

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Küchenmaschine (D)
Instructions for use	Food Processor (GB)
Mode d'emploi	Robot de Cuisine (F)
Gebruiksaanwijzing	Voedsel Processor (NL)
Instrucciones de uso	Batidora (E)
Manuale d'uso	Robot da cucina (I)
Brugsanvisning	Universal køkkenmaskine (DK)
Bruksanvisning	Matberedare (S)
Käyttöohje	Yleiskone (FIN)
Instrukcja obsługi	Malakser (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Μίξερ (GR)
Руководство по эксплуатации	Кухонный комбайн (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

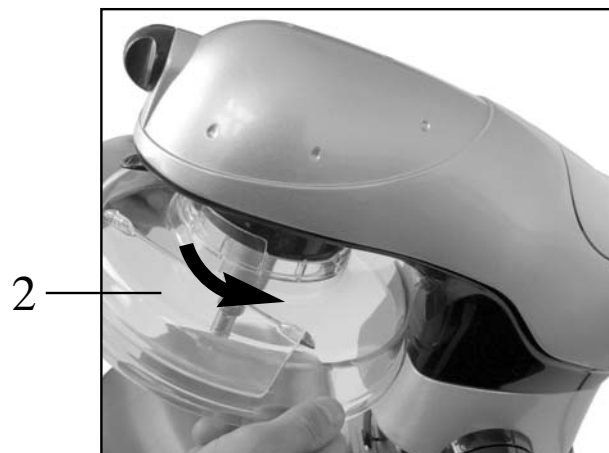
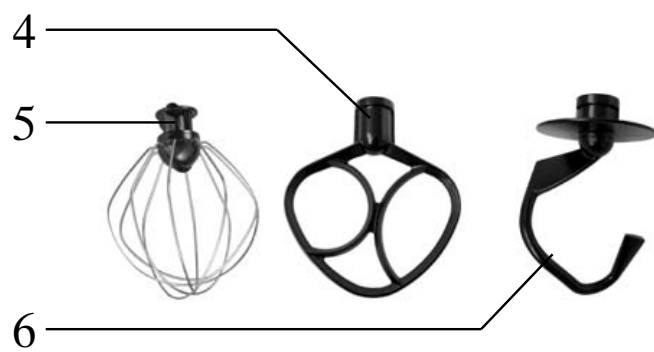
### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

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

---



I



# Küchenmaschine

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

### **Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

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

### **Aufbau**

1. Spritzschutzdeckel
2. Einfüllöffnung
3. Rührschüssel

### *Röhreinsätze*

4. Knethaken für mittelschwere Mischungen
5. Schneebesen für leichte Mischungen
6. Knethaken für schwere Teige
7. Aufnahme für Röhreinsätze
8. Rührwerk
9. Entriegelungshebel für Rührwerk
10. Reglerknopf
11. Anschlussleitung
12. Gehäuse
13. Überlastungsschutzschalter
14. Abdeckung Standmixeraufnahme

### **Sicherheitshinweise**

- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor Sie Zubehör und Werkzeug montieren, wechseln, entfernen oder reinigen.
- Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten! Berühren Sie keine Teile, die sich noch in Bewegung befinden.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. Zubehörteile auf Mängel

überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu Nahe kommt.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Greifen Sie niemals in die laufenden Röhreinsätze. Gelangen Sie auch niemals mit einem Teigschaber, Kochlöffel oder ähnlichem in die laufenden Röhreinsätze.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei
  - der Zubehörmontage bzw. -demontage
  - Störungen während des Betriebes,
  - jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an. Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Elektrogeräte von Kindern fernhalten.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden

übernommen werden.

- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

### **Kurzzeitbetrieb**

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. Sie können es bis zu max. 10 Minute benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit ist das Gerät wieder einsatzbereit.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

### **Planetarisches Rührsystem**

Die Röhrelemente sind außerhalb der Mitte angebracht und drehen sich sowohl um die eigene Achse, als auch um die Achse der Aufnahme für die Röhreinsätze. Dadurch werden die Zutaten vom Rand der Schüssel her zur Mitte hin optimal vermischt.

### **Überlastungsschutz**

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Falls das Gerät zu stark belastet wird, schaltet es sich ab. Den Reglerknopf in die Position **0** drehen, Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Anschließend das Rührwerk aufschwenken und den gelben Überlastungsschutzschalter drücken. Das Gerät kann wieder in Betrieb genommen werden.

### **Drehregler**

Das Gerät ist mit einem stufenlosen Drehregler ausgestattet.

Folgende Drehzahlstufen sind möglich:

<b>P</b>	kurzzeitig mit hoher Drehzahl
<b>0</b>	Gerät ausgeschaltet
<b>1</b>	niedrigste Drehzahl
<b>2-4</b>	niedrige Drehzahl
<b>5-8</b>	mittlere Drehzahl
<b>9-11</b>	hohe Drehzahl
<b>MAX</b>	maximale Drehzahl

### **Benutzung der Drehzahlstufen**

- Starten Sie mit einer niedrigen Drehzahl, besonders bei flüssigen, cremigen oder mehligem Zutaten.
- Drehzahlstufen **1** bis **4** zum langsamen Anrühren, Quirlen, Unterheben und Untermischen von Zutaten sowie bei flüssigen Zutaten und zur Herstellung von Knetteig.
- Drehzahlstufen **5** bis **9** für Kuchen- und Gebäck-Teig.
- Drehzahlstufen **10** bis **MAX** zum Schlagen mit dem Schneebesen und zum Vermischen.

### **Schneebesen**

Für leichte flüssige Mischungen, wie Creme, Eiweiß, Sahne (Rahm) usw., eignet sich der Schneebesen.

### **Knethaken**


*für mittelschwere Mischungen*

Dieser Knethaken dient zum Mischen von mittelschweren Mischungen wie Rührteig, Kartoffelpüree usw.







*für schwere Teige*

Mit diesem Knethaken können schwere Teige geknetet werden.

### **Handhabung**

- Entriegelungshebel (9) im Uhrzeigersinn drehen und damit das Rührwerk entriegeln (  ). Rührwerk nach oben

schwenken bis es hörbar einrastet und verriegelt ist (Entriegelungshebel in Position ).

- Rührschüssel in das Gerät einsetzen und im den Uhrzeigersinn verriegeln ().
- Spritzschutzdeckel über die Aufnahme der Röhreinsätze setzen. Beachten Sie dabei die Position der Einfüllöffnung (siehe Abbildung I). Spritzschutzdeckel gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Röhreinsatz so auf die Aufnahme setzen, dass der Stift an der Aufnahme in die Aussparung am Röhreinsatz passt.
- Röhreinsatz bis zum Anschlag schieben und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (ca. 90° Drehung).
- Zutaten in die Rührschüssel füllen.
- Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn drehen und damit das Rührwerk entriegeln (). Rührwerk nach unten schwenken bis es hörbar einrastet und verriegelt ist (Entriegelungshebel in Position ).
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Drehen Sie den Reglerknopf langsam in die gewünschte Drehzahlstufe.
- Falls weitere Zutaten während dem Rühr- oder Knetvorgang eingefüllt werden, können Sie diese durch die Einfüllöffnung im Spritzschutzdeckel hinzufügen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn drehen und damit das Rührwerk entriegeln (). Rührwerk nach oben schwenken bis es hörbar einrastet und verriegelt ist (Entriegelungshebel in Position ).
- Röhreinsatz bis zum Anschlag nach oben schieben, im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (ca. 90° Drehung) und Röhreinsatz abnehmen.
- Spritzschutzdeckel im Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.
- Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn entriegeln () und abnehmen.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
  - Das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch abwischen.
  - Der Spritzschutzdeckel, die Rührschüssel, der Schneebesen sowie die beiden Knethaken im Spülwasser reinigen.

## Zusätzliches Zubehör

Sie können ihre Küchenmaschine auch mit einem Standmixer- (*Art.-Nr. 9750*), einem Gemüsereibe- (*Art.-Nr. 9752*) oder einem Fleischwolfaufsatz (*Art.-Nr. 9751*) ausstatten. Der jeweilige Aufsatz kann unter Angabe der *Art.-Nr.* beim Severin-Service bestellt werden.

Unter der Abdeckung (14) befindet sich die Aufnahme für den Standmixer.

## Ersatzteile und Zubehör

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

## Entsorgung



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

## Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich

beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



# Food Processor

## Dear Customer,

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

## Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

## Familiarisation

1. Splash-proof lid
2. Filler opening
3. Blender bowl

## Attachments

4. Kneading hook for medium mixtures
5. Whisk for light blending
6. Kneading hook for heavy dough
7. Mounting for attachments
8. Drive head
9. Drive unit release lever
10. Rotary control
11. Power cord with plug
12. Housing
13. Over-load protection switch
14. Blender mounting cover

## Important safety instructions

- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before adding, changing, removing or cleaning any attachments or tools.
- After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard

surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not touch any moving parts during operation, and do not insert any implements (e.g. dough scrapers or cooking spoons) into the bowl unless the motor has come to a complete standstill.
- Always switch off and remove the plug from the wall socket after use,
  - when adding or removing any attachments,
  - in case of any malfunction, and
  - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children are not aware of the dangers that may occur when operating electrical appliances. Therefore keep such appliances away from children.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.



- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances, including the replacement of the power cord, must be carried out by qualified personnel. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

### Short-time operation

The appliance has been designed for short-term operation only, ie. it should not be operated continuously for more than 10 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down before switching it on again.

### Before using for the first time

Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section *General care and cleaning*.

### Planetary action

The attachments (whisk, kneading hooks etc.) are fitted off-centre, causing them to rotate round their own axis as well as round the main drive axis. This action ensures thorough mixing of the ingredients from the side of the bowl towards the centre.

### Over-load protection

This food processor is equipped with an over-load protection device, which will automatically switch off the appliance if the motor is overloaded. Turn the rotary control to its **0** position, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down. Then tilt up the head and push the yellow over-load protection switch. The appliance is now ready for use again.

### Rotary control

The appliance is equipped with a continuously adjustable rotary-type control switch.

