

# KRUPS

PERFECT MIX

FR

EN

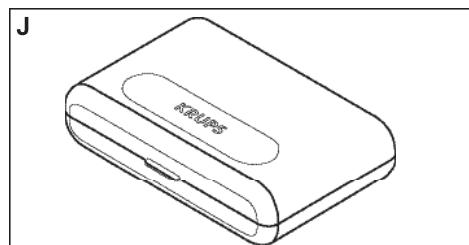
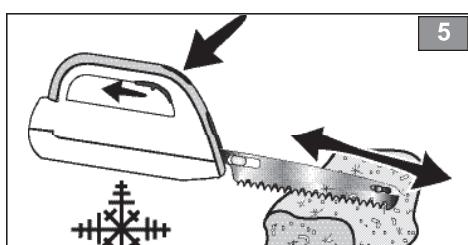
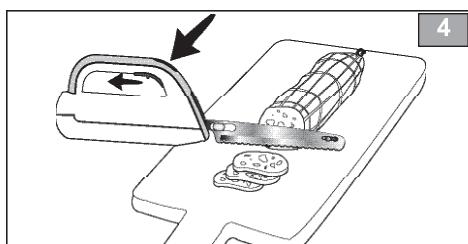
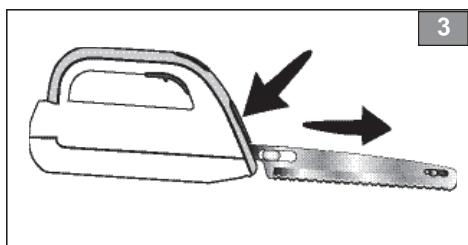
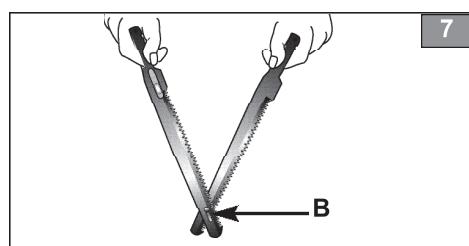
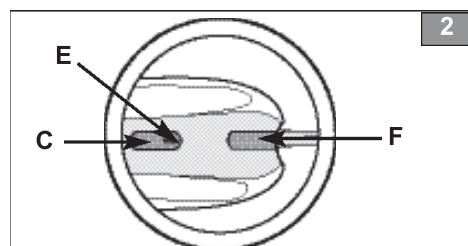
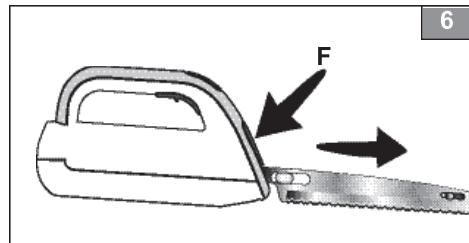
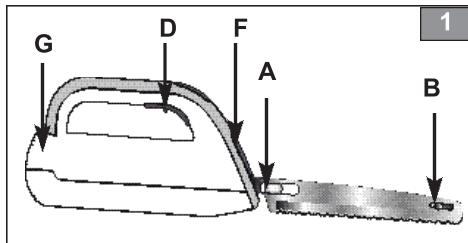
DE

NL

IT



[WWW.KRUPS.COM](http://WWW.KRUPS.COM)



## DESCRIPTION

- A** Garde de lame
- B** Rivet de lame
- C** Interrupteur marche / arrêt
- D** Interrupteur sécurité
- E** Voyant lumineux
- F** Bouton d'éjection des lames

- G** Bloc moteur
- H** Paire de lames universelles

- Accessoires (selon modèle) :**
- I** Paire de lames spécial surgelés
  - J** Boîte de rangement

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme KRUPS destiné à faciliter vos préparations culinaires.

