

SOBA

HM22

HAND-HELD MIXER INSTRUCTIONS	2
HANDRÜHRWERK GEBRAUCHSANLEITUNG	6
BATTEUR MÉLANGEUR À MAIN MODE D'EMPLOI	10
FRULLATORE MANUALE ISTRUZIONI PER L'USO	14
BATIDORA MODO DE EMPLEO	18
BATEDEIRA ELÉTRICA INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	22





DESCRIPTION

1. Speed control
2. Impulse-Turbo button
3. Eject button mixing elements/dough hooks
4. Blender
5. Dough hooks
6. Whisks
7. Blender mounting/cover
8. Feet

SAFETY PRECAUTIONS

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME AND KEEP THEM FOR REFERENCE. THIS IS THE ONLY WAY TO ENSURE OPTIMAL RESULTS AND THE HIGHEST DEGREE OF SAFETY IN USE.

- After unpacking the unit, check that the appliance is complete and has not been damaged in transport. If there should be any doubt, do not use the appliance and contact our after sales service.
- If the plug on the appliance should not fit your socket, have it changed by our after sales service.
- Adapters, universal plugs and/or extension cables should not be used. If this is unavoidable, only simple adapters or multiple plugs and extension cables that fully comply with official standards may be used. In this case, particular attention should be paid to the rated capacity on the adapter and/or extension cable: this may not be exceeded on any account.
- This appliance is for household use only. It may not be used for anything but the specified purpose. The operating instructions must be followed. Using for any other purpose is inappropriate and dangerous. The manufacturers cannot be held liable for any damages incurred by wrong, incorrect or irresponsible use and/or repairs carried out by unqualified persons.
- Never use electrical appliances if the flex or plug is damaged, if the appliance is not working properly or if it is damaged. If this is the case, have the appliance checked and repaired by the after sales service.
- Take care that the cable does not hang down from the table or work surface and does not come into contact with hot surfaces.
- In the event of damage and/or malfunctioning, switch the appliance off and do not try to repair it. Call the after sales service and make sure that only original spare parts are used.
- Before using this appliance for the first time, check that the mains voltage corresponds with the rated voltage on the appliance.

CERTAIN FUNDAMENTAL SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE OBSERVED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES.

In particular:

- Never immerse the motor element in water or hold it under running water: this would cause severe shock.
- Never touch the power lead with damp or wet hands or feet.
- Never touch the cutters and mixing elements when the mixer is running.
- Always disconnect when the mixer is not in use; before inserting or removing the blender or mixing elements/dough hooks and before cleaning. Do not pull the plug out of the socket by the cable.
- Before switching on the appliance, check that the blender, mixing elements or dough hooks have been mounted properly.
- No part of the appliance should be used near hot surfaces (gas or electric hot plates, stoves etc.

SETTING UP THE MIXER

Inserting and removing the blender

- Slide the cover plate on the hand mixer upwards.
- Push the blender into the opening and turn it anticlockwise.
- To remove the blender from the body, turn it clockwise.
- Close the cover plate.

Inserting and removing the mixing elements/dough hooks

- To insert the whisks and dough hooks push them into the appropriate openings on the underside of the mixer.
- To remove them, press the eject button. Take care that the cover plate for the blender mounting is always closed when using the appliance.

USING THE MIXER

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, CLEAN THE BLENDER AND THE MIXING ELEMENTS IN SOAPY WATER AND DRY THE PARTS WELL BEFORE MOUNTING THEM (CF. "CLEANING" SECTION).

- Before switching on, hold the blender vertically in the ingredients. In this way you can be sure that the ingredients will not splatter or run over.
- Plug the plug into the socket.
- Start up the blender and turn the speed control to the appropriate speed. The speed may have to be varied according to the consistency of the mix.
- To use the highest speed, turn the speed control right up (motor is not running) and press the impulse/turbo button.
- When you select a higher speed you automatically increase the power. If the mix is heavy, increase the power by switching to a higher speed.
- The mixer should not be used continuously for more than 5 minutes at a time.
- The appliance can be used in a bowl, jug or casserole or even, with only one mixing or needling element, in a mug. Hold the blender upright and move it gently back and forwards while mixing the ingredients. When you switch off wait until the blender or mixing elements have stopped turning before lifting them out of the mix. Between work phases you can stand the hand mixer upright on the rubber feet.
- Take care that the mixing elements/dough hooks do not touch the bottom of the bowl.

TIPS

- The ingredients for cake mix, for example, should be at as far as possible at room temperature. It is therefore advisable to take the eggs and butter out of the refrigerator about an hour before starting.
- Warm the bowl and the mixing elements/dough hooks before creaming fat and sugar. Just pour hot (not boiling) water into the bowl and leave the mixing elements in it for a few minutes.
- If you are whipping egg whites make sure that the whisks and the bowl are absolutely clean. If there is the slightest trace of fat or egg yolk, the whites will not whip and they may turn flaky.
- Take care not to run the mixer too long when adding dry ingredients. Switch off when the mixture is well mixed.

CLEANING

- Always disconnect from the mains before cleaning.
- Remove the blender or mixing elements/dough hooks and clean them under the tap or in soapy water.
- The blender and the mixing elements/dough hooks are not dishwasher proof.
- Do not use any abrasives or solvents for cleaning.
- The motor casing can be cleaned with a dry or slightly damp cloth.

