - Brug ikke slibende, skrappe rengøringsmidler eller skarpe eller spidse genstande til rengøringen.
  - Kabinettet kan aftørres med en letfugtig, fnugfri klud.
  - Piskerisene og dejkrogene kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
  - Blenderens knivblad kan skrues af og rengøres. Inden det tages af skal man sikre sig at tappen på drivakslen sidder korrekt i rillen på knivbladet. Knivbladet kan rengøres med en egnet børste.
- Advarsel:** Klinge er ekstremt skarpe. Knivbladet sættes på igen ved at skrue

det med uret, mens man holder om det med en klud.

- Låget til snittetilbehøret kan rengøres med en letfugtig fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel. For at undgå at få vand ind i de indvendige dele må blenderen ikke nedsænkes i vand.
- Alle de andre tilbehørsdele kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Sørg for at vandet ikke kommer ind i drivakslen på blendertilbehøret oppefra.

### **Ledningsoprul**

Efter brug kan man vikle ledningen løst rundt om den nederste del af kabinettet. Sørg for at ledningen er viklet fuldstændigt ud inden apparatet benyttes igen.

### **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 (turboindstilling). 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. 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.

## Ⓢ Elvisp med tillbehör

### **Bästa kund!**

Du bör läsa bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

### **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.

### **Komponenter**

1. Plasthölje med handtag
2. Märkskylt
3. Elsladd
4. Multistegsknapp
5. Turbofunktion
6. Utlösningsknapp
7. 2 vispar
8. 2 degkrokar
9. Sladdförvaring
10. Skjutlock
11. Lossningsknapp

### *Elvispmodeller med extra mixertillbehör*

12. Mixerdel
13. Kniv
14. Drivaxelns tapp

### *Elvispmodeller med extra hacktillbehör*

15. Skål
16. Hackkniv
17. Lock

### **Säkerhetsföreskrifter**

- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. 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.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också - om apparaten skulle uppvisa fel och - före rengöring.**
- Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ut vägguttaget innan du monterar på, byter, tar bort eller rengör tillbehör eller knivar.
- Mixerns och hacktillbehörens knivar är ytterst vassa. För att undvika skador bör du vara speciellt försiktig när du handskas med dessa.
- 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.
- Använd inte apparaten med fler än ett påmonterat tillbehör åt gången.
- När du använder apparaten med antingen mixer- eller knivtillsatsen påmonterade, bör du alltid se till att skjutlocket är fullständigt stängt.
- Rör inte elvispens rörliga delar när apparaten är påkopplad.
- När du använder mixerns tillbehör, bör apparaten placeras på en yta som tål repor.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner



inte följts.

- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna står i bilagan till denna handbok.

### **Innan första användningen**

Innan apparaten används för första gången, bör alla löstagbara delar tvättas enligt avsnittet *Skötsel och rengöring*.

### **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. När du använder turbofunktionen får apparaten inte användas mer än **30 sekunder** åt gången. 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** mellanhastighet
- 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.

### **Turbofunktion**

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

### **Användning av elvispen**

#### **Allmän information**

- 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 utlösningknappen.

### **Elvispar med extra mixertillbehör**

Om du har en elvispmodell utan mixertillbehör, kan du beställa detta ur vårt sortiment av tillbehör. Vänligen uppge artikelnummer **ZB 9045**.

### **Användning**

- Använd alltid en lämplig skål för mixningen. En hög behållare med en flat

botten passar bäst.

- Tryck skjutlocket uppåt och sätt in mixertillbehöret.
- Tryck ner mixerdelen i ingredienserna i skålen innan du startar apparaten. Starta med en låg hastighetsinställning.
- På vissa modeller kan mixerdelen vara gjord av plast. Sådana tillbehör bör inte sänkas ner i hett vatten.
- Se till att enheten kan rotera fritt i skålen under användningen, utan risk för att bli blockerad.
- När du stängt av mixern bör du vänta tills motorn har stannat helt innan du lyfter bort mixerns tillbehör ur blandningen.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen.

### **Mixermodeller med extra hacktillbehör**

När du beställer hacktillbehöret, vänligen uppge artikelnummer **ZB 9046**.