## UTILISATION

1. L'appareil étant **DEBRANCHÉ**, les lames sont dans leur étui de protection (tranchant vers le bas), introduisez - les doucement dans le bloc moteur (**G**) et poussez sur les gardes (**A**) jusqu'au verrouillage (clic audible) (**fig.3**). Ensuite, enlevez avec précaution l'étui de protection des lames.  
**Attention :** Les lames sont très coupantes. Soyez vigilant lors de toute manipulation de celles-ci.
2. **Pour trancher avec les lames universelles (fig.4) :**  
Branchez l'appareil. Le voyant (**E**) s'allume. Mettez en marche en actionnant la sécurité sous l'interrupteur de la poignée et en pressant sur l'interrupteur (**C**). Posez les lames sur l'aliment à trancher en appuyant. Commencez à découper fermement à partir de la croûte, en allant vers le bas des aliments. Les lames restent parallèles à la surface de coupe. N'essayez jamais de couper des os.
  - Lames universelles spécialement étudiées pour améliorer la coupe et notamment celle des aliments à croûte (pain, viande, ...).
3. **Pour trancher avec les lames spécial surgelés (fig.5) (selon modèle) :**  
Branchez l'appareil. Mettez en marche en pressant sur l'interrupteur (**C**) et en actionnant la sécurité sous l'interrupteur de la poignée. Posez les lames sur l'aliment surgelé à trancher (poisson surgelé et viande surgelée) et effectuez un mouvement de va et vient pour faciliter la coupe.
4. Pour démonter les lames, **DEBRANCHEZ** l'appareil ; appuyez sur le bouton d'éjection (**F**) des lames en pinçant les gardes (**A**) et tirez pour les enlever du bloc moteur (**fig.6**).
5. Quand on arrête le moteur, le voyant reste allumé pour signaler qu'il faut **DÉBRANCHER** l'appareil avant d'enlever les lames et avant chaque nettoyage.
6. Temps de fonctionnement maximum : 15 min. – arrêt 1h.

## NETTOYAGE

- Prenez les deux lames par les extrémités non coupantes, séparez-les en extrayant le rivet (**B**) de la boutonnière (**fig 7**).
- Lavez - les à l'eau chaude additionnée d'un produit pour la vaisselle.
- Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle.
- Raccrochezles deux lames ensemble en glissant le rivet de l'une dans l'ouverture de l'autre (**fig.7**). Les gardes de lames (**A**) doivent se trouver à l'extérieur.
- Remettez les lames dans l'étui de protection.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-le soigneusement.
- L'appareil ne doit jamais être passé sous le robinet ni trempé dans l'eau.
- **Ranger l'appareil dans sa boîte de rangement (selon modèle).**

## DESCRIPTION

**A** Blade protection  
**B** Blade rivet  
**C** ON/OFF switch  
**D** Safety catch  
**E** Light  
**F** Blade ejection button

**G** Motor unit  
**H** Pair of universal blades  
**I** Pair of special frozen food blades  
**J** Storage box

### Accessories (according to model):

Thank you for choosing an appliance from the KRUPS range to help make for success in food preparation.

## USE

1. First make sure the appliance is **UNPLUGGED** and make certain the blades are in their protection cover (cutting edge downwards), then introduce them gently into the motor unit (**G**) and push the blades inside their protection (**A**) until they lock (audible click) (**fig.3**). Next, carefully remove the blade protection cover.  
**Caution:** the blades are extremely sharp. Always be careful when handling them.
2. **To cut using the universal blades (fig.4):**  
Plug in the appliance. The light (**E**) will come on. Start by activating the safety catch (**D**) under the handle and by pressing the "on-off" switch (**C**) located on the handle.
  - Place the blades on the food to be cut and press.
  - Start to cut firmly from the crust or rind going down into the food. The blades should remain parallel to the surface of the cut. Never try to cut bones.
  - Universal blades specially designed to improve cutting, in particular for food with a crust, rind or skin (bread, meat, etc.).

3. To slice with the special frozen food blades (fig.5)(according to model):
  - Plug in the appliance.
  - Start by activating the safety catch (**D**) under the handle and by pressing the “on-off” switch (**C**) located on the handle.
  - Place the blades on the frozen food (frozen fish and frozen meat) to be cut and move backwards and forwards to make cutting easier.
4. To remove the blades, **UNPLUG** the appliance, then press the blade ejection button (**F**) while pinching the blades (**A**) and carefully pull to remove them from the motor unit (**fig.6**)
5. When you stop the motor, the light will remain on to indicate that you should **UNPLUG** the appliance before removing the blades and before each cleaning operation.
6. Maximum operating time: 15 min. per hour.