The following speed settings may be

selected:

<b>P</b>	short-term high speed (pulse)
<b>0</b>	appliance off
<b>1</b>	very low speed
<b>2-4</b>	low speed
<b>5-8</b>	medium speed
<b>9-11</b>	high speed
<b>MAX</b>	maximum speed

### Appropriate speed settings

- Always start with a low speed setting, especially when processing liquid or creamy ingredients, or any mixture containing flour.
- Settings **1** to **4** are suitable for slow blending, mixing, stirring in of ingredients and processing liquid ingredients as well as making dough.
- Settings **5-9** are suitable for making cake or pastry dough.
- Settings **10-MAX** are suitable for beating with the whisk and for mixing.

### Whisk

The whisk is suitable for light blending of liquid mixtures such as sauces, egg-white and cream.

### Kneading hook




*for medium mixtures*

This hook is useful for medium mixtures such as thick batter-mix and mashed potatoes.






*for heavy dough*

This hook is suitable for processing heavy dough.

### Operation

- Turn the release lever (9) clockwise to release the drive head (  ). Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place (release lever position  ).
- Fit the blender bowl and lock it by turning it clockwise (  ).
- Place the splash-proof lid over the

attachment mounting, positioning filler opening correctly(see picture I). Secure the lid by turning it anti-clockwise.

- When fitting the attachments into the mounting, ensure that the pin on the mounting fits safely into the corresponding recess in the attachment.
- Push the attachment all the way in, then lock it by turning it anti-clockwise (about 90°).
- Put the ingredients into the bowl.
- Turn the release lever clockwise to release the drive head (  ).Tilt the head downwards until it is heard locking into place (lever position  ).
- Insert the plug into a wall outlet.
- Turn the rotary control knob slowly to the required speed setting.
- The splash-proof lid facilitates the option of adding further ingredients through the filler opening during the blending or kneading process.
- After use, switch the appliance off and remove the plug from the wall outlet.
- Turn the release lever (9) clockwise to release the drive head (  ). Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place (lever position  ).
- Push the attachment upwards all the way, then unlock it by turning it in a clockwise direction (about 90°) and remove it from its mounting.
- To remove the splash-proof lid, unlock it by turning it in a clockwise direction.
- Unlock the blender bowl by turning it in anti-clockwise direction (  ) and remove it.

### General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions for cleaning.
- The housing may be wiped with a damp,

lint-free cloth.

- The splash-proof lid, blender bowl, whisk and kneading hooks may be cleaned using hot water and a mild detergent.

### Additional accessories

Your food processor can be fitted with additional, optional attachments:

- Blender attachment (art.no. 9750)
- Vegetable grater attachment (art.no. 9752)
- Meat mincer attachment (art.no. 9751)

The attachments may be ordered through the *Severin Service Centre* quoting the article number of the desired attachment.

The blender mounting is located underneath the cover (14).

### Disposal



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

### Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.



## Robot de Cuisine

### **Chère Cliente, Cher Client,**

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

### **Branchement au secteur**

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### **Familiarisez-vous avec votre appareil**

1. Couvercle anti-éclaboussures
2. Ouverture de remplissage
3. Bol mélangeur

### *Accessoires*

4. Crochet de pétrissage pour mélanges de consistance moyenne
5. Fouet pour mélanges légers
6. Crochet de pétrissage pour pâtes épaisses
7. Arbre d'entraînement
8. Bloc moteur
9. Levier de déverrouillage du bloc moteur
10. Commande rotative
11. Cordon d'alimentation avec fiche
12. Boîtier
13. Interrupteur de sécurité contre les surcharges
14. Capot du bloc moteur

### **Importantes consignes de sécurité**

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale avant d'ajouter, de changer, de nettoyer ou de retirer tout accessoire.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez toujours que le moteur se soit complètement arrêté. Ne touchez aucun

élément en mouvement.

- Avant d'utiliser ce produit, une vérification complète de l'appareil ainsi que de tous ses composants et accessoires doit être soigneusement effectuée ; ceci afin de détecter tout dommage éventuel. Si l'appareil est tombé sur une surface dure, il ne doit plus être utilisé, des dommages, même invisibles, peuvent avoir des effets nocifs sur la sécurité opérationnelle du produit.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne touchez aucun accessoire tournant pendant le fonctionnement et n'insérez aucun ustensile (par exemple, spatule ou cuiller) dans le bol sans que le moteur ne soit complètement arrêté.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale après utilisation et
  - lors de l'ajout ou de l'enlèvement d'accessoires,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants, n'étant pas conscients des

dangers inhérents à l'utilisation d'appareils électriques, doivent être tenus à l'écart de ceux-ci.

- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

### **Brefs intervalles de fonctionnement**

L'appareil est destiné à fonctionner exclusivement durant de brefs intervalles et ne devrait par conséquent pas être utilisé au-delà de 10 minutes d'affilée. Il conviendra ensuite, avant de le rallumer, d'éteindre l'appareil et de laisser refroidir le moteur.

### **Avant la première utilisation**

Nettoyez tous les accessoires avant de les utiliser pour la première fois en suivant les instructions figurant au paragraphe "*Entretien et nettoyage*".

### **Action planétaire :**

Les accessoires (fouet, crochet) ont une fixation désaxée, les faisant tourner autour de leur propre axe ainsi que de l'axe d'entraînement. Cette action assure une parfaite incorporation des ingrédients du bord du bol vers le centre.

### **Protection contre les surcharges**

Ce robot est équipé d'un dispositif de sécurité contre les surcharges qui met l'appareil automatiquement hors-tension

lorsque le moteur est en surcharge. Mettez la commande rotative sur la position **0**, retirez la fiche de la prise murale, puis laissez l'appareil refroidir. Ensuite, faites basculer le bloc moteur dans son support et enfoncez l'interrupteur de sécurité jaune. L'appareil est de nouveau prêt à l'emploi.

### **Commande rotative**

L'appareil est équipé d'une commande rotative de type variateur.

Les positions de vitesse suivantes sont disponibles :

<b>P</b>	fonctionnement par intermittence à haute vitesse (pulse)
<b>0</b>	appareil éteint
<b>1</b>	très lente
<b>2-4</b>	lente
<b>5-8</b>	moyenne
<b>9-11</b>	haute
<b>MAX</b>	vitesse maximum

### **Vitesses appropriées**

- Commencez toujours par une vitesse lente, surtout lorsque vous mélangez des ingrédients liquides ou crémeux ou un mélange quelconque contenant de la farine.
- Les positions **1 à 4** sont utilisées pour mélanger lentement, mixer, incorporer des ingrédients, mélanger les ingrédients liquides, et également pour préparer la pâte.
- Les positions **5-9** conviennent à la préparation de pâte patissière ou boulangère.
- Les positions **10-MAX** conviennent aux préparations utilisant le fouet, et au mixage.

### **Fouet**

Le fouet est utilisé pour émulsionner les mélanges liquides tels que les sauces, les blancs d'œuf et la crème.

## Crochet de pétrissage

*pour les mélanges de consistance moyenne*

Ce crochet est utile pour les mélanges de consistance molle tels que la pâte à gâteau et la purée de pomme de terre.




*pour la pâte épaisse*

Ce crochet convient au pétrissage des pâtes épaisses.

### Fonctionnement

- Tournez le levier de déverrouillage (9) dans le sens des aiguilles d'une montre pour débloquent le bloc moteur (  ). Faites basculer le bloc moteur vers le haut, jusqu'au clic de verrouillage (levier de déverrouillage sur la position  ).
- Attachez le bol mélangeur, puis le verrouiller en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (  ).
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur l'arbre d'entraînement en positionnant correctement l'ouverture de remplissage (voir image I). Bloquez le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Lorsque vous fixez un accessoire à l'arbre d'entraînement, vérifiez que la tige située sur l'arbre d'entraînement s'engage correctement dans le trou correspondant sur l'accessoire.
- Enfoncez l'accessoire complètement sur l'arbre, puis verrouillez-le en position en le tournant sur 90° environ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Versez les ingrédients dans le bol.
- Tournez le levier de déverrouillage pour débloquent le bloc moteur (  ). Faites basculer le bloc moteur vers le bas, jusqu'au clic de verrouillage (levier de déverrouillage sur la position  ).
- Insérez la fiche dans une prise murale.
- Tournez doucement la commande rotative sur la position désirée.
- L'ouverture dans le couvercle anti-éclaboussures facilite l'addition d'ingrédients pendant le mixage ou le

pétrissage.

- Après utilisation, éteignez l'appareil, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Tournez le levier de déverrouillage (9) dans le sens des aiguilles d'une montre pour débloquent le bloc moteur (  ). Faites basculer le bloc moteur vers le haut, jusqu'au clic de verrouillage (levier de déverrouillage sur la position  ).
- Remontez l'accessoire complètement vers le haut, puis le déverrouiller en le tournant sur 90° environ dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez ensuite l'accessoire de l'arbre.
- Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, déverrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Déverrouillez le bol mélangeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (  ) puis le retirer.

### Entretien et nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau.
- N'utilisez ni solution abrasive ni produit d'entretien concentré pour nettoyer l'appareil.
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon légèrement humidifié.
- Le couvercle anti-éclaboussures, bol mélangeur, fouet et crochets de pétrissage peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un peu de détergeant doux.

### Accessoires additionnels

Votre robot peut être équipé d'accessoires additionnels en option :

- accessoire bol blender (réf. 9750)
- accessoire râpe à légumes (réf. 9752)
- accessoire hachoir (réf. 9751).

Les accessoires peuvent être commandés chez Severin Service en précisant la référence de l'accessoire souhaité.

L'accessoire bol blender s'attache à l'arbre situé sous le couvercle (14).

### **Mise au rebut**



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

### **Garantie**

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.



# Voedsel Processor

## **Beste klant**

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

## **Aansluiting**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

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

## **Beschrijving**

1. Spetterveilige deksel
2. Vulopening
3. Blenderschaal

## *Hulpstukken*

4. Kneedhaken voor middelmatige mengsels
5. Klopper voor licht mengen
6. Kneedhaken voor dik deeg
7. Aansluiting voor hulpstukken
8. Hoofddrijfas
9. Drijfas ontkoppel mechanisme
10. Snelheidscontrole
11. Snoer met stekker
12. Huizing
13. Beschermingsschakelaar tegen overbelading
14. Blender opzet beschermingskap

## **Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat men hulpstukken of messen aansluit, verandert, verwijderd of schoonmaakt.
- Wanneer men het apparaat uitschakeld moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is. Raak nooit bewegende delen aan.