### **Användning**

- Sätt fast kniven innan du fyller skålen med mat som skall hackas. Var ytterst försiktig: kniven är mycket vass. När du handskas med kniven bör du hålla den i det skyddande plasthöljet.
- Placera locket på skålen.
- Tryck skjutlocket uppåt och sätt mixern på skålens lock.
- Sätt stickproppen i vägguttaget och tryck in funktionsknappen i korta intervaller tills blandningen har uppnått önskad konsistens. Under beredningen bör locket och skålen hållas på plats.
- Undvik att fylla skålen för mycket. Den kan fyllas med örter o.dyl. till hälften. Innan skålen fylls bör maten som skall beredas skäras i 1 cm stora bitar.
- Fyll inte skålen med heta vätskor eller hårda ämnen såsom isbitar, muskot, hårda gryn, kaffebönor, ris eller kryddor. Mat såsom choklad eller rått kött passar sig heller inte för beredning.
- Efter beredningen bör du alltid dra stickproppen ur vägguttaget innan du tar av locket och lossar drivenheten genom

att trycka på lossningsknappen. Den färdiga maten och kniven kan nu tas bort.

- När du bereder olika slags mat efter varandra bör du kontrollera att knivens behållaren i botten av skålen är fri från matrester innan du monterar på enheten igen.

### **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.
- Visparna och degkrokarna kan diskas i hett vatten och ett mildt diskmedel.
- Mixertillbehörets kniv kan skruvas loss för rengöring. Innan du tar bort kniven bör du se till att drivaxelns tapp sitter ordentligt i knivens fördjupning. Enheten kan rengöras med en lämplig borste. **Varning:** kniven är extremt vass. När du monterar den på plats igen bör du hålla den i en lämplig duk och skruva den på plats i medsols riktning.
- Hacktillbehörets lock kan rengöras med en lätt fuktad, luddfri trasa och ett mildt diskmedel. Undvik att sänka ner mixern i vatten eftersom de inre delarna inte får bli våta.
- Alla övriga tillbehör kan rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Se till att vatten inte kommer in i mixertillbehörets drivaxel ovanifrån.

### **Sladdförvaring**

Efter användningen kan elsladden löst viras runt höljets bakre del. Se till att sladden viras upp fullständigt innan apparaten används igen.

## 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 (turbo). Forma degen till runda kakor med en diameter på ca 5 cm och grädda dem i en ugn förvärmad 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. 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.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



## Käsivatkain

### 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.

### Laitteen osat

1. Muovikuori ja kahva
2. Arvokilpi
3. Verkkoliitäntäjohto
4. Porraskytkin
5. Turbotoiminto
6. Irrotuspainike
7. 2 vispilää
8. 2 taikinakoukku
9. Liitäntäjohtojen säilytys
10. Liukukansi
11. Irrotuspainike

*Käsivatkainmallit, joihin kuuluu ylimääräinen sekoitinosa*

12. Sekoitinosa
13. Teräosa
14. Käyttötappi

*Käsivatkainmallit, joihin kuuluu ylimääräinen silppulaite*

15. Kulho
16. Silpputerä
17. Kansi (väljästi kiinnittyvä)

### Turvallisuusohjeet

- 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.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- **Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
  - jos laitteessa on toimintahäiriö
  - ennen kuin puhdistat laitteen
- Katkaise laitteesta aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin asennat, vaihdat, irrotat tai puhdistat osia tai silpputeriä.
- Sekoittimen terät ja silpputerät ovat erittäin teräviä. Käsittele näitä osia erityisen varovasti vahinkojen välttämiseksi.
- Kun olet katkaissut virran, odota aina kunnes moottori on täysin pysähtynyt, äläkä kosketa mitään liikkuvia osia.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohtojen koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa; tartu aina pistotulppaan.
- Käytä vain yhtä lisälaitetta kerrallaan.
- Käyttäessäsi laitetta ilman sekoitinosa tai silpputerää varmista että liukukansi on kokonaan kiinni.
- Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Käyttäessäsi sekoitinosa aseta laite naarmuuntumattomalle pinnalle.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää

kaupallisiin tarkoituksiin.

- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

### **Ennen ensikäyttöä**

Ennen laitteen ensikäyttöä kaikki irrotettavat osat täytyy puhdistaa perusteellisesti kappaleessa *Laitteen puhdistus ja huolto* annettujen neuvojen mukaisesti.

### **Lyhytaikainen käyttö**

Laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa keskimääräisesti käytettävien ruokamäärien käsittelyyn. Nopeuksilla **1-5** laitetta ei tule käyttää jatkuvasti 10 minuuttia kauempaa. Turbotoimintoa käytettäessä laitetta ei tule käyttää **30 sekuntia** kauempaa yhtäjaksoisesti. 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 keskinopeus
- 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**.

### **Turbotoiminto**

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

### **Sekoitustoiminto**

#### **Yleistä**

- 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.

#### **Käsivatkainmallit, joihin kuuluu ylimääräinen sekoitinosa**

Ylimääräisen sekoitinosan tilausnumero on **ZB 9045**.