## CLEANING

- Take the two blades by the noncutting ends and separate them to remove the rivet (**B**) from the slot (**fig 7**).
- Clean them in hot water with added washing up liquid. You can also clean them in the dishwasher. Then hook the two blades together again and slide the rivet on one into the opening on the other (**fig.7**), with the blade protections (**A**) on the outside. Return the blades to their protection case.
- Clean the appliance with a damp cloth and wipe it carefully.
- The appliance must never be put under the tap or soaked in water.
- Store the appliance away in its storage box (according to model).

## BESCHREIBUNG

<b>A</b>	Messerschutz	<b>G</b>	Motor
<b>B</b>	Niete	<b>H</b>	Universalmesserset
<b>C</b>	Netzschalter		
<b>D</b>	Schutzschalter		
<b>E</b>	Lampe		
<b>F</b>	Messerauswurfknopf		
			<b>Zubehör (modellabhängig):</b>
			I Spezialmesserset für Tiefkühlgut
			J Aufbewahrungsbox

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät aus dem Hause KRUPS entschieden haben. Einer erfolgreichen Zubereitung steht damit nichts mehr im Wege.

## BETRIEB

1. Stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät **NICHT AN EINE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN** ist und dass sich die Messer in der Schutzhülle (mit der Schneidkante nach unten zeigend) befinden. Setzen Sie sie danach vorsichtig in

den Motorantrieb (**G**) ein, schieben Sie die Messer in ihre Schutzvorrichtungen (**A**) hinein, bis sie (hörbar) einrasten (**Abb. 3**). Nehmen Sie anschließend die Messerschutzhülle vorsichtig ab.

**Vorsicht:** Die Messer sind extrem scharf. Seien Sie bei der Handhabung immer sehr vorsichtig.

## 2. Schneiden mit den Universalmessern (Abb. 4):

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose. Die Lampe (**E**) leuchtet nun auf. Betätigen Sie zunächst den Schutzschalter (**D**) unter dem Griff, und drücken Sie den Netzschalter (**C**) am Griff.

- Setzen Sie die Messer an den durchzutrennenden Nahrungsmitteln an, und üben Sie Druck nach unten aus.
- Schneiden fest von der Kruste oder Rinde aus in Abwärtsrichtung in das Schneidgut. Die Messer sollten immer parallel zur Schnittfläche bleiben. Versuchen Sie nicht, mit dem Gerät Knochen zu durchtrennen.
- Die Universalmessere sind speziell für das bessere Durchtrennen von Zutaten mit einer Kruste, Rinde oder Schale vorgesehen (Brot, Fleisch u. ä.).

## 3. Abschneiden von Scheiben mit den Spezialmessern für Tiefkühlgut (Abb. 5) (modellabhangig):

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose.
  - Betätigen Sie zunächst den Schutzschalter (**D**) unter dem Griff, und drücken Sie den Netzschaalter (**C**) am Griff.
  - Setzen Sie die Messer am Tiefkühlgut (gefrorener Fisch und Tiefkühlfleisch) an, und führen Sie die Schnittbewegung vorwärts und rückwärts aus, um das Durchtrennen zu erleichtern.
4. Zum Entfernen der Messer **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER** des Geräts aus der Steckdose. Betätigen Sie danach den Messerauswurfsknopf (**F**). Drücken Sie gleichzeitig die Messerseiten (**A**) zusammen und ziehen Sie vorsichtig daran, um sie aus dem Motorantrieb (**Abb. 6**) zu entfernen.
  5. Wenn Sie den Motor abstellen, leuchtet die Lampe weiter, um darauf hinzuweisen, Sie den Netzstecker des Geräts vor jeder Reinigung **ZIEHEN** sollten und bevor die Messerklingen abmontiert werden.
  6. Maximale Betriebsdauer: 15 Minuten pro Stunde.

