



---

## **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.





# Küchenmaschine

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

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

### **Anschluss**

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

### **Geräteaufbau und Zubehör**

1. Mixaufsatz
2. Gerätegehäuse
3. Anschlussleitung
4. „Ein“ / „Aus“ / „Moment“ –Schalter
5. kleiner Sicherheitsdeckel
6. Scheibenschneider
7. Reibeinsatz-Aufnahme
8. großer Sicherheitsdeckel
9. Mixerdeckel
10. Stopfer
11. Messer Mixbehälter
12. Einfüllstutzen
13. Deckel
14. Aufsatzachse
15. Arbeitsbehälter
16. Mixeraufnahme
17. Antriebsachse
18. Arbeitsbehälteraufnahme
19. Kneteinsatz
20. Hackmesser
21. Reibe

### **Sicherheitshinweise**

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. Anschlussleitung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das

Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zubehörteile zum Schneiden, Haken, Reiben sind sehr scharf! Seien Sie im Umgang mit diesen Teilen besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Einfüllen in den Arbeitsbehälter stets den entsprechenden Stopfer. Keinesfalls mit den Händen nachstopfen!
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Inhalt laufen!
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein bevor Sie Zubehör montieren, wechseln oder entfernen. Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten!
- Das Gerät darf nur mit dem beigelegten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, 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.

## Bedienung

### Schalter

Der Schalter hat folgende Schaltstufen:

- II** Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet.
- I** Gerät ist mit niedriger Drehzahl eingeschaltet.
- 0** Gerät ist ausgeschaltet.
- P** Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet, solange der Schalter in dieser Stellung gehalten wird.

### Allgemein

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.

Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör.

**Hinweis:** Die Küchenmaschine ist mit zwei Sicherheitsschaltern ausgestattet. Daher kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn das entsprechende Zubehör montiert und richtig verriegelt ist.



Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und warten Sie den Motorstillstand ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder entfernen.

### A. Hacken und Rühren

- Arbeitsbehälter aufsetzen.
- Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen, so dass die Aufsatzachse fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Das Hackmesser über die Aufsatzachse stecken und bis zum Anschlag andrücken.

**Achtung:** Halten Sie das Hackmesser

nur an den Kunststoffteilen des Hackmessers fest. Die Messer sind sehr scharf!

- Max. 500g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln (  ). Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. **Anschließend** den Arbeitsbehälter zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen (  ).
- Den kleinen Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme aufsetzen. Die Aussparung des kleinen Sicherheitsdeckels über die Nase des Deckels vom Arbeitsbehälter setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

### Betriebsstufen

#### a) Hacken



- Betreiben Sie das Gerät nur in der Schaltstufe **P**. Der gewünschte Zerkleinerungsgrad von z.B. Fleisch, Zwiebeln, Trockenfrüchte, Sellerie oder Fisch ist nach ca. 15-30 Sekunden erreicht.

#### b) Rühren

- Sie können maximal 1 Liter kalte Flüssigkeit (z.B. Suppe) in den Arbeitsbehälter einfüllen. Beginnen Sie mit der Schaltstufe **I** und steigern Sie die Drehzahl gegebenenfalls auf Stufe **II**.

### B. Kneten

- Arbeitsbehälter aufsetzen.
- Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen, so dass die Aufsatzachse fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Den Kneteinsatz über die Aufsatzachse stecken und bis zum Anschlag andrücken.
- Max. 500g Zutaten in den

- Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln (  ). Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. **Anschließend** den Arbeitsbehälter zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen (  ).
- Den kleinen Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme aufsetzen. Die Aussparung des kleinen Sicherheitsdeckels über die Nase des Deckels vom Arbeitsbehälter setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.
- **Kurzzeitbetrieb:**  
Beim Kneten sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (KB 3 Min) ausgelegt ist, d.h. Sie können das Gerät bis zu max. 3 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit ist das Gerät wieder einsatzbereit.



#### *Betriebsstufen*

- Beginnen Sie mit der Schaltstufe **I** und steigern Sie die Drehzahl gegebenenfalls auf Stufe **II**.
- Der Teig ist fertig, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

#### **C. Scheiben schneiden und Reiben**

- Arbeitsbehälter aufsetzen.
- Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen, so dass die Aufsatzachse fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Halten Sie die Reibeinsatz-Aufnahme mit der Reibfläche nach oben.
- Setzen Sie zunächst die „L“-förmige Kante des gewünschten Einsatzes in die Aufnahme ein.
- Drücken Sie nun den Reibeinsatz auf der gegenüberliegenden Seite der Aufnahme herunter.  
(Zum Entfernen des Reibeinsatzes

drücken Sie diesen an dieser Seite von unten heraus.)

- Der Reibeinsatz muss mit der Oberfläche der Scheibe eine Ebene bilden.
- Die Reibeinsatz-Aufnahme mit der eingesetzten Reibe auf die Aufsatzachse setzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln (  ). Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. **Anschließend** den Arbeitsbehälter zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen (  ).
- Den kleinen Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme aufsetzen. Die Aussparung des kleinen Sicherheitsdeckels über die Nase des Deckels vom Arbeitsbehälter setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Einfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.
- Schalten Sie erst das Gerät ein, bevor Sie die Zutaten durch den Einfüllstutzen einfüllen.
- Sie können maximal 1 kg Zutaten verarbeiten, ohne die Schüssel zu leeren.

#### *Funktionen und Betriebsstufen*

- Mit dem Scheibenschneider können z.B. Gurken, Kartoffeln oder Karotten in Scheiben geschnitten werden.
- Um z.B. Kohl, Karotten oder Sellerie zu reiben, verwenden Sie den Reibeinsatz.
- Beginnen Sie bei beiden Einsätzen mit der Schaltstufe **I**. Falls die Drehzahl des Gerätes erhöht werden muss, können Sie in die Schaltstufe **II** wechseln.

#### **D. Mixer**

- Den großen Sicherheitsdeckel auf die Arbeitsbehälteraufnahme setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Mixeraufsatz auf die Mixeraufnahme setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.

- Flüssige Zutaten einfüllen und den Mixerdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Nach Beendigung des Mixvorganges das Gerät ausschalten und den Mixaufsatz mit einer leichten Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.

**Achtung:** Betätigen Sie den Mixer nicht ohne Inhalt!

Füllen Sie maximal 1 Liter Flüssigkeit ein!

Keine heißen Flüssigkeiten einfüllen!

#### *Betriebsstufen*

- Betreiben Sie den Mixer mit dem Schalter in der Momenteinstellung **P**.
- **Kurzzeitbetrieb:**  
Beim Mixen sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (KB 3 Min) ausgelegt ist, d.h. Sie können das Gerät bis zu max. 3 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden. Nach ausreichender Abkühlzeit ist das Gerät wieder einsatzbereit.

#### **Reinigung**

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Das Gerätegehäuse darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Wasser behandelt werden oder gar darin eingetaucht werden.
  - Das Gerätegehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
  - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
  - Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, verwenden Sie nur einen Schaber.
- Die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung des Hackmessers und der Reibeinsätze auf die scharfen Kanten, Verletzungsgefahr!

- Das Messer kann bei Bedarf zur Reinigung entnommen werden. Hierzu das Messer mit einem dickerem Tuch fassen und die Antriebskupplung unter dem Mixbehälter im Uhrzeigersinn abdrehen. Vorsicht das Messer ist scharf! Das Messer mit einer Bürste reinigen und wieder einsetzen. Die Dichtung mit der flachen Seite zuerst von unten auf die Messerachse schieben. Anschließend das Messer in den Mixbehälter setzen und mit der Antriebskupplung befestigen. Die Antriebskupplung gegen den Uhrzeigersinn handfest andrehen.

#### **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

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

### Main unit and accessory parts

1. Blender jar
2. Housing
3. Power cord with plug
4. On/Off/Pulse switch
5. Small safety lid
6. Slicer
7. Shredding insert mounting
8. Large safety lid
9. Blender lid
10. Pestle
11. Blender blade
12. Feeder chute
13. Lid
14. Drive shaft extension
15. Bowl
16. Blender mounting
17. Drive shaft
18. Bowl mounting
19. Kneading hook
20. Chopping/mincing blade
21. Grater

### Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has 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.
- Do not leave the appliance unattended

while in use.

- 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.
- The attachments designed for cutting, slicing and grating have extremely sharp blades. To prevent the possibility of severe injury, use extreme care when handling or cleaning these attachments.
- Always use the pestle to feed food into the bowl. Do not under any circumstances use your hands.
- Do not let the appliance run empty.
- Do not touch any moving parts during operation - this can be extremely dangerous.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before adding, changing or removing any attachments. After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **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.
- 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 and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried

out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

## Operation

### Control switch

The control switch allows for the following settings:

- II** The unit is switched on - high speed
- I** The unit is switched on - low speed
- 0** The unit is switched off
- P** The unit remains running at high speed as long as the pulse switch is held at the **P**-position.

### General information

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

Always fit the required attachment first before use.



**Note:** This kitchen appliance is equipped with two safety switches. The appliance can only be switched on if the selected attachments are correctly fitted and locked. Turn off the unit after use and wait until the motor has come to a complete standstill before changing or removing any attachments.

### A. Chopping/mincing and stirring/mixing

- Attach the bowl.
- Place the drive shaft extension firmly on the drive shaft in such a way that the extension almost touches the bottom of the bowl.
- Fit the chopping/mincing blade over the shaft extension and push it firmly down as far as it will go.

**Caution:** Hold the blade only by its fitted plastic grips - the blades are extremely sharp.

- Put the ingredients (max. 500g) into the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it

clockwise to lock (  ). Afterwards turn the bowl clockwise to lock it (  ).

- Place the small safety lid on the blender mounting. Ensure that the recess on the small safety lid is properly fitted over the corresponding protrusion on the main lid of the bowl before turning it clockwise to lock it.
- For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

### Operation settings



#### a) Chopping/mincing

- With this function, only the Pulse setting (**P**) should be used. The desired degree of chopping/mincing (from coarse to fine) for meat, onions, dried fruit, celery, fish etc. is normally achieved after approx. 15-30 seconds.

#### b) Stirring/mixing

- The bowl can be filled to a maximum of 1 litre with cold liquid (e.g. soup). Always start processing at speed level **I**. If necessary, the process may be repeated at speed level **II**.

### B. Kneading



- Attach the bowl.
- Place the drive shaft extension firmly on the drive shaft in such a way that the extension almost touches the bottom of the bowl.
- Fit the kneading insert over the shaft extension and push it firmly down as far as it will go.
- Put the ingredients (max. 500g) into the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it clockwise to lock (  ). Afterwards turn the bowl clockwise to lock it (  ).
- Place the small safety lid on the blender mounting. Ensure that the recess on the small safety lid is properly fitted over the corresponding protrusion on the main lid of the bowl before turning it clockwise to lock it.

- For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.
- **Short-term operation**  
When using the kneading function, please note that the appliance is designed for short-term operation only, i.e. the unit must not be operated for more than 3 minutes at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time for it to cool down before resuming operation.

#### *Operation settings*

- Start the kneading process at speed level **I**. Once the dough has reached a firmer consistency, continue kneading at speed level **II**.
- The dough is ready once it has formed into a ball.

#### **C. Slicing and shredding/grating**

- Attach the bowl.
- Place the drive shaft extension firmly on the drive shaft in such a way that the extension almost touches the bottom of the bowl.
- Hold the insert mounting with the grating surface facing up.
- First fit the L-shaped edge of the selected insert (slicer or grater) into the side of its mounting.
- Now press the opposite side of the insert into the mounting.  
(To remove the insert, push it up from below on this side until it comes free from the mounting.)
- When properly inserted, the upper surface of the insert must be flush with the surface of the disc.
- Fit the insert mounting with the grating plate inserted onto the shaft extension.
- Place the lid on the bowl and turn it clockwise to lock (  POS. I ). **Afterwards** turn the bowl clockwise to lock it (  POS. II ).
- Place the small safety lid on the blender mounting. Ensure that the recess on the small lid is properly fitted over the

corresponding protrusion on the main lid of the bowl before turning it clockwise to lock it.

- For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.
- Always switch the appliance on before feeding the ingredients into the food chute.
- Do not put in more than 1 kg of food. When processing larger quantities, the bowl must be emptied from time to time.

#### *Functions and operation settings*

- The slicer can be used for slicing cucumber, potatoes, carrots etc.
- For grating cabbage, carrots or celery etc, the grater should be used.
- With these applications, always start processing at speed level **I**. If necessary, the process may be repeated at speed level **II**.

#### **D. Blender**

- Place the large safety lid on the bowl mounting and turn it clockwise to lock it.
- Place the blender jar on the blender mounting and turn it clockwise to lock it.
- Put in the liquid ingredients, then put the blender lid in place and lock it clockwise.
- After processing, switch off the appliance and remove the blender jar by slightly turning it anti-clockwise and lifting it off.

**Caution:** Do not let the unit run dry (i.e. without any contents).

Do not fill to more than the indicated maximum of 1 litre of liquid.

**Caution:** do not fill with hot liquids.

#### *Operation settings*


- Operate the blender unit with the main switch set to the **P**-position (Pulse).
- **Short-term operation:**

When using the blender, please note that the appliance is designed for short-term operation only, i.e., the unit must not be operated for more than 3 minutes at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time for it to cool down before resuming operation.