THE APPLIANCE MUST NOT BE IMMERSSED IN WATER OR HELD UNDER THE TAP!

Specifications

Dimensions: L = 21 cm, W = 9.5 cm, H = 16.5 cm
Power: 230 Volt
Capacity: 220 Watt



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Geschwindigkeitsregler
2. Impuls-Turbotaste
3. Auswurf-taste Rühr-/Knetelemente
4. Stabmixer
5. Knethaken
6. Schwingbesen
7. Stabmixer-Anschluss / Abdeckung
8. Füße

SICHERHEITSHINWEISE

BEVOR SIE DIESES GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN, LESEN SIE BITTE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF. NUR SO KÖNNEN SIE OPTIMALE ERGEBNISSE UND HÖCHSTE GEBRAUCHSSICHERHEIT ERREICHEN.

- Nach dem Entfernen der Verpackung überprüfen Sie bitte, ob das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Sollten irgendwelche Zweifel bestehen, benutzen Sie das Gerät bitte nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Sollten Steckdose und Gerätestecker nicht übereinstimmen, lassen Sie den Stecker durch den Kundendienst auswechseln.
- Es sollten keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel verwendet werden. Sollte dies unvermeidbar sein, dürfen nur einfache Adapter oder Mehrfachstecker sowie Verlängerungskabel verwendet werden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen, wobei besonders darauf zu achten ist, dass die auf dem Adapter und/oder Verlängerungskabel angegebene Leistungsgrenze nicht überschritten wird.
- Das Gerät darf nur für den häuslichen Gebrauch und die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Dabei ist den Hinweisen in dieser Anleitung zu folgen. Jeder andere Verwendungszweck ist unsachgemäss und gefährlich. Der Hersteller kann nicht für mögliche Schäden haftbar gemacht werden, die durch falschen, nicht korrekten oder unverantwortlichen Gebrauch und/oder durch Reparaturen hervorgerufen werden, die nicht von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Verwenden Sie niemals elektrische Geräte, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss funktioniert oder eine Beschädigung aufweist. Lassen Sie das Gerät beim Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Im Falle eines Schadens und/oder Betriebsstörungen, schalten Sie das Gerät bitte aus und versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und achten Sie darauf, dass Originalersatzteile verwendet werden.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung mit den Angaben und dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.

BEI DER BENUTZUNG ELEKTRISCHER GERÄTE MÜSSEN STETS BESTIMMTE, GRUNDLEGENDE SICHERHEITSNORMEN BEACHTET WERDEN:

Insgesondere:

- Um keine elektrischen Entladungen zu erzeugen, darf das Motorgehäuse nicht in Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.
- Berühren Sie das Netzkabel nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen.
- Messer und Rührelemente während des Betriebes nicht berühren.

- Bei Nichtbenutzung, vor dem Einsetzen oder Herausnehmen des Stabmixers oder der Rühr-/Knetelemente und vor der Reinigung ist der Netzanschluss zu unterbrechen. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie bitte, ob der Stabmixer oder die Rühr-/Knetelemente korrekt in das Gerät eingesetzt ist.
- Kein Teil des Geräts darf auf oder in der Nähe von heißen Flächen (Gas- oder Elektrokokplatten, Herden, etc.) benutzt oder abgestellt werden.

INBETRIEBNAHME

Einsetzen und Herausnehmen des Stabmixers

- Schieben Sie die Abdeckung (7) am Handrührwerk nach oben.
- Stecken Sie den Stabmixer in die Öffnung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Um den Stabmixer aus dem Motorgehäuse zu nehmen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
- Schliessen Sie die Abdeckung.

Einsetzen und Herausnehmen der Rühr-/Knetelemente

- Zum Einsetzen der Schwingbesen und Knethaken stecken Sie sie in die dafür vorgesehenen Öffnungen an der Unterseite des Gerätes.
- Zum Herausnehmen drücken Sie auf die Auswurf Taste (3). Achten Sie darauf, dass beim Gebrauch der Rühr-/Knetelemente die Abdeckung zum Stabmixer-Anschluss geschlossen ist.

FUNKTIONSWEISE

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN, REINIGEN SIE DEN STABMIXER UND DIE RÜHRELEMENTE IN SEIFENWASSER UND TROCKNEN SIE DIE TEILE VOR DEM ERNEUTEN EINSETZEN GUT AB (SIEHE ABSCHNITT "REINIGUNG").

- Bevor Sie das Gerät einschalten, halten Sie den Stabmixer vertikal in die Zutaten. Auf diese Weise vermeiden Sie, dass die Zutaten herausspritzen oder überlaufen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Nehmen Sie den Stabmixer in Betrieb und wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit, indem Sie den Geschwindigkeitsregler schieben. Je nach Konsistenz der Mischung ist es eventuell notwendig, die Geschwindigkeit zu variieren.
- Um die höchste Geschwindigkeit benutzen zu können, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ganz nach oben (Motor läuft nicht) und drücken Sie zusätzlich die Impuls-Turbotaste.
- Bitte beachten Sie, dass Sie mit einer höheren Geschwindigkeit auch automatisch die Leistung erhöhen. Wenn die Mischung schwerer wird, erhöhen Sie die Leistung, indem Sie eine höhere Geschwindigkeit einschalten.
- Das Gerät sollte nicht länger als 5 Minuten durchgängig benutzt werden.