## REINIGUNG

- Halten Sie die beiden Messer an den Enden ohne Klingen fest und trennen Sie sie voneinander. Dabei wird die Niete (**B**) aus der Öffnung (**Abb. 7**) gezogen.
- Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Setzen Sie die beiden Messerseiten wieder zusammen, und führen Sie die Niete in die Öffnung des anderen Messers ein (**Abb. 7**). Der Messerschutz (**A**) muss auf beiden Seiten dabei außen sein. Bewahren Sie die Messer in der Schutzhülle auf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es vorsichtig ab.
- Das Gerät darf auf keinen Fall unter den Wasserhahn gehalten oder in Wasser eingetaucht werden.
- Bewahren Sie das Gerät in der zugehörigen Aufbewahrungsbox (modellabhängig) auf.

## OMSCHRIJVING

- A Bescherming van het lemmet
- B Klinknagel lemmet
- C AAN/UIT-schakelaar
- D Veiligheidsvergrendeling
- E Lamp
- F Uitwerpknop lemmet

- G Motorenheid
- H Paar universele lemmets

- Toebehoren (overeenkomstig model):**
- I Paar speciale diepvrieslemmets
  - J Opbergbox

Hartelijk dank dat u een apparaat uit de KRUPS serie hebt gekozen, dat u helpt het bereiden van voeding tot een succes te maken.

## GEBRUIK

1. Controleer eerst of **DE STEKKER VAN HET APPARAAT NIET IN HET STOPCONTACT ZIT** en controleer of de lemmets in hun beschermhuls zitten (de snijkant naar beneden), steek ze daarna voorzichtig in de motorenheid (**G**) en duw de lemmets in hun bescherming (**A**) totdat ze (hoorbaar) vastklikken (**fig.3**). Verwijder daarna voorzichtig de beschermhuls van de lemmets.  
**Waarschuwing:** de lemmets zijn erg scherp. Wees altijd voorzichtig als u ze hanteert.
2. **Gebruik om te snijden de universele lemmets (fig. 4):**  
Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. De lamp (**E**) gaat branden. Begin door het activeren van de veiligheidsvergrendeling (**D**) onder het handvat, en door op de "aan/uit"-schakelaar (**C**) op het handvat te drukken.
  - Zet de lemmets op de etenswaren die u wilt snijden en druk.
  - Begin te snijden vanaf de korst of de schil en dan dieper in de etenswaren. De lemmets moeten parallel blijven aan de bovenkant van de snede. Probeer in geen geval botten te snijden.
  - De universele lemmets zijn speciaal ontwikkeld om het snijden te verbeteren, in het bijzonder in etenswaren met een korst, schil, of vel (brood, vlees, enz.).
3. **Het snijden met de speciale lemmets voor diepvriesproducten (fig.5) (overeenkomstig model):**
  - Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact.
  - Begin door het activeren van de veiligheidsvergrendeling (**D**) onder het handvat, en door op de "aan/uit"-schakelaar (**C**) op het handvat te drukken.
  - Plaats de lemmets op het diepvriesproduct (diepvriesvis-en vlees) dat u wilt snijden en beweeg naar voren en terug om het snijden gemakkelijker te maken.
4. Trek, om de lemmets eruit te nemen **DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT** en druk daarna op de uitwerpknop voor de lemmets (**F**) terwijl u de lemmets (**A**) voorzichtig naar elkaar toe knijpt om ze uit de motorenheid (**fig. 6**) te nemen.
5. Als u de motor uitzet blijft de lamp branden om aan te geven dat u **DE STEKKER NOG UIT HET STOPCONTACT MOET TREKKEN**, voordat u de lemmets eruit neemt en telkens voor het reinigen.
6. Maximale gebruiksduur: 15 min. per uur.

## REINIGING

- Pak de beide lemmets bij de niet-snijdende kant vast en draai ze uiteen om de klinknagel (**B**) uit de sleuf te nemen (**fig. 7**).
- Was ze af in heet water met wat afwasmiddel. U kunt de lemmets ook in de vaatwasser afwassen. Haak de lemmets dan weer aan elkaar en schuif de popnagel op het ene in de sleuf in het andere (**fig.7**), met de lemmetbescherming (**A**) aan de buitenkant. Doe de lemmets weer in hun beschermhuls.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en veeg het zorgvuldig af.
- Het apparaat mag nooit onder de kraan worden gehouden of in worden gedompeld.
- Berg het apparaat op in de opbergbox (overeenkomstig het model).