### General care and cleaning

- Turn off the appliance after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing with water and do not immerse it in water.
  - The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
  - Attachment parts should be thoroughly cleaned immediately after processing, using hot water and a mild detergent.
  - A suitable spatula may be used to remove food residue from the bowl.
- Do not put the attachments in a dish washer. Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. When cleaning the chopping blade and slicing or shredding inserts, beware of sharp edges and blades - these can be extremely dangerous.
  - If necessary, the blade may be removed for cleaning. Use a suitably thick piece of cloth to hold the blade in position and remove the drive shaft coupling from underneath the blender jug by turning it in a clockwise direction until it can be taken off. **Caution:** the blade is extremely sharp. The blade may be cleaned with a suitable brush. To re-assemble, first place the sealing disc onto the blade shaft from below with its flat side first, then fit the blade into the blender jar and onto the shaft. Finally, engage the coupling by turning it anti-clockwise hand-tight.

### 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. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.



## Robot de cuisine

### **Chère Cliente, Cher Client,**

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

### **Branchement au secteur**

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

### **Description des éléments**

1. Récipient du mixeur
2. Bloc moteur
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Commande principale  
"Marche"/"Arrêt"/"Pulse"
5. Petit couvercle de sécurité
6. Insert éminceur
7. Platine de support pour insert
8. Grand couvercle de sécurité
9. Couvercle du mixeur
10. Poussoir
11. Couteau du mixeur
12. Cheminée
13. Couvercle
14. Tige support
15. Bol
16. Socle du mixeur
17. Axe du moteur
18. Socle du bol
19. Accessoire pétrin
20. Accessoire hachoir
21. Insert râpe

### **Importantes consignes de sécurité**

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci

est tombé par terre ou si le cordon a été soumis à une force de traction excessive, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.

- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- 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 accessoires pour émincer, hacher et râper sont très acérés ! Manipulez ces éléments avec extrême prudence, afin d'éviter tout accident.
- Utilisez toujours le poussoir approprié pour alimenter le bol. Ne poussez jamais avec les mains.
- Ne jamais faire marcher l'appareil à vide.
- Ne jamais toucher les parties en mouvement; il y a risque d'accident !
- Avant d'installer, de changer ou d'enlever un accessoire, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Après la mise hors circuit, attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Utilisez l'appareil avec les accessoires fournis par le fabricant uniquement et pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après l'emploi,
  - 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.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas des les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect

de ce mode d'emploi.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas servir à 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

## Utilisation

### Commande principale

La commande principale dispose des positions suivantes :

**II** Marche - grande vitesse

**I** Marche – faible vitesse

**0** Arrêt.

**P** “Pulse” : En position **P**, l'appareil tourne a grande vitesse tant que la commande est maintenue sur cette position.

### Informations générales

Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires en suivant les instructions figurant au paragraphe “*Soin et entretien*”.

Avant d'utiliser l'appareil, installez les accessoires nécessaires.

**Remarque** : Ce robot de cuisine est équipé de deux dispositifs de sécurité. Il ne fonctionne que si les accessoires sont correctement montés et verrouillés.



Avant d'installer, de changer ou d'enlever un accessoire, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Après la mise hors circuit, attendez l'arrêt complet de l'appareil.

### A. Hacher et Mélanger

- Placez le bol sur son socle.
- Enclenchez la tige support fermement sur l'axe du moteur de manière à ce qu'elle touche presque le fond du bol.
- Installez l'accessoire hachoir par-dessus

la tige, puis enfoncez-le à fond.

**Attention** : Tenez l'accessoire par son anneau en plastique uniquement – les lames du couteau sont extrêmement acérées.

- Remplissez le bol (max. 500 g).
- Placez le couvercle sur le bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (  ).  
**Ensuite**, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (  ).
- Placez le petit couvercle de sécurité sur le socle du mixeur. Vérifiez que l'encoche sur le couvercle est positionnée par-dessus l'ergot du couvercle du bol avant de verrouiller le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

### Vitesses

#### a. Hacher

- Pour cette fonction, utilisez uniquement la vitesse “Pulse” (**P**). Le degré de hachage (de gros à fin) souhaité des viandes, oignons, fruits secs, céleri, poissons etc. est atteint après 15 à 30 secondes environ.

#### b. Mélanger

- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1 litre de liquide froid (par exemple une soupe) dans le bol.  
Commencez le traitement sur la vitesse **I**, puis répétez le processus sur la vitesse **II** si nécessaire.

### B. Pétrir

- Placez le bol sur son socle.
- Enclenchez la tige support fermement sur l'axe du moteur de manière à ce qu'elle touche presque le fond du bol.
- Installez l'accessoire pétrin par-dessus la tige, puis enfoncez-le à fond.
- Remplissez le bol (max. 500 g).

- Placez le couvercle sur le bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (←<sub>POS. I</sub>). **Ensuite**, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (←<sub>POS. II</sub>).
- Placez le petit couvercle de sécurité sur le socle du mixeur. Vérifiez que l'encoche sur le couvercle est positionnée par-dessus l'ergot du couvercle du bol avant de verrouiller le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.
- **Temps de fonctionnement**  
L'appareil est conçu pour fonctionner pendant de courtes périodes seulement sur la fonction pétrissage, c'est-à-dire pas plus de 3 minutes consécutives. A l'issue de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment avant de le refaire fonctionner.

#### *Vitesses*

- Commencez le pétrissage sur la vitesse **I**. Une fois que la pâte a atteint une consistance plus ferme, continuez le pétrissage sur la vitesse **II**.
- Dès qu'une boule de pâte se forme dans le bol, le pétrissage est terminé.

#### **C. Émincer et râper**

- Placez le bol sur son socle.
- Enclenchez la tige support fermement sur l'axe du moteur de manière à ce qu'elle touche presque le fond du bol.
- Tenez la platine de support le côté rainuré vers le haut.
- Faites glisser la languette de l'insert souhaité (éminceur ou râpe) dans la fente dans le bord de son logement.
- Appuyez sur l'autre bord de l'insert pour l'enclencher dans la platine. (Pour le sortir, appuyez par en dessous pour le sortir de son logement.)

- Lorsqu'il est correctement installé, l'insert est au niveau de la surface de la platine.
- Fixez la platine avec l'insert installé sur la tige.
- Placez le couvercle sur le bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (←<sub>POS. I</sub>). **Ensuite**, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (←<sub>POS. II</sub>).
- Placez le petit couvercle de sécurité sur le socle du mixeur. Vérifiez que l'encoche sur le couvercle est positionnée par-dessus l'ergot du couvercle du bol avant de verrouiller le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.
- Mettez toujours en marche l'appareil avant de verser les ingrédients dans la cheminée.
- Ne pas ajouter plus de 1 kg d'aliments. Pour des quantités plus importantes, videz le bol de temps en temps.

#### *Fonctions et vitesses*

- Utilisez l'insert éminceur pour émincer le concombre, la pomme de terre, la carotte etc.
- Utilisez l'insert râpe pour râper le chou, la carotte, le céleri etc.
- Pour ces fonctions, commencez toujours sur la vitesse **I**, puis répétez le processus sur la vitesse **II** si nécessaire.

#### **D. Mixeur**

- Placez le grand couvercle de sécurité sur le socle du bol, puis verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez le récipient du mixeur sur son socle, puis verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Versez les ingrédients liquides dans le récipient, mettez le couvercle, puis

verrouillez celui-ci en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Une fois le processus terminé, éteignez l'appareil, puis retirez le récipient en le tournant légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avant de le soulever.

**Attention** : Ne pas laisser tourner le mixeur à vide (sans ingrédients dans le récipient).

Ne pas remplir le récipient au-delà du maximum indiqué de 1 litre de liquide.

**Attention** : Ne pas remplir le récipient de liquides chauds.

#### *Vitesses*

- Utilisez le mixeur uniquement sur la position **P** ("Pulse").

- **Temps de fonctionnement :**

L'appareil est conçu pour fonctionner pendant de courtes périodes seulement sur la fonction mixeur, c'est-à-dire pas plus de 3 minutes consécutives. A l'issue de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment avant de le refaire fonctionner.

#### **Soin et entretien**

- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et attendez l'arrêt complet du moteur.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le bloc moteur à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide non pelucheux.
- Après utilisation, nettoyez immédiatement soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Retirez les restes d'aliments du bol à l'aide d'une spatule appropriée.
- Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de détergents puissants ou abrasifs. Lors du nettoyage du couteau hachoir et des inserts, faites attention aux bords acérés et aux lames

qui présentent un danger.

- Si nécessaire, le couteau du récipient mixeur peut être retiré pour le nettoyage. Maintenez en place le couteau avec un chiffon suffisamment épais, puis retirez le pignon d'entraînement situé sous le récipient en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. **Attention** : les lames du couteau sont extrêmement acérées. Nettoyez le couteau à l'aide d'une brosse appropriée. Pour remonter le couteau, placez le joint sur l'axe du couteau, la face plate vers le haut. Ensuite, placez le couteau dans le récipient, puis fixez-le sur l'axe. Enfin, verrouillez le pignon en le serrant à la main dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

#### **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. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement,



veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

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

**Aansluiting**

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

**Hoofdunit met hulpstukken**

1. Blenderkan
2. Basisapparaat
3. Snoer met stekker
4. Aan/Uit/Pulse knop
5. Veiligheidsdeksel, klein
6. Snijmes
7. Malerinzet aansluiting
8. Veiligheidsdeksel, groot
9. Blender deksel
10. Stamper
11. Blendermes
12. Vulkoker
13. Deksel
14. Drijfverlenging
15. Schaal
16. Blenderaansluiting
17. Drijfverlenging
18. Schaal bevestiging
19. Kneedhulpstuk
20. Hak/maal mes
21. Rasp

**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**

- Voordat men dit apparaat gebruikt moet men eerst de unit en de hulpstukken, welke worden aangebracht, zorgvuldig op eventuele defecten controleren. 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.

- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- 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.
- De hulpstukken voor hakken, snijden en raspen hebben zeer scherpe messen. Om ernstige ongelukken te voorkomen pas zeer goed op bij het gebruiken en schoonmaken van deze hulpstukken.
- Gebruik altijd de stamper om het voedsel in de schaal te doen. Gebruik nooit je handen.
- Laat het apparaat nooit leeg draaien.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk
- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer men hulpstukken wil aansluiten, veranderen of verwijderen. Wacht na het uitzetten altijd tot de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
  - na ieder gebruik
  - in geval van storing
  - voor het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

## Gebruik

### Controleknop

De controleknop heeft de volgende instellingen:

- II** Het apparaat is aan - hoge power
- I** Het apparaat is aan - lage power
- 0** Het apparaat is uit.
- P** Zolang de Pulse-knop **P** is ingedrukt blijft het apparaat met hoge snelheid draaien.

### Algemene informatie

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

Eerst, pas alle accessoires op het apparaat.



**Let op:** Dit keukenapparaat is uitgerust met twee veiligheidsschakelaars. Het apparaat kan alleen aangezet worden wanneer alle uitgekozen hulpstukken juist geïnstalleerd zijn.

Schakel het apparaat uit na ieder gebruik en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat men hulpstukken verandert of verwijderd.

## A. Hakken/Malen en Kloppen

- Bevestig de schaal.
- Plaats de drijfas verlenging stevig op de drijfas zodanig dat de verlenging bijna de bodem van de schaal raakt.
- Pas het hak/maal mes over de drijfas verlenging en druk het vast zover als mogelijk.

**Waarschuwing:** Houdt het mes alleen vast bij de speciale greep. De messen zijn erg scherp.

- Doe de ingredienten (max. 500g) in de schaal.
- Plaats het deksel op de schaal en draai het naar rechts om het te vergrendelen (  ). **Hierna**, draai de schaal rechtsonom deze vast te zetten (  ).
- Plaats de kleine veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting. Zorg ervoor dat de inkeping op de kleine veiligheidsdeksel goed past over de overeenkomende uitsteeksel op de hoofddeksel van de schaal voordat men deze rechtsonom vastdraait.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

### Gebruiksstanden

#### a. Hakken/Malen


- Voor deze functie, moet alleen de Pulse zetting (**P**) gebruikt worden. De gewenste graad van hakken/malen (van grof naar fijn) voor vlees, uien, gedroogd fruit, selderie, vis enz. kan bereikt worden na ongeveer 15-30 seconden.

#### b. Kloppen

- De schaal mag gevuld worden met maximaal 1liter koude vloeistof (bv, soep).  
Begin met kloppen op snelheidsstand **I**. Indien nodig kan het kloppen later worden herhaald op snelheidsstand **II**.

#### B. Kneden

- Bevestig de schaal.
- Plaats de drijfas verlenging stevig op de drijfas zodanig dat de verlenging bijna de bodem van de schaal raakt.
- Pas het kneed hulpstuk over de drijfas verlenging en druk het vast zover als mogelijk.
- Doe de ingrediënten (max. 500g) in de

- schaal.
- Plaats het deksel op de schaal en draai het naar rechts om het te vergrendelen (  ). **Hierna**, draai de schaal rechtsom om deze vast te zetten (  ).
  - Plaats de kleine veiligheidsdeksel op de blenderaansluiting. Zorg ervoor dat de inkeping op de kleine veiligheidsdeksel goed past over de overeenkomende uitsteeksel op de hoofddeksel van de schaal voordat men deze rechtsom vastdraait.
  - Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.
  - **Kortstondig gebruik**  
Houd er bij gebruik van de kneedfunctie rekening mee dat het apparaat alleen kortstondig gebruikt mag worden. Dat betekent dat het apparaat niet langer dan 3 minuten achter elkaar gebruikt kan worden. Schakel het apparaat na afloop uit en wacht tot het is afgekoeld alvorens het opnieuw te gebruiken



#### *Gebruiksstanden*

- Begin met kneden op snelheidsstand **I**. Ga door met kneden op snelheidsstand **II** zodra het deeg vaster is.
- Het deeg is klaar wanneer het een bal geworden is.