- Das Gerät kann beliebig in einer Schüssel, einem Krug oder Kasserole oder sogar mit nur einem Rühr-/Knetelement in einem Becher benutzt werden. Halten Sie den Stabmixer aufrecht und bewegen Sie ihn beim Vermengen der Zutaten leicht hin und her. Warten Sie nach dem Ausschalten, bevor Sie den Stabmixer bzw. die Rührelemente aus der Mischung nehmen, bis diese zu drehen aufhören. In den Arbeitspausen können Sie das Handrührwerk senkrecht auf die Gummifüße stellen.
- Achten Sie darauf, dass die Rühr-/Knetelemente den Boden der Schüssel nicht berühren.

RATSCHLÄGE ZU DEN ZUTATEN

- Die Zutaten für Kuchenteig z.B. sollten möglichst Zimmertemperatur haben. Daher ist es besser, Sie nehmen die Eier und die Butter ca. eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank.
- Wärmen Sie die Schüssel und die Rühr-/Knetelemente an, bevor Sie Fett und Zucker schaumig schlagen. Geben Sie dafür heisses Wasser (nicht kochend) in die Schüssel, und lassen Sie die Rührelemente für ein paar Minuten darin stehen.
- Achten Sie darauf, dass die Schwingbesen und die Schüssel ganz sauber sind, wenn Sie Eiweiss schlagen. Schon das geringste bisschen Fett oder Eigelb kann dazu führen, dass das Eiweiss nicht steif sondern flockig wird.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht zu lange zu betätigen, wenn Sie trockene Zutaten hinzufügen. Ist die Mischung gut vermengt, schalten Sie das Gerät ab.

REINIGUNG

- Unterbrechen Sie vor der Reinigung immer den Netzanschluss.
- Nehmen Sie den Stabmixer bzw. die Rühr-/Knetelemente heraus, reinigen Sie sie unter fließendem Wasser oder in Seifenwasser.
- Der Stabmixer und die Rühr-/Knetelemente dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuer- oder Lösemittel.
- Das Motorgehäuse kann mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.

DAS GERÄT DARF NICHT IN WASSER GETAUCHT ODER UNTER FLIESENDES WASSER GEHALTEN WERDEN!

Technische Daten

Masse: L = 21 cm, B = 9,5 cm, H = 16,5 cm
Spannung: 230 Volt
Leistung: 220 Watt

Änderungen vorbehalten.



DESCRIPTION DU MATÉRIEL

1. Réglage de vitesses
2. Touche impulsion turbo
3. Touche éjection pour fouets/pétrins
4. Bâton-mixeur
5. Pétrins
6. Fouets
7. Raccord bâton-mixeur / Couverture
8. Pieds

CONSEIL DE SÉCURITÉ

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET CONSERVEZ-LE POUR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. C'EST SEULEMENT DE CETTE FAÇON QUE VOUS POURREZ OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS ET UNE SÉCURITÉ MAXIMALE D'UTILISATION.

- Après avoir enlevé l'emballage, vérifiez que l'appareil est en parfait état. En cas de doute, adressez-vous au service après-vente indiqué.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une autre qui convient en faisant appel au service après-vente.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs simples ou prises multiples et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veillez à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage ménager. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages qui peuvent survenir à la suite de l'utilisation inappropriée, erronée ou peu adéquate ou encore à la suite de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble. Au cas où il serait endommagé ou si son changement s'avérait nécessaire, adressez-vous exclusivement au service après-vente. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé(e).
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou le plan de travail, ne le laissez pas non plus entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez ce dernier et n'essayez pas de le réparer. S'il requiert une réparation, adressez-vous au service après-vente et demandez à ce que des pièces de rechange d'origine soient utilisées. Si les indications ci-dessus ne sont pas respectées, la sécurité de l'appareil sera mise en danger.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez que la tension du réseau domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil.

L'UTILISATION DE TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE REQUIERT LE RESPECT DE QUELQUES RÈGLES FONDAMENTALES.

En particulier:

- Pour éviter les décharges électriques, ne plongez pas l'appareil, ni le câble, ni la fiche dans l'eau et ne le mettez pas non plus sous le robinet.
- Ne touchez ni ne tirez pas sur le câble d'alimentation à l'aide des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Évitez de toucher les parties mobiles au cours du fonctionnement de l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de procéder à son nettoyage. Pour débrancher la fiche, ne tirez jamais sur le câble.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le bâton-mixeur est correctement introduit dans l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil ou ne placez aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisine à gaz ou électriques ou encore fours).

MISE EN MARCHÉ

Montage et démontage du bâton-mixeur

- Veuillez pousser le recouvrement du batteur mélangeur (7) vers le haut.
- Placez le bâton-mixeur dans l'orifice et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- Pour enlever le bâton-mixeur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Poussez le recouvrement vers le bas.

Insertion et éjection des fouets/pétrins

- Insérez les fouets et pétrins dans les orifices à la partie inférieure de l'appareil.
- Pour retirer les fouets/pétrins, poussez sur la touche d'éjection (3). Veuillez contrôler que le recouvrement du raccord du bâton-mixeur est bien fermé lorsque vous utilisez les fouets et pétrins.

FONCTIONNEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, NETTOYEZ LE BÂTON-MIXEUR ET LES FOUETS/PÉTRINS À L'EAU SAVONNEUSE ET SÉCHEZ-LES BIEN AVANT DE LE REMONTER (VOIR PARAGRAPHE "NETTOYAGE").

- Avant de mettre en marche, introduisez le bâton-mixeur et les fouets/pétrins verticalement dans les ingrédients à préparer. De cette façon, vous éviterez que les aliments éclaboussent ou débordent.
- Branchez l'appareil.
- Appuyez sur l'interrupteur. Agissez sur la commande de vitesse pour mettre l'appareil en route et sélectionnez la vitesse de mélange qui convient. Vous devrez parfois changer de vitesse en fonction de la consistance du mélange.
- Afin de pouvoir utiliser la vitesse la plus élevée, placez le réglage de vitesses sur la position la plus haute (le moteur ne marche pas) et poussez la touche d'impulsion turbo.
- N'oubliez pas qu'en augmentant la vitesse, vous augmentez automatiquement la puissance – lorsque le mélange devient plus lourd, augmentez la puissance en choisissant une plus grande vitesse.
- Il n'est pas recommandé de garder l'appareil en marche pendant plus de 5 minutes.
- L'appareil peut être utilisé dans n'importe quel bol, saladier ou casserole, ou avec un seul fouet dans un gobelet. Tenez l'appareil verticalement et déplacez-le doucement pour mélanger les ingrédients.

N'oubliez pas de couper l'appareil et d'attendre que les fouets/pétrins arrêtent de tourner avant de les sortir de la préparation. Le batteur mélangeur peut être posé sur les pieds entre les opérations.

- Veillez à ce que les fouets/pétrins ne touchent pas le fond du bol.

CONSEILS POUR LES INGRÉDIENTS

- Il est préférable d'utiliser pour les gâteaux p.ex. des ingrédients à température ambiante, dans ce but, sortez les oeufs et le beurre du réfrigérateur une heure avant au moins.
- Réchauffez le bol et les fouets avant de battre en crème beurre et sucre. Remplissez le bol d'eau chaude (pas d'eau bouillante), mettez-y les fouets et laissez-les tremper plusieurs minutes.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont parfaitement propres avant de battre des blancs en neige. Les blancs ne pourront pas monter en neige correctement s'il reste des traces de beurre ou de jaune d'œuf.
- Lors de l'addition d'ingrédients secs, faites attention de ne pas trop mélanger. Lorsque la préparation est bien mélangée, arrêtez l'appareil.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Démontez le bâton-mixeur, nettoyez-le sous le robinet ou à l'eau savonneuse et séchez-le.
- Le bâton-mixeur et les fouets/pétrins ne doivent pas passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de dissolvants pour le nettoyage.
- Vous pouvez nettoyer le corps moteur à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide.

NE PLONGEZ PAS LE CORPS MOTEUR DANS L'EAU ET NE LE METTEZ PAS NON PLUS SOUS LE ROBINET!

Fiche technique

Dimensions: L = 21 cm, l = 9,5 cm, h = 16,5 cm
Tension/fréquence: 230 volts
Puissance: 220 watts



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Regolatore di velocità
2. Tasto d'impulsi turbo
3. Tasto di espulsione dei frullini e ganci
4. Frullatore manuale
5. Gancio per impastare
6. Frullino
7. Raccordo per frullatore ad asta / Rivestimento
8. Piedini

MISURE DI SICUREZZA

PRIMA DI USARE QUEST'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN QUALSIASI MOMENTO. CIÒ GARANTISCE UN OTTIMO RISULTATO E UN UTILIZZO OLTREMODO SICURO DEL PRODOTTO.

- Togliere il frullatore dall'imballaggio e controllare che sia completo e intatto.
- In caso di dubbio, non usare l'apparecchio ma rivolgersi a un centro di assistenza clienti autorizzato. Se la spina dell'apparecchio non corrisponde alla presa di corrente, farla sostituire da un tecnico qualificato.
- Non usare adattatori, spine multiple, e/o prolunghe. Se ciò è inevitabile, usare solo adattatori, spine multiple o prolunghe conformi alle norme di sicurezza e non sorpassare il limite di potenza consentito.
- Il frullatore è destinato unicamente all'uso domestico privato e per lo scopo previsto dal produttore. Osservare sempre le presenti istruzioni per l'uso. Un uso inappropriato del prodotto può essere pericoloso. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità in caso di uso errato, scorretto, irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Non usare mai un apparecchio elettrico con cavo o spina danneggiati o se l'apparecchio stesso è danneggiato o non perfettamente funzionante. In tal caso, farlo controllare, riparare o regolare da un servizio di assistenza clienti autorizzato.
- Non far pendere il cavo dal tavolo o piano di lavoro ed evitare il contatto con superfici calde.
- In caso di guasto e/o disturbo, disinserire il frullatore dalla rete di corrente senza tentare di ripararlo. Rivolgersi ad un servizio di assistenza clienti autorizzato e assicurarsi che vengano usati pezzi di ricambio originali.
- Prima di far funzionare il frullatore manuale per la prima volta, assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchio.