## DESCRIZIONE

<b>A</b> Protezione della lama	<b>G</b> Unità motore
<b>B</b> Rivetto della lama	<b>H</b> Paio di lame universali
<b>C</b> Interruttore di accensione/spegnimento	<b>I</b> Paio di lame speciali per cibo surgelato
<b>D</b> Fermo di sicurezza	<b>J</b> Contenitore degli accessori
<b>E</b> Luce	
<b>F</b> Pulsante di espulsione della lama	

Grazie per aver scelto un apparecchio della gamma KRUPS che vi aiuterà a preparare ottime pietanze.

## FUNZIONAMENTO

1. Prima di tutto, verificare che l'apparecchio sia **SCOLLEGATO** e accertarsi che le lame siano nella loro custodia protettiva (il lato tagliente verso il basso), quindi introdurlle delicatamente nell'unità motore (**G**) e spingere le lame nella loro protezione (**A**) fino al loro blocco (segnalato da un clic) (**fig.3**). Quindi rimuovere con attenzione la copertura della lama.  
**Attenzione:** le lame sono estremamente affilate. Fare sempre attenzione durante la loro manipolazione.
2. **Per tagliare con le lame universali (fig. 4):**  
Collegare l'apparecchio. Si accenderà la spia (**E**). Attivare il fermo di sicurezza (**D**) sotto l'impugnatura e premere il pulsante di accensione/spegnimento (**C**) situato sotto l'impugnatura.
  - Posizionare le lame sull'alimento da tagliare e premere.
  - Iniziare a tagliare con decisione dalla crosta o dalla cotenna verso il centro dell'alimento. Le lame devono rimanere parallele alla superficie da tagliare. Non tentare di tagliare gli ossi.
  - Le lame universali sono progettate specificamente per migliorare il taglio, in particolare per gli alimenti con crosta, cotenna o pelle (pane, carne, ecc.)

3. Per tagliare con le lame speciali per alimenti congelati (fig. 5) (secondo il modello):
  - Collegare l'apparecchio.
  - Attivare il fermo di sicurezza (**D**) sotto l'impugnatura e premere il pulsante di accensione/spegnimento (**C**) situato sotto l'impugnatura.
  - Posizionare le lame sull'alimento congelato (pesce surgelato o carne surgelata) da tagliare e muoverle avanti e indietro per facilitare il taglio.
4. Per rimuovere le lame, **SCOLLEGARE** l'apparecchio e premere il pulsante di espulsione delle lame (**F**) prendendole (**A**) e tirandole con attenzione per rimuoverle dall'unità motore (**fig.6**)
5. Wenn Sie den Motor abstellen, leuchtet die Lampe weiter, um darauf hinzuweisen, Sie den Netzstecker des Geräts vor jeder Reinigung **ZIEHEN** sollten und bevor die Messerklingen abmontiert werden.
6. Maximale Betriebsdauer: 15 Minutnen pro Stunde.

## PULIZIA

- Afferrare le estremità non taglienti delle lame e separarle per rimuovere il rivetto (**B**) dalla fessura (**fig. 7**).
- Pulirle con acqua calda e detersivo per piatti. È anche possibile lavarle in lavastoviglie. Unire nuovamente le due lame e far scorrere il rivetto di una nell'apertura dell'altra (**fig. 7**), con la protezione della lama (**A**) verso l'esterno. Riposizionare le lame nella loro custodia protettiva.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente.
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o pulito sotto l'acqua corrente.
- Riporre l'apparecchio nel suo contenitore (secondo il modello).