#### **C. Snijden/Raspen**

- Bevestig de schaal.
- Plaats de drijfjas verlenging stevig op de drijfjas zodanig dat de verlenging bijna de bodem van de schaal raakt.
- Houd de aansluiting van het rasphulpstuk vast met de rasplaat naar boven gericht.
- Plaats nu eerst de L-vormige hoek van het hulpstuk in de daarvoor bestemde ruimte aan de zijkant van de aansluiting.
- Druk nu de andere kant van het hulpstuk in de aansluiting.  
(Om het hulpstuk te verwijderen druk

het naar boven aan de tegenovergestelde kanten tot het vrij komt van de aansluiting.)

- Indien het correct is geplaatst moet de plaat van het hulpstuk gelijk liggen met het oppervlak van de schijf.
- Pas het inzet hulpstuk met de rasplaat over de drijfjas verlenging.
- Plaats het deksel op de schaal en draai het naar rechts om het te vergrendelen (  ). **Hierna**, draai de schaal rechtsom om deze vast te zetten (  ).
- Plaats de kleine veiligheidsdeksel op de blenderaansluiting. Zorg ervoor dat de inkeping op de kleine veiligheidsdeksel goed past over de overeenkomende uitsteeksel op de hoofddeksel van de schaal voordat men deze rechtsom vastdraait.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.
- Het apparaat moet altijd ingeschakeld zijn vóór de ingrediënten in de voedseltrechter worden gedaan.
- Vul de kom nooit met meer dan 1 kilogram voedsel. Wanneer men grote hoeveelheden voedsel bereidt moet de schaal regelmatig gelegeet worden.

#### *Functies en gebruiksstanden*

- De rasp kan gebruikt worden voor het snijden van komkommer, aardappels, wortels, enz.
- Voor het raspen van kool, wortels of selderie enz, moet de rasp gebruikt worden.
- Met deze toepassingen, moet men het proces altijd beginnen met snelheid van level **I**. Wanneer nodig, mag het proces herhaalt worden op snelheid level **II**.

#### **D. Blender**

- Plaats de grote veiligheidsdeksel op de schaalbevestiging en draai deze rechtsom vast.
- Plaats de blenderkan op de

blenderaansluiting en draai deze rechtsonder vast.

- Voeg de vloeibare ingrediënten toe, plaats de blenderdeksel op de kan en draai het rechtsonder vast.
- Nadat het proces beëindigd is, schakel het apparaat uit en verwijder de blenderkan door deze voorzichtig linksom te draaien en op te lichten.

**Waarschuwing:** Laat de unit nooit droog draaien (d.w.z zonder inhoud).

Vul nooit over de maximaal aangegeven hoeveelheid van 1 liter vloeistof.

**Waarschuwing:** vul niet met hete vloeistoffen.

#### *Operatie standen*

- Gebruik de blender unit met de hoofdschakelaar gezet naar de **P**-positie (Pulse).
- **Kortstondig gebruik:**  
Wanneer men de blender gebruikt, moet men weten dat dit apparaat alleen voor kortstondig gebruik ontworpen is. Dit betekent dat men de unit nooit langer moet gebruiken dan voor periodes van 3 minuten per keer. Schakel het apparaat hierna uit en laat het voldoende afkoelen voordat men weer verder gaat met het gebruik.


#### **Onderhoud en Schoonmaken**

- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor geheel tot stilstand is gekomen.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak het basisapparaat nooit schoon met water en dompel deze nooit onder.
  - Het basisapparaat mag schoongeveegt worden met een pluisvrije vochtige doek.
  - Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden direct na gebruik met heet water en afwasmiddel.
  - Een geschikte spatel moet gebruikt worden voor het verwijderen van achtergebleven voedsel in de schaal.
- Plaats nooit hulpstukken in de

vaatwasser. Gebruik nooit schuurmiddel of bijtende stoffen. Wees bij het reinigen van het hakmes en de hulpstukken voorzichtig met scherpe randen en messen – ze kunnen buitengewoon gevaarlijk zijn.

- Wanneer nodig, mag het mes verwijderd worden om schoon te maken. Gebruik een geschikte dikke doek om het mes in positie vast te houden zodat men de drijf-as koppeling aan de onderkant van de blenderkan rechtsonder kan losdraaien en verwijderen. **Pas op:** Het mes is zeer scherp. Het mes mag schoongemaakt worden met een geschikte borstel. Voor het inelkaar zeten, plaats eerst de pakkingschijf van onderen op de mesbevestiging met de platte kant eerst, plaats nu het mes in de blenderkan en dan op de as. Als laatste, verbind de koppeling door deze linksom met de hand vast te draaien.

#### **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. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.



## Robot de Cocina

### **Estimado Cliente,**

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

### **Conexión a la red eléctrica**

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

### **Unidad principal y accesorios**

1. Jarra de la licuadora
2. Carcasa
3. Cable de alimentación con clavija
4. Interruptor “On/Off/Pulse”
5. Tapa pequeña de seguridad
6. Rebanador
7. Montura para el desmenuzador
8. Tapa grande de seguridad
9. Tapa de la licuadora
10. Embutidor
11. Cuchilla de la licuadora
12. Canal de alimentación
13. Tapa
14. Extensión del eje motor
15. Recipiente
16. Montura para la licuadora
17. Eje funcional
18. Montura para el recipiente
19. Accesorio para amasar
20. Cuchilla para cortar/picar
21. Rallador

### **Instrucciones importantes de seguridad**

- 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.

- Vigile el aparato eléctrico durante su uso.
- 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 accesorios diseñados para cortar, rebanar y rallar tienen cuchillas afiladas. Para evitar accidentes graves, por favor sea extremadamente cuidadoso al manejar y limpiar estos accesorios.
- Siempre use el embutidor para introducir los alimentos en el recipiente. Bajo ninguna circunstancia use sus manos.
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de acoplar, cambiar o retirar cualquier accesorio. Después de apagar el aparato espere a que el motor pare completamente.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica y de acuerdo a las indicaciones de este manual de instrucciones.
- **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
  - después de usarlo;
  - en caso de alguna avería;
  - antes de limpiar el aparato.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No se acepta la responsabilidad 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

### Interruptor

El interruptor de control le permite los siguientes ajustes:

- II** La unidad se enciende - alta potencia
- I** La unidad se enciende - baja potencia
- 0** La unidad se apaga.
- P** El aparato funciona a alta velocidad siempre que se pulse el interruptor Pulsador **P**.

### Información general

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

Primero, monte todos los accesorios correspondientes a la unidad.

**Nota:** Este aparato de cocina viene con dos interruptores de seguridad. El aparato puede ponerse en marcha sólo si los accesorios seleccionados se encuentran en su lugar y debidamente acoplados.



Apague la unidad después de usarla y espere que el motor pare completamente antes de cambiar o quitar cualquier accesorio.

## A. Cortar/Picar y Revolver/Mezclar

- Acople el recipiente.
- Coloque la extensión del eje motor firmemente sobre el eje motor de modo que la extensión toque prácticamente la parte inferior del recipiente.
- Ajuste la cuchilla para cortar/picar sobre la extensión del eje y empuje

firmemente hacia abajo hasta alcanzar el tope.

**Precaución:** Agarre la cuchilla de la empuñadura solamente. Las cuchillas son sumamente afiladas.

- Ponga los ingredientes (máx. 500g) en el recipiente.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en dirección de las agujas del reloj para cerrarla (  ). **Después** gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar acoplado (  ).
- Coloque la tapa pequeña de seguridad en la montura para la licuadora. Antes de girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, para cerrarla, compruebe que el orificio de la tapa pequeña de seguridad queda encajado en el saliente correspondiente de la tapa principal del recipiente.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

## Modo de funcionamiento

### a) Cortar/Picar



- Para esta función, utilice sólo el interruptor Pulsador (**P**). El grado al que desee cortar/picar (de grueso a fino) la carne, las cebollas, los frutos secos, el apio, el pescado, etc. se consigue normalmente después de aprox. 15-30 segundos.

### b) Revolver/Mezclar

- El recipiente puede llenarse, como máximo, con 1 litro de líquido frío (por ejemplo: sopa).  
Ponga en funcionamiento el robot a la velocidad **I**. Si es necesario, el procedimiento se puede repetir a la velocidad **II** después.

## B. Amasar

- Acople el recipiente.
- Coloque la extensión del eje motor firmemente sobre el eje motor de modo

- que la extensión toque prácticamente la parte inferior del recipiente.
- Ajuste la pieza para amasar sobre la extensión del eje y empuje firmemente hacia abajo hasta alcanzar el tope.
  - Ponga los ingredientes (máx. 500g) en el recipiente.
  - Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en dirección de las agujas del reloj para cerrarla (  ). **Después** gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar acoplado (  ).
  - Coloque la tapa pequeña de seguridad en la montura para la licuadora. Antes de girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, para cerrarla, compruebe que el orificio de la tapa pequeña de seguridad queda encajado en el saliente correspondiente de la tapa principal del recipiente.
  - Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.
  - **Funcionamiento a corto plazo:**  
Al emplear la función de amasar, tome nota que el aparato está diseñado solamente para funcionar a corto plazo. Eso quiere decir que no hay que poner el aparato en marcha durante más de 3 minutos cada vez. Después, apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente antes de volver a ponerlo en marcha.



#### *Modo de funcionamiento*

- Ponga en funcionamiento el amasador a la velocidad **I**. Cuando la masa alcance una consistencia más firme, continúe amasando a la velocidad **II**.
- La masa está lista una vez que se ha formado una bola.

#### **C. Cortar y Rallar**

- Acople el recipiente.
- Coloque la extensión del eje motor firmemente sobre el eje motor de modo que la extensión toque prácticamente la

parte inferior del recipiente.

- Sujete la base con la lámina ralladora mirando hacia arriba.
- Encaje primero el borde en forma de L, del accesorio seleccionado, en uno de los lados de la base.
- Presione el lado opuesto del accesorio en la base.  
(Para quitar el accesorio, presione de abajo hacia arriba en el lado opuesto hasta que el accesorio se separe de la base)
- Cuando se monta debidamente, la lámina del accesorio queda nivelada con la superficie del disco.
- Coloque la montura con la lámina ralladora introducida en la extensión del eje.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírela en dirección de las agujas del reloj para cerrarla (  ). **Después** gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar acoplado (  ).
- Coloque la tapa pequeña de seguridad en la montura para la licuadora. Antes de girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, para cerrarla, compruebe que el orificio de la tapa pequeña de seguridad queda encajado en el saliente correspondiente de la tapa principal del recipiente.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.
- Siempre encienda el aparato antes de introducir los ingredientes dentro de la boquilla.
- No exceda la máxima capacidad de 1 kg. de ingredientes. Divida en porciones si la cantidad de alimentos que va a emplear es mayor.

#### *Funciones y ajustes de operación*

- El accesorio cortador se puede utilizar para cortar pepinos, patatas, zanahorias, etc.
- Si desea rallar col, zanahorias, apio, etc.,



utilice el accesorio rallador.

- Para estos usos, siempre deberá activar el robot a la velocidad **I**. Si es necesario, puede repetir el proceso a la velocidad **II**.

#### **D. Licuadora**

- Coloque la tapa grande de seguridad sobre la montura del recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Coloque la jarra de la licuadora sobre la montura de la licuadora y gire en el sentido de las agujas del reloj.
- Introduzca los ingredientes líquidos, después coloque la tapa de la licuadora y ciérrela en el sentido de las agujas del reloj.
- Cuando los alimentos hayan sido procesados, apague el aparato y extraiga la jarra de la licuadora girando levemente en sentido contrario a las agujas del reloj y levantándola.

**Precaución:** No ponga el aparato en funcionamiento con ingredientes secos (o sin ningún ingrediente).

No llene el recipiente por encima del nivel máximo indicado de 1 litro de líquido.

**Precaución:** no introduzca ningún líquido caliente.

#### *Posición del interruptor de control*

- Ponga la licuadora en funcionamiento con el interruptor principal en la posición-**P** (Pulsador).
- **Funcionamiento a corto plazo:**  
Cuando utilice la licuadora, tenga en cuenta que el aparato está diseñado únicamente para el funcionamiento a corto plazo. Esto significa que el aparato no debe funcionar durante más de 3 minutos cada vez. Después apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente antes de volver a ponerlo en funcionamiento.



