



# Küchenmaschine Noblesse

## *Stand Mixer*



PRODUKTNUMMER: 106203

MODELL: DBMK002

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Um möglichst lange Freude mit dem Produkt zu haben und um einen sicheren Umgang damit zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt, die umseitig folgende Aufbau-bzw. Bedienungsanleitung. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Sie haben eine Frage zu dem Artikel? Es ist leider ein Problem aufgetreten? Für den technischen Support und Serviceanfragen wird Ihnen umgehend geholfen über: [www.Deubaservice.de](http://www.Deubaservice.de)

Wenn Sie Verbrauchsmaterial, wie z.B. Filter für Pumpen, Staubbeutel für Staubsauger oder ähnliches für Ihr Produkt benötigen, besuchen Sie unseren Internetshop

[www.Deuba24online.de](http://www.Deuba24online.de)

Dort finden Sie auch regelmäßige Sonderangebote und weitere, interessante neue Artikel. Ein Besuch wird sich immer lohnen.



**Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.**

Hergestellt für:  
Deuba GmbH & Co. KG  
Zum Wiesenhof 84  
66663 Merzig  
Germany

Made for:  
Deuba LTD  
Wyatt Way,  
Thetford Norfolk,  
IP24 1HB



# ANLEITUNG

## Allgemeines

ACHTUNG! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.

**Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet!**

Wichtig: Lesen Sie die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.

Halten Sie kleine Teile außerhalb der Reichweite von Kindern. Achten Sie auch insbesondere beim Auspacken darauf Plastiktüten und anderes Verpackungsmaterial von Kindern fernzuhalten! Erstickungsgefahr!

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Bauen Sie in solch einem Fall Ihr Produkt nicht auf. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.

Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

## Bestimmungsgemäße

### Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Bearbeitung und Zubereitung von geeigneten Nahrungsmitteln bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

## Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie vor Benutzung, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Vermeiden Sie ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie es niemals dem Regen aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie Netzstecker nie an der Leitung aus der Steckdose, ziehen Sie ihn immer nur an den dafür vorgesehenen Griffflächen aus der Netzsteckdose.
- Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.
- Beachten Sie, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder anders mechanisch belastet wird. Vermeiden Sie eine übermäßige thermische Belastung des Netzkabels durch große Hitze oder große Kälte. Verändern Sie das Netzkabel nicht. Wird dies nicht beachtet, kann das Netzkabel beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen lebensgefährlichen elektrischen Schlag zur Folge haben.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

### Produktspezifische Hinweise:

- Dieses Produkt sollte nur auf fester, ebener Oberfläche verwendet werden.
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt treten vor jeder und nach jeder Benutzung sorgfältig!
- Trocknen Sie das Gerät und alle Teile, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Zutaten.
- Falls sich drehende Teile stecken bleiben, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Zutaten herausnehmen, welche diese blockieren.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
- Berühren Sie niemals sich noch drehende Teile, während des Gebrauchs.

## Beschreibung



1. Schwenkarm
2. Kunststoffabdeckung
3. Schutzdeckel
4. Schneebesen
5. Rührschüssel
6. Motorgehäuse
7. Rührhaken
8. Knethaken
9. Hebel
10. Drehregler

## Technische Daten

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Modell       | DBMK002              |
| Spannung     | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Leistung     | 1000W                |
| Schutzklasse | II                   |

## Bedienung:

1. Öffnen Sie dann den Schwenkarm (1) mit Hilfe des Hebels (9).
2. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
3. Einsatz eines Werkzeugs.  
Wenn Sie den Knethaken(8) oder den Rührhaken (7) verwenden wollen, stecken Sie zuvor den Schutzdeckel auf. Er verhindert, dass die Antriebswelle mit dem Teig in Berührung kommt. Schieben Sie das Werkzeug auf die Antriebswelle. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, damit sich der Splint der antriebswelle in dem Werkzeug arretiert.
4. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
5. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf "0" steht.
6. Drücken Sie den Hebel nach unten und halten Sie ihn in der Position fest. Senken Sie dabei gleichzeitig den Schwenkarm ab. Lassen Sie den Hebel los.  
Setzen Sie den Kunststoffdeckel passend auf die Rührschüssel.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
8. Wählen Sie eine geeignete Leistungsstufe.