## Käyttö

- Käytä aina sopivaa astiaa - paras on korkea, tasapohjainen astia.
- Työnnä liukukansi ylös ja kiinnitä sekoitinosa.
- Työnnä sekoitinosa astiassa olevaan ruoka-ainekseen ennen kuin käynnistät laitteen. Aloita hitaalla nopeudella.
- Joissakin malleissa sekoitinosa saattaa olla muoviva. Muovisia lisävarusteita ei saa upottaa kuumaan veteen.
- Sekoitinosan tulee voida pyöriä vapaasti kulhossa ilman että se tukkeutuu käytön aikana.
- Nosta sekoitinosa ruoasta vasta sitten, kun moottori on täysin pysähtynyt.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

## Käsivatkainmallit, joihin kuuluu ylimääräinen silppulaite

Silppulaitteen tilausnumero on **ZB 9046**.

## Käyttö

- Asenna silpputerä kulhoon ennen kuin täytät kulhon silputtavalla ruoka-aineella. Ole erittäin varovainen: veitsiosan terät ovat erittäin teräviä. Käsittele silpputerää aina siten, että pidät kiinni yläosan muovisesta suojaosasta.
- Aseta kulhon kansi tukevasti paikoilleen.
- Työnnä liukukansi ylös ja kiinnitä vatkain kulhon kanteen.
- Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja painele käyttöpainiketta nopeasti toistuvasti, kunnes seoksen koostumus on sellainen kuin haluat. Käytön aikana kantta ja kulhoa on pideltävä vakaasti paikoillaan.
- Älä laita kulhoon liikaa ruoka-ainesta. Sen voi täyttää noin puolilleen yrtejä yms. Ennen kulhoon laittamista sekoitettava ruoka-aines täytyy leikata noin 1 cm:n kokoisiksi palasiksi.
- Älä sekoita kulhossa kuumaa nestettä tai käsittele kovia aineksia kuten jääpaloja, muskottipähkinää, kovaa viljaa, kahvinpajuja, riisiä tai mausteita. Älä myöskään silppua esimerkiksi suklaata

tai raakaa lihaa.

- Kun lopetat silppuamisen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin poistat kannen ja irrotat käyttöosan painamalla irrotuspainikkeesta. Sekoitettun ruoan ja laitteen teräosan voi sitten poistaa.
- Kun haluat sekoittaa lisää ruokaa käytettyäsi laitetta jo kerran, tarkasta, että kulhon pohjalla olevaan teräosan pitimeen ei ole jäänyt ruoka-ainesta, ennen kuin asennat terän uudelleen paikoilleen.

## Laitteen puhdistus ja huolto

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- **Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.**
- Älä puhdistaa laitetta hankaavilla tai voimakkailla pesuaineilla tai terävien esineiden avulla.
- Laitteen kotelo voidaan pyyhkiä kosteahkolla, nöyhättömällä rievulla.
- Sekoittimet ja taikinakoukut puhdistetaan kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Sekoitinlisälaitteen teräosa voidaan irrottaa puhdistusta varten. Varmista ennen sen irrottamista, että käyttöakselin käyttötappi istuu kunnolla teräosan vastaavassa urassa. Teräosa voidaan puhdistaa sopivalla harjalla. **Varoitus:** Terät ovat erittäin teräviä. Asenna teräosa takaisin pitämällä siitä kiinni sopivalla kangaspalalla ja kierrä sitä myötäpäivään.
- Silppulaitteen kannen voi puhdistaa kosteahkolla, mietoon pesuaineeseen kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Älä upota laitetta veteen, jottei sen sisään pääse vettä.
- Muut osat voi puhdistaa kuumalla, miedolla saippuavedellä. Varo, ettei käyttöakseliin pääse vettä sen yläosan kautta.

### **Liitäntäjohdon säilytys**

Verkkojohdon voi käytön jälkeen kiertää löysästi laitteen kuoren takaosan ympärille. Keri johto kokonaan auki ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

Fax (09) 870 87801

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

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

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteenhyötykäyttöasemalle.

### **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 (turboasetuksella). 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 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

**Szanowny Kliencie**

Przed przystąpieniem do eksploatacji miksera ręcznego należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją.