#### **Mantenimiento y Limpieza**

- Desconecte y desenchufe el aparato

después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica no limpie la carcasa con agua ni la sumerja
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
- Los accesorios deben lavarse inmediatamente después de usarse, con agua caliente y un detergente suave.
- Utilice una espátula para retirar los residuos de alimentos que quedan en el recipiente.
- No ponga los accesorios en el lavaplatos. No use líquidos abrasivos ni ásperos. Cuando limpie la cuchilla cortadora y los accesorios, tenga cuidado con los bordes y las cuchillas – ya que estos pueden ser extremadamente peligrosos.
- Si fuera necesario, extraiga la cuchilla para su limpieza. Utilice un paño grueso apropiado para sujetar la cuchilla en su posición y retire la conexión del eje motor de debajo de la jarra de la licuadora girando en sentido de las agujas del reloj hasta extraerla.  
**Precaución:** la cuchilla es extremadamente afilada. La cuchilla se puede limpiar con un cepillo apropiado. Para volver a montarla, coloque primero el disco sellador sobre el eje motor desde abajo con la cara plana primero, después coloque la cuchilla en la jarra de la licuadora y sobre el eje. Finalmente, enganche la conexión girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta ajustarla a mano.

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



## Robot da cucina

### **Gentile Cliente,**

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

### **Collegamento alla rete**

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

### **Descrizione dell'apparecchio principale e degli accessori**

1. Bicchiera
2. Unità motore
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Interruttore acceso/spento/impulsi
5. Coperchio di sicurezza piccolo
6. Affettatrice
7. Supporto di montaggio per gli accessori
8. Coperchio di sicurezza grande
9. Coperchio del frullatore
10. Pestello
11. Lama del frullatore
12. Tramoggia di carico
13. Coperchio
14. Prolunga dell'albero motore
15. Contenitore
16. Base di montaggio del frullatore
17. Albero motore
18. Base di montaggio del contenitore
19. Accessorio per impastare
20. Lama per tritare/sminuzzare
21. Grattugia

### **Importanti norme di sicurezza**

- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che l'unità centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo

potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- 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.
- Gli accessori per tagliare, affettare e grattugiare hanno lame estremamente affilate. Per evitare la possibilità di ferirsi gravemente, prestate estrema attenzione nel maneggiare o pulire questi accessori.
- Usate sempre il pestello per inserire alimenti nel contenitore. Non usate mai le mani, in nessuna circostanza.
- Non lasciate funzionare a vuoto l'apparecchio.
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso: potrebbe rivelarsi pericolosissimo.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente prima di aggiungere, sostituire o togliere qualsiasi accessorio. Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si sia arrestato completamente.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate

- direttamente la spina.
- 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 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

### Interruttore di comando

L'interruttore di comando consente le seguenti impostazioni:

- II** L'apparecchio è acceso - alta potenza
- I** L'apparecchio è acceso - bassa potenza
- 0** L'apparecchio è spento
- P** L'apparecchio funziona ad alta potenza per il tempo che l'interruttore sarà tenuto sulla posizione **P**.

### Informazioni generali

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate tutti gli accessori nel modo indicato nella sezione **Manutenzione generale e pulizia**.



Inserite l'accessorio adatto al lavoro da svolgere prima di mettere in funzione l'apparecchio.

**N.B.:** Il presente elettrodomestico è dotato di due interruttori di sicurezza. L'apparecchio entrerà in funzione solamente se gli accessori necessari saranno stati inseriti, montati e bloccati correttamente.

Spegnete l'apparecchio dopo l'uso e aspettate che il motore si sia arrestato completamente prima di sostituire o togliere qualsiasi accessorio.

### A. Tritare/sminuzzare e miscelare/sbattere

- Inserite il contenitore.

- Sistemate saldamente la prolunga dell'albero motore sull'albero motore in modo che la prolunga tocchi quasi il fondo del contenitore.
- Inserite la lama per tritare/sminuzzare sulla prolunga dell'albero motore e spingete verso il basso sino a fine corsa. **Attenzione:** impugnate il gruppo lame tenendolo solo dalla parte in plastica: le lame sono estremamente affilate.
- Inserite gli alimenti (max. 500 gr.) nel contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e fatelo ruotare in senso orario per chiuderlo (  ). **Dopodiché** ruotate il contenitore in senso orario per bloccarlo (  ).
- Sistemate il coperchio di sicurezza piccolo sulla base di montaggio del frullatore. Assicuratevi che gli incavi posti sul coperchio di sicurezza piccolo si inseriscano correttamente sulle sporgenze corrispondenti che si trovano sul coperchio principale del contenitore prima di ruotarlo in senso orario per chiuderlo.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

### Impostazioni

#### a) Tritare/sminuzzare



- Per questa funzione va utilizzata solo l'impostazione a impulsi (pulse = **P**). La dimensione desiderata per tritare/sminuzzare (grossolanamente o finemente) per carne, cipolle, frutta secca, sedano, pesce ecc. di regola è ottenuta in circa 15-30 secondi.

#### b) Miscelare/sbattere

- Il contenitore può essere riempito fino al livello massimo di 1 litro di liquido freddo (esempio: zuppa). Iniziate sempre il procedimento dall'impostazione di potenza **I**. Se necessario, potete ripetere in seguito

l'operazione impostando la potenza al livello **II**.

## **B. Impastare**

- Inserite il contenitore.
- Sistemate saldamente la prolunga dell'albero motore sull'albero motore in modo che la prolunga tocchi quasi il fondo del contenitore.
- Inserite l'accessorio apposito per impastare sulla prolunga dell'albero motore e spingetelo verso il basso sino a fine corsa.
- Inserite gli alimenti (max. 500 gr.) nel contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e fatelo ruotare in senso orario per chiuderlo (  ). **Dopodiché** ruotate il contenitore in senso orario per bloccarlo (  ).
- Sistemate il coperchio di sicurezza piccolo sulla base di montaggio del frullatore. Assicuratevi che gli incavi posti sul coperchio di sicurezza piccolo si inseriscano correttamente sulle sporgenze corrispondenti che si trovano sul coperchio principale del contenitore prima di ruotarlo in senso orario per chiuderlo.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.
- **Funzionamento per periodi brevi**  
Quando utilizzate la funzione per impastare, tenete presente che l'apparecchio è adatto a funzionare solo per brevi periodi, vale a dire che l'apparecchio non può essere utilizzato per più di 3 minuti alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi prima di rimetterlo in funzione.



### *Impostazioni*

- Iniziate il processo di impastamento con il livello di potenza **I**. Quando l'impasto sarà diventato più consistente,

continuate con l'impostazione di potenza **II**.

- L'impasto sarà pronto quando avrà preso la forma di una palla.

## **C. Affettare e sminuzzare/grattugiare**

- Inserite il contenitore.
- Sistemate saldamente la prolunga dell'albero motore sull'albero motore in modo che la prolunga tocchi quasi il fondo del contenitore.
- Tenete il supporto di montaggio degli accessori in modo che la piastra sminuzzatrice sia rivolta verso l'alto.
- Montate prima il bordo a forma di L dell'accessorio desiderato (affettatrice o grattugia) sul lato del punto di montaggio.
- Premete ora il lato opposto dell'accessorio all'interno del supporto. (Per rimuovere l'accessorio, spingete da sotto su questo lato sino a liberare l'accessorio dal supporto di montaggio).
- Se montato correttamente, la parte superiore dell'accessorio deve essere allo stesso livello della superficie del disco.
- Inserite il supporto per gli accessori con la grattugia inserita sulla prolunga dell'albero motore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e fatelo ruotare in senso orario per chiuderlo (  ). **Dopodiché** ruotate il contenitore in senso orario per bloccarlo (  ).
- Sistemate il coperchio di sicurezza piccolo sulla base di montaggio del frullatore. Assicuratevi che gli incavi posti sul coperchio di sicurezza piccolo si inseriscano correttamente sulle sporgenze corrispondenti che si trovano sul coperchio principale del contenitore prima di ruotarlo in senso orario per chiuderlo.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

- Accendete sempre l'apparecchio prima di inserire gli alimenti nella tramoggia di carico.
- Non inserite più di 1 chilo di alimenti. Per la lavorazione di quantità maggiori, dovete svuotare il contenitore di tanto in tanto.

#### *Funzioni e impostazioni*

- L'affettatrice può essere usata per affettare cetrioli, patate, carote, ecc.
- Per grattugiare cavoli, carote, sedano ecc. utilizzate l'accessorio grattugia.
- Per queste funzioni, cominciate sempre con l'impostazione di potenza a livello **I**. Se necessario, potete ripetere in seguito l'operazione impostando la potenza al livello **II**.

#### **D. Frullatore**

- Sistemate il coperchio di sicurezza grande sulla base di montaggio del contenitore e giratelo in senso orario per bloccarlo.
- Sistemate il bicchiere del frullatore sulla base di montaggio e ruotate in senso orario per bloccarlo.
- Inserite gli ingredienti liquidi, poi mettete il coperchio del frullatore e chiudetelo ruotando in senso orario.
- Al termine dell'operazione, spegnete l'apparecchio e rimuovete il bicchiere del frullatore ruotandolo leggermente in senso antiorario e sollevandolo.

**Attenzione:** non mettete in funzione l'apparecchio a vuoto (senza inserire ingredienti).

Non riempite con quantità superiore al massimo indicato di 1 litro di liquidi.

**Attenzione:** non inserite liquidi caldi.

#### *Impostazioni*

- Mettete in funzione l'apparecchio frullatore portando l'interruttore principale sulla posizione **P** (Pulse = a impulsi).
- **Funzionamento per periodi brevi:** Quando utilizzate il frullatore, tenete presente che l'apparecchio è adatto a

funzionare solo per brevi periodi, vale a dire che l'apparecchio non può essere utilizzato per più di 3 minuti alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi prima di rimetterlo in funzione.

#### **Manutenzione generale e pulizia**

- Spegnete l'apparecchio dopo ogni utilizzo, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'unità motore con acqua e non immergetela in acqua.
  - L'unità motore può essere pulita con un panno leggermente umido non lanuginoso.
  - Gli elementi accessori devono essere lavati immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detersivo delicato
  - Utilizzate una spatola adatta per rimuovere i residui degli alimenti dal contenitore.
- Non mettete in lavastoviglie gli accessori. Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati. Quando lavate il gruppo lame per tritare e gli accessori per affettare e sminuzzare, prestate estrema attenzione ai bordi affilati e alle lame: potrebbero essere molto pericolosi.
  - Eventualmente, è possibile togliere la lama per poterla pulire meglio. Utilizzate un pezzo di tessuto per mantenere la lama in posizione e togliete l'attacco dell'albero motore da sotto il bicchiere del frullatore, ruotando l'attacco in senso orario finché non viene fuori dalla sua sede. **Attenzione:** la lama è molto affilata. È possibile pulire la lama con una spazzolina adatta. Per rimontarla, inserite la guarnizione ermetica sull'albero della lama dalla parte inferiore inserendo prima il lato piatto, poi la lama nel bicchiere del frullatore e sull'albero motore. Infine, agganciate

l'attacco ruotandolo fermamente in senso antiorario.

### **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 presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## **DK** Husholdningsmaskine

### **Kære kunde!**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### **El-tilslutning**

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

### **Apparatets og tilbehørets dele**

1. Blenderglas
2. Kabinet
3. Ledning med stik
4. Tænd/sluk og **P**- knap
5. Sikkerhedsdæksel, lille
6. Snittetilbehør
7. Holder til rivejern
8. Sikkerhedsdæksel, stort
9. Blenderlåg
10. Støder
11. Blenderkniv
12. Tilførselsrør
13. Låg
14. Forlænger til drivakslen
15. Røreskål
16. Påsætning af blenderen
17. Drivaksel
18. Påsætning af røreskålen
19. Æltetilbehør
20. Skære/hakke kniv
21. Rivejern

### **Vigtige sikkerhedsregler**

- 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.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

- 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.
- Tilbehøret, der er beregnet til at skære, snitte og rive har skarpe knive. For at forebygge alvorlige skader, bør der udvises forsigtighed når dette tilbehør skal håndteres og rengøres.
- Brug altid støderen til at skubbe madvarerne ind i røreskålen. Brug aldrig nogensinde fingrene.
- Kør ikke med apparatet når det er tomt.
- Rør aldrig ved bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- Sluk altid for apparatet, fjern stikket fra stikkontakten og vent til motoren er standset fuldstændigt inden der tilføjes, skiftes eller fjernes nogle af apparatets dele.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden apparatet rengøres.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig 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.

## Betjening

### Kontrolknappen

Kontrolknappen har følgende indstillinger:

- II** Apparatet er tændt - høj hastighed
- I** Apparatet er tændt - lav hastighed
- 0** Apparatet er slukket.
- P** Apparatet kører med høj hastighed så længe puls-knappen **P** holdes inde.

### Generel information

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

Påsat altid først det valgte tilbehør inden maskinen startes.



**Bemærk:** Denne husholdningsmaskine er udstyret med to sikkerhedskontakter. Apparatet kan kun tændes hvis det valgte tilbehør er korrekt monteret og låst fast.

Sluk for apparatet efter brug og vent med at udskifte eller fjerne tilbehøret indtil motoren er fuldstændigt stoppet.

## A. Hakke/skære fint og røre/blande

- Påsat røreskålen.
- Sæt forlængeren ned på drivakslen på en sådan måde at forlængeren næsten rører ved bunden af skålen.
- Sæt skære-/hakkekniven ovenpå forlængeren og tryk den så langt ned som den kan komme.