### Hinweis:

- **Kurzzeitbetrieb!** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- Stufe „P“ für Pulsbetrieb: Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie den Drehregler in dieser Position festhalten.

## Rezeptvorschläge

### Rührteig (Grundrezept):

Zutaten: 250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca.  $\frac{1}{2}$  l Milch.

### Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 3, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 4 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

### Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze 175 - 200 °C,

G-Herd: Stufe 2 - 3

Backzeit: 50 - 60 Minuten

### Schokoladencreme

Zutaten: 200 ml süße Sahne, 150 g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50 - 60 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

### Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten erhitzen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schaumig schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 4 - 5 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion (Stufe „P“) kurz einrühren. Die Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

| Teigarten                           | Werkzeug    | Stufen | Max. Betriebszeit |
|-------------------------------------|-------------|--------|-------------------|
| Schwere Teige (z.B. Brotteig)       | Knethaken   | 1 - 4  | 5 min             |
| Mittelschwere Teige (z.B. Rührteig) | Rührhaken   | 3 - 4  | 2 - 4 min         |
| Leichte Teige (z.B. Waffeln)        | Schneebesen | 2 - 4  | 2 - 4 min         |
| Sahne                               | Schneebesen | 4 - 5  | 3 - 5 min         |
| Eischnee                            | Schneebesen | 6      | 4 - 5 min         |

Tabelle: Teigarten und Werkzeuge

## Störungsbehebung

| Störung                           | Mögliche Ursache                                                                                             | Lösung                                                                    |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät ist ohne Funktion       | Das Gerät hat keine Stromversorgung                                                                          | Überprüfen Sie den Netzanschluss.                                         |
|                                   | Ihr Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Sie verhindern das unbeabsichtigte Ablaufen des Motors. | Kontrollieren Sie den korrekten Sitz - des Schwenkarms - der Rührschüssel |
|                                   | Das Gerät ist defekt.                                                                                        | Wenden Sie sich an einen Fachmann                                         |
| Das Gerät unterbricht den Betrieb | Das Gerät ist zu heiß. Der Überhitzungsschutz ist aktiviert                                                  | Lassen Sie das Gerät abkühlen.                                            |

## Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Das könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Prüfen Sie alle Teile auf Abnutzungserscheinungen. Bei Feststellungen von Mängeln, das Produkt nicht weiterverwenden. Lassen Sie Teile nur gegen Original- Ersatzteile von einem Fachmann austauschen, gemäß den Vorgaben des Herstellers.
- Durch mangelnde Pflege kann das Gerät Schaden nehmen. Gefährliche Situationen können entstehen.
- Eine regelmäßige Reinigung trägt zur Sicherheit des Produkts bei und erhöht die Lebensdauer.

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.
- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

### ACHTUNG:

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigungsmitteln könnten sie sich verziehen oder verfärben.

# INSTRUCTION

## General

ATTENTION! Observe the safety and assembly instructions in order to avoid the risk of injury or damaging the product.

**Only for domestic use and not for commercial use!**

Important: Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual.

Keep small parts out of the reach of children. Pay attention especially when unpacking it. Keep plastic bags and other packaging away from children reach. Danger of Suffocation!

Check the delivery for completeness. Later complaints cannot be accepted.

Check all elements and parts for damages. Despite careful checks since may happen that even the best product takes damage during the transport. In this case, do not build up of your product. Defective parts can endanger your health.

Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

## Intended Use

The device is intended exclusively for processing and preparation of suitable food. Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages cause of an unappropriated use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be cancelled.

