

SEVERIN

Gebrauchsanweisung

Küchenmaschine **Ⓓ**

Instructions for use

Food processor **ⒸⒹ**

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!

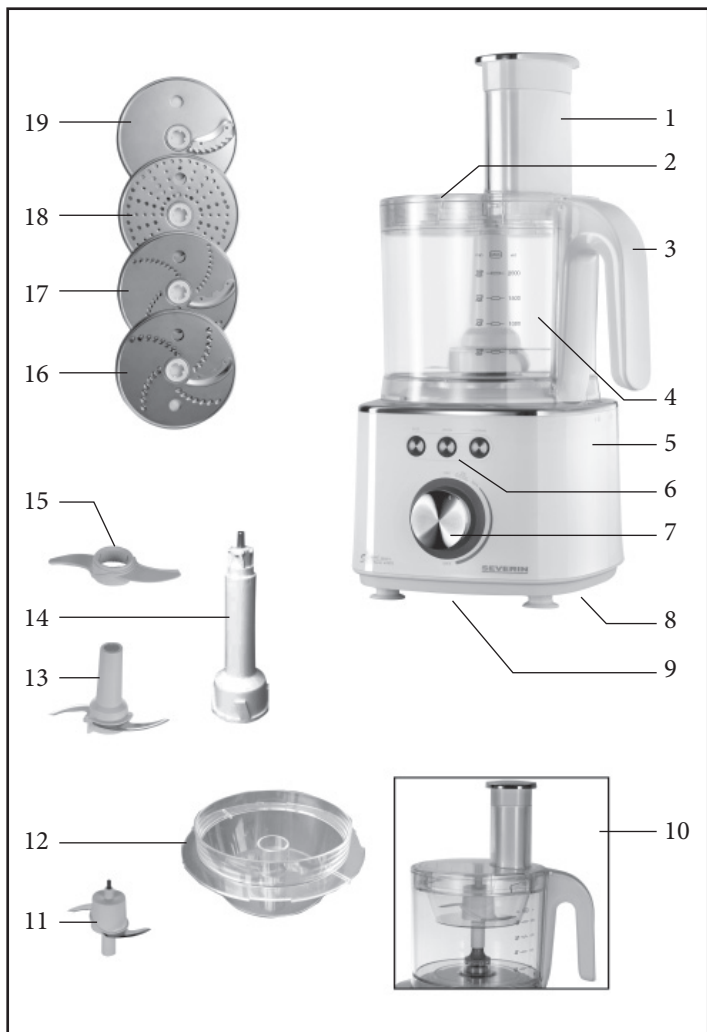
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

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.



Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

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.

Aufbau

1. Einfüllschacht mit Stopfer
2. Deckel
3. Griff
4. Mixbehälter
5. Motorgehäuse
6. Programmwahltasten mit
Programmkontrollleuchten
7. Drehschalter mit
Betriebskontrollleuchte
8. Anschlussleitung (Geräteunterseite)
9. Typenschild (Geräteunterseite)
10. Abb. Mixbehälter mit
Zerkleinerereinsatz
11. Zerkleinerermesser
12. Zerkleinererschale
13. Schlagmesser
14. Antriebsachse
15. Kneteinsatz
16. Raspel/Schneidscheibe, grob
17. Raspel/Schneidscheibe, fein
18. Reibeplätzchenscheibe
19. Juliennescheibe

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche 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.

- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn die Anschlussleitung einer unzulässigen Zugbelastung ausgesetzt worden ist. Eine Beschädigung ist von außen nicht immer erkennbar; deshalb lassen Sie das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme überprüfen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Auch bei kurzfristigem Verlassen des Arbeitsraumes immer den Netzstecker ziehen.
- 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.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Die Zubehörteile zum Schneiden, Hacken, Raspeln sind sehr scharf! Seien Sie im Umgang mit diesen Teilen besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie die Messer vor dem Leeren und Reinigen des Mixbehälters und des Zerkleinerereinsatzes vorsichtig heraus, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht mit Gegenständen in den Mixbehälter greifen, wenn das Gerät eingeschaltet ist!
- Verwenden Sie zum Füllen des Arbeitsbehälters durch den Einfüllschacht stets den entsprechenden Stopfer. Keinesfalls

mit den Händen nachstopfen!


- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass weder das Gerät noch die Anschlussleitung äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt wird.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- **Das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Motorstillstand abwarten,**
 - **bevor der Deckel geöffnet wird,**
 - **bevor der Mixbehälter entnommen oder aufgesetzt wird,**
 - **bei Störungen während des Betriebes,**
 - **vor jeder Reinigung des Gerätes,**
 - **nach jedem Gebrauch.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Das Gerät darf nur mit dem beigelegten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden. Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz. Gerät nicht draußen benutzen.
- 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.