**Advarsel:** Hold kun i knivens fingregreb. Klingerne er utrolig skarpe.

- Hæld ingredienserne (max. 500g) i skålen.
- Placer låget ovenpå røreskålen og drej det i urets retning for at låse det fast (  POS. I ). **Bagefter** drejes røreskålen med uret for at låse den fast (  POS. II ).
- Placer det lille sikkerhedsdæksel over koblingen til blenderen. Sørg for at rillen på det lille sikkerhedsdæksel sidder korrekt hen over den modsvarende tap på røreskålens låg inden dækslet drejes med uret for låse

det fast.

- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

### Betjeningsgrebenes indstillinger



#### a) Hakke/skære fint

- Til denne funktion bør man udelukkende benytte pulsindstillingen (**P**). Den ønskede grad af hakning (fra grov til fin) af kød, løg, tørret frugt, selleri, fisk osv. vil normalt opnås i løbet af 15 – 30 sekunder.

#### b) Røre/blande

- Røreskålen kan fyldes med op til 1 liter kold væske (f.eks. suppe). Start bearbejdningen på den lave hastighed **I**. Om nødvendigt kan processen gentages på den høje hastighed **II** bagefter.

## B. Æltning



- Påsat røreskålen.
- Sæt forlængeren ned på drivakslen på en sådan måde at forlængeren næsten rører ved bunden af skålen.
- Sæt æltetilbehøret ovenpå forlængeren og tryk det så langt ned som det kan komme.
- Hæld ingredienserne (max. 500g) i skålen.
- Placer låget ovenpå røreskålen og drej det i urets retning for at låse det fast (  POS. I ). **Bagefter** drejes røreskålen med uret for at låse den fast (  POS. II ).
- Placer det lille sikkerhedsdæksel over koblingen til blenderen. Sørg for at rillen på det lille sikkerhedsdæksel sidder korrekt hen over den modsvarende tap på røreskålens låg inden dækslet drejes med uret for låse det fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i

- låget.
- **Kortvarig betjening**  
Læg venligst mærke til at apparatet kun er beregnet til kortvarig betjening, når man benytter æltefunktionen. Det betyder at husholdningsmaskinen ikke må køre i mere end 3 minutter ad gangen. Sluk herefter for apparatet og giv det tilstrækkelig tid til at køle ned inden processen genoptages.

#### *Betjeningsknappernes indstilling*

- Start æltningen på den lave hastighed **I**. Så snart dejen har fået en fastere konsistens kan man fortsætte æltningen på den høje hastighed **II**.
- Dejen er færdig når den har samlet sig i en kugle

#### **C. Snitte- og rivejern**

- Påsæt røreskålen.
- Sæt forlængerens ned på drivakslen på en sådan måde at forlængerens næsten rører ved bunden af skålen.
- Holderen til rive-/snittetilbehøret vendes så metalspidsen peger opad.
- Pas det L-formede hjørne af det valgte rive- eller snittetilbehør ind i den ene side af holderen.
- Pres herefter den anden side på plads. (For at fjerne rive- eller snittetilbehøret skubbes det op nedefra i den side der sidst blev trykket på plads.)
- Når rive- eller snittetilbehøret er korrekt indsat flugter det med toppen af holderen.
- Sæt holderen med det indsatte rivejern fast på forlængerens.
- Placer låget ovenpå røreskålen og drej det i urets retning for at låse det fast (  POS. I ). **Bagefter** drejes røreskålen med uret for at låse den fast (  POS. II ).
- Placer det lille sikkerhedsdæksel over koblingen til blenderen. Sørg for at rillen på det lille sikkerhedsdæksel sidder korrekt hen over den modsvarende tap på røreskålens låg inden dækslet drejes med uret for låse det fast.

- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.
- Start altid husholdningsmaskinen inden fødevarerne tilsættes gennem tilførselsrøret.
- Fyld aldrig mere end 1 kg fødevarer i maskinen. Hvis der skal laves større portioner, må skålen tømmes ind imellem.

#### *Funktioner og indstillinger*

- Snittetilbehøret kan benyttes til at skive agurker, kartofler, gulerødder m.m.
- Til at rive kål, gulerødder eller selleri bør man benytte riveindsatserne.
- Med disse tilbehørsdele bør maskinen altid startes på den laveste hastighed **I**. Om nødvendigt kan processen gentages på hastighed **II**.

#### **D. Blenderen**

- Placer det store sikkerhedsdæksel over røreskålens kobling og drej det med uret for at låse det fast.
- Placer blenderskålen på dens kobling og drej den med uret for at låse den fast.
- Hæld de flydende ingredienser i glasset, og sæt derefter blenderlåget på og lås det fast ved at dreje det med uret.
- Efter bearbejdningen slukkes husholdningsmaskinen og blenderglasset tages af ved at dreje det en lille smule mod uret og løfte det af.  
**Advarsel:** Lad aldrig blenderen køre tom (dvs. uden noget i glasset). Fyld aldrig mere i glasset end op til det anviste maksimum på 1 liter.  
**Advarsel:** Fyld aldrig blenderen med varme væsker.

#### *Indstillinger*



- Benyt blenderen med kontakten drejet hen på positionen **P** (Pulse).
- **Kort tids betjening:**  
Når blenderen benyttes skal man være opmærksom på at den kun er beregnet

til kort tids betjening. Dette betyder at apparatet ikke må køre i mere end 3 minutter ad gangen. Sluk herefter apparatet og lad det køle tilstrækkeligt af inden bearbejdningen genoptages.

### Generel rengøring og vedligehold

- Sluk apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er fuldstændig stoppet.
- For at undgå elektrisk stød bør kabinettet ikke rengøres med vand og slet ikke sænkes ned i vand.
  - Kabinettet kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.
  - Apparatets dele skal vaskes grundigt efter brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
  - En egnet spatel kan benyttes til at tage madrester ud af skålen.
- Vask ikke apparatets dele i opvaskemaskine. Brug ikke slibende og skrappe rengøringsmidler. Ved rengøring af skærekniven og rive-/snittetilbehøret må der udvises stor forsigtighed på grund af de meget skarpe kanter og klinger – disse kan være meget farlige.
  - Om nødvendigt kan kniven tages ud og rengøres. Brug et egnet tykt viskestykke til at holde kniven på plads og tag drivakslens kobling på undersiden af blenderglasset af, ved at dreje den med uret indtil den kan tages af. **Advarsel:** Kniven er ekstremt skarp. Kniven kan rengøres med en egnet børste. Når kniven skal sættes på igen placeres pakningsskiven først på knivens aksel nedefra med den flade side opad, derefter sættes kniven ned i blenderglasset og fast på drivakslens. Til sidst låses koblingen med håndkraft ved at dreje den mod uret.

### Bortskaffelse

 Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med  husholdningsaffaldet, de skal 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. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



## Matberedare

### **Bästa kund!**

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### **Anslutning till vägguttaget**

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

### **Huvudenhet och tilläggsutrustning**

1. Mixerkanne
2. Hölje
3. Elsladd med stickpropp
4. På/av/puls-knapp
5. Säkerhetslock, litet
6. Skärskiva
7. Fäste för skivningsinsats
8. Säkerhetslock, stort
9. Mixerns lock
10. Matare
11. Mixerns kniv
12. Matningstub
13. Lock
14. Drivaxelns tilläggsdel
15. Skål
16. Mixerns fäste
17. Drivaxel
18. Monteringsyta för skålen
19. Knådningstillbehör
20. Skiv-/hackkniv
21. Rivskiva

### **Viktiga säkerhetsföreskrifter**

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten 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.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn medan den är i användning.
- 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.
- Tillbehören för skivning, strimling och rivning har vassa egg. På grund av risken för allvarliga skador bör man vara ytterst försiktig vid hantering eller rengöring av dessa tillbehör.
- Använd alltid mataren för att tillsätta ingredienser i skålen. Händerna får under inga omständigheter användas.
- Starta inte apparaten när den är tom.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- Stäng alltid av matberedaren och dra stickproppen ur vägguttaget innan du monterar på, byter eller tar bort extra utrustning. När apparaten stängs av, bör man vänta tills motorn helt har stannat.
- Denna matberedare bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - om apparaten krånglar,
  - innan du rengör apparaten.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av

fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

## Användning

### Funktionsväljaren

Funktionsväljaren har följande inställningar:

- II** Maskinen är påkopplad - hög effekt
- I** Maskinen är påkopplad - låg effekt
- 0** Maskinen är avstängd.
- P** Maskinen förblir påkopplad med hög effekt så länge pulsknappen **P** hålls nertryckt.

### Allmän information


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

Montera till att börja med fast alla lämpliga tillbehör på apparaten.

**Anm.:** Denna hushållsapparat är utrustad med två säkerhetsknappar. Den kan endast startas om de utvalda tillbehören är korrekt fastsatta och vridna till låst läge.

Stäng av matberedaren efter användning och vänta tills motorn har stannat helt innan tilläggsutrustningen byts eller tas bort.

## A. Skivning/hackning och blandning/mixning

- Sätt skålen på plats.
- Montera fast drivaxelns tilläggsdel på drivaxeln så att tilläggsdelen nästan rör skålens botten.
- Placera skiv/hackkniven över drivaxelns tilläggsdel och tryck ner den så långt som möjligt.
- Varning:** Håll i kniven endast vid dess skaft. Eggen är ytterst vassa.
- Lägg ingredienserna (max. 500 g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge (  ). Vrid **därefter** skålen medurs för att låsa den på plats

(  ).

- Placera det lilla säkerhetslocket på mixern. Se till att fördjupningen i det lilla säkerhetslocket passas in i motsvarande utbuktning i skålens lock innan du vrider det medurs till låst läge.
- Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

### Inställning vid användning



#### a) Skivning/hackning

- För denna funktion bör du endast använda pulsinställningen (**P**). Det önskvärda resultatet för skivning/hackning (från grovt till fint) av kött, lök, torkad frukt, selleri, fisk etc uppnås normalt efter ca 15-30 sekunder.

#### b) Blandning/mixning

- Skålen rymmer maximalt 1 liter kall vätska (t ex soppa). Starta matberedaren på den lägsta hastigheten (**I**). Vid behov kan processen därefter upprepas med hastighetsnivå **II**.

## B. Knådning

- Sätt skålen på plats.
- Placera drivaxelns tilläggsdel på drivaxeln så att tilläggsdelen nästan rör skålens botten.
- Sätt knådningsinsatsen över axeltillsatsen och tryck ner den så långt som möjligt.
- Lägg ingredienserna (max. 500 g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge (  ). Vrid **därefter** skålen medurs för att låsa den på plats (  ).
- Placera det lilla säkerhetslocket på mixern. Se till att fördjupningen i det lilla säkerhetslocket passas in i motsvarande utbuktning i skålens lock innan du vrider det medurs till låst läge.
- Av säkerhetsskäl bör mataren användas

varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.



#### – **Korttidsanvändning**

Observera: När knådningens anordning används får apparaten bara användas på kort tid. Det betyder att den får vara påsatt i maximalt 3 minuter per omgång. Stäng av apparaten efter 3 minuter och vänta tillräckligt länge att den hinner avkyla innan Ni kör en ny omgång.

#### *Inställning vid användning*

- Starta knådningens processen på hastighetsnivå **I**. När degen fått fastare konsistens kan du fortsätta knådningen med hastighetsnivå **II**.
- Degen är färdig när den har formats till en boll.

#### **C. Skivning och strimling**

- Sätt skålen på plats.
- Montera fast drivaxelns tilläggsdel på drivaxeln så att tilläggsdelen nästan rör skålens botten.
- Håll insatshållaren med rivskivan vänd uppåt.
- Montera först den utvalda skivans L-formade kant till hållarens ena sida.
- Tryck därefter fast skivans motsatta sida i hållaren.  
(Skivan tas bort genom att man trycker upp den nerifrån på motsatta sidan tills den lossnar från hållaren).
- Insatshållaren är korrekt isatt när den ligger i jämnhöjd med skivans yta.
- Montera insatshållaren med skivan på plats på drivaxeln tilläggsdel.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge (  ). Vrid **därefter** skålen medurs för att låsa den på plats (  ).
- Placera det lilla säkerhetslocket på mixern. Se till att fördjupningen i det lilla säkerhetslocket passas in i motsvarande utbuktning i skålens lock innan du vrider det medurs till låst läge.
- Av säkerhetsskäl bör mataren användas

varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

- Apparaten bör alltid vara igång när man tillsätter ingredienser i påfyllningsöppningen.
- Matberedaren rymmer högst 1 kg mat åt gången. När större mängder mat bereds, bör skålen tömmas emellanåt.

#### *Inställning vid användning*

- Skärskivan kan användas för att skiva gurka, potatis, morötter m m.
- För att strimla kål, morötter, selleri o dyl bör du använda rivskivan.
- Vid dessa applikationer börjar du alltid processen med hastighetsnivå **I**. Vid behov kan processen upprepas vid hastighetsnivån **II**.

#### **D. Mixer**

- Placera det stora säkerhetslocket på skålen och vrid det medurs till låst läge
- Placera skålen på dess monteringsyta och vrid den medurs till låst läge.
- Tillsätt de flytande ingredienserna och sätt därefter mixerns lock på plats och vrid det medurs till låst läge.
- När mixningen är klar stänger du av apparaten och tar bort skålen genom att vrida den moturs och lyfta av den.  
**Varning:** Låt inte mixern gå torr (dvs utan ingredienser).  
Fyll inte mixern med mera ingredienser än den indikerade maximala mängden på 1 liter.  
**Varning:** fyll inte med heta vätskor.