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Raak geen bewegende onderdelen aan tijdens gebruik, en plaats geen werktuigen (zoals deegschrapers of kooklepels) in de schaal totdat de motor geheel tot stilstand is gekomen.
- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer
  - wanneer men hulpstukken aanbrengt of verwijderd,
  - het apparaat niet juist werkt en
  - tijdens het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Kinderen realiseren zich vaak niet het gevaar verbonden aan het gebruik van elektrische apparatuur. Houd daarom kinderen uit de buurt van dergelijke apparatuur.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### **Gebruik voor korte periodes**

Dit apparaat is alleen ontworpen voor gebruik van korte periodes. Het mag niet gebruikt worden voor meer dan 10 minuten zonder onderbreking. Schakel het apparaat na gebruik uit en laat de motor afkoelen voordat men het apparaat weer aanzet.

### **Gebruik voor de eerste keer**

Voordat men het apparaat voor het eerst gebruikt moet men alle accessoires en hulpstukken schoonmaken zoals staat aangegeven in de sectie **Onderhoud en Schoonmaken**.

### **Circelvormige actie:**

De hulpstukken (klopper, kneedhaak, enz) zijn net buiten het centrum geïnstalleert, wat betekent dat deze rond hun eigen as draaien en ook rond de hoofdrijfas draaien. Deze actie zorgt ervoor dat de ingrediënten naar het midden van de schaal gebracht worden.

### **Overlaadbescherming**

Deze voedselprocessor is uitgerust met een overlaadbescherming, welke het apparaat

automatisch zal uitschakelen wanneer de motor is overbelast. Draai de snelheidscontrole naar de **0** stand, verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Lift nu de kop op en druk op de gele overlaad beschermingsschakelaar. Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

### **Snelheidscontrole**

Dit apparaat is uitgerust met een oneindig verstelbare snelheidscontrole schakelaar.

De volgende snelheden kunnen geselecteerd worden:

<b>P</b>	korte tijd hoge snelheid (pulse)
<b>0</b>	apparaat uit
<b>1</b>	zeer lage snelheid
<b>2-4</b>	lage snelheid
<b>5-8</b>	middelmatige snelheid
<b>9-11</b>	hoge snelheid
<b>MAX</b>	maximale snelheid

### **Juiste snelheidsstanden**

- Begin altijd met een lage snelheidstand, speciaal wanneer men vloeistof of roomige ingrediënten verwerkt, of andere mengsels welke bloem bevatten.
- Standen **1** tot **4** zijn geschikt voor het langzaam blenden, mixen, inroeren van de ingrediënten en verwerken van vloeibare ingrediënten zowel als het maken van deeg.
- Standen **5-9** zijn geschikt voor het maken van cake of korstdeeg.
- Standen **10-MAX** zijn geschikt voor het kloppen met de klopper en voor mengen.

### **Klopper**

De klopper is geschikt voor licht blenden van vloeibare mengsels zoals sauzen, eiwit en room.

### **Kneedhaken**

*voor middelmatige mengsels*

Deze haak is goed voor middelmatige




mengsels zoals een dik beslag en aardappelpuree.


*Voor zwaar deeg*

Deze haak is geschikt voor het verwerken van zwaar deeg.

### **Gebruik**

- Draai het ontkoppelmechanisme (9) rechtsom om de aandrijfkop te ontkoppelen (  ). Kantel de kop omhoog totdat men deze veilig op zijn plaats hoort klikken (laat het ontkoppelmechanisme los  ).
- Plaats de blenderschaal en maak deze vast door deze rechtsom te draaien (  ).
- Plaats de spetterveilige deksel over de hulpstukaansluiting, zodat de vulopening in de juiste positie is (zie foto I). Sluit de deksel door deze linksom te draaien.
- Wanneer men hulpstukken in de aansluiting past moet men ervoor zorgen dat de pin van de aansluiting in de daarvoor bestemde opening valt van het hulpstuk.
- Druk er het hulpstuk geheel in, en sluit het door het linksom vast te draaien (ongeveer 90°).
- Plaats de ingrediënten in de schaal.
- Draai het ontkoppelmechanisme rechtsom om de aandrijfkop te ontkoppelen (  ). Kantel de kop omlaag totdat men deze op zijn plaats hoort klikken. (mechanisme stand  ).
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Draai de snelheidscontroleknop langzaam naar de gewenste snelheidsstand.
- De spetterveilige deksel heeft de mogelijkheid om later meer ingrediënten toe te voegen tijdens het blend of kneedproces.
- Na gebruik, schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai het ontkoppelmechanisme (9) rechtsom om de aandrijfkop te ontkoppelen (  ). Kantel de kop

omhoog totdat men deze veilig op zijn plaats hoort klikken (mechanisme stand  ).

- Druk het hulpstuk geheel omhoog, en ontkoppel het door het rechtop te draaien (ongeveer 90°) en verwijder het van de aansluiting.
- Om de spetterveilige deksel te verwijderen moet men het rechtsom draaien.
- Ontsluit de blenderschaal door deze linksom te draaien (  ) en verwijder het.

### **Onderhoud en schoonmaken**

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken.
- De huizing mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- De spetterveilige deksel, blenderschaal, klopper en kneedhaken mogen schoongemaakt worden met heet water en een zachte zeep.

### **Extra Hulpstukken**

Deze voedsel processor kan uitgerust worden met extra naar keuze hulpstukken:

- Blenderhulpstuk (art.nr. 9750)
- Groentenrasp hulpstuk (art. Nr. 9752)
- Vleesmolen hulpstuk (art. nr. 9751)

Deze hulpstukken kan men bestellen via het *Severin Service Centrum* d.m.v. het artikel nummer van het gewenste hulpstuk.

De blendersaansluiting is geplaatst onder de kap(14).

### **Weggoien**



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

### **Garantieverklaring**

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

**Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

**Conexión a la red eléctrica**

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

**Descripción**

1. Tapa anti-salpicaduras
2. Apertura de llenado
3. Cuenco de la batidora

*Accesorios*

4. Gancho amasador para mezcla de consistencia media
5. Batidor para mezcla ligera
6. Gancho amasador para masa densa
7. Soporte para accesorios
8. Cabeza de transmisión
9. Palanca liberación de la unidad de transmisión
10. Control giratorio
11. Cable eléctrico con enchufe
12. Carcasa
13. Interruptor de protección contra sobrecargas
14. Cubierta del soporte de la batidora

**Instrucciones importantes de seguridad**

- Apague el aparato y desenchúfelo siempre de la pared antes de añadir, cambiar, quitar o limpiar cualquier accesorio o utensilio para cortar.
- Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se pare por completo. No toque ninguna parte en

movimiento.

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- No toque ninguna pieza en movimiento durante el funcionamiento, y no introduzca ningún utensilio (por ejemplo un raspador de masa o cuchara de Madera) en el recipiente a menos que el motor se haya detenido por completo.
- Desenchúfelo siempre después del uso, y también
  - al añadir o retirar cualquier accesorio,
  - si hay una avería y
  - durante la limpieza.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.  
No deje luego el cable colgando.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.  
Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Los niños no conocen los peligros que

conlleve el manejar aparatos eléctricos. Por lo tanto, mantenga los niños alejados de tales aparatos.

- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### **Funcionamiento de corta duración**

Este aparato sólo ha sido diseñado para un funcionamiento de corta duración, debe saber que no se debe de hacer funcionar continuamente por períodos de más de 10 minutos. Después apáguelo y deje que se enfríe el motor antes de volver a ponerlo en marcha.

### **Antes de emplearlo por primera vez**

Antes de usar el aparato por primera vez, deben lavarse todos los accesorios como se indica en la sección de “*Mantenimiento y Limpieza*”.

### **Acción orbital:**

Los accesorios (batidor, amasador, etc.) no están sujetos por la parte central, de este modo los accesorios giran alrededor de su propio eje así como alrededor del eje transmisor principal. Esta acción garantiza que los alimentos se mezclan perfectamente desde el borde del cuenco hacia el centro.

### **Protección contra sobrecargas**

Esta batidora está equipada con un dispositivo de protección contra sobrecargas,

que automáticamente apagará el aparato si el motor está sobrecargado. Gire el control giratorio hasta la posición **0**, desenchufe el cable eléctrico de la toma de la pared y permita que el aparato se enfríe. Después incline la cabeza hacia arriba y pulse el interruptor amarillo de protección contra sobrecargas. El aparato ya está listo para su utilización, de nuevo.

### **Control giratorio**

El aparato está equipado con un interruptor de tipo giratorio infinitamente ajustable. Se podrá seleccionar entre los siguientes ajustes de velocidad:

<b>P</b>	alta velocidad de breve duración (pulsación)
<b>0</b>	aparato apagado
<b>1</b>	velocidad muy baja
<b>2-4</b>	baja velocidad
<b>5-8</b>	velocidad media
<b>9-11</b>	velocidad alta
<b>MAX</b>	velocidad máxima

### **Ajuste de velocidad apropiado**

- Comience siempre con un ajuste de baja velocidad, especialmente para batir ingredientes líquidos o cremosos, o cualquier mezcla con harina.
- Los ajustes **1** a **4** son apropiados para mezclar, batir, revolver lentamente los ingredientes y para batir ingredientes líquidos así como para hacer masas.
- Los ajustes **5-9** son adecuados para hacer la masa de un pastel o de bollería.
- Los ajustes **10-MAX** son adecuados para batir y para mezclar.

### **Batidor**

El batidor es apropiado para batir ligeramente cualquier mezcla líquida, por ejemplo salsas, la clara del huevo y la nata.

### **Gancho amasador**

*para mezclas de consistencia media*






Este gancho es útil para mezclas de

consistencia media, masa densa para rebozar y puré de patatas.




#### *para masa densa*

Este gancho es apropiado para batir masas densas.