Erste Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Mixbehälter und alle Zubehörteile vor der ersten Benutzung wie im Abschnitt *„Reinigung und Pflege“* beschrieben.

Schaltstellungen

Folgende Schaltmöglichkeiten sind vorhanden:

O	Gerät ist ausgeschaltet
 /Programm	Programmwahl
Min-Max	manuelle Geschwindigkeitswahl

Programmwahl

Das Gerät hat drei voreingestellte Programme:

Pulse:	Gerät ist eingeschaltet, solange die Taste gedrückt wird
Mixen:	automatisches Mixen von Teig
Zerkleinern:	automatisches Zerkleinern

Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen ausgelegt. Sie können das Gerät zum Kneten von Teig und Zerkleinern von Fleisch bis zu 1 Minute und zum Zerkleinern von Gemüse und Mixen von Flüssigkeiten 2 Minuten ununterbrochen benutzen. Anschließend muss der Motor bis auf Zimmertemperatur abkühlen.

Sicherheitsschalter

Im Motorblock befindet sich ein Sicherheitsschalter. Nur wenn der Mixbehälter mit Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist, kann das Gerät eingeschaltet werden. Achten Sie darauf, dass der Schalter sich in der Position **0** befindet, wenn der Mixbehälter entnommen wird. Dies gilt auch beim Aufsetzen des Mixbehälters auf das Motorgehäuse, da sonst der Motor sofort anläuft.

Handhabung

Allgemein

- Den Mixbehälter mit dem Griff nach rechts auf das Motorgehäuse setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln. Beachten Sie dabei die Markierungen auf der rechten

Geräteseite.

- Das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör montieren und die Zutaten in den Mixbehälter einfüllen. Der Behälter hat ein max. Arbeitsvolumen von ca. 2400 ml.
- Den Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis der Deckel hörbar einrastet und sich die beiden Markierungen am Mixbehältergriff und Deckel gegenüberstehen. Den Stopfer in den Einfüllschacht setzen.
- Den Netzstecker einstecken und mit dem Drehschalter die Funktion Programmwahl oder manuelle Geschwindigkeitswahl einstellen.
- **Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Inhalt!**
- Das Gerät nach Ende der Zubereitung ausschalten und den Netzstecker ziehen. Nach dem Motorstillstand kann der Mixbehälter abgenommen werden. Das Abnehmen des Mixbehälters erfolgt in der entgegengesetzten Richtung als bei der Montage.

Programmwahl

In der Einstellung ‚Programmwahl‘ können drei verschiedene Programme gewählt werden. Die Betriebskontrollleuchte und die Programmkontrollleuchten leuchten auf.

Pulse

Das Gerät ist eingeschaltet, solange die Taste gedrückt wird. Wird die Taste losgelassen, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

Mixen

Dieses Programm ermöglicht ein automatisches Mixen, Rühren und Kneten von Kuchenteig etc. Nach Ablauf des Programms schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Möchten Sie den Programmablauf vorzeitig beenden, drücken Sie die Taste erneut. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus.

Zerkleinern

Dieses Programm ermöglicht ein automatisches Zerkleinern von Gemüse, Fleisch etc. Nach Ablauf des Programms schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Möchten Sie den Programmablauf vorzeitig beenden, drücken Sie die Taste erneut. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus.

Manuelle Geschwindigkeitswahl

In der Einstellung ‚Manuelle Geschwindigkeitswahl‘ kann die Motordrehzahl beliebig gewählt werden. Die Betriebskontrollleuchte und die Programmkontrollleuchte ‚Pulse‘ leuchten auf. Um kurzzeitig die höchste Drehzahl einzustellen, kann die ‚Pulse‘-Taste gedrückt werden.

Gebrauch des Zubehörs

Kneteinsatz

Der Kneteinsatz dient zur Zubereitung von Kuchen- und Pizzateig oder ähnlichen Speisen. Maximale Füllmenge: 1400 g

- Antriebsachse und Kneteinsatz in den verriegelten Mixbehälter setzen.
- Feste Zutaten einfüllen, Deckel aufsetzen und verriegeln, Gerät einschalten und flüssige Zutaten während des Betriebs durch den Einfüllstutzen hinzugeben. Einfüllstutzen wieder mit dem Stopfer verschließen! Beginnen sie bei der manuellen Geschwindigkeitswahl mit einer geringen Geschwindigkeit und steigern Sie sie nach und nach

Hefeteig muss nach dem ersten Aufgehen von Hand geknetet werden und kann nicht in dem Gerät ein zweites Mal geknetet werden.

Hinweis:

Füllen Sie Zutaten mit max. 800g Mehl, 400 ml Wasser und 100 ml Sahne in den Mixbehälter, um einen Teig von ca. 1,3 kg zu bekommen.