L'USO DI ELETTRODOMESTICI ESIGE L'OSSERVANZA DI DETERMINATE E BASILARI MISURE DI SICUREZZA.

In particolare:

- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'unità del motore nell'acqua né tenerla sotto l'acqua corrente. Non toccare il cavo elettrico con le mani o i piedi bagnati.
- Evitare qualsiasi contatto, durante il funzionamento, lama o frullini e ganci.
- Prima d'inserire o togliere il frullatore ad asta, disinserire l'apparecchio dalla rete di corrente. Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Disinserire sempre l'elettrodomestico dalla presa di corrente quando non lo si usa, prima di aggiungere o togliere componenti e prima di pulirlo.
- Prima di far funzionare l'apparecchio, assicurarsi che i frullini e i ganci siano correttamente inseriti.

- Evitare di collocare o usare il frullatore vicino a superfici molto calde (fornelli o piastre elettriche o a gas, ecc.).

MESSA IN FUNZIONE

Introdurre ed estrarre il frullino ad asta.

- Spingere verso l'alto il rivestimento del frullatore manuale.
- Inserire il frullino nell'apposita apertura e avvitarlo in senso antiorario.
- Per togliere il frullino, girarlo in senso d'orario.
- Chiudere il rivestimento.

Inserire e togliere i frullini e i ganci

- Inserire i frullini e i ganci nelle aperture sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- Per toglierli premere il tasto d'espulsione. Controllare che il rivestimento del raccordo sia ben chiuso quando utilizzate i frullini e i ganci.

FUNZIONAMENTO

PRIMA DI USARE IL FRULLATORE MANUALE PER LA PRIMA VOLTA, LAVARE CON ACQUA E SAPONE I COMPONENTI, CIOÈ I FRULLINI E I GANCI. ASCIUGARLI, PRIMA DI INSERIRLI NUOVAMENTE NEL FRULLATORE (VEDI CAPITOLO "PULIZIA").

- Frullare gli alimenti tenendo il frullino in posizione verticale per evitare spruzzi.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Regolare la velocità desiderata. Cambiare la velocità secondo la consistenza degli alimenti da frullare.
- Per far girare al massimo il motore, regolare su massima velocità (il motore è spento) e premere simultaneamente il tasto d'impulsi turbo.
- Aumentando la velocità si aumenta la potenza. Più l'impasto diventa consistente, aumentare la potenza del motore, selezionando su una velocità più elevata.
- Evitare l'uso continuato del frullatore per oltre 5 minuti.
- L'apparecchio può essere usato con uno o due frullini con qualsiasi recipiente, tegame o caraffa. Tenere il mixer in posizione verticale e muoverlo delicatamente all'interno nel recipiente. Prima di estrarre il frullatore dall'impasto, spegnere l'interruttore e attendere che sia completamente fermo. Durante le interruzioni di lavoro, posare il frullatore sui piedini d'appoggio.
- Attenzione: I frullini e ganci non devono toccare il fondo del recipiente.

CONSIGLI PER FRULLARE GLI ALIMENTI

- E' preferibile che gli ingredienti per i dolci siano a temperatura ambiente. Quindi togliere burro e uova dal frigorifero un'ora prima.
- Per lavorare a crema burro e zucchero, è consigliabile riscaldare il recipiente e le fruste. Versare acqua calda, ma non bollente, nel recipiente, inserire le fruste e lasciare in immersione per alcuni minuti.
- Prima di montare a neve gli albumi delle uova, assicurarsi che il recipiente e le fruste siano perfettamente puliti. Un residuo anche minimo di grasso o di tuorlo rende difficile montare bene a neve gli albumi delle uova.
- Non eccedere nei tempi di lavorazione degli ingredienti. Una volta che l'impasto è ben amalgamato, spegnere l'interruttore del frullatore.

PULIZIA

- Prima della pulizia, staccare sempre il frullatore dalla rete di corrente.
- Togliere il frullino ad asta e lavarlo sotto l'acqua corrente o in acqua e sapone. Non lavarlo nella lavastoviglie.
- Per la pulizia non usare solventi né prodotti abrasivi.
- Assicurarsi che l'asta del frullino sia completamente asciutta prima di usarla di nuovo.

PULIRE L'UNITÀ DEL MOTORE CON UN PANNO ASCIUTTO O LEGGERMENTE UMIDO. NON IMMERGERE MAI IL FRULLATORE NELL'ACQUA O SPRUZZARLO CON L'ACQUA CORRENTE!

Dati tecnici

Dimensioni:	L = 21 cm, l = 9,5 cm, a = 16,5 cm
Tensione:	230 volt
Potenza:	220 watt



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Selector de velocidades
2. Pulsador de impulsión Turbo
3. Pulsador de expulsión de las varillas batidoras/amasadoras
4. Brazo triturador
5. Varillas amasadoras
6. Varillas batidoras
7. Boquilla de acoplamiento del brazo triturador / Tapa
8. Pies

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO POR VEZ PRIMERA, LEA ATENTAMENTE ESTE MODO DE EMPLEO Y CONSÉRVELO PARA POSTERIORES CONSULTAS. DE ESTA FORMA PODRÁ OBTENER UNOS ÓPTIMOS RESULTADOS Y UNA MÁXIMA SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN.