#### **Funcionamiento**

- Gire la palanca de liberación (9) en sentido de las agujas del reloj para liberar la cabeza de transmisión (  ). Incline la cabeza hacia arriba hasta escuchar que queda sujeta en la posición correcta (posición palanca de liberación  ).
- Coloque el cuenco de la batidora y ajústelo girando en el sentido de las agujas del reloj (  ).
- Coloque la tapa anti-salpicaduras sobre el soporte de accesorios, sitúe la apertura de llenado correctamente (ver imagen I). Ajuste la tapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Cuando coloque los accesorios asegúrese de que el eje del soporte coincide correctamente con el orificio correspondiente del accesorio.
- Empuje el accesorio hasta introducirlo por completo, y ajústelo girando en sentido contrario a las agujas del reloj (aproximadamente 90°).
- Introduzca los ingredientes en el cuenco.
- Gire la palanca de liberación en sentido de las agujas del reloj para liberar la cabeza de transmisión (  ). Incline la cabeza hacia abajo hasta escuchar que queda ajustada en su posición (posición de la palanca  ).
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared.
- Gire lentamente el botón de control giratorio hasta el ajuste de velocidad deseado.
- La tapa anti-salpicaduras facilita la adición de más ingredientes a través de la apertura de llenado durante el funcionamiento de la batidora o amasadora.
- Después de la utilización, desconecte el

aparato y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

- Gire la palanca de liberación (9) en el sentido de las agujas del reloj para liberar la cabeza de transmisión (  ). Incline la cabeza hacia arriba hasta escuchar que queda ajustada en su posición (posición de la palanca  ).
- Empuje el accesorio hacia arriba hasta introducirlo por completo, después desajústelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj (aproximadamente 90°) y extráigalo del soporte.
- Para extraer la tapa anti-salpicaduras, desajústela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Extraiga el cuenco de la batidora girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj (  ) y separándolo después.

#### **Mantenimiento y Limpieza**

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar el aparato.
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
- La tapa anti-salpicaduras, el cuenco de la batidora y los ganchos batidor y amasador se pueden limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave.

#### **Accesorios adicionales**

A su batidora se le pueden adaptar algunos accesorios opcionales, adicionales:

- El accesorio batidor (art.nº 9750)
- El accesorio rallador de verdura (art. nº 9752)
- El accesorio picador de carne (art. nº 9751).

Los accesorios se pueden adquirir a través

del Servicio Severin citando el nº de artículo correspondiente al accesorio deseado.

El soporte del batidor está situado bajo la cubierta (14).

### **Eliminación**



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

### **Garantía**

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



## Robot da cucina

### **Gentile Cliente,**

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

### **Collegamento alla rete**

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

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

### **Descrizione dell'apparecchio**

1. Coperchio paraspruzzi
2. Apertura di carico
3. Bicchiera frullatore

### *Accessori*

4. Gancio per impasti di media consistenza
5. Frusta per amalgama delicato
6. Gancio per impasti duri
7. Punto di montaggio per gli accessori
8. Testa motore
9. Leva di rilascio del corpo motore
10. Manopola di comando
11. Cavo di alimentazione con spina
12. Alloggiamento
13. Interruttore di protezione da sovraccarico
14. Coperchietto del punto di montaggio del frullatore

### **Importanti norme di sicurezza**

- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente prima di aggiungere, sostituire, togliere o pulire qualsiasi accessorio o strumento per tagliare.
- Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si sia

completamente arrestato. Non toccate nessun elemento in movimento.

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Durante il Funzionamento, non toccate nessuna parte in movimento, e non inserite nel bicchiere rotante nessun utensile (come per esempio il raschietto per l'impasto o dei cucchiaini da cucina) se il motore non è completamente fermo.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché
  - per aggiungere o rimuovere gli accessori,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - durante le operazioni di pulizia.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.  
Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla

persona responsabile della loro sicurezza. È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- I bambini non riconoscono i pericoli legati all'uso degli apparecchi elettrici. Tenete perciò l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### **Funzionamento per periodi brevi**

L'apparecchio è stato designato per funzionare esclusivamente durante periodi brevi e non dovrebbe perciò esser utilizzato per oltre 10 minuti di seguito. Occorrerà poi, prima di riaccenderlo, spegnere l'apparecchio e lasciare al motore il tempo di raffreddarsi.

### **Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta**

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

### **Movimento planetario:**

Gli accessori (frusta, gancio per impastare, ecc.) vengono fissati in modo decentrato, generando un movimento rotatorio intorno ai propri assi oltre che intorno agli assi motore principali. Questo tipo di movimento garantisce la miscelatura degli ingredienti dai

lati della coppa verso il centro.

### **Protezione da sovraccarico**

Questo robot da cucina è dotato di un dispositivo di protezione da sovraccarico che spegne immediatamente l'apparecchio in caso di sovraccarico del motore. Girate la manopola di controllo sulla posizione **0**, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio. Dopo, rovesciate la testa motore e spingete l'interruttore giallo di protezione da sovraccarico. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso.

### **Manopola di controllo**

L'apparecchio è dotato di un interruttore di controllo di tipo rotante, regolabile girandolo all'infinito.

È possibile selezionare le seguenti posizioni:

<b>P</b>	alta velocità a colpi brevi (pulse)
<b>0</b>	apparecchio spento
<b>1</b>	velocità molto bassa
<b>2-4</b>	velocità bassa
<b>5-8</b>	velocità media
<b>9-11</b>	velocità alta
<b>MAX</b>	velocità massima

### **Impostazioni della velocità**

- Cominciare sempre dall'impostazione di velocità bassa, specialmente per la lavorazione di ingredienti liquidi o cremosi, o per un qualsiasi amalgama contenente farina.
- Le impostazioni da **1** a **4** sono ideali per frullare lentamente, amalgamare, mescolare ingredienti e per lavorare ingredienti liquidi e lavorare impasti.
- Le impostazioni **5-9** sono ideali per realizzare l'impasto per ciambelle o pasticcini.
- Le impostazioni **10-MAX** sono ideali per battere con la frusta e per mescolare.

### **Frusta**

La frusta è adatta per mescolare delicatamente ingredienti liquidi, come per



esempio salse, albumi e panna.

## Gancio per impastare






### *impasti di media consistenza*

Questo gancio va utilizzato per impasti di media consistenza, come per esempio pastella per frittura o purea di patate.




### *impasti duri*

Questo gancio va utilizzato per lavorare impasti di consistenza più compatta.

## Funzionamento

- Ruotate la leva di rilascio (9) in senso orario per liberare la testa motore (  ). Rovesciate la testa motore verso l'alto fino a sentire il blocco di sicurezza (leva di rilascio in posizione  ).
- Inserite il bicchiere frullatore e bloccatelo facendolo ruotare in senso orario (  ).
- Sistemate il coperchio paraspruzzi sul punto di montaggio degli accessori, facendo attenzione a posizionare correttamente l'apertura di carico (ved. fig. I). Assicurate il coperchio facendolo ruotare in senso antiorario.
- Quando inserite gli accessori nel punto di montaggio, assicuratevi che il perno del montaggio sia inserito correttamente nell'apposito incavo posto sull'accessorio.
- Spingete fino in fondo l'accessorio, poi bloccatelo facendolo ruotare in senso antiorario (rotazione di circa 90°).
- Inserite gli ingredienti nel bicchiere.
- Ruotate in senso orario la leva di rilascio per liberare la testa motore (  ). Abbassate la testa motore sino a sentirla bloccata in sede (leva in posizione  ).
- Inserite la spina in una presa di corrente idonea.
- Girate la manopola di comando lentamente sino all'impostazione di velocità desiderata.
- Il coperchio paraspruzzi facilita l'immissione, attraverso l'apposita apertura di carico, di ingredienti aggiuntivi durante il processo di

amalgama o di impasto.

- Dopo l'uso, spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- Ruotate la leva di rilascio (9) in senso orario per liberare la testa motore (  ). Rovesciate la testa motore verso l'alto fino a sentire il blocco di sicurezza (leva di rilascio in posizione  ).
- Spingete l'accessorio in alto sino in fondo, poi, per sbloccarlo, ruotatelo in senso orario (rotazione di circa 90°) e rimuovetelo dal punto di montaggio.
- Per rimuovere il coperchio paraspruzzi, sbloccatelo facendolo ruotare in senso orario.
- Sbloccate il bicchiere frullatore facendolo ruotare in senso antiorario (  ) e rimuovetelo.

## Manutenzione generale e pulizia

- Prima di ogni pulizia, assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia completamente freddo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per pulire l'apparecchio non usate soluzioni abrasive o concentrate né oggetti aguzzi o appuntiti.
- La cassa esterna potrà essere pulita con un panno leggermente umido e non lanuginoso.
- Il coperchio paraspruzzi, il bicchiere frullatore, la frusta e i ganci per impastare possono essere lavati usando acqua calda ed un detersivo delicato.

## Accessori aggiuntivi

Al vostro robot da cucina è possibile aggiungere altri accessori:

- Accessorio frullatore (n° di art. 9750)
- Accessorio tritaverdure (n° di art. 9752)
- Accessorio tritacarne (n° di art. 9751).

Gli accessori possono essere ordinate attraverso il *Servizio Assistenza Severin* riportando il numero di articolo dell'accessorio desiderato.

Il punto di montaggio del frullatore è posto al di sotto del coperchietto (14).

### **Smaltimento**



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

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



# Universal køkkenmaskine

## Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

## El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

## Apparatets dele

1. Stænksikkert låg
2. Påfyldningsåbning
3. Røreskål

## Tilbehør

4. Dejkrog til halvfaste blandinger
5. Piskeris til lette blandinger
6. Æltekrog til tunge deje
7. Montering af tilbehørsdelene
8. Drivaksel
9. Udløser til drivakslen
10. Omdrejningskontrol
11. Ledning med stik
12. Kabinet
13. Overbelastningssikring
14. Køkkenmaskinens overdel

## Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten inden påsætning, udskiftning, afgang eller rengøring af tilbehøret.
- Vent altid indtil motoren er stoppet fuldstændigt efter der er slukket for apparatet. Rør aldrig ved de bevægelige dele.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må

det ikke længere anvendes: selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele under brug, og anbring aldrig nogen genstande (som f.eks. dejskrabere eller grydeskeer) i røreskålen medmindre motoren er stoppet fuldstændigt.
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også - når tilbehørsdele sættes på eller tages ud, - i tilfælde af fejlfunktion og - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Børn er ikke klar over de farer, som kan opstå ved betjening af elektriske apparater. Derfor må man ikke lade børn komme i nærheden af sådanne apparater.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat

brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### Kort tids betjening

Det apparat er kun beregnet til kort tids betjening, det bør f.eks. ikke benyttes kontinuerligt i mere end 10 minutter ad gangen. Sluk herefter apparatet og lad motoren køle af inden der tændes for apparatet igen.