#### *Funktionsinställningar*



- Manövrera mixern med huvudknappen i **P**-position (Puls).
- **Korttidsanvändning:**  
När du använder mixern bör du komma ihåg att den är konstruerad för att användas bara en kort tid. Detta betyder att den inte skall vara i gång längre än 3 minuter åt gången. Stäng av apparaten efteråt och låt den svalna

tillräckligt länge innan du kopplar på den igen.

### Allmän rengöring och skötsel

- Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- Höljet bör inte tvättas med vatten eller nersänkas i vatten p g a risken för elstöt.
  - Höljet kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri trasa.
  - Extra utrustning bör rengöras noggrant med vatten och mildt diskmedel genast efter användningen.
  - Du bör använda en lämplig "slickepott" för att ta bort kvarvarande mat ur skålen.
- Diska inte de extra tillbehören i diskmaskin. Använd inte repande eller frätande rengöringsmedel. När skärskivor och insatser rengörs, bör man akta sig för vassa egg och blad - dessa kan vara mycket farliga.
  - Vid behov kan du ta bort kniven för rengöring. Använd ett lämpligt tjockt tygstycke för att hålla kniven i position och tag bort drivaxeln från mixerns undre del genom att vrida den medurs tills den kan lossas. **Varning:** eggen är ytterst vassa. Kniven kan rengöras med en lämplig borste. Sätt den tillbaka på plats genom att först placera packningsplattan på knivaxeln från undersidan med den flata sidan först och därefter placera kniven i mixerkanan och på drivaxeln. Till sist säkrar du kopplingen genom att vrida den moturs.

### 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. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



## Yleiskone

### Hyvä asiakas,

lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

### Verkkoliitäntä

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

### Perusrunko ja lisävarusteet ja -osat

1. Tehosekoittimen kannu
2. Vaippa
3. Virtajohto ja pistoke
4. Virtakytkimen merkkivalo (Pulse)
5. Turvakansi, pieni
6. Viipalointiterä
7. Silppuriosan pidike
8. Turvakansi, suuri
9. Tehosekoittimen kansi
10. Syöttöpainin
11. Tehosekoittimen terä
12. Syöttösuppilo
13. Kansi
14. Käyttöakselin jatke
15. Kulho
16. Tehosekoittimen jalusta
17. Akseli
18. Kulhon alusta
19. Taikinanalustin
20. Paloittelu- ja jauhantaterä
21. Raastin

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa

- 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.
- Leikkaamiseen, viipaloimiseen ja raastamiseen tarkoitettujen lisävarusteiden terät ovat erittäin terävät. Vakavien vammojen estämiseksi on syytä olla erittäin varovainen näiden varusteiden käsittelyn ja puhdistuksen suhteen.
- Käytä aina paininta ruoan syöttämiseksi mehunpuristimeen tai kulhoon. Älä koskaan syötä ruokaa käsin laitteeseen.
- Älä anna laitteen käydä tyhjänä.
- Älä koske liikkuvia osia käytön aikana; se saattaa olla erittäin vaarallista.
- Katkaise aina virta laitteesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin lisäät, vaihdat tai irrotat lisävarusteita. Kun olet katkaissut virran laitteesta, odota aina, että moottori on pysähtynyt täysin.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.
- **Irrota pistoke pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - ennen laitteen puhdistusta.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja



liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin välttyään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

## Käyttö

### Virtakytkin

Virtakytkimessä on seuraavat säätöasetukset:

- II** Virta on kytketty - täysi teho
- I** Virta on kytketty - matala teho
- 0** Virta on katkaistu.
- P** Laite käy suurella nopeudella kun painokytin **P** on alaspainettuna.

### Yleistä

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

Kiinnitä ensin kaikki asianmukaiset osat laitteeseen.



**Huom.** Tässä laitteessa on kaksi turvakytintä, ja se voidaan kytkeä sähköverkkoon vain silloin, kun käyttöön valitut lisälaitteet on kiinnitetty ja lukittu asianmukaisesti.

Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin ennen lisälaitteiden vaihtamista tai irrottamista.

## A. Paloitteleminen/jauhaminen ja sekoittaminen

- Kiinnitä kulho.
- Aseta käyttöakselin jatke käyttöakselille siten, että jatke miltei koskee kulhon pohjaa.
- Kiinnitä paloittelu-/jauhasterä akselin päälle ja paina sitä lujasti alaspäin niin pitkälle kuin se menee.

**Varoitus:** Tartu terään vain sen kahvasta. Terät ovat erittäin teräviä.

- Laita ainekset (max. 500g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (  ). Käännä **sen jälkeen** kulhoa myötäpäivään sen lukitsemiseksi (  ).
- Aseta pieni suojakansi tehosekoittimen

alustaan. Varmista, että pienen suojakannen kolo kiinnittyy pääkannen vastaavaan ulkonevaan osaan ennen kuin lukitset sen kiertämällä sitä myötäpäivään.

- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

### Säädöt



#### a) Paloitteleminen/jauhaminen

- Tätä toimintoa varten tulisi käyttää vain Pulse-asetusta (**P**). Haluttu palottelu-/jauhastaso (karkeasta hienoon) lihalle, sipulille, kuivatuille hedelmille, kalalle, jne. saavutetaan normaalisti 15-30 sekunnissa.

#### b) Sekoittaminen

- Kulho täytetään enintään 1 litra kylmää nestettä (esim. keittoa). Aloita käsittely virtakytkimen ollessa asennossa **I**. Tarpeen vaatiessa voit myöhemmin toistaa käsittelyn nopeudella **II**.

## B. Taikinan alustaminen



- Kiinnitä kulho.
- Aseta käyttöakselin jatke käyttöakselille siten, että pidennys miltei koskee kulhon pohjaa.
- Kiinnitä taikinanvaivausosa akselin päälle ja paina sitä lujasti alaspäin niin pitkälle kuin se menee.
- Laita ainekset (max. 500g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (  ). Käännä **sen jälkeen** kulhoa myötäpäivään sen lukitsemiseksi (  ).
- Aseta pieni suojakansi tehosekoittimen alustaan. Varmista, että pienen suojakannen kolo kiinnittyy pääkannen vastaavaan ulkonevaan osaan ennen kuin lukitset sen kiertämällä sitä myötäpäivään.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen

- tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- **Lyhytaikainen käyttö**  
Taikinanalustustoimintoa käytettäessä on huomattava, että laite on suunniteltu vain lyhytaikaiseen käyttöön. Tämä tarkoittaa sitä, että laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 3 minuuttia kauempaa. Katkaise laitteesta virta 3 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä riittävästi ennen käytön jatkamista.

#### Säädöt

- Aloita alustaminen virtakytkimen ollessa asennossa **I**. Kun taikina on sitkistynyt, jatka alustamista nopeudella **II**.
- Taikina on valmista, kun se on muotoutunut palloksi.

#### C. Viipaloiminen ja silppuaminen

- Kiinnitä kulho.
- Aseta käyttöakselin jatke käyttöakselille siten, että pidennys miltei koskee kulhon pohjaa.
- Tartu teräpidikkeeseen terälevy ylöspäin.
- Aseta ensin valitsemasi silppurin L:n muotoinen reuna pidikkeen toiseen sivuun.
- Paina nyt silppurin vastakkainen reuna pidikkeeseen.  
(Pidikkeen irrottamiseksi työnnä sitä ylöspäin alapuolelta, kunnes se irtoaa pidikkeestä.)
- Kun terälevy on asennettu kunnolla, sen on oltava samassa tasossa levyn pinnan kanssa.
- Kiinnitä lisäosa ja raastinlevy, joka on liitetty akselin pidennykseen.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (  ). Käännä **sen jälkeen** kulhoa myötäpäivään sen lukitsemiseksi (  ).
- Aseta pieni suojakansi tehosekoittimen alustaan. Varmista, että pienen suojakannen kolo kiinnittyy pääkannen vastaavaan ulkonevaan osaan ennen kuin lukitset sen kiertämällä sitä myötäpäivään.

- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- Kytke aina laitteeseen virta, ennen kuin syötät ruoka-aineita syöttösuppiloon.
- Älä laita laitteeseen ruokaa 1 kg enempää. Kun käsittelet suurempia määriä, tyhjennä kulho säännöllisesti.

#### Toiminnot ja asetukset

- Silppuria voidaan käyttää kurkkujen, perunoiden, porkkanoiden, jne. viipaloimiseen.
- Kaalin, sellerin, jne. raastamiseen tulisi käyttää raastinta.
- Aloita työskentely näillä laitteilla aina nopeudella **I**. Tarvittaessa toimenpide voidaan toistaa nopeudella **II**.

#### D. Sekoitin

- Aseta suuri suojakansi kulhon kiinnikkeeseen ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Aseta sekoitinastia sekoittimen kiinnikkeeseen ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Laita nestemäinen materiaali sekoittimeen ja aseta sekoittimen kansi paikalleen. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Kun sekoitus on valmis, kytke laite pois päältä ja poista sekoitinastia kääntämällä sitä hieman vastapäivään ja nostamalla se pois.  
**Varo:** Älä anna yksikön käydä tyhjäksi (ilman sekoitettavaa sisältöä).  
Älä täytä yli maksimimerkin (1 litra nestettä).  
**Varo:** älä täytä kuumalla nesteellä.

#### Käytösäädöt

- Käytä sekoitinta siten, että pääkytkin on P-asennossa (Pulse).
- **Lyhytaikainen käyttö**  
Huomioi sekoitinta käyttäessäsi, että se on suunniteltu vain lyhytaikaista käyttöä varten. Ts. laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia.

Kytke laite käytön jälkeen pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin käytät sitä uudestaan.

### Laitteen puhdistus ja huolto

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa vaippaa vedellä. Älä myöskään upota vaippaa veteen.
  - Voit pyyhkiä vaipan kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
  - Laitteen varusteet tulee puhdistaa välittömästi käytön jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
  - Jätteiden poistamiseen kulhosta tulisi käyttää sopivaa lastaa.
- Älä pese laitteen varusteita tai osia astianpesukoneessa. Älä käytä hankausaineita tai vahvoja liuoksia. Ole erityisen varovainen teriä puhdistaussasi, sillä ne ovat erittäin teräviä ja voivat aiheuttaa vakavia vammoja.
  - Terä voidaan tarvittaessa irrottaa puhdistusta varten. Pitele terää paikallaan sopivalla paksulla kankaalla ja irrota käyttöakselin liitin sekoitinastian alta kääntämällä sitä myötöpäivään, kunnes se voidaan ottaa pois. **Varo:** terä on erittäin terävä. Terä voidaan puhdistaa sopivalla harjalla. Kokoa uudelleen asettamalla ensin tiivistelevy alakautta terän akseliin (tasainen puoli edellä) ja kiinnittämällä sitten terä sekoitinastiaan ja akseliin. Lopuksi kiinnitä liitin kääntämällä sitä vastapäivään.

### Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä 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. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

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

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

**Szanowny Kliencie**

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

**Podłączenie do sieci zasilającej**

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.

**Korpus główny i elementy czynnościowe robota**

1. Dzban miksera
2. Korpus
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Przełącznik On/Off/Puls
5. Pokrywa zabezpieczająca (mała)
6. Krajalnica
7. Nasadka do ostrzy
8. Pokrywa zabezpieczająca (duża)
9. Pokrywka miksera
10. Popychacz
11. Ostrze miksujące
12. Lejek
13. Pokrywa
14. Przedłużenie wałka napędowego
15. Miska
16. Podstawa do miksera
17. Wałek napędowy
18. Podstawa do miski
19. Wkładka do wyrabiania ciasta
20. Wkładka z ostrzami
21. Tarka

**Instrukcja bezpieczeństwa**

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego 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 jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać 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.
- Wkładki przeznaczone do rozdrabniania, krojenia i tarcia mają bardzo ostre noże. Należy obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością zarówno w czasie pracy robota jak i przy czyszczeniu.
- Wkładając owoce do odcisnięcia soku należy zawsze używać popychacza. W żadnym wypadku nie wolno wkładać palców!
- Nie uruchamiać robota na pusto.
- Nie dotykać ruchomych części robota w trakcie pracy – grozi to poważnym zranieniem.
- Przed założeniem lub dodaniem elementów czynnościowych, zawsze należy wyłączyć urządzenie z sieci i odczekać aż silnik przestanie pracować.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
  - po zakończeniu czynności;
  - w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.

- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania 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.

### Instrukcja obsługi

#### Włącznik

Włącznik można ustawić w następujących pozycjach:

- II** Robot włączony – wysokie obroty.
- I** Robot włączony – niskie obroty.
- 0** Robot wyłączony.
- P** Robot pracuje na wysokich obrotach tak długo jak przyciśnięty jest przełącznik Puls **P**.



#### Informacje ogólne

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

Złożyć urządzenie, montując prawidłowo wszystkie elementy czynnościowe na głównym korpusie.

**Uwaga:** Robot wyposażony jest w dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Po zakończeniu jednej czynności i przed rozpoczęciem następnej, która wymaga wymiany elementów, należy wyłączyć urządzenie, poczekać aż silnik przestanie pracować i dopiero wtedy wymienić elementy czynnościowe.