- Tras haberlo sacado del embalaje, comprobar que el aparato está en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a un servicio técnico autorizado.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, dirigirse a un servicio técnico autorizado para sustituir la clavija por otra adecuada.
- Se desaconseja la utilización de adaptadores, regletas múltiples y/o alargos. Si ello resultara indispensable, utilizar únicamente adaptadores simples o regletas múltiples y alargos que cumplan las normas de seguridad vigentes. No sobrepasar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o en el alargó.
- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico. Solo se debe utilizar para los usos previstos. Tener en cuenta las observaciones de este modo de empleo. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante no se hará responsable de eventuales daños por uso erróneo, inadecuado o poco apropiado y/o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No utilizar nunca un aparato eléctrico, si el cable o la clavija están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si presenta algún daño. Dirigirse a un servicio técnico autorizado para su revisión o reparación.
- No dejar el cable colgando del borde de la mesa o de la superficie de trabajo y comprobar que no está en contacto con superficies calientes.
- En caso de avería y/o de mal funcionamiento del aparato, desconectar el aparato y no tratar de repararlo uno mismo. Dirigirse a un servicio técnico autorizado y asegurarse de que las piezas de recambio utilizadas son originales.
- Antes de utilizar el aparato por vez primera, comprobar que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de identificación del aparato.

AL UTILIZAR UN APARATO ELÉCTRICO, SE DEBEN OBSERVAR SIEMPRE DETERMINADAS MEDIDAS DE SEGURIDAD FUNDAMENTALES.

En particular:

- Para evitar las descargas eléctricas, no sumergir la carcasa del motor en el agua o ponerla bajo el chorro del grifo.
- No tocar el cable de alimentación con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No tocar las cuchillas ni las varillas cuando el aparato está funcionando.
- Desconectar el aparato cuando no se utilice, antes de montar o de desmontar el brazo triturador o las varillas amasadoras/batidoras y antes de proceder a su limpieza. Desenchufar la clavija sin tirar del cable.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que el brazo triturador o las varillas amasadoras/batidoras están correctamente encajados en el aparato.
- No utilizar ni colocar ninguna pieza del aparato encima ni cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctricas, hornos, etc.)

PUESTA EN MARCHA

Montar y desmontar el brazo triturador

- Empujar hacia arriba la tapa de la batidora.
- Colocar el brazo triturador en el orificio y girarlo en sentido contrario al de las agujas de un reloj.
- Para sacar el brazo triturador, girarlo en el sentido de las agujas de un reloj.
- Empujar la tapa hacia abajo.

Introducir y extraer las varillas batidoras/amasadoras

- Introducir las varillas batidoras y amasadoras en los orificios situados en la parte inferior del aparato.
- Para retirar las varillas batidoras y amasadoras, apretar el botón de expulsión. Comprobar que la tapa de la boquilla de acoplamiento del brazo triturador está bien cerrada, cuando se utilicen las varillas batidoras/amasadoras.

FUNCIONAMIENTO

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN, LIMPIAR EL BRAZO TRITURADOR Y LAS VARILLAS BATIDORAS Y AMASADORAS CON AGUA JABONOSA, Y SECAR BIEN LAS PIEZAS ANTES DE VOLVERLAS A MONTAR (VER APARTADO "LIMPIEZA").

- Antes de poner en marcha el aparato, introducir el brazo triturador en posición vertical dentro de los ingredientes. De este modo, se evita que los alimentos rebosen o se derramen.
- Enchufar el aparato.
- Poner en marcha el aparato y accionar el selector de velocidad para seleccionar la velocidad de mezclado adecuada. A veces hay que modificar la velocidad en función de la consistencia de la mezcla.
- Para poder utilizar la velocidad máxima, ajustar el selector de velocidad en la posición más alta (el motor no funciona) y accionar el pulsador de impulsión Turbo.
- Tener en cuenta que, al aumentar la velocidad, también aumenta automáticamente la potencia. Cuando la mezcla adquiere más densidad, seleccionar una velocidad mayor para aumentar la potencia.
- No es recomendable mantener el aparato en marcha durante más de 5 minutos seguidos.
- El aparato se puede utilizar en cualquier bol, jarra o cazuela, o con una única varilla batidora/amasadora en un vaso. Sujetar el aparato en posición vertical y moverlo suavemente para mezclar los ingredientes. Después de apagar el aparato, esperar a que las varillas batidoras/amasadoras o el brazo triturador dejen de girar antes de sacarlos de la preparación. Se puede dejar la batidora sobre sus pies entre cada operación.
- Vigilar que las varillas batidoras/amasadoras no toquen el fondo del bol.

CONSEJOS PARA LOS INGREDIENTES

- Es preferible que los ingredientes utilizados, para preparar pasteles por ejemplo, estén a temperatura ambiente: para ello, sacar los huevos y la mantequilla del refrigerador con una hora de antelación aproximadamente.
- Calentar el bol et las varillas batidoras/amasadoras antes de batir mantequilla y azúcar en crema. Llenar el bol de agua caliente (no hirviendo) y meter las varillas batidoras, dejándolas en remojo durante unos minutos.
- Cerciorarse de que el bol y las varillas batidoras están perfectamente limpios antes de batir las claras de huevo a punto de nieve. No se consigue montar correctamente las claras a punto de nieve, si quedan rastros de mantequilla o de yema.
- Cuando se añadan ingredientes secos, cuidar de no hacer funcionar durante demasiado tiempo la batidora. En cuanto la preparación esté adecuadamente mezclada, parar el aparato.