### Før brug

Inden apparatet første gang tages i brug må alle dele og tilbehøret rengøres som anvist under **Generel rengøring og vedligehold**.

### Omrøring i kredsbane:

Tilbehøret (piskeriset, dejkrogen osv.) monteres forskudt for skålens midtpunkt, hvilket bevirker at det vil rotere dels rundt om sin egen akse dels rundt om drivakslen. Denne bevægelse sikrer grundig blanding af ingredienserne fra røreskålens side mod midten.

### Overbelastningssikring

Denne køkkenmaskine er udstyret med en overbelastningssikring som automatisk vil afbryde apparatet dersom motoren bliver overbelastet. Drej omdrejningskontrollen hen på positionen **0**, tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af. Vip derefter overdelen op og tryk den gule overbelastningssikring ind. Apparatet er nu igen klar til brug.

### Omdrejningskontrol

Denne køkkenmaskine er udstyret med en trinløs justerbar omdrejningskontrol. Der kan vælges mellem følgende

hastigheder:

<b>P</b>	kortvarig høj hastighed (pulse)
<b>0</b>	slukket
<b>1</b>	meget lav hastighed
<b>2-4</b>	lav hastighed
<b>5-8</b>	middel hastighed
<b>9-11</b>	høj hastighed
<b>MAX</b>	maksimal hastighed

### Passende valg af omdrejningshastighed

- Start altid med en lav omdrejningshastighed især når der blandes flydende eller cremede ingredienser, eller blandinger med mel.
- Indstillingerne **1** til **4** er egnede til langsom piskning, blanding, tilsætning af ingredienser eller bearbejdning af flydende fødevarer, samt til at røre dej.
- Indstillingerne **5-9** er egnede til at røre kage- eller wienerbrødsdej.
- Indstillingerne **10-MAX** er egnede ved brug af piskeriset eller til omrøring.

### Piskeriset

Piskeriset er egnet til lette blandinger af flydende ting såsom saucer, æggehvider eller fløde.

### Dejkroge




*til halvfaste blandinger*






Denne dejkrog er velegnet til halvfaste blandinger såsom pandekagedej eller kartoffelmos.

*til tunge deje*

Æltekrogen er egnet til at bearbejde tunge gærdeje.

### Betjening

- Drej udløseren (9) med uret for at løsne køkkenmaskinens overdelen (  ). Vip overdelen op indtil man hører at den klikker sikkert på plads (udløseren står på  ).
- Sæt røreskålen på og lås den ved at dreje den med uret (  ).

- Placer det stænksikre låg over tilbehørsmonteringen, og vend påfyldningsåbningen korrekt (se billede I). Fastgør låget ved at dreje det mod uret.
- Når tilbehøret skal monteres, skal man sikre sig at tappen på monteringsdelen passer ordentligt ind i rillen på tilbehøret.
- Tryk tilbehøret helt op, og lås det derefter fast ved at dreje det mod uret (omkring 90°).
- Hæld ingredienserne i skålen.
- Drej udløseren med uret for at løsne køkkenmaskinens overdelt (  ). Vip overdelen ned indtil det igen tydeligt høres at den klikker på plads (udløseren står på  ).
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Drej omdrejningskontrollen langsomt hen på den ønskede hastighedsindstilling.
- Det stænksikre låg letter tilsætning af yderligere ingredienser gennem påfyldningsåbningen under blande- eller ælteprocessen.
- Efter brug slukkes køkkenmaskinen og stikket tages ud af stikkontakten.
- Drej udløseren (9) hen med uret for at løsne køkkenmaskinens overdelt (  ). Vip overdelen op indtil det tydeligt høres at den klikker på plads (udløseren står på  ).
- Tryk tilbehøret helt op og løs det herefter ved at dreje det med uret (omkring 90°) og tag det ud af monteringsdelen.
- Det stænksikre låg tages af ved at dreje det med uret.
- Løsn røreskålen ved at dreje den mod uret (  ) og tage den af.

### Generel rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende, skrappe

rengøringsmidler eller skarpe eller spidse genstande til rengøringen.

- Kabinettet kan rengøres med en letfugtig klud.
- Det stænksikre låg, røreskålen, piskeriset samt dej- og æltekrogen kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.

### Ekstra tilbehør



Køkkenmaskinen kan udstyres med ekstra, valgfrit tilbehør:

- Blendertilbehør (Art. nr. 9750)
- Rivejernstilbehør (Art. nr. 9752)
- Kød hakkertilbehør (Art. nr. 9751).

Disse tilbehørsdele kan bestilles hos Severin Kundeservice ved at referere til artikelnummeret på den ønskede tilbehørsdel.

Køkkenmaskinens monteringsdel er placeret under dækslet (14).

### Bortskaffelse

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

### Garantierklæring

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



## Matberedare

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Delar

1. Stänksäkert lock
2. Påfyllnadsöppning
3. Skål

### Tillbehör

4. Degkrok för medeltjocka blandningar
5. Visp för lätt blandning
6. Degkrok för tung deg
7. Tillbehörsanslutning
8. Drivhuvud
9. Drivenhetens frigöringsspak
10. Vridbar kontrollknapp
11. Elsladd med stickpropp
12. Hölje
13. Skyddsknapp mot överbelastning
14. Monteringshölje

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ut vägguttaget innan du monterar på, byter, tar bort eller rengör tillbehör.
- När du stängt av apparaten bör du vänta tills motorn har stannat helt. Rör aldrig delar som är i rörelse.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenhet och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador

kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Vidrör inte apparatens rörliga delar när den är i användning och sätt inga tillbehör (såsom degskrapor eller skopor) i skålen om inte motorn helt har stannat.
- Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också
  - när du monterar på tillbehör eller tar bort dem,
  - om apparaten skulle uppvisa fel och
  - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning. Se till att barn inte leker med apparaten.
- Barn är inte alltid medvetna om de faror som kan uppstå vid användning av elektriska apparater. Håll därför apparaterna på avstånd från barn.
- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit till följd av felaktig användning eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika

risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

### Använd i korta intervaller

Denna apparat är avsedd att användas i korta intervaller. Använd den högst 10 minuter åt gången. Stäng av apparaten efter användningen och låt motorn svalna innan du startar apparaten igen.

### Innan första användningen

Innan apparaten används för första gången bör all utrustning och alla extra tillbehör rengöras enligt avsnittet *Allmän rengöring och skötsel*.

### Omloppsfunktion

Tillbehören (visp, degkrokar etc.) monteras inte i mitten vilket gör att de roterar runt sin egen axel och även runt huvudenhetens axel. Med hjälp av denna funktion kan du blanda ingredienserna från skålens kanter mot dess mitt.

### Skydd mot överbelastning

Denna matberedare är utrustad med en skyddsanordning mot överbelastning som automatiskt stänger av apparaten om motorn överbelastas. Ställ in vredet på dess **0** position, dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna. Fäll upp drivhuvudet och tryck på den gula skyddsknappen mot överbelastning. Apparaten är nu färdig att användas igen.

### Vridbar kontrollknapp

Apparaten är utrustad med en justerbar kontrollknapp.

Följande hastighetsinställningar kan väljas:

- P** hög hastighet under kort tid (puls)
- 0** apparaten avstängd
- 1** mycket låg hastighet

- 2-4** låg hastighet
- 5-8** medium hastighet
- 9-11** hög hastighet
- MAX** maximal hastighet

### Lämpliga hastighetsinställningar

- Börja alltid med en låg hastighetsinställning, speciellt när du bereder vätskor eller gräddiga ingredienser, eller en blandning som innehåller mjöl.
- Inställningarna **1** till **4** är lämpliga för långsam blandning, mixning, tillsättning av fasta ingredienser, bearbetning av ingredienser i vätskeform samt för att göra deg.
- Använd inställningarna **5-9** för att göra kak- eller mördeg.
- Använd inställningarna **10-MAX** för lätt blandning med vispen och för mixning.

### Visp

Vispen lämpar sig för lätt blandning av vätskeblandningar såsom såser, äggvitor och gräddde.

### Degkrok




#### *För medeltjocka blandningar*






Denna krok är användbar för medeltjocka blandningar såsom tjocka smetar och potatismos.

#### *För tunga degar*

Denna krok är lämpad för beredning av tunga degar.

### Användning

- Vrid frigöringsspaken (9) medsols för att frigöra drivhuvudet (  ). Fäll upp drivhuvudet tills du hör att det låses på plats (frigör spakens position  ).
- Sätt skålen på plats och lås den på plats genom att vrida den medsols (  ).
- Placera det stänksäkra locket över tillbehörsanslutningen och placera påfyllnadsöppningen korrekt (se bild I). Stäng locket genom att vrida det motsols.

- När du monterar tillbehör på anslutningen bör du se till att anslutningens tapp passas in korrekt i tillbehörets motsvarande fördjupning.
- Tryck in tillbehöret så långt det går och lås det på plats genom att vrida det i motsols riktning (cirka 90°).
- Sätt ingredienserna i skålen.
- Vrid frigöringsspaken medsols för att frigöra drivhuvudet (  ). Fäll ner drivhuvudet tills du hör att det låses på plats (spakposition  ).
- Sätt stickproppen i ett vägguttag.
- Vrid långsamt på kontrollknappen till den önskade hastighetsinställningen.
- Det stänksäkra locket gör det lättare för dig att tillsätta mera ingredienser genom påfyllnadsöppningen under blandnings- eller knådningsprocessen.
- Efter användningen stänger du av apparaten och drar stickproppen ur vägguttaget.
- Vrid frigöringsspaken (9) medsols för att frigöra drivhuvudet (  ). Fäll upp drivhuvudet tills du hör att det låses på plats (frigör spakens position  ).
- Tryck upp tillbehöret så långt det går och frigör det genom att vrida det i medsols riktning (cirka 90°) och ta loss det från anslutningen.
- Ta loss det stänksäkra locket genom att frigöra det med en vridning i medsols riktning.
- Frigör skålen genom att vrida det i motsols riktning (  ) och tag bort den.