Krupps International Guarantee - Country List



 : [www.krups.com](http://www.krups.com)

	ALGERIA (الجزائر)	CJA – 9 rue Puis de Chavannes, Saint Etienne, Oran	(04) 28 18 53
	ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. – Billinghurst 1833 s.º, CI425DTK Capital Federal, Buenos Aires	0800 6660104
	ARMENIA (ՀԱՅԱՍՏԱՆ)	ՓԲԸ “Գրումայի Սեբ” -125/71, Անգլական Լենինգրադյան հանր. 16Ա, 2ին. 3	(010) 56-76-07
	AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA – PO Box 7555, Silverwater NSW 2128	02 97487944
	AUSTRIA (ÖSTERREICH)	SEB OSTERREICH GmbH – Campus 21, Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702, 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00
	BELARUS (БЕЛАРУСЬ)	ЗАО «Группа СЕБ-Босфор» - 125/171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 18А, стр. 3	017 2293290
	BELGIUM (BELGIQUE/BELGIË)	GROUPE SEB BELGIUM SA NV – 25 avenue de l'Esplanade – ZI, 6220 Flenu	070 23 31 59
	CANADA	SEB Développement – Prédastavništvo u BH, Vrazova 8/II, 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220
	BRAZIL (BRASIL)	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA – Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompeia, São Paulo SP	0800 7257877
	BULGARIA (БЪЛГАРИЯ)	ГРУПСЕБ БЪЛГАРИЯ ЕОД – бул. Благария 81 В, ет. 5 – 1404 София	0887 044 850
	CROATIA (HRVATSKA)	GROUPE SEB CANADA – 345 Passmore Avenue, Toronto, ON M1V 3N8	1-800-416-3235
	CZECH REPUBLIC (ČESKÁ REPUBLIKA)	GROUPE SEB CHILE Comercial Itida – Av. Providencia 2331, piso 5, Oficina 501, Santiago	12300 202927
	DENMARK (DANMARK)	GROUPE SEB COLOMBIA – Apartado Aereo 172, Kilometro 1, Via Zipaquira, Cajira Cundinamarca	18000919288
	ESTONIA (EESTI)	SEB Développement S.A.S. – Vondráčkova 26, 10000 Zagreb	01 30 15 294
	EGYPT (مصر)	GROUPE SEB CZECH AS – Tempové 27, 2750 Ballerup	731 010 111
	FINLAND (SUOMI)	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. – ul. Bulewarska 22b, 02-703 Warszawa	44 663 155
	FRANCE (FRANÇAISE)	Groupe SEB France – Service Consommateur Krups, BP 15, 69131 Ecully CEDEX	5 800 3777
	GERMANY (DEUTSCHLAND)	+ Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	16/62.2 : لشکریا
	HUNGARY (MAGYARORSZÁG)	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH   KRUPS GmbH – Hermannweg 5, 63067 Offenbach	0212 387 400
	GREECE (ΕΛΛΑΣ)	SEB GROUPE ENALOΣ Α.Ε. – Οδός Κοφύτερού 7, Τ.Κ 145 64 Κ. Κηφισία	21/0637125:
	HONG KONG (香港)	SEB ASIA Ltd – Room 903, 9/F, South Block, Skyway House, Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong	8130 8898
	INDONESIA	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft – Táviró kóz 4 – 2040 Budapest	08 74 50 10 61
	ITALY (ITALIA)	Groupe SEB Indonesia (Representative office) – Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor, Jl. Jendral Sudirman Kav 76/78, Jakarta 12910, Indonesia	06 1 801 8434
	JAPAN (日本)	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. – Via Monfleto, 4, 20115 Milano	+62 21 5793 6881
	KAZAKHSTAN (ҚАЗАҚСТАН)	株式会社グループセブジャパン, 141-0022, 東京都品川区西五反田3-14-13, 高輪、ユーズビル	199207701
	KOREA (한국)	«ХАК «Группа СЕБ-Босфор» – 125/171, MacKey, Ленинградское шоссе, 16А, 3-й этаж	0570 077 772
	HUNGARY (MAGYARORSZÁG)	(유그룹 세브 코리아) – 서울시 종로구 서현동 88 서현빌딩 3 층 110-790	727 378 39 39