### A. Siekanie/mielenie i mieszanie/miksowanie

- Nałożyć miskę.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek w taki sposób, aby przedłużenie prawie dotykało dna miski.
- Nałożyć ostrze na przedłużenie i wcisnąć mocno na tyle, na ile będzie to możliwe.  
**Uwaga:** Noże należy trzymać wyłącznie za ich górny uchwyt, są one bardzo ostre i należy się z nimi obchodzić ze szczególną ostrożnością.
- Następnie włożyć do miski składniki przeznaczone do rozdrobnienia (maks. 500 g).
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zamocować na misce (  ). **Następnie** przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zamocować (  ).
- Nałożyć małą pokrywę zabezpieczającą na podstawę miksera. Przed przekręceniem małej pokrywy zabezpieczającej w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zatrzaśnięciem jej, sprawdzić czy odpowiednie rowki na pokrywie ustawione są na wypustkach pokrywy miski.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

#### Ustawienia poszczególnych funkcji



##### a) Siekanie/mielenie

- Przy tej czynności należy korzystać wyłącznie z pracy pulsacyjnej (**P**). Żądany poziom posiekania/zmielenia (od grubego po drobne) mięsa, cebuli, suszonych owoców, selera, ryby, itd. osiąga się zazwyczaj po ok. 15-30 sekundach.

## b) Mieszanie/miksowanie

- Do miski można wlać maksymalnie 1 litr zimnego płynu (np. zupy).  
Czynność zacząć od niskich obrotów **I**. W razie potrzeby czynność można powtórzyć stosując prędkość **II**.



## B. Wyrabianie ciasta

- Nałożyć miskę.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek w taki sposób, aby przedłużenie prawie dotykało dna miski.
- Nałożyć nasadkę do wyrabiania ciasta na przedłużenie i wcisnąć mocno na tyle, na ile będzie to możliwe.
- Następnie włożyć do miski składniki przeznaczone do rozdrobnienia (maks. 500 g).
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zamocować na misce (  POS. I ). **Następnie** przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zamocować (  POS. II ).
- Nałożyć małą pokrywę zabezpieczającą na podstawę miksera. Przed przekręceniem małej pokrywy zabezpieczającej w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zatrzaśnięciem jej, sprawdzić czy odpowiednie rowki na pokrywie ustawione są na wypustkach pokrywy miski.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.
- **Praca w krótkich odstępach czasu**  
Stosując funkcję wyrabiania ciasta, robot powinien pracować w krótkich przedziałach czasu, czyli nie dłużej niż 3 minuty na raz.  
Po każdym 3-minutowym okresie pracy, wyłączyć urządzenie, odczekać aż dostatecznie ostygnie i następnie ponownie uruchomić.

## Ustawienia

- Wyrabianie ciasta zacząć od niskich obrotów **I**. Kiedy ciasto się zagęści, kontynuować wyrabianie na wysokich obrotach **II**.
- Ciasto jest gotowe, kiedy osiągnie spoistą konsystencję.

## C. Krajanie i rozdrabnianie

- Nałożyć miskę.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek w taki sposób, aby przedłużenie prawie dotykało dna miski.
- Nasadkę do ostrzy trzymać tarczą do góry.
- Najpierw przymocować krawędź o kształcie L wybranej wkładki czynnościowej do jednego boku nasadki.
- Następnie wcisnąć w nasadkę drugi bok wkładki.  
(Chcąc zdjąć wkładkę należy wypchnąć ją od spodu po tej stronie, aż wyjdzie z nasadki.)
- Wkładka jest prawidłowo włożona, jeśli jej powierzchnia znajduje się na tym samym poziomie, co powierzchnia nasadki.
- Nałożyć nasadkę z wkładką do tarcia na przedłużenie wałka napędowego.
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zamocować na misce (  POS. I ). **Następnie** przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zamocować (  POS. II ).
- Nałożyć małą pokrywę zabezpieczającą na podstawę miksera. Przed przekręceniem małej pokrywy zabezpieczającej w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zatrzaśnięciem jej, sprawdzić czy odpowiednie rowki na pokrywie ustawione są na wypustkach pokrywy miski.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać popychacza. W

trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w leжку.

- Przed rozpoczęciem dodawania przez lejek do miski składników przeznaczonych do rozdrobnienia urządzenie należy włączyć.
- Nie należy wkładać do miski więcej niż 1 kg składników żywnościowych. Chcąc rozdrobnić większą ilość żywności, należy ją podzielić na kilka partii.

#### *Krojenie w plastry i tarkowanie*

- Krawalnicę można stosować do krojenia w plasterki ogórków, ziemniaków, marchewek, itp.
- Do tarkowania np. kapusty, marchewek czy selera, należy wykorzystywać tarkę.
- Przy tego rodzaju czynnościach zawsze należy rozpoczynać od niższych obrotów **I**. W razie potrzeby proces można powtórzyć na wyższych obrotach **II**.

#### **D. Mikser**

- Nałożyć dużą osłonę ochronną na podstawę do miski i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania.
- Nałożyć dzbanek miksera na podstawę do miksera i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania.
- Włączyć płynne składniki, po czym nałożyć pokrywkę miksera i zablokować przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Po zakończeniu miksowania, wyłączyć urządzenie i zdjąć dzbanek miksera lekko przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnosząc.

**Uwaga:** Nie włączać miksera na pusto (tj. bez produktów do miksowania).

Nie napełniać powyżej oznaczonego poziomu maksimum: 1 litr.

**Uwaga:** Nie wlewać gorących płynów.

#### *Ustawienia*

- Uruchamiać mikser za pomocą głównego włącznika ustawionego w

pozycji **P** pulsowanie.

#### **- Praca w krótkich odstępach czasu:**

Mikser przeznaczony jest do pracy pulsacyjnej, tzn. w krótkich odstępach czasu. Oznacza to, że nie powinien pracować w sposób ciągły dłużej niż 3 minuty. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać do ponownego włączenia, tak długo, aż silnik wystarczająco ostygnie.

#### **Czyszczenie i konserwacja**

- Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robota ustawiając przełącznik w pozycji 'Off'. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Nie zanurzać korpusu robota w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Obudowę może czyścić lekko wilgotną ściereczką.
- Elementy czynnościowe należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu bezpośrednio po użyciu.
- Do usuwania pozostałości z miski zaleca się użycie odpowiedniej łopatkii.
- Elementów czynnościowych robota nie należy myć w zmywarkach. Do czyszczenia nie stosować środków ściernych, ani żrących środków czyszczących. Przy myciu noży i wkładki należy zachować szczególną ostrożność. Elementy te są ostre i mogą spowodować poważne skaleczenia.
- W razie potrzeby można wyjąć ostrze do umycia. Przytrzymać ostrze przez odpowiednio grubą ściereczkę i zdjąć nakrętkę wałka napędowego spod dzbanka miksera, kręcąc w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Uwaga:** Ostrze jest bardzo ostre. Można je czyścić odpowiednią szczoteczką. W celu ponownego złożenia, najpierw nałożyć uszczelkę na wałek, płaską stroną w dół, następnie włożyć ostrze do dzbanka miksera i nałożyć go na wałek. Na koniec, nałożyć nakrętkę dokręcając mocno w kierunku przeciwnym do

ruchu wskazówek zegara.

### **Utylizacja**



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

### **Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.





## Επεξεργαστής τροφίμων

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

### Κύρια μονάδα και εξαρτήματα

1. Κανάτα μπλέντερ
2. Βασικό τμήμα
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
4. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης/διακοπόμενη λειτουργίας
5. Μικρό καπάκι ασφάλειας
6. Ένθετο για κόψιμο φετών
7. Βάση ένθετου για φιλό κόψιμο
8. Μεγάλο καπάκι ασφάλειας
9. Καπάκι μπλέντερ
10. Γουδοχέρι
11. Λεπίδα μπλέντερ
12. Σωλήνας τροφοδοσίας
13. Καπάκι
14. Προέκταση άξονα κίνησης
15. Μπολ
16. Βάση μπλέντερ
17. Άξονας κίνησης
18. Βάση μπολ
19. Ζυμωτήρας
20. Λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά
21. Τρίφτης

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, 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.

- Μην απομακρύνετε από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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 εξαρτήματα που είναι σχεδιασμένα για τεμαχισμό, κόψιμο φετών και τρίψιμο έχουν εξαιρετικά αιχμηρές λεπίδες. Για να αποφεύγετε την πιθανότητα πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού, προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι για να προσθέτετε τρόφιμα στο μπολ. Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ κάποιο εξάρτημα τη στιγμή που η συσκευή λειτουργεί. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πριν προσθέτετε, αλλάξετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα. Αφού σβήσετε τη συσκευή, πάντα να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνο με τα εξαρτήματά της και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.

- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- 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 και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται 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.

## Λειτουργία

### Διακόπτης ελέγχου

Ο διακόπτης ελέγχου επιτρέπει τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- II** Η συσκευή ενεργοποιείται σε - υψηλή ταχύτητα
- I** Η συσκευή ενεργοποιείται σε - χαμηλή ταχύτητα
- 0** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
- P** Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί σε υψηλή ταχύτητα όσο βρίσκεται ο διακόπτης διακοπτόμενης λειτουργίας στη θέση **P**.

### Γενικές πληροφορίες

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

Πάντα να προσαρμόζετε πρώτα το απαιτούμενο εξάρτημα πριν από τη χρήση.



**Σημείωση:** Αυτή η οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο διακόπτες ασφάλειας. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο αν έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει σωστά τα επιλεγμένα εξαρτήματα.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς πριν αλλάξετε ή βγάλετε κάποιο εξάρτημα.

## A. Τεμαχισμός/Κοπή κιμά και ανακάτεμα/ανάμιξη

- Τοποθετήστε το μπολ.
- Τοποθετήστε την προέκταση άξονα κίνησης σταθερά επάνω στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η προέκταση σχεδόν να αγγίζει τον πυθμένα του μπολ.
- Προσαρμόστε τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά επάνω από την προέκταση άξονα και πιέστε τη σταθερά έως το τέρμα.

**Προσοχή:** Κρατήστε τη λεπίδα μόνο από τα ειδικά πλαστικά μέρη - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.

- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 500 κιλά) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (  ). **Κατόπι**ν περιστρέψτε το μπολ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (  ).
- Τοποθετήστε το μικρό καπάκι ασφάλειας στη βάση μπλέντερ. Βεβαιωθείτε ότι η εσοχή στο μικρό καπάκι ασφάλειας είναι τοποθετημένα σωστά επάνω από την αντίστοιχη προεξοχή στο κύριο καπάκι του μπολ πριν περιστρέψτε το μικρό καπάκι ασφαλεία δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

### *Ρυθμίσεις λειτουργιών*



#### **α) Τεμαχισμός/Κοπή κιμά**

- Για τη λειτουργία αυτή, να χρησιμοποιείτε μόνο τη ρύθμιση διακοπτόμενης λειτουργίας (**P**). Ο επιθυμητός βαθμός τεμαχισμού/κοπής κιμά (από χοντροκομμένο σε ψιλοκομμένο) για κρέας, κρεμμύδια, ξηρά φρούτα, σέλινο, ψάρι, κτλ. συνήθως επιτυγχάνεται μετά από 15 έως 30 περίπου δευτερόλεπτα.

#### **β) Ανακάτεμα/Ανάμιξη**

- Έχετε τη δυνατότητα να γεμίσετε το μπολ με 1 λίτρο κρύου υγρού (π.χ. σούπα), το μέγιστο.  
Να αρχίζετε πάντα την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **I**. Αν απαιτείται, μπορείτε να επαναλάβετε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **II**.

#### **B Ζύμωμα**

- Τοποθετήστε το μπολ.
- Τοποθετήστε την προέκταση άξονα κίνησης σταθερά επάνω στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η προέκταση σχεδόν να αγγίζει τον πυθμένα του μπολ.
- Προσαρμόστε το ένθετο για ζύμωμα επάνω από την προέκταση άξονα και πιέστε το σταθερά έως το τέρμα.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 500 κιλά) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (  POS.I ). **Κατόπιν** περιστρέψτε το μπολ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (  POS.II ).
- Τοποθετήστε το μικρό καπάκι ασφάλειας στη βάση μπλέντερ. Βεβαιωθείτε ότι η εσοχή στο μικρό καπάκι ασφάλειας είναι τοποθετημένα σωστά επάνω από την αντίστοιχη προεξοχή στο κύριο καπάκι του μπολ πριν περιστρέψετε το μικρό καπάκι ασφάλεια δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι

όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

#### **- Σύντομη λειτουργία**



Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ζυμώματος, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 3 συνεχόμενα λεπτά. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

### *Ρυθμίσεις λειτουργιών*

- Αρχίστε τη διαδικασία ζυμώματος σε βαθμίδα ταχύτητας **I**. Μόλις το ζυμάρι γίνει πιο σφικτό, συνεχίστε το ζύμωμα σε βαθμίδα ταχύτητας **II**.
- Το ζυμάρι είναι έτοιμο μόλις πάρει σφαιρικό σχήμα.