**Podłączenie do sieci zasilającej**

Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

**Zestaw**

1. Plastikowy korpus obudowy z uchwytem
2. Tabliczka znamionowa
3. Przewód przyłączeniowy
4. Przełącznik wielopozycyjny
5. Przycisk funkcji turbo
6. Przycisk uwalniający
7. 2 ubijaki
8. 2 wyrabiacze do ciasta
9. Miejsce na przewód sieciowy
10. Osłona ruchoma
11. Przycisk zwalniający

*Modele miksera ręcznego wyposażone w dodatkowe elementy czynnościowe do mieszania*

12. Mieszadło
13. Element tnący
14. Kołek wtyku

*Modele miksera ręcznego wyposażone w dodatkowe elementy czynnościowe do siekania*

15. Miska
16. Zespół noży siekających
17. Pokrywa (luźno przymocowana)

**Instrukcja bezpieczeństwa**

- 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.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem aparatu należy dokładnie sprawdzić czy główny korpus urządzenia i jego wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów zniszczenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie aparatu i jego bezpieczeństwo.
- **Zawsze należy wyłączyć wtyczkę z gniazdka po zakończeniu czynności, a także**
  - **kiedy zauważysz usterki urządzenia**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia**
- Przed zmianą końcówek czynnościowych, wyjmowaniem ich, dodawaniem oraz przed przystąpieniem do czyszczenia tych końcówek i elementów tnących, urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- Element tnący mieszadła oraz noże siekające są bardzo ostre. Aby uniknąć skaleczeń, należy obchodzić się z nimi z wielką ostrożnością.
- Po zakończeniu czynności i wyłączeniu miksera z sieci należy poczekać aż silnik całkowicie przestanie pracować. Nie wolno dotykać żadnych ruchomych części miksera.
- Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane



działaniu wysokich temperatur.

- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka w ścianie.
- Nie należy urządzenia używać z więcej jak jednym przyrządem czynnościowym
- Jeśli urządzenie jest używane bez mieszadła lub bez elementu siekającego, należy upewnić się, że osłona ruchoma jest całkowicie zamknięta
- W czasie pracy urządzenia nie wolno dotykać jego części ruchomych.
- Przy użyciu mieszadła, urządzenie należy umieścić na powierzchni odpornej na zarysowania
- Nie ponosi się odpowiedzialności, jeśli szkoda wynikła z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercyjnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klientów. Odpowiednie adresy znajdują się na karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy**

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy wymontować wszystkie jego zdejmowalne części i wyczyścić je według instrukcji w punkcie **Konserwacja ogólna i czyszczenie**.

### **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. Każdorazowe

użycie przy zastosowaniu funkcji turbo nie powinno trwać dłużej niż **30 sekund**. 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**.

### **Funkcja turbo**

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

### **Eksploatacja miksera ręcznego**

#### **Informacje ogólne**

- 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, puree ziemniaczane, białko lub śmietana. Po włożeniu jednego lub dwóch ubiaków 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 ubiaków lub wyrabiaczy do ciast.

### **Modele miksera ręcznego wyposażone w dodatkowe elementy czynnościowe do mieszania**

Jeśli posiadasz model miksera ręcznego bez mieszadła, możesz zamówić go z naszego asortymentu akcesoriów przez podanie numeru artykułu **ZB 9045**.

### **Instrukcja obsługi**

- Należy zawsze użyć odpowiedniego pojemnika do miksowania. Najlepsze są miski/pojemniki o płaskim denku.
- Przed zainstalowaniem mieszadła, osłonę ruchomą należy usunąć do góry
- Mikser należy umieścić pionowo w pojemniku zawierającym składniki do miksowania i wtedy dopiero nacisnąć przycisk włącznika, zaczynając z nastawieniem na minimalną prędkość.
- Niektóre modele miksera mogą być wyposażone w plastikowe elementy czynnościowe, których nie należy zanurzać w gorącej wodzie.
- Należy uważać, aby element

czynnościowy obracał się swobodnie w środku miski i niczym się nie blokował.

- Mikser możemy wyjąć z miski dopiero wtedy, kiedy silnik zupełnie przestanie pracować.
- Zawsze po zakończeniu czynności należy wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka w ścianie.

### **Modele miksera ręcznego wyposażone w dodatkowe elementy czynnościowe do siekania**

Przy zamawianiu dodatkowego elementu czynnościowego do siekania należy podać numer artykułu: **ZB 9046**.

### **Instrukcja obsługi**

- Element do siekania należy umieścić w misce przed wypełnieniem jej składnikami, które mają być posiekane. Noże elementu siekającego są bardzo ostre i należy się z nimi obchodzić z ogromną ostrożnością. Nigdy nie należy dotykać ostrzy, zawsze należy element trzymać za górną plastikową osłonę.
- Pokrywę należy zamocować dokładnie na misce.
- Osłonę ruchomą należy usunąć do góry przed zainstalowaniem miski elementu czynnościowego do siekania. Dopiero teraz włączyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka w ścianie i uruchamiać włącznik urządzenia krótkimi impulsami, aż do momentu kiedy uzyskamy żadaną konsystencję siekanych składników. Podczas pracy należy trzymać miskę i pokrywę w możliwie jak najstabilniejszej pozycji.
- Nigdy nie należy przepelniać miski. Na przykład, jeśli siekamy zioła, możemy wypełnić ją do połowy. Przed wypełnieniem miski składniki należy pokroić na mniej więcej 1cm kawałki.
- Do miski nie należy wlewać płynów gorących ani też wypełniać jej twardymi składnikami, jak na przykład kostki lodu, gałki muszkatołowe, kasze, ziarna kawy, suchy ryż lub przyprawy w postaci

twardej. Inne składniki, takie jak twarda czekolada, lub surowe mięso też nie nadają się do tej czynności.