### Allmän rengöring och skötsel

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller vassa föremål vid rengöring.
- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad luddfri trasa.

- Det stänksäkra locket, skålen, vispen och degkrokarna kan rengöras i varmt diskvatten.

### Extra tillbehör

Din matberedare kan utrustas med extra tillbehör vid behov:

- Mixertillbehör (art.nr 9750),
- Grönsaksstrimlare (art.nr 9752),
- Köttkvarn (art.nr 9751).

Dessa tillbehör kan du beställa via Severins servicecenter.

Vänligen uppge artikelnummer. Mixerns anslutning finns under höljet (14).

### Bortskaffning



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

### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.





# Yleiskone

## Hyvä asiakas,

lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

## Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.

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

## Osat

1. Roiskeet estävä kansi
2. Täyttöaukko
3. Sekoitustastia

## Lisäosat

4. Taikinakoukku keskipaksulle taikinalle
5. Vispilä kevyeen vatkaukseen
6. Taikinakoukku paksulle taikinalle
7. Lisäosien kiinnitys:
8. Käyttövarsi
9. Käyttöosan vapautuspainike
10. Pyörivä säätökytkin
11. Verkkojohto ja pistotulppa
12. Runko
13. Ylikuormitussuojapainike
14. Sekoittimen kiinnityskohdan suojakansi

## Tärkeitä turvaohjeita

- Katkaise laitteesta aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin asennat, vaihdat, irrotat tai puhdistat osia tai silpputeriä.
- Kun olet katkaissut virran, odota aina kunnes moottori on täysin pysähtynyt äläkä kosketa mitään liikkuvia osia.
- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää:

näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.

- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana äläkä laita kulhoon mitään apuvälineitä (esim. taikinakaapimia tai lusikoita) ennen kuin moottori on kokonaan pysähtynyt.
- Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta. Tee samoin,
  - kun kiinnität tai irrotat lisälaitteita
  - jos laitteessa on toimintahäiriö
  - ennen kuin puhdistat laitteen.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa. Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden käytön yhteydessä mahdollisesti ilmeneviä vaaroja. Heidät tulee sen vuoksi pitää poissa sähkölaitteiden lähetyviltä.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää

kaupallisiin tarkoituksiin.

- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

### Vain lyhytaikaiseen käyttöön

Laite on suunniteltu vain lyhytaikaiseen käyttöön, eikä sitä pidä käyttää kerrallaan 10 minuuttia kauempaa. Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä ennen käytön jatkamista.

### Ennen käyttöä

Kaikki varusteet ja lisäosat on puhdistettava jaksossa *Laitteen puhdistus ja huolto* kuvatulla tavalla ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran.

### Pyörivä kiertoliike

Lisäosia (vispilä, taikinakoukut jne.) ei kiinnitetä keskelle, minkä vuoksi ne pyörivät sekä oman että käyttöosan akselin ympäri. Kiertoliike takaa aineiden perusteellisen sekoittumisen astian sivuilta keskiosaa kohti.

### Ylikuormitussuoja

Tässä yleiskoneessa on ylikuormitussuoja, joka katkaisee laitteesta virran automaattisesti, jos moottori ylikuormittuu. Käännä pyörivä säätökytkin asentoon **0**, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Nosta sitten käyttövarsi ylös ja paina keltaista ylikuormitussuojapainiketta. Laite on jälleen valmis käytettäväksi.

### Pyörivä säätökytkin

Laitteessa on rajattomasti säädettävä pyörivä säätökytkin.

Valittavina ovat seuraavat nopeusasetukset:

- P** lyhytaikainen nopea (pulssi)
- 0** laite pois päältä

- 1** hyvin hidas
- 2-4** hidas
- 5-8** keskinopea
- 9-11** nopea
- MAX** maksiminopeus

### Keskimääräiset nopeusasetukset

- Aloita aina pienellä nopeudella, varsinkin sekoittaessasi nestemäisiä, kermamaisia tai jauhoja sisältäviä aineksia.
- Asetukset **1-4** sopivat hitaaseen aineiden yhdistämiseen, sekoittamiseen, vatkaamiseen ja nestemäisten aineiden käsittelemiseen sekä taikinan tekoon.
- Asetukset **5-9** soveltuvat kakun tai leivonnaistaikinan valmistukseen.
- Asetukset **10-MAX** soveltuvat vispilällä vatkaamiseen ja sekoittamiseen.

### Vispilä

Vispilä sopii nesteiden, kuten kastikkeiden, munanvalkuaisen ja kerman kevyeen vatkaamiseen.

### Taikinakoukku




#### *keskipaksulle taikinalle*

Tämä koukku soveltuu keskipaksuille sekoituksille, kuten paksulle taikinaseokselle ja perunamuusille.






#### *paksulle taikinalle*

Tämä koukku soveltuu paksuille taikinoille.

### Käyttö

- Käännä vapautuspainiketta (9) myötäpäivään, jotta käyttövarsi vapautuu (  ). Nosta käyttövarrtta ylöspäin niin, että se kuuluvasti lokahtaa paikoilleen (vapautuspainikkeen asento  ).
- Aseta sekoitusastia paikoilleen ja lukitse se kääntämällä myötäpäivään (  ).
- Kiinnitä roiskeet estävä kansi lisäosien kiinnityskohtaan ja varmista, että täyttöaukko tulee oikeaan kohtaan (katso kuvaa I), Sulje kansi kääntämällä

sitä vastapäivään.

- Kiinnittäessäsi lisäosia varmista, että kiinnityskohdan kohdistusnystyt ovat lisäosassa olevien kolojen kohdalla.
- Työnnä lisäosa niin pitkälle kuin se menee ja lukitse se sitten kääntämällä vastapäivään (noin 90°).
- Laita ainekset sekoitusastiaan.
- Käännä vapautuspainiketta myötäpäivään, jotta käyttövarsi vapautuu (  ). Laske käyttövarrtta alaspäin niin, että se kuuluvasti loksahtaa paikoilleen (vapautuspainikkeen asento  ).
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Käännä pyörivä säätökytkin hitaasti halutulle nopeusasetukselle.
- Roiskeet estävän kannen täyttöaukosta voit lisätä aineksia vatkauksen tai alustamisen aikana.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Käännä vapautuspainiketta (9) myötäpäivään, jotta käyttövarsi vapautuu (  ). Nosta käyttövarrtta ylöspäin niin, että se kuuluvasti loksahtaa paikoilleen (vapautuspainikkeen asento  ).
- Työnnä lisäosaa ylöspäin niin pitkälle kuin se menee, vapauta se kääntämällä sitä myötäpäivään (noin 90°) ja irrota se.
- Irrota roiskeet estävä kansi kiertämällä sitä myötäpäivään.
- Irrota sekoitusastia kiertämällä sitä vastapäivään (  ) ja nosta se sitten paikoiltaan.

### Laitteen puhdistus ja huolto

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä puhdistaa laitetta hankaavilla tai voimakkailla pesuaineilla tai terävillä esineillä.
- Laitteen kotelon voi pyyhkiä

kosteahkolla, nöyhdättömällä rievulla.

- Roiskeet estävä kansi, sekoitusastia, vispilä ja taikinakoukut voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella.

### Lisävarusteet

Yleiskoneeseen voi liittää ylimääräisiä, lisävarusteena saatavia osia:

- Sekoitinosan (art.no. 9750)
- Vihannesraastinosan (art.no. 9752)
- Lihamylyyosan (art.no. 9751)

Lisäosia voi tilata Severinin huoltopalvelusta halutun osan tuotenumeraalla.

Sekoitinosan kiinnityskohta on suojakannen alla (14).

### Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulee toimittaa jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

**Szanowny Kliencie**

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

**Podłączenie do sieci zasilającej**

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

**Zestaw**

1. Pokrywka
2. Wlew
3. Miska

**Akcesoria**

4. Końcówka do substancji średnio-gęstych
5. Trzepaczka do substancji lekkich
6. Końcówka do gęstego ciasta
7. Zaczep na końcówki
8. Głowica silnika
9. Dźwignia zwalniająca
10. Okrągły regulator
11. Przewód zasilający z wtyczką
12. Obudowa
13. Włącznik ochrony przed przeciążeniem
14. Pokrywa górna

**Instrukcja bezpieczeństwa**

- Przed zmianą, wyjmowaniem lub dodawaniem końcówek czynnościowych oraz przed przystąpieniem do ich czyszczenia, urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Po zakończeniu czynności i wyłączeniu malaksera z sieci należy poczekać aż silnik całkowicie się zatrzyma. Nie należy

dotykać ruchomych części urządzenia w trakcie pracy.

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie aparatu i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokich temperatur.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy dotykać żadnych ruchomych części malaksera w trakcie pracy, ani też wkładać do miski przyborów kuchennych (np. łyżki) przed całkowitym zatrzymaniem się silnika.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:
  - przed nałożeniem lub zdjęciem elementów czynnościowych;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie należy pozostawiać przewodu przyłączeniowego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje

doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.

Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.

- Szczególnej ostrożności wymaga używanie wszelkich urządzeń elektrycznych w obecności dzieci, które powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Ograniczony czas pracy**

Urządzenie przeznaczone jest do pracy w trybie krótkotrwałym, tzn. nie powinno być używane każdorazowo przez czas dłuższy niż 10 min. Po 10-ciu minutach pracy urządzenie należy wyłączyć, co umożliwi ochłodzenie silnika przed kolejnym wykorzystaniem urządzenia.

### **Przed użyciem malaksera po raz pierwszy**

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie **Konserwacja ogólna i czyszczenie**.

### **Mieszadło orbitalne:**

Końcówki (trzepaczka i końcówki do ugniatania) są umocowane w pewnej odległości od środka pojemnika, dzięki czemu obracają się nie tylko wokół głównej osi pojemnika, ale także wokół własnej osi. Taki ruch zapewnia dokładnie mieszanie składników, zdejmując je ze ścianek pojemnika do środka.