## Safety instructions

- Before use, check that the power supply corresponds to that which is stated on the device's nameplate. Avoid any unintentional startup. idity may occur. Keep the scales away from liquids.
- Do not allow water or other liquids to get into the appliance. The appliance must not be submerged in water or any other liquid. Do not expose it to rain.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by a service centre authorized or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Never pull the cable when disconnecting the mains plug; always hold the plug by its designated grip areas.
- Never plug in or unplug the mains plug when your hands are wet.
- Make sure that the mains cable is not squeezed, bent, damaged by sharp edges or put under mechanical stress. Avoid excessive thermal stress on the mains cable from extreme heat or cold. Do not modify the mains cable. Otherwise the mains cable may be damaged. A damaged mains cable can cause a deadly electric shock.
- This device is not intended for use by persons (adults and children) with physical, sensory or mental impairments or lacking experience and/or knowledge of use unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from that person on how to use the applicator. Children should be supervised to make sure they do not play with the device.

- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by a service centre authorised or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself

### Product-specific notes:

- This product should only be used on solid and even supporting surface.
- Clean all parts which are in contact with food before each use carefully.
- Dry the appliance and all parts before connecting it to the power supply.
- Do not operate the appliance without ingredients.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Never let the appliance run unattended.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.

## Description



1. Upper housing
2. Plastic cap
3. Dust cover
4. Eggbeater
5. Bowl
6. Motor housing
7. Mixing hook
8. Kneading hook
9. Lever
10. Switch knob

## Technical Data

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Model        | DBMK002              |
| Voltage      | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Power        | 1000W                |
| Safety class | II                   |

## Operating:

1. Opening the swivel arm (1) by pushing the lever (9) down.
2. Set the mixing bowl to its holder. Turn the bowl clockwise.
3. Use of an attachment.  
If you want to use the kneading hook (8) or the mixing hook (7), attach first the dust cover. It prevents the drive shaft from coming into contact with the dough.  
Push the attachment onto the drive shaft. Push the attachment while turning it clockwise to the limit, so that the splint of the drive shaft locks in the attachment..
4. Fill your ingredients into the mixing bowl.
5. Check that the control knob is set to "0".
6. Swivel the lever in direction and hold it in that position. At the same time, lower the arm slowly by hand. Release the lever.  
Put the plastic cover on the mixing bowl.
7. Insert the power plug into a suitable socket.
8. Choose a suitable power level.

### Note:

- **Short time operation!** With heavy dough, do not operate the appliance longer than 5 minutes and then let it cool down for 10 minutes.
- Setting "P" for pulse operation: Switch the motor momentarily to the top speed by holding the control knob in this position.

## Recipes

### Sponge Mixture (Basic Recipe)

Preparation: 250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 package of vanilla sugar or 1 package Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 package of baking powder, approx. ¼ litre milk.

#### Preparation:

Fill the wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl and mix it with the mixing hook first for 30 seconds at speed 2 and then approx. 3 minutes at speed 3. Grease the form or line it with baking paper, fill in the dough, and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done: With a sharp wooden stick, pierce the centre of the cake. If no dough sticks to it, it's done. Place the cake on a baking grid to let it cool.

#### Conventional oven:

Tray slot: 2

Heating: Electric oven upper and lower heat 175 - 200 °C,

gas oven: Speed 2 - 3

Baking time: 50 - 60 minutes

### Chocolate Cream

Ingredients: 200 ml sweet cream, 150 g dark chocolate, 3 eggs, 50 - 60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 package of vanilla sugar, 1 table-spoon cognac or rum, leaf chocolate.