- Po zakończeniu należy zawsze wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego ze ściany przed zdjęciem pokrywy i dopiero potem odmontować zespół napędowy za pomocą przycisku zwalniającego. Dopiero teraz można wyjąć element siekający i opróżnić miskę z posiekanej masy.
- Kiedy po pierwszym cyklu siekania przystępujemy do następnego, należy zawsze sprawdzić aby element siekający nie był zablokowany żadnymi resztkami pożywienia. Dopiero wtedy możemy go ponownie zamontować i użyć.

### Konserwacja ogólna i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy się upewnić, że urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- **Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.**
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających i roztworów, jak również ostrych narzędzi czyszczących.
- Obudowa urządzenia może być przetarta suchą gładką ściereczką nie pozostawiającą strzępków.
- Ubijaki i wyrabiacze do ciasta mogą być czyszczone w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu
- Element tnący mieszadła można odkręcić w celu umycia. Przed przystąpieniem do odkręcania sprawdzić, czy sworzeń wałka napędowego jest prawidłowo umieszczony w rowkach elementu tnącego. Można go czyścić odpowiednią szczoteczką. **Uwaga:** ostrza są bardzo ostre. Aby nałożyć z powrotem element tnący, chwycić go przez ściereczkę i wsunąć kręcąc w prawo.
- Pokrywa elementu siekającego może być przetarta lekko wilgotną gładką

ściereczką nie pozostawiającą strzępków lub wymyta w delikatnym roztworze mydła. Należy jednak uważać, aby woda nie przedostała się do wnętrza urządzenia. Nie wolno urządzenia zanurzać w wodzie.

- Wszystkie inne końcówki mogą być wymyte w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Należy uważać aby woda nie przedostała się do środka zespołu napędowego.

### Miejsce na przewód sieciowy

Po używaniu urządzenia, przewód przyłączeniowy może być luźno zawinięty wokół tylnej części korpusu obudowy. Przewód należy całkowicie rozwinąć przed ponownym używaniem urządzenia.

### 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 (ustawienie turbo). 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

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 ceramiczne, 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.



## Σετ μίξερ χειρός

### **Αγαπητοί πελάτες,**

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει 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 έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### **Εξαρτήματα**

1. Πλαστικό περίβλημα με λαβή
2. Πινακίδα ονομαστικών τιμών
3. Ηλεκτρικό καλώδιο
4. Διακόπτης ρύθμισης λειτουργίας
5. Λειτουργία τούρμπο
6. Κουμπί απεμπλοκής εξαρτημάτων
7. 2 εξαρτήματα χτυπητήρια
8. 2 εξαρτήματα ζύμης
9. Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
10. Αποσπώμενο κάλυμμα
11. Κουμπί απελευθέρωσης πρόσθετου εξαρτήματος μίξης

### *Μοντέλα μίξερ με πρόσθετο εξάρτημα μπλέντερ*

12. Εξάρτημα μίξης
13. Λεπίδα
14. Περόνη οδήγησης

### *Μοντέλα μίξερ χειρός με πρόσθετο εξάρτημα τεμαχισμού - κόπτης*

15. Μπολ
16. Λεπίδα τεμαχισμού
17. Καπάκι

### **Οδηγίες ασφαλείας**

- 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.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και οποιοδήποτε εξάρτημα να ελεγχθεί προσεκτικά για οποιαδήποτε ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε μια σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά. Ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης**
  - σε περίπτωση βλάβης και
  - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Σβήνετε πάντα τη συσκευή και τη βγάξετε από την πρίζα πριν προσθέσετε, αλλάξετε, αφαιρέσετε ή καθαρίσετε οποιοδήποτε εξάρτημα ή τον κοπτήρα.
- Οι λεπίδες του μπλέντερ και τα εξαρτήματα τεμαχισμού είναι εξαιρετικά κοφτερά. Για να αποφύγετε τραυματισμούς, δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε τα εξαρτήματα αυτά.
- Αφού σβήσετε τη συσκευή, περιμένετε να σταματήσει εντελώς ο κινητήρας. Μην αγγίζετε κανένα κινούμενο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με

καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας.

- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με τοποθετημένο περισσότερο από ένα εξάρτημα.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να είναι τοποθετημένο το εξάρτημα μπλέντερ ή το εξάρτημα τεμαχισμού, πάντα να βεβαιώνετε ότι το αποσπώμενο κάλυμμα είναι εντελώς κλειστό.
- Μην αγγίζετε κανένα εξάρτημα ενώ αυτό κινείται κατά τη χρήση.
- Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μπλέντερ, η συσκευή θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια επιφάνεια που δεν χαράζεται.
- 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 και όχι για εμπορική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς, και αυτό αφορά και την αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου. Αν χρειασθεί επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης των πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

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

Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για πρώτη φορά, όλα τα εξαρτήματα που αφαιρούνται πρέπει να καθαριστούν πολύ καλά σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**.

### **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. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τούρμπο, η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχώς πάνω από **30 δευτερόλεπτα** κάθε φορά. 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** Μεσαία ταχύτητα
- 5** 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**.

### **Λειτουργία τούρμπο**

Πρέπει να χρησιμοποιείτε τη μεγαλύτερη δυνατή ταχύτητα πατώντας το κουμπί λειτουργίας τούρμπο, ανεξάρτητα από τη βαθμίδα ταχύτητας που έχει επιλεγεί.

### **Λειτουργία μίξερ χειρός**

#### **Γενικές πληροφορίες**

- 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 γδάρωμα 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 ασφαλισουν 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.

### **Μοντέλα μίξερ χειρός με πρόσθετο εξάρτημα μπλέντερ**

Αν έχετε ένα μοντέλο μίξερ χειρός χωρίς εξάρτημα, μπορείτε να το παραγγείλετε από την ποικιλία εξαρτημάτων μας αναφέροντας τον αριθμό εξαρτήματος **ZB 9045**.

### **Λειτουργία**

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κατάλληλο σκεύος για τη λειτουργία του μίξερ. Ένα

δοχείο με υψηλά τοιχώματα και επίπεδη βάση είναι το καλύτερο.

- Ωθήστε το αποσπώμενο κάλυμμα προς τα επάνω και τοποθετήστε το εξάρτημα μπλέντερ.
- Ωθήστε το εξάρτημα μπλέντερ προς τα κάτω μέσα στα υλικά του μπολ πριν ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα.
- Σε μερικά μοντέλα, το εξάρτημα μπλέντερ μπορεί να είναι κατασκευασμένο από πλαστικό. Δεν πρέπει να βυθίζετε τέτοια εξαρτήματα σε ζεστό νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα μπορεί να περιστραφεί ελεύθερα μέσα στο μπολ και ότι τίποτα δεν την εμποδίζει ή δεν μπλοκάρει τη λειτουργία της.
- Αφού σβήσετε τη συσκευή, περιμένετε να σταματήσει εντελώς ο κινητήρας πριν βγάλετε το μπλέντερ από το μείγμα.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα.

### **Μοντέλα μίξερ χειρός με πρόσθετο εξάρτημα τεμαχισμού**

Όταν παραγγέλνετε το εξάρτημα τεμαχισμού, παρακαλούμε αναφέρετε το αριθμό εξαρτήματος **ZB 9046**.

### **Λειτουργία**

- Προσαρμόστε τη λεπίδα τεμαχισμού στο μπολ πριν το γεμίσετε με τα είδη που θέλετε να τεμαχίσετε. Χρειάζεται πολύ μεγάλη προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Όταν τις χειρίζεστε, κρατάτε τις πάντα από το επάνω προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι σταθερά επάνω στο μπολ.
- Ωθήστε το αποσπώμενο κάλυμμα προς τα επάνω και τοποθετήστε το μίξερ χειρός στο καπάκι του μπολ.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και πιέξτε το διακόπτη με μικρές, σύντομες κινήσεις έως ότου το μείγμα σας πολτοποιηθεί στο βαθμό που εσείς θέλετε. Κατά την επεξεργασία, το

καπάκι και το μπολ πρέπει να είναι σταθερά και ασφαλώς κλεισμένα.