### **Ochrony przed przeciążeniem**

Urządzenie wyposażone jest w mechanizm ochrony przed przeciążeniem, który automatycznie wyłącza urządzenie, kiedy jest ono przeciążone. Przekręcić okrągły regulator na pozycję **0**, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Następnie odchylić głowicę urządzenia i nacisnąć żółty przełącznik ochrony przed przeciążeniem. Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

### **Okrągły regulator**

Urządzenie wyposażone jest w regulator płynnej zmiany prędkości.

Dostępne są następujące ustawienia:

<b>P</b>	praca pulsacyjna, wysokie obroty w krótkich odstępach czasu;
<b>0</b>	urządzenie wyłączone;
<b>1</b>	prędkość bardzo niska;
<b>2-4</b>	prędkość niska;
<b>5-8</b>	prędkość średnia;
<b>9-11</b>	prędkość wysoka;
<b>MAX</b>	prędkość maksymalna.

### **Prawidłowe ustawienia prędkości**

- Należy zawsze rozpoczynać od niskiej prędkości, szczególnie przy mieszaniu składników płynnych lub o konsystencji kremu, jak również w przypadku mieszania substancji z mąką.
- Ustawienia od **1** do **4** nadają się do powolnego mieszania i miksowania składników suchych oraz do mieszania składników płynnych, jak również do wyrabiania ciasta.
- Ustawienia **5-9** można wykorzystywać do

przygotowania ciasta lub ciastek.

- Ustawienia **10-MAX** nadają się do ubijania przy użyciu trzepaczki oraz do miksowania.

### Trzepaczka

Trzepaczka przeznaczona jest do mieszania i ubijania płynnych mieszanin, takich jak sosy, białko i śmietana.

### Końcówka do ciasta




*do substancji średnio-gęstych*



Końcówka przeznaczona jest do średnio-gęstych substancji, takich jak ciasto naleśnikowe lub ziemniaki puree.




*do gęstego ciasta*

Końcówka przeznaczona jest do gęstego ciasta.

### Obsługa

- Obrócić dźwignię zwalniającą (9) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwolnić zaczep głowicy silnika (  ). Odchylić głowicę w górę, aż słyhać będzie, że zatrzasnęła się ona na swoim miejscu (dźwignia zwalniająca w pozycji  ).
- Nałożyć miskę i umocować przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (  ).
- Nałożyć pokrywkę nad zaczepem na końcówki, pamiętając o prawidłowym ustawieniu wlewu (patrz ilustracja I). Umocować pokrywkę przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nakładając końcówki na zaczep, sprawdzić czy bolec zaczepu jest prawidłowo wpasowany w odpowiednie nacięcia na końcówce.
- Wcisnąć końcówkę, a następnie zablokować przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (około 90°).
- Włożyć składniki do miski.
- Obrócić dźwignię zwalniającą w

kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwolnić zaczep głowicy silnika (  ). Pochylić głowicę w dół, aż słyhać będzie, że zatrzasnęła się ona na swoim miejscu (dźwignia zwalniająca w pozycji  ).

- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Przekręcić powoli okrągły regulator na żadaną prędkość.
- Przez wlew w pokrywie można w trakcie pracy urządzenia dodawać dalsze składniki.
- Po zakończeniu pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Obrócić dźwignię zwalniającą (9) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwolnić zaczep głowicy silnika (  ). Odchylić głowicę w górę, aż słyhać będzie, że zatrzasnęła się ona na swoim miejscu (dźwignia zwalniająca w pozycji  ).
- Wcisnąć końcówkę, a następnie odblokować przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (około 90°), po czym zdjąć z zaczepu.
- Aby zdjąć pokrywkę, należy ją odblokować przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Odblokować miskę przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (  ) i wyjąć.

### Konserwacja ogólna i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ściernych czy roztworów, ani ostrych narzędzi czyszczących.
- Obudowę urządzenia można przetrzeć suchą gładką ściereczką nie pozostawiającą pyłków.
- Pokrywkę, miskę, trzepaczkę oraz

końcówki można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu.

### **Dodatkowe akcesoria**

Malakser można wyposażać w dodatkowe końcówki:

- Końcówka miksująca (art. nr 9750)
- Tarka do warzyw (art. nr 9752)
- Maszynka do mielenia (art. nr 9751).

Końcówki można zamawiać w Centrum Usługowym Severin, podając numer artykułu żądanej końcówki.

Zaczepek na końcówkę umieszczony jest pod pokrywą (14).

### **Utylizacja**



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

### **Gwarancja**

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

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



## Μίξερ

### **Αγαπητοί πελάτες,**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### **Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος**

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

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

### **Τα μέρη της συσκευής**

1. Αεροστεγές καπάκι
2. Άνοιγμα για γέμισμα
3. Μπολ μίξερ

### **Εξαρτήματα**

4. Ζυμωτήρας για μέτρια μίγματα
5. Χτυπητήρι για ελαφρά ανάμιξη
6. Ζυμωτήρας για βαριά ζύμη
7. Υποδοχή για τα εξαρτήματα
8. Κινητήρια κεφαλή
9. Μοχλός αποσύνδεσης κινητήριας μονάδας
10. Περιστροφόμενος διακόπτης
11. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
12. Περιβλήμα
13. Διακόπτης προστασίας από την υπερφόρτωση
14. Κάλυμμα υποδοχής του μίξερ

### **Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας**

- Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πριν προσθέτετε, αλλάξετε, αφαιρέσετε ή καθαρίζετε κάποιο εξάρτημα ή εργαλείο.
- Αφού σβήσετε τη συσκευή, πάντα να

περιμένετε έως ότου το μοτέρ είναι εντελώς ακίνητο. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.

- Πριν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που εντοπιστεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Φροντίζετε η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη κατά τη λειτουργία τους και μην τοποθετείτε σκεύη (π.χ. σπάτουλα για ζύμη ή κουτάλες μαγειρέματος) στο μπολ εκτός αν είναι εντελώς ακίνητο το μοτέρ.
- Φροντίζετε πάντα να κλείνετε τη συσκευή, και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, μετά τη χρήση και επίσης
  - όταν προσθέτετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν



επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που υπάρχουν κατά τη λειτουργία ηλεκτρικών συσκευών. Φροντίστε, λοιπόν, τα παιδιά να μην πλησιάζουν τέτοιες συσκευές.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

### **Χρήση κατά μικρά χρονικά διαστήματα**

Η συσκευή έχει σχεδιασθεί για χρήση μόνο για σύντομα χρονικά διαστήματα, δηλαδή δεν πρέπει να την χρησιμοποιείτε συνεχώς πάνω από 10 λεπτά. Σβήνετε τη συσκευή όταν τελειώνετε και αφήνετε τον κινητήρα να κρυώσει πριν ανάψετε τη συσκευή και πάλι.

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα και αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην παράγραφο **Γενικός καθαρισμός και φροντίδα**.

### **Τροχιακή κίνηση**

Αν τα εξαρτήματα (χτυπητήρι, ζυμωτήρες,

κτλ.) προσαρμοστούν σε θέση διαφορετική από την κεντρική, περιστρέφονται τόσο γύρω από τον άξονα τους όσο και γύρω από τον κύριο κινητήριο άξονα. Η κίνηση αυτή εξασφαλίζει την πλήρη ανάμιξη των συστατικών από τα πλαϊνά του μπολ προς το κέντρο.

### **Προστασία από την υπερφόρτωση**

Ο επεξεργαστής τροφίμων είναι εξοπλισμένος με μηχανισμό προστασίας από την υπερφόρτωση, ο οποίος θέτει αυτόματα τη συσκευή εκτός λειτουργίας αν υπερφορτωθεί το μοτέρ. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση **0**, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κατόπιν, γείρτε την κεφαλή προς τα πάνω και πιέστε τον κίτρινο διακόπτη προστασίας από την υπερφόρτωση. Η συσκευή είναι ξανά έτοιμη για χρήση.

### **Περιστρεφόμενος διακόπτης**

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ατέρμονα ρυθμιζόμενο περιστρεφόμενο διακόπτη. Μπορείτε να επιλέξετε τις παρακάτω ρυθμίσεις ταχύτητας:

<b>P</b>	βραχυχρόνια υψηλή ταχύτητα (παλμικό)
<b>0</b>	απενεργοποιημένη συσκευή
<b>1</b>	πολύ χαμηλή ταχύτητα
<b>2-4</b>	χαμηλή ταχύτητα
<b>5-8</b>	μεσαία ταχύτητα
<b>9-11</b>	υψηλή ταχύτητα
<b>MAX</b>	μέγιστη ταχύτητα

### **Κατάλληλες ρυθμίσεις ταχύτητας**

- Να ξεκινάτε πάντα με ρύθμιση χαμηλής ταχύτητας, ειδικά όταν επεξεργάζεστε υγρά ή κρεμώδη συστατικά, ή οποιοδήποτε μίγμα που περιέχει αλεύρι.
- Οι ρυθμίσεις **1** έως **4** είναι κατάλληλες για αργή ανάμιξη, προσθήκη και ανακάτεμα συστατικών και επεξεργασία υγρών συστατικών καθώς και για την παρασκευή ζύμης.
- Οι ρυθμίσεις **5-9** είναι κατάλληλες για

την παραγωγή ζύμης για κέικ ή γλυκών.

- Οι ρυθμίσεις **10-MAX** είναι κατάλληλες για χτύπημα με το χτυπητήρι και για ανάμιξη.

### **Χτυπητήρι**

Το χτυπητήρι είναι κατάλληλο για ελαφρά ανάμιξη υγρών μιγμάτων όπως σάλτσες, ασπράδι αυγών και κρέμα.

### **Ζυμωτήρας**




*για μέτρια μίγματα*



Αυτός ο ζυμωτήρας είναι κατάλληλος για μέτρια μίγματα όπως πηχτό κουρκούτι και πουρέ.




*για βαριά ζύμη*

Αυτός ο ζυμωτήρας είναι κατάλληλος για την επεξεργασία βαριάς ζύμης.