#### Preparation:

Whip the cream stiff in the mixing bowl with the whisk, remove it from the bowl, and keep it cool. Melt the chocolate according to the instructions on the package or heat it for 3 minutes in the microwave at 600 W. In the meantime, whisk the eggs, the sugar, the vanilla sugar, cognac or rum, and salt in the mixing bowl with the whisk at speed 4 to a foam. Add the melted chocolate and mix it in uniformly at speed 4 - 5. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in for a short time with the pulse function (speed "P"). Garnish the chocolate cream and serve it well cooled.

| Dough type                 | Attachment   | Setting | Max. operating time |
|----------------------------|--------------|---------|---------------------|
| Heavy dough (e.g. bread)   | Dough blade  | 1 - 4   | 5 min               |
| Medium dough (z.B. batter) | Mixing blade | 3 - 4   | 2 - 4 min           |
| Light dough (z.B. waffle)  | Egg beater   | 2 - 4   | 2 - 4 min           |
| Cream                      | Egg beater   | 4 - 5   | 3 - 5 min           |
| Egg whites                 | Egg beater   | 6       | 4 - 5 min           |

Table: Dough Types and Tools

## Troubleshooting

| Problem                        | Possible cause                                                                                  | Solution                                                    |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| The appliance is not working   | The appliance has no power supply.                                                              | Check the mains connection.                                 |
|                                | Your appliance is equipped with safety switches. They prevent accidental starting of the motor. | Check correct position of<br>- the swivel arm<br>- the bowl |
|                                | The appliance is defect.                                                                        | Consult an expert.                                          |
| The appliance stops operation. | The appliance is too hot. The overheat protection has been activated.                           | Let the appliance cool down.                                |

## Cleaning

- Always unplug before cleaning.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. This might result in an electric shock or fire.
- Check all parts for signs of wear. If any problems are detected, do not use the product. Always replace all parts with original replacements according to the manufacturer's guidelines.
- If the product is not properly cared for, it can become unsafe and can also become damaged. This can lead to dangerous situations.
- Regular cleaning of the product helps to make the product safe and will also increase its lifespan.

- Do not use a wire brush or abrasives for cleaning.
- Do not use acid or abrasive cleaning agents.
- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of detergent.
- Parts that have come into contact with food can be rinsed with water.
- Dry all components well before re-attaching them to the appliance.

### Attention:

The attachments are not suitable for cleaning in a dish-washer. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

## Entsorgung:

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.

## Disposal:

Once item end-of-life, please dispose valuable raw materials for a proper recycling. If you are not sure how to handle it in a correct way please contact your local disposal or recycling centers for advice.

## Mise au rebut:

À la fin de la longue durée de vie de votre article, veuillez mettre au rebut des matières recyclables afin de procéder au recyclage. Si vous n'êtes pas sûr des démarches à suivre, merci de contacter votre communauté d'agglomération ou déchetterie locaux.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Les symboles sur les produits, l'emballage et/ou les documents joints signifient que les produits électriques ou électroniques usagés ainsi que les piles ne doivent pas être mélangés avec les déchets domestiques habituels. Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez les déposer aux points de collecte prévus à cet effet, conformément à la réglementation nationale et aux Directives Européennes. En vous débarrassant correctement des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, vous contribuerez à la sauvegarde de précieuses ressources et à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine qui pourraient advenir lors d'un traitement inapproprié des déchets. Pour plus d'informations à propos de la collecte et du recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez contacter votre municipalité, votre service de traitement des déchets ou le point de vente où vous avez acheté les produits.

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Für technischen Support und Serviceanfragen wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter unter **[www.Deubaservice.de](http://www.Deubaservice.de)**

Wenn Sie Verbrauchsmaterial, wie z.B. Filter für Pumpen, Staubbeutel für Staubsauger oder ähnliches für Ihr Produkt benötigen, besuchen Sie unseren Internetshop

**[www.Deuba24online.de](http://www.Deuba24online.de)**

Dort finden Sie auch regelmäßige  
Sonderangebote und weitere, interessante neue Artikel.  
Ein Besuch wird sich immer lohnen.

Hergestellt für:  
Deuba GmbH & Co. KG  
Zum Wiesenhof 84 · 66663 Merzig · Germany

Made for: Deuba LTD  
Wyatt Way, Thetford Norfolk, IP24 1HB

Copyright by



Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.