- Αποφεύγετε να γεμίζετε υπερβολικά το μπολ. Μπορείτε να το γεμίσετε με αρωματικά βότανα κλπ. μέχρι τη μέση. Πριν γεμίσει το μπολ, θα πρέπει να κόψετε τα υλικά σε μικρά κομμάτια πάχους 1 περίπου εκ.
- Μη γεμίζετε το μπολ με ζεστά υγρά ή με σκληρά υλικά, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, σκληρά σιτηρά/σπόρους, κόκκους καφέ, ρύζι ή μπαχαρικά. Άλλα είδη επίσης όπως σοκολάτα ή ωμό κρέας είναι ακατάλληλα για επεξεργασία.
- Μετά την επεξεργασία, βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε το καπάκι και αποσυνδέσετε το μίξερ χειρός πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης. Τώρα μπορείτε να βγάλετε τα επεξεργασμένα υλικά και τη λεπίδα.
- Όταν επεξεργάζεστε και άλλα υλικά μετά τον πρώτο κύκλο, να βεβαιώνετε ότι η υποδοχή της λεπίδας στο βάθος του μπολ είναι καθαρή και δεν έχει κατάλοιπα από τροφές πριν την επανασυνδέσετε.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- 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 βουτάτε ποτέ τη συσκευή στο νερό.**
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, δυνατά διαλύματα καθαρισμού, κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό.
- Το εξωτερικό μπορεί να σκουπιστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα εξαρτήματα μίξης και τα εξαρτήματα ζύμης με ζεστό νερό και ένα ελαφρύ απορρυπαντικό.
- Μπορείτε να ξεβιδώσετε τη μονάδα λεπίδων του εξαρτήματος μπλέντερ για να την καθαρίσετε. Πριν την

αφαιρέσετε, βεβαιωθείτε ότι η περόνη οδήγησης στον άξονα εδράζει σωστά στην αντίστοιχη εσοχή στη μονάδα λεπίδων. Μπορείτε να καθαρίσετε τη μονάδα με μια κατάλληλη βούρτσα.

**Προσοχή:** Οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Για να τοποθετήσετε ξανά τη μονάδα, κρατήστε τη με ένα κατάλληλο πανί και βιδώστε την ξανά δεξιόστροφα.

- Το καπάκι του εξαρτήματος τεμαχισμού μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι και ένα ελαφρύ απορρυπαντικό. Για να μην περάσει νερό στο εσωτερικό, μην το βουτάτε στο νερό.
- Όλα τα άλλα εξαρτήματα μπορούν να καθαρίζονται με ζεστό νερό και ένα ελαφρύ απορρυπαντικό. Φροντίζετε να βεβαιώνετε ότι δεν έχει μπει νερό από πάνω στο άξονα κίνησης του εξαρτήματος μπλέντερ.

### Χώρος φύλαξης καλωδίου

Μετά τη χρήση, μπορείτε να τυλίξετε χαλαρά το ηλεκτρικό καλώδιο στο πίσω μέρος του περιβλήματος. Βεβαιωθείτε να ξετυλίξετε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά.

### 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, 20 γρ. 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 (ρύθμιση τούρμπο). 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 παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

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



## Ручной миксер

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте эти указания.

### Подключение к сети

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

### Устройство

1. Пластмассовый корпус с ручкой
2. Табличка с указанием напряжения
3. Шнур питания
4. Многопозиционный переключатель
5. Турбоступень
6. Кнопка для выталкивания насадок
7. 2 насадки-взбивалки
8. 2 насадки-месилки
9. Место для намотки электрического провода
10. Крышка
11. Кнопка для отсоединения насадки

### Модель ручного миксера с дополнительной стержневой насадкой

12. Стержневая насадка
13. Ножи
14. Приводной штифт

### Модель ручного миксера с дополнительной насадкой-измельчителем

15. Чаша
16. Ножи измельчителя
17. Крышка (закрепленная свободно)

### Правила техники безопасности

- 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.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на установленной насадке. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:**
  - при любой неполадке и
  - во время чистки.
- Перед установкой, заменой, отсоединением или чисткой насадок или ножей необходимо выключить прибор и вынуть вилку из розетки.
- Ножи миксера и насадки-измельчителя очень острые. Соблюдайте особую осторожность при обращении с такими устройствами.
- После выключения всегда

дожидайтесь полной остановки двигателя. Не прикасайтесь к движущимся частям.

- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, всегда за саму вилку.
- Используйте прибор **только с** соответствующими насадками.
- При использовании прибора со стержневой насадкой или с насадкой-измельчителем, всегда проверяйте, чтобы крышка была полностью закрыта.
- Во время работы не прикасайтесь к подвижным частям.
- При применении стержневой насадки прибор должен устанавливаться на твердой поверхности.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в коммерческих целях.
- 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.

### **Перед первым включением**

Перед включением прибора в первый раз, тщательно очистите все съемные части, как описано в разделе **Общее обслуживание и чистка**.