LIMPIEZA

- Desenchufar siempre el aparato antes de proceder a la limpieza.
- Desmontar el brazo triturador o las varillas batidoras/amasadoras, limpiarlos bajo el chorro de agua del grifo o con agua jabonosa.
- El brazo triturador y las varillas batidoras/amasadoras no deben ir al lavavajillas.
- No utilizar productos abrasivos ni disolventes para la limpieza del aparato.
- Se puede limpiar la carcasa del motor con un trapo seco o ligeramente húmedo.

¡NO SUMERGIR LA CARCASA DEL MOTOR EN EL AGUA Y NO LAVARLA BAJO EL CHORRO DEL GRIFO!

Informaciones técnicas

Medidas:	L= 21 cm, H = 9,5 cm, A = 16,5 cm
Tensión:	230 voltios
Potencia:	220 vatios



DESCRIÇÃO

1. Controle de velocidade
2. Tecla potência turbo
3. Tecla de ejeção para batedores de claras e batedores de massas
4. Varinha
5. Batedores de massas
6. Batedores de claras
7. Conexão da varinha / cobertura de proteção
8. Base

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

POR FAVOR, LEIA AS SEGUINTE INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR ESTE APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ E, EM SEGUIDA, MANTENHA-AS COMO REFERÊNCIA. ESTA É A ÚNICA MANEIRA DE SE ATINGIR O MELHOR RESULTADO E MANTER O MAIS ALTO PADRÃO DE SEGURANÇA.

- Após desembalar a unidade, verifique se o aparelho está completo e se não sofreu danos causados pelo transporte. Caso haja dúvidas, não utilize o aparelho; contacte nosso serviço de atendimento ao cliente.
- Se o plugue e o interruptor não se encaixarem adequadamente, solicite a substituição ao nosso serviço de atendimento ao cliente.
- Adaptadores, plugues universais e/ou cabos de extensão não devem ser utilizados. Caso seja inevitável, utilize somente adaptadores ou plugues múltiplos e cabos de extensão que cumpram com as normas oficiais, tomando cuidado especial para que a capacidade elétrica indicada não seja ultrapassada de forma alguma.
- Este aparelho serve somente para uso doméstico e não deve ser usado para outros fins além dos especificados. As instruções de operação devem ser seguidas. O uso indevido do aparelho é perigoso e inapropriado. Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer danos causados por uso errôneo, incorreto ou irresponsável e/ou reparos realizados por pessoal não qualificado.
- Nunca use aparelhos elétricos se o cabo ou o plugue estiver danificado e se o aparelho não estiver funcionando adequadamente ou apresentar defeito. Se este for o caso, contacte nosso serviço de atendimento ao cliente para verificação e conserto.
- O cabo nunca deve ficar solto na mesa ou na superfície de trabalho e não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Na ocorrência de danos e/ou má função, desligue o aparelho e não tente consertá-lo. Contacte nosso serviço de atendimento ao cliente e certifique-se de que somente peças de reposição originais sejam utilizadas.
- Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, verifique se a voltagem local corresponde à voltagem indicada no aparelho.

ALGUMAS PRECAUÇÕES FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA DEVEM SER SEMPRE OBSERVADAS NO USO DE APARELHOS ELÉTRICOS.

Em particular:

- O motor nunca deve ficar submerso em água ou exposto à água corrente: isto pode provocar choques graves.
- Nunca se aproxime do cabo elétrico se suas mãos e/ou pés estiverem molhados ou úmidos.
- Nunca se aproxime da varinha e dos batedores quando a bateadeira estiver em funcionamento.
- Assegure-se de que o aparelho esteja sempre desligado da corrente antes de limpá-lo, guarda-lo, montá-lo ou retirar qualquer acessório. Não puxe o plugue fora da tomada através do cabo.

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a varinha, os batedores de massa e os batedores de claras estão montados adequadamente.
- Nenhuma parte do aparelho deve ser utilizada próxima a superfícies quentes (fogões a gás ou elétricos, fornos etc).

MONTAGEM DA BATEDEIRA

Como instalar e remover a varinha

- Deslize a cobertura de proteção no corpo do motor para cima
- Encaixe a varinha na abertura e gire-a em sentido anti-horário
- Para remover a varinha do corpo do motor, gire-a em sentido horário
- Feche a cobertura de proteção.

Como instalar e remover os batedores de massa e batedores de claras

- Para instalar os batedores de massa e batedores de claras, encaixe-os nas aberturas apropriadas na parte inferior da batedeira.
- Para removê-las, pressione a tecla de ejeção. Certifique-se de que a cobertura de proteção da varinha esteja sempre fechada na utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ, LIMPE A VARINHA E OS BATEDORES EM ÁGUA COM SABÃO E SEQUE BEM TODAS AS PARTES ANTES DE MONTÁ-LAS (VEJA SEÇÃO "LIMPEZA").