### **Λειτουργία**

- Περιστρέψτε το μοχλό αποσύνδεσης (9) δεξιόστροφα για να απελευθερώσετε την κινητήρια κεφαλή (  ). Γείρτε την κεφαλή προς τα πάνω έως ότου την ακούσετε να ασφαλίζει στη θέση της (θέση μοχλού αποσύνδεσης  ).
- Προσαρμόστε το μπολ του μίξερ και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα (  ).
- Τοποθετήστε το καπάκι στεγανοποίησης πάνω από την υποδοχή εξαρτημάτων με το άνοιγμα για γέμισμα στη σωστή θέση (βλέπε εικόνα I). Ασφαλίστε το καπάκι περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Όταν προσαρμόζετε τα εξαρτήματα στην υποδοχή, βεβαιωθείτε ότι η περόνη στην υποδοχή ταιριάζει με ασφάλεια στην αντίστοιχη εσοχή του εξαρτήματος.
- Πιέστε το εξάρτημα εντελώς προς τα μέσα και κατόπιν ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (περίπου 90°).
- Ρίξτε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
- Περιστρέψτε το μοχλό αποσύνδεσης δεξιόστροφα για να απελευθερώσετε

την κινητήρια κεφαλή (  ). Γείρτε την κεφαλή προς τα κάτω έως ότου την ακούσετε να ασφαλίζει στη θέση της (θέση μοχλού  ).

- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Κινήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη αργά στην απαιτούμενη ρύθμιση ταχύτητας.
- Το αεροστεγές καπάκι βοηθάει στην προσθήκη περισσότερων συστατικών μέσω του ανοίγματος για γέμισμα κατά τη διαδικασία ανάμιξης ή ζύμωσης.
- Μετά τη χρήση, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Περιστρέψτε το μοχλό αποσύνδεσης (9) δεξιόστροφα για να απελευθερώσετε την κινητήρια κεφαλή (  ). Γείρτε την κεφαλή προς τα πάνω έως ότου την ακούσετε να ασφαλίζει στη θέση της (θέση μοχλού  ).
- Πιέστε το εξάρτημα εντελώς προς τα πάνω, απασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα (περίπου 90°) και αφαιρέστε το από την υποδοχή του.
- Για να αφαιρέσετε το αεροστεγές καπάκι, απασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
- Απασφαλίστε το μπολ του μίξερ περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (  ) και αφαιρέστε το.

### **Γενικός καθαρισμός και φροντίδα**

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να σκουπίσετε το περίβλημα με ένα βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το αεροστεγές καπάκι, το μπολ του μίξερ, το χτυπητήρι και τους ζυμωτήρες με ζεστό νερό και

ένα ήπιο απορρυπαντικό.

### **Πρόσθετα εξαρτήματα**

Στον επεξεργαστή τροφίμων μπορείτε να προσαρμόσετε τα πρόσθετα, προαιρετικά εξαρτήματα:

- Εξάρτημα μίξερ (κωδικός προϊόντος 9750)
- Εξάρτημα τρίφτη για λαχανικά (κωδικός προϊόντος 9752)
- Εξάρτημα τεμαχισμού κρέατος (κωδικός προϊόντος 9751)

Μπορείτε να παραγγείλετε τα εξαρτήματα μέσω του Κέντρου Εξυπηρέτησης της Severin αναφέροντας τον κωδικό προϊόντος του εξαρτήματος που θέλετε.

Η υποδοχή του μίξερ βρίσκεται κάτω από το κάλυμμα (14).

### **Απόρριψη**



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

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

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

# **RUS** Кухонный комбайн

## **Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

## **Включение в сеть**

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

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

## **Устройство**

1. Незагрязняющаяся крышка
2. Наливное отверстие
3. Чаша блендера

## **Насадки**

4. Насадка для смесей средней консистенции
5. Венчик для легкого смешивания
6. Насадка для замеса крутого теста
7. Держатель для насадок
8. Головка привода
9. Рычажок фиксации привода
10. Поворотный переключатель
11. Шнур питания с вилкой
12. Корпус
13. Выключатель защиты от перегрузки
14. Крышка держателя блендера

## **Правила безопасности**

- Перед установкой, заменой, отсоединением или чисткой насадок или ножей необходимо выключить прибор и вынуть вилку

из розетки.

- После выключения всегда дожидайтесь полной остановки двигателя. Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы миксера и не вставляйте в чашу никаких предметов (например, таких как скрепки для теста или ложки для готовки) до полной остановки двигателя.
- После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:
  - при добавлении или снятии насадок;
  - при любой неполадке и
  - во время чистки.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, а только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.

- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором. Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при использовании электроприборов. Не разрешайте детям пользоваться такими устройствами.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

### **Краткосрочный режим работы**

Прибор рассчитан исключительно на работу в краткосрочном режиме; т.е. он не должен работать непрерывно в течение более 10 минут. После этого

выключите прибор и дайте двигателю охладиться до того, как включить его снова.

### **Перед первым применением**

Перед использованием этого устройства в первый раз все его принадлежности и части должны быть очищены по указаниям раздела **Общая чистка и уход**.

### **Действие орбитального типа**

Насадки (венчик, насадки для замеса и т.д.) устанавливаются со смещением от центра, благодаря чему они вращаются как вокруг своей оси, так и вокруг оси главного привода. Такое действие обеспечивает тщательное перемешивание ингредиентов от стенок чаши к центру.

### **Защита от перегрузки**

Этот кухонный комбайн снабжен устройством защиты от перегрузки, которое автоматически выключает прибор, если двигатель начинает работать с перегрузкой. Установите поворотный переключатель в положение **0**, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть. Затем откиньте головку привода вверх и нажмите желтый выключатель защиты перегрузки. Теперь прибор снова готов к работе.

### **Поворотный переключатель**

Прибор оснащен бесступенчатым поворотным переключателем. Можно выбрать следующие уставки скорости:

- P** высокая кратковременная скорость (импульсный режим)
- 0** прибор выключен
- 1** очень малая скорость
- 2-4** малая скорость
- 5-8** средняя скорость

**9-11** высокая скорость  
**MAX** максимальная скорость

### **Выбор нужной уставки**

- Всегда начинайте работу с малой скорости, особенно при работе с жидкими или сметанообразными ингредиентами или с любой смесью, содержащей муку.
- Уставки **1 - 4** пригодны для смешивания, перемешивания, взбивания ингредиентов, а также для обработки жидких ингредиентов и приготовления теста.
- Уставки **5 - 9** предназначены для приготовления теста для кондитерских изделий.
- Уставки **10 - MAX** предназначены для взбивания при помощи венчика.

### **Венчик**

Венчик пригоден для легкого смешивания жидких смесей, таких как соусы, яичный белок и сливки.

### **Насадки для замеса**



#### **Для средних смесей**


Эта насадка используется для смесей средней консистенции, таких как консистентный толченый картофель и картофельное пюре.





#### **Для крутого теста**


Эта насадка предназначена для замеса крутого теста.

### **Эксплуатация**

- Поверните рычажок фиксации (9) по часовой стрелке, чтобы освободить головку привода (  ). Откиньте головку вверх, так чтобы она надежно встала на место с характерным звуком (положение рычажка фиксации  ).
- Установите чашу блендера и

зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке (  ).

- Установите незагрязняющуюся крышкой над держателем насадок, правильно разместив наливное отверстие (см. рис. I). Зафиксируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки.
- При установке насадок на держатель убедитесь, что выступ держателя надежно вошел в соответствующий вырез на насадке.
- Вставьте насадку до отказа, затем зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки (примерно на 90°).
- Положите в чашу ингредиенты.
- Поверните рычажок фиксации по часовой стрелке, чтобы освободить головку привода (  ). Откиньте головку вниз, чтобы она встала на место с характерным звуком (положение рычажка  ).
- Вставьте вилку в розетку.
- Медленно установите поворотный переключатель на требуемую уставку скорости.
- Незагрязняющаяся крышка облегчает добавление ингредиентов через наливное отверстие во время перемешивания или замеса.
- Закончив работу, выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- Поверните рычажок фиксации (9) по часовой стрелке, чтобы освободить головку привода (  ). Откиньте головку вверх, чтобы она надежно встала на место с характерным звуком (положение рычажка  ).
- Подайте насадку вверх до отказа, затем освободите ее, повернув по часовой стрелке (примерно на 90°) и снимите ее с держателя.
- Чтобы снять незагрязняющуюся крышку, освободите ее, повернув по часовой стрелке.
- Освободите рабочую чашу,

повернув ее против часовой стрелки (  ), и снимите ее.

### **Общая чистка и уход**

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте для чистки прибора абразивные вещества, сильнодействующие моющие средства, а также какие-либо острые предметы.
  - Для предотвращения поражения электрическим током не следует мыть прибор водой или погружать его в воду.
  - Незагрязняющуюся крышку, чашу блендера, венчик и насадки для замеса можно мыть горячей водой с применением мягкого моющего средства.

### **Дополнительные принадлежности**

На этот кухонный комбайн можно установить дополнительные насадки по выбору покупателя:

- насадку-блендер (артикул № 9750);
- насадка для натирания овощей (артикул № 9752);
- насадку-мясорубку (артикул № 9751).

Эти насадки можно заказать через Центр сервисного обслуживания компании Severin, указав артикул нужной насадки.

Держатель блендера находится под крышкой (14).

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на специальные

пункты для сбора мусора.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

Kundendienst Ausland

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

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

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Boulevard Russki 55  
BG-4000 Plovdiv  
Tel: +359 32 626096  
Fax: + 359 32 633770

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

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

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

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

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

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

**Espana**  
LADY ASSISTANCE, SL

Av. Josep Tarradellas, 9 Bajos  
08029 BARCELONA  
Tel. 93 419 33 37 - 93 419 50 62  
Fax. 93 410 90 07  
e-mail: lady@ladyassistance.com

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

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

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

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

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

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

**Korea**  
Euko Trading



Namho B/D 3F, 194-6,  
Neungpyeong-Ri  
Opo.Eup, Gwangju-Si,  
Kyunggi-do  
Korea 464 892  
Tel: +82-31-714 5394  
Fax: +82-31-714 8394  
Service Hotline: 080-001-0190

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-----  
ООО Орбита-Service  
123362 Москва  
ул. Свободы 18,  
Tel.: (095) 491 31 06

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

**Romania**  
SC Ridu SA  
Str. Poligonului nr. 5  
Tel/Fax: 0040-244518241  
e-mail: solar@infoploiesti.ro

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

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

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

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

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

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

Stand: 09.2006

**SEVERIN**

I/M No.: 7020.0000