LATVIA (LATVJA)	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. – ul. Bułkowska 22b	02-703 Warszawa	6 716 2007
LITHUANIA (LIETUVĀ)	GROUPE SEB BELGIUM SA NV – 25 avenue de l'Esperance – ZI, S220 Flleurus	02-703 Warszawa	6 476 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV – 25 avenue de l'Esperance – ZI, S220 Flleurus	0032 70 23 31 59	
MACEDONIA (МАКЕДОНИЈА)	Groupe SEB Bulgaria EOOD – Office 1, floor 1, 5/G Borovo St., 1690 Sofia – Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕИ – Ул. Енерги 52 Г, етаж 1, офис 1, 1690 София България	(02) 20 50 022	
MALAYSIA	Groupe SEB MALAYSIA SDN. BHD – Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS11/37, Damansara Utama, 47300, Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia	603 7710 1175	
MEXICO	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. – Goddessith 38 Desp. 401, Col. Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, 11 560 México D.F.	(01800) 112 8325	
MOLDOVA	TOB «Рун СЕБ Україна» – 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, кім. Україна	(22) 928249	
THE NETHERLANDS (NEDERLAND)	GROUPE SEB NEDERLAND BV – Dr. Schmelicj 27, 3905 PK Veenendaal, Nederland	0318 58 24 24	
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND – Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	
NORWAY (NORGE)	GROUPE SEB NORDIC AS – Tempovei 27, 2750 Bælerup	815 09 567	
PERU	Groupe SEB Perú – Av. Camino Real N° 111 de 805 B. San Isidro - Lima – Perú	441 4455	
POLAND (POLSKA)	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. – ul. Bułkowska 22b	02-703 Warszawa	801 300 420 kozak_ik za polaczenie lokalne
PORTUGAL	GROUPE SEB BÉRICA SA – Urb da Malinha, Rua Projectada a Rua 3, Bloco 1 - 3º B/D, 1950 – 327, Lisboa	808 284 735	
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND – Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	
ROMANIA (ROMANIA)	GROUPE SEB ROMÂNIA – Str. Daniel Constantiniu nr. 8, 010632 Bucureşti	0 21 316 67 84	
RUSSIA (РОССИЯ)	ЗАО «Рун СЕБ-Борец» – 125717, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	495 213 32 28	
SERBIA (SRBIJA)	SEB Development – Dobrač-Staričevića 11b, 11070 Novi Beograd	060 732 000	
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. – 59 Jalan Penpin, #04-07/02 L&Y Building, Singapore 577718	6560 8900	
SLOVAKIA (SLOVENSKO)	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. – Rybničná 40, 831 06 Bratislava	233 595 224	
SLOVENIA (SLOVENIJA)	SEB d.o.o – Gregorčičeva ulica 6, 2000 MARIBOR	02 234 94 90	
SPAIN (ESPAÑA)	GROUPE SEB BÉRICA S.A. – Almogàvers, 119-123, Comptejo Ecourban, 08018 Barcelona	902 31 23 00	
SWEDEN (SVERIGE)	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC – Trunkvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	
SWITZERLAND (SUISSE SCHWEIZ)	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH – Thurgauerstrasse 105, 8152 Glattbrugg	044 637 18 40	
TAIWAN (台灣)	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch – 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11168, Taiwan (R.O.C.)	02 28333716	
THAILAND (тайланда)	GROUPE SEB THAILAND – 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n°14-02, New Phetchaburi Road, Bangkok, Bangkok, 10320	02 769 7477	
TURKEY (TÜRKİYE)	GROUPE SEB İSTANBUL AS – Beylik Gz Plaza Dereboyu Cad., Meydan Sok. No. 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	
U.S.A.	GROUPE SEB USA – 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332	800-525-5377	
UKRAINE (УКРАЇНА)	TOB «Рун СЕБ Україна» – 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, кім. Україна	044 300 13 04	
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD – Riverside House, Riverside Walk, Windsor, Berkshire, SL4 1NA	0845 330 6460	
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA – Av Eugenio Mendoza, Centro Leonia, Piso 15, Ofc 155, Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company – 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	08 38645630	

[www.krups.com](http://www.krups.com)

**FR** ..... p. 01

**EN** ..... p. 02

**DE** ..... p. 03

**NL** ..... p. 05

**IT** ..... p. 06