- Antes de ligar o aparelho, posicione a batedeira no sentido vertical para assegurar-se de que os ingredientes não espirrem ou transbordem.
- Insira o plugue na tomada.
- Ligue a batedeira e ajuste o controle de velocidade à velocidade apropriada. Dependendo da consistência da mistura, a velocidade pode vir a ser ajustada.
- Para utilizar a velocidade máxima, ajuste o controle de velocidade para a posição dianteira (com motor desligado) e pressione a tecla turbo.
- Selecionando uma velocidade mais alta, a força aumenta automaticamente. Se a mistura for densa, aumente a força selecionando uma velocidade mais alta.
- A batedeira não deve ser utilizada por mais de cinco minutos ininterruptamente.
- O aparelho pode ser utilizado em uma tigela, jarra ou caçarola ou até em uma caneca, utilizando somente um batedor. Posicione a batedeira em sentido perpendicular e mexa-a ligeiramente para frente e para trás enquanto os ingredientes se misturam. Assim que o aparelho for desligado, espere a varinha e/ou os batedores pararem completamente antes de removê-los da mistura. Entre as operações, pode-se assentar a batedeira à base.
- Certifique-se de que os batedores de massa e de claras não atinjam o fundo da tigela.

DICAS

- Os ingredientes para mistura de bolo, por exemplo, devem possivelmente apresentar temperatura ambiente. É recomendável, portanto, tirar os ovos e a manteiga da geladeira aproximadamente uma hora antes do preparo.
- Aqueça a tigela e os batedores de massa e de claras antes de bater gordura e açúcar. Para isso, entorne água quente (não fervente) na tigela e deixe os batedores aquecendo por alguns minutos.
- Se for bater claras em neve, certifique-se de que os batedores e a tigela estejam completamente limpos. Na menor presença de gordura ou gema de ovo, as claras não ficarão fofas e sim, em flocos.
- Certifique-se que a batedeira não fique ligada por muito tempo ao adicionar ingredientes secos. Desligue-a uma vez que a mistura estiver bem homogênea.

LIMPEZA

- Sempre desligue o aparelho da tomada antes do processo de limpeza.
- Remova a varinha ou os batedores de massa e de claras e limpe-os em água corrente ou em água e sabão.
- A varinha e os batedores de massa e de claras não são aptos a serem limpos na máquina de lavar louças.
- Não use produtos abrasivos ou solventes no processo de limpeza.
- O corpo do motor pode ser limpo com um pano seco ou ligeiramente úmido.

O APARELHO NÃO DEVE SER IMERSO EM ÁGUA OU MANTIDO SOB ÁGUA CORRENTE!

Especificações

Dimensões: largura = 21 cm, comprimento = 9.5 cm, altura = 16.5 cm
Voltagem: 230 V
Capacidade elétrica: 220 W

CONDITIONS OF GUARANTEE

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

National representatives / After-sales service addresses: see last page

Ländervertretungen / Kundendienstadressen: siehe letzte Seite

Représentations / Adresse service après-vente: voir dernière page

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparecchio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparecchio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparecchio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía es válida durante dos años a partir de la fecha de entrega al consumidor del aparato. Para poder beneficiarse de las prestaciones de garantía, el aparato defectuoso deberá entregarse al servicio oficial de postventa junto con el recibo de compra (copia de la factura o bono de caja). La garantía comprende los costes de material y de trabajo de reparación.

La garantía perderá su validez o expirará antes de la fecha de caducidad, si los daños que presenta el aparato son debidos a las siguientes causas: utilización del aparato para fines industriales, influencias externas, instalación incorrecta, incumplimiento de las instrucciones de uso o de funcionamiento, fuerza mayor, uso inadecuado, intervención de servicios no autorizados y desgaste normal. También se excluyen los daños ocasionados por caída, agua y uso de tensión eléctrica inapropiada.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia é válida durante 2 anos a partir da data de entrega do aparelho ao consumidor final. Para que possa usufruir da garantia, o aparelho com defeito deverá ser enviado ao serviço pós-venda oficial, acompanhado de um documento comprovativo da venda (cópia da factura ou talão da caixa). A garantia engloba custos de material e mão-de-obra.

A garantia é cancelada ou caduca prematuramente se os danos forem imputáveis às seguintes causas: utilização do aparelho para fins industriais, influências externas, instalação inadequada, inobservância do modo ou das instruções de utilização, força maior, utilização inadequada, intervenção de terceiros não autorizados e também desgaste normal. Também são excluídas da garantia avarias devidas a quedas, a água e à não observância da tensão eléctrica indicada.

Concessionari / Indirizzo servizio assistenza clienti: vedi ultima pagina

Representaciones/ Dirección del servicio postventa: ver última página

Agentes no país / Endereço do serviço pós-venda: v. última página

Kundendienst Schweiz:
Service après-vente suisse:
Servizio assistenza clienti:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27
Telefax 041-761 77 48

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunskirchener Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudorasoba.at

Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

Para los demás países, solicitar información a SOBA International Trading AG.

Para os restantes países, sob consulta. Contacte a SOBA International Trading AG.

SOBA

Headquarters
Hauptsitz
Siège principal
Sede centrale
Sede central
Sede

SOBA International Trading AG
Lättichstrasse 6
Postfach 514
CH-6341 Baar
www.sobabaar.com

Telefon 041-769 70 70
Telefax 041-769 70 71