#### **Γ. Κόψιμο φετών και ψιλό κόψιμο/τρίψιμο**

- Τοποθετήστε το μπολ.
- Τοποθετήστε την προέκταση άξονα κίνησης σταθερά επάνω στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η προέκταση σχεδόν να αγγίζει τον πυθμένα του μπολ.
- Κρατήστε τη βάση ένθετου με την επιφάνεια τριψίματος στραμμένη προς τα επάνω.
- Προσαρμόστε πρώτα το άκρο σε σχήμα  $\tilde{\Delta}$  του επιλεγμένου ένθετου (εξάρτημα κοπής φετών ή τρίφτης) μέσα στην πλευρά της βάσης του.
- Τώρα πιέστε την αντίθετη πλευρά του ένθετου μέσα στη βάση.  
(Για να βγάλετε το ένθετο, πιέστε το στην πλευρά αυτή από χαμηλά προς τα επάνω έως ότου απελευθερωθεί από τη βάση).
- Όταν το ένθετο είναι τοποθετημένο σωστά, η άνω επιφάνειά του βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια του δίσκου.

- Τοποθετήστε τη βάση ένθετου με την πλάκα τριψίματος τοποθετημένη στην προέκταση άξονα.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (  ). **Κατόπιν** περιστρέψτε το μπολ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (  ).
- Τοποθετήστε το μικρό καπάκι ασφάλειας στη βάση μπλέντερ. Βεβαιωθείτε ότι η εσοχή στο μικρό καπάκι είναι τοποθετημένη σωστά επάνω από την αντίστοιχη προεξοχή στο κύριο καπάκι του μπολ πριν περιστρέψετε το μικρό καπάκι ασφάλεια δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.
- Να ενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Μη βάζετε περισσότερο από 1 κιλό τρόφιμα. Κατά την επεξεργασία μεγαλύτερων ποσοτήτων, πρέπει να αδειάζετε το μπολ τακτικά.

#### *Λειτουργίες και ρυθμίσεις λειτουργιών*

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κοπής φετών για να κόψετε αγγούρια, πατάτες, καρότα κτλ. σε φέτες.
- Να χρησιμοποιείτε τον τρίφτη για να τρίβετε λάχανο, καρότα, σέλινο, κτλ.
- Για αυτές τις εφαρμογές, να αρχίζετε πάντα την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **I**. Αν απαιτείται, μπορείτε να επαναλάβετε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **II**.

#### **Δ. Μπλέντερ**

- Τοποθετήστε το μικρό καπάκι ασφάλειας στη βάση μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.

- Τοποθετήστε την κανάτα μπλέντερ στη βάση μπλέντερ και περιστρέψτε τη δεξιόστροφα για να την ασφαλίσετε.
- Ρίξτε τα υγρά συστατικά και κατόπιν τοποθετήστε το καπάκι μπλέντερ στη θέση του και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Μετά την ολοκλήρωση της επεξεργασίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Για να βγάλετε την κανάτα μπλέντερ, περιστρέψτε τη λίγο αριστερόστροφα και ανασηκώστε την.  
**Προσοχή:** Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν είναι άδεια (δηλ. χωρίς συστατικά).  
Μη γεμίζετε περισσότερο από τη μέγιστη ένδειξη 1 λίτρου υγρού.  
**Προσοχή:** Μη γεμίζετε με ζεστά υγρά.

#### *Ρυθμίσεις λειτουργιών*

- Θέστε τη συσκευή μπλέντερ σε λειτουργία με τον κύριο διακόπτη στη θέση **P** (Διακοπτόμενη λειτουργία).
- **Σύντομη λειτουργία:**  
Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 3 συνεχόμενα λεπτά. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

#### **Γενικός καθαρισμός και φροντίδα**

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να βγάξετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το βασικό τμήμα με νερό και μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Μπορείτε να σκουπίσετε το κύριο τμήμα με ένα ελαφρά υγρό πανί χωρίς χνούδι.
- Αμέσως μετά τη χρήση, θα πρέπει να πλένετε πολύ καλά τα εξαρτήματα με

- ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλη σπάτουλα για να αφαιρείτε τα υπολείμματα τροφίμων από το μπολ.
  - Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα. Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα τεμαχισμού και τα ένθετα κοψίματος και ψιλού κοψίματος, να προσέχετε τα αιχμηρά άκρα και τις λεπίδες. Μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνα.
  - Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να βγάξετε τη λεπίδα για καθαρισμό. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο χοντρό κομμάτι ύφασμα για να κρατάτε τη λεπίδα στη θέση της και βγάλτε το σύνδεσμο του άξονα κίνησης από το κάτω μέρος της κανάτας μπλέντερ περιστρέφοντας δεξιόστροφα το σύνδεσμο έως ότου να μπορεί να βγει.  
**Προσοχή:** Η λεπίδα είναι εξαιρετικά αιχμηρή. Μπορείτε να καθαρίσετε τη λεπίδα με μια κατάλληλη βούρτσα. Για εκ νέου συναρμολόγηση, τοποθετήστε πρώτα το δίσκο σφράγισης στον άξονα λεπίδας από το κάτω μέρος με την επίπεδη πλευρά του δίσκου πρώτα. Κατόπιν, προσαρμόστε τη λεπίδα στην κανάτα μπλέντερ και επάνω στον άξονα. Τέλος, ασφαλίστε το σύνδεσμο περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα με το χέρι.

### Απόρριψη



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

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό έχει εγγύηση για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή

επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

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



## Кухонный комбайн

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

### Включение в сеть

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

### Основной узел и принадлежности

1. Кувшин
2. Корпус
3. Шнур питания с вилок
4. Переключатель  
Вкл./Выкл./Импульсный режим
5. Малая защитная крышка
6. Ломтерезка
7. Держатель терки
8. Большая защитная крышка
9. Крышка блендера
10. Толкатель
11. Нож блендера
12. Лоток для подачи продуктов
13. Крышка
14. Наставка приводного вала
15. Чаша
16. Держатель блендера
17. Приводной вал
18. Держатель чаши
19. Тестомешалка
20. Нож-измельчитель
21. Терка

### Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, 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.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 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.
- Насадки, предназначенные для нарезки ломтиками, измельчения и натирания, имеют очень острые ножи. Во избежание серьезного травмирования будьте очень осторожны при использовании или чистке этих насадок.
- Всегда пользуйтесь толкателем для подачи продуктов в чашу. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
- Не включайте прибор вхолостую.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- Перед установкой, сменой или снятием насадок всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из стенной розетки. После выключения обязательно дождитесь полной остановки двигателя.
- Этот прибор должен использоваться только с насадками из комплекта поставки и по назначению, указанному в данном руководстве.

- **Всегда вынимайте вилку из розетки**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, тяните только за вилку.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или несоблюдением положений данного руководства.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данному руководству.

## Работа

### Переключатель

Переключатель имеет следующие положения:

- II** Работа на высокой скорости.
- I** Работа на низкой скорости.
- 0** Прибор выключен.
- P** Прибор работает на высокой скорости до тех пор, пока переключатель импульсного режима **P** находится в нажатом положении.

### Общая информация

Перед использованием прибора в первый раз все его части и насадки должны быть очищены в соответствии

с указаниями раздела **Общий уход и чистка**.

Прежде чем включить прибор, сначала установите нужную насадку.



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Этот кухонный прибор снабжен двумя защитными выключателями. Его можно включить только в том случае, если выбранные насадки правильно установлены и зафиксированы.

После использования выключите устройство и дождитесь полной остановки двигателя, прежде чем сменить или снять насадку.

### А. Измельчение и смешивание

- Установите чашу.
- Плотно наденьте наставку на приводной вал, чтобы она почти касалась дна чаши.
- Установите нож-измельчитель на наставку вала и подайте его вниз до упора.

**ВНИМАНИЕ!** Держите нож только за его пластиковые захваты, так как его лезвия очень острые.

- Положите в чашу ингредиенты (не более 500 г).
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке до фиксации (  ). **После этого** поверните чашу по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать (  ).
- Установите малую защитную крышку на держатель блендера. Убедитесь, что соответствующий выступ на основной крышке чаши плотно вошел в выемку на малой защитной крышке, после чего зафиксируйте малую защитную крышку, повернув ее по часовой стрелке.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

## Рабочие регулировки

### а. Измельчение

- Для этой функции используйте только уставку «Импульсный режим» (**P**). Нужная степень измельчения (от грубого до тонкого) мяса, лука, сухофруктов, сельдерея, рыбы и т. д. обычно достигается через 15 – 30 секунд.

### б. Взбивание/смешивание

- В чашу можно заливать не более 1 л холодной жидкости (напр., супа). Всегда начинайте работу на скорости **I**. Если необходимо, то процесс можно будет потом возобновить на скорости **II**.

### Б. Замес теста

- Установите чашу.
- Плотно наденьте наставку на приводной вал, чтобы она почти касалась дна чаши.
- Установите тестомешалку на наставку вала и подайте ее вниз до упора.
- Положите в чашу ингредиенты (не более 500 г).
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке до фиксации (←<sub>POS. I</sub>). **После этого** поверните чашу по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать (←<sub>POS. II</sub>).
- Установите малую защитную крышку на держатель блендера. Убедитесь, что соответствующий выступ на основной крышке чаши плотно вошел в выемку на малой защитной крышке, после чего зафиксируйте малую защитную крышку, повернув ее по часовой стрелке.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

### – Работа в кратковременном режиме

При использовании комбайна для замеса теста помните, пожалуйста, о том, что этот прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать более 3 минут подряд. После этого прибор нужно выключить и дать ему остыть, после чего возобновить работу.


## Рабочие регулировки

- Начните замес на скорости **I**. Как только тесто станет более плотным, продолжите замес на скорости **II**.
- Тесто готово, когда оно превращается в сплошной ком.

### В. Нарезка ломтиками, шинкование и натирание

- Установите чашу.
- Плотно наденьте наставку на приводной вал, чтобы она почти касалась дна чаши.
- Держите держатель насадки так, чтобы терочная поверхность была обращена вверх.
- Сначала установите L-образный край выбранной насадки (ломтерезки или терки) на одну из сторон ее держателя.
- После этого вдавите в держатель противоположную сторону насадки. (Для снятия этой насадки подтолкните ее снизу с противоположной стороны, пока она не выйдет из держателя).
- Если диск вставлен правильно, то он должен быть заподлицо с поверхностью держателя.
- Установите держатель с теркой на наставку вала.
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке до фиксации (←<sub>POS. I</sub>). **После этого** поверните чашу по часовой



стрелке, чтобы ее зафиксировать (  ).

- Установите малую защитную крышку на держатель блендера. Убедитесь, что соответствующий выступ на основной крышке чаши плотно вошел в выемку на малой защитной крышке, после чего зафиксируйте малую защитную крышку, повернув ее по часовой стрелке.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.
- Обязательно включайте прибор перед подачей ингредиентов в загрузочный лоток.
- Не закладывайте более 1 кг продуктов. При обработке большого количества продуктов опорожняйте чашу время от времени.

### **Функции и рабочие регулировки**

- Ломтерезку можно использовать для нарезки огурцов, картофеля, моркови и т. д.
- Терку нужно использовать для натирания капусты, моркови или сельдерея.
- При применении прибора для этих целей всегда начинайте работу на скорости **I**. Если необходимо, то процесс можно будет потом возобновить на скорости **II**.

### **D. Блендер**

- Установите на держатель чаши большую защитную крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Установите кувшин на держатель блендера и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.
- Налейте жидкие ингредиенты, установите на место крышку

блендера и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.

- Закончив приготовление, выключите прибор и снимите кувшин, слегка повернув его против часовой стрелки и подав вверх.

**Внимание!** Не включайте прибор вхолостую (то есть, без содержимого).

Не наливайте в кувшин более рекомендованного 1 литра жидкости.

**Внимание!** Не наливайте горячие жидкости.

### **Рабочие регулировки**

- Используйте блендер, установив главный переключатель в положение **P** (импульсный режим).

#### **Работа в кратковременном режиме**

При использовании блендера помните, пожалуйста, о том, что этот прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать более 3 минут подряд. После этого прибор нужно выключить и дать ему остыть, после чего возобновить работу.

### **Общий уход и чистка**


- После использования выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте корпус водой и не погружайте его в воду.
- Корпус можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
- Сразу же после использования все части насадок необходимо тщательно промыть в горячей воде с мягким моющим средством.
- Для удаления из чаши остатков пищи можно использовать

подходящую лопаточку.

- Не мойте насадки в посудомоечной машине. Не используйте абразивных и сильнодействующих моющих средств. При чистке ножей-измельчителей или терок помните, что у них острые края и лезвия, которые могут быть чрезвычайно опасными.
- При необходимости, для чистки нож можно снять. Возьмите подходящий кусок плотной ткани для удержания ножа и снимите муфту приводного вала снизу кувшина, поворачивая ее по часовой стрелке, пока она не снимется. **Внимание!** Нож очень острый. Нож можно почистить пригодной для этого щеткой. Для сборки, сначала наденьте снизу на вал ножа уплотнительный диск плоской стороной, затем вставьте нож в кувшин и установите на вал. В конце сборки установите муфту, повернув ее рукой до отказа против часовой стрелки.

### Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы  вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты для сбора специального 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 руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а

также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.



**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obslugi 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  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

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

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

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

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

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

**Espana**  
DEMISAT SANT BOI S.L.U.  
C/San Juan Bosco, 34  
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT /  
BARCELONA  
Tel.: 902 884 233  
eMail: administraci3n@demisat.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

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

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

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

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

**Luxembourg**  
Ser-Tec  
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**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru Serbanescu  
Nr. 33-35, Bl. 20E,  
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

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

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

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

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

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

Stand: 01.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8150.0000