### **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. При использовании в режиме турбо миксер не должен работать более 30 сек подряд. После этого выключите миксер и дайте мотору остыть.

### **Положения переключателя**

Миксер снабжён многопозиционным переключателем.

Можно выбрать из следующих положений:

- 0** Прибор выключен
- 1** малая скорость
- 2** малая скорость
- 3** средняя скорость
- 4** средняя 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**.

### **Режим турбо**

При нажатии кнопки турбо можно использовать прибор на максимальной скорости, независимо от скорости, установленной переключателем.

## **Работа в режиме смешивания**

### **Общая информация**

- 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.

### **Модели ручного миксера с дополнительной стержневой насадкой**

Если у вас ручной миксер без стержневой насадки, вы можете ее заказать, указав артикул **ZB 9045**.

## **Работа**

- Всегда применяйте соответствующую емкость. Лучше всего подходит высокая емкость с плоским дном.
- Подайте вперед скользящую крышку и вставьте стержневую насадку.
- Перед включением прибора опустите стержневую насадку в ингредиенты, помещенные в чашу. Начните работу на малой скорости.
- У некоторых моделей миксера насадки могут быть изготовлены из пластика. Такие насадки не следует погружать в горячую воду.
- Убедитесь в том, что насадка вращается в чаше совершенно свободно.
- После выключения дождитесь полной остановки электродвигателя, прежде чем извлечь насадку из смеси ингредиентов.
- Закончив работу, выньте вилку из розетки.

### **Модели ручного миксера с дополнительной насадкой-измельчителем**

При заказе насадки-измельчителя укажите, пожалуйста, артикул **ZB 9046**.

## **Работа**

- Опустите насадку-измельчитель в чашу, после чего положите в нее ингредиенты для измельчения. Соблюдайте осторожность: ножи очень острые. При обращении с ножами всегда держите их за верхнее защитное пластиковое покрытие.
- Плотно наденьте крышку на чашу.
- Подайте крышку на миксере вверх и вставьте насадку в крышку чаши.
- Старайтесь не переполнять чашу.

Свежей зеленью и подобными продуктами её можно заполнять только наполовину. Перед тем, как положить продукты в чашу, их нужно нарезать кусочками размером примерно до 1 см.

- Не наполняйте чашу горячими жидкостями **и не измельчайте такие твёрдые продукты** как кубики льда, мускатный орех, твердое зерно, зерна кофе, рис или специи. Некоторые другие пищевые продукты, такие как шоколад или сырое мясо также не годятся для переработки.
- По окончании работы всегда вынимайте вилку из розетки перед тем, как снять крышку и отсоединить привод посредством нажатия кнопки для отсоединения. После этого можно вынуть обработанную пищу и ножевой блок.
- Перед тем, как приступить к переналадке устройства после первого цикла для дальнейшей обработки пищи, убедитесь в том, что в приемном резервуаре для ножевого блока на дне чаши нет остатков пищи.

### **Уход и чистка электроприбора**

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- **Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.**
- Не применяйте для чистки прибора абразивные вещества, сильнодействующие моющие средства, а также какие-либо острые предметы.
- Для предотвращения поражения электрическим током не следует мыть прибор водой или погружать

его в воду.

- Взбивалки и месилки можно мыть в горячей воде с применением слабого моющего средства.
- Для чистки ножевой блок стержневой насадки можно снять. Перед снятием ножевого блока убедитесь, что штифт приводного вала стержневой насадки правильно стоит в выемке на ножевом блоке. Ножевой блок можно чистить подходящей для этого щеткой. **Соблюдайте осторожность!** Лезвия ножевого блока очень острые. Чтобы поставить ножевой блок на место, захватите его через кусок подходящей для этого ткани и ввинтите обратно, повернув по часовой стрелке.
- Крышку насадки-измельчителя можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью с применением мягкого моющего средства. Чтобы избежать попадания воды внутрь прибора, не погружайте его в воду.
- Все другие насадки можно мыть горячей водой с мягким моющим средством. Следите за тем, чтобы вода не попадала на приводной вал сверху.

### **Хранение шнура питания**

После применения, намотайте, не натягивая, шнур питания на заднюю часть корпуса прибора. При последующем применении прибора следите за тем, чтобы шнур питания был полностью размотан.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите 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, 20 г 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 (уставка «турбо»). Сформируйте 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 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

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

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

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

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

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

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

**Danmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
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**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4,  
1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
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

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

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

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

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

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



**Korea**

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

**Latvia**

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

**Lebanon**

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

**Luxembourg**

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

**Macedonia**

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**

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

**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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Puh 0207 599 860  
Fax 0207 599 803

**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

Stand: 03.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8225.0000