Schlagmesser

Das Schlagmesser dient zum Rühren von kalten Flüssigkeiten (z.B. Suppe) und Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Trockenfrüchten, etc. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von max. 2 cm. Maximale Füllmenge: 1000 g

- Messerschutz abnehmen. Antriebsachse und Schlagmesser in den verriegelten Mixbehälter setzen. Achtung! Schlagmesser nur an seinem Griff festhalten. Das Messer ist scharf.
- Zutaten einfüllen, Deckel aufsetzen und verriegeln und Gerät einschalten. Weitere Zutaten können durch den Einfüllstutzen mithilfe des Stopfers hinzugeben werden.

Schneid- und Raspelscheiben

Die Scheiben dienen zur Zubereitung von verschiedensten Gemüse- und Salatvariationen.

Juliennescheibe

Zur Zubereitung von Julienne-Streifen aus Möhren, Zucchini, Kohlrabi etc.

Wende-Raspel/Schneidscheibe grob

Wende-Raspel/Schneidscheibe fein

Zur Schneiden von Gemüsescheiben, Kartoffelchips, Gurken etc.

Zum Raspeln von Kohl, Karotten, Sellerie, Äpfel, Gurken etc.

Reibeplättchenscheibe

Zur Zubereitung von Reibeplättchen-Teig

- Antriebsachse und benötigte Scheibe in den verriegelten Mixbehälter setzen. Dazu die Scheibe am Ring in der Mitte anfassen. Die gewünschte Funktion der Scheibe muss nach oben zeigen.
- Deckel aufsetzen und verriegeln. Zutaten durch den Einfüllstutzen mithilfe des Stopfers hinzugeben. Einfüllstutzen wieder mit dem Stopfer verschließen!

Zerkleinerereinsatz

Der Zerkleinerereinsatz dient zum

Zerkleinern von Kräutern, Nüssen und kleineren Mengen Zwiebeln, etc. Maximale Füllmenge: 300 g

- Zerkleinerer-Schale in den verriegelten Mixbehälter setzen (siehe Abb. Nr. 10).
- Messerschutz abnehmen. Zerkleinerermesser in die Zerkleinererschale auf den Antrieb im Mixbehälter setzen. Achtung! Zerkleinerermesser nur an seinem Griff festhalten. Das Messer ist scharf.
- Zutaten einfüllen, Deckel aufsetzen und verriegeln und Gerät einschalten. Weitere Zutaten können durch den Einfüllstutzen mithilfe des Stopfers hinzugeben werden.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Motorstillstand abwarten!
- Das Motorgehäuse mit der Netzanschlussleitung darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem nur leicht angefeuchteten weichen Tuch.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel sowie harte Bürsten verwenden.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung der Messer und der Einsätze auf die scharfen Kanten, Verletzungsgefahr! Bewahren sie die Messer stets mit dem Messerschutz auf!

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 drei 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 Bedienungsanleitung, 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.

Dear Customer

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this instruction manual for future reference. The appliance must only be used by those familiar with these instructions.

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 components

1. Feed tube with pestle
2. Lid
3. Handle
4. Blender jug
5. Main unit
6. Programme buttons with programme indicator lamps
7. Rotary control with main indicator lamp
8. Power cord with plug (under base)
9. Rating label (under base)
10. Inset: of blender jug with chopping/mincing insert fitted
11. Chopping/mincing blade
12. Chopping/mincing bowl
13. Chopping blade
14. Drive shaft
15. Kneading tool
16. Grating/ slicing disc, coarse
17. Grating/slicing disc, fine
18. Potato grating disc
19. Julienne disc

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. Should the appliance have been dropped onto a hard surface, for instance, it must no longer be

used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.

- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not operate the appliance if excessive force has been used to pull the power cord. Damage cannot always be detected from the outside; the entire unit should therefore be checked by a qualified technician before it is used again.
- Great care is necessary when using this appliance, especially near children. Do not leave it unattended while connected. Always remove the plug from the wall socket, even if you leave the room for only a short while.
- This appliance is not intended for use by any persons (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.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- 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.
- To prevent the risk of injury, always remove the blades carefully before emptying or cleaning the blender jug and chopping/mincing insert.
- **Caution:** Do not insert any objects or implements into the blender jug while the appliance is switched on.
- **Caution:** Always use the appropriate pestle to feed food down the tube. Do not under any circumstances use your hands.
- **Caution:** Do not touch any moving parts during operation - this can be extremely


dangerous.

- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources.
- Do not fill the jug with hot liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- **Always switch off, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill**
 - before opening the lid,
 - before removing or fitting the blender jug,
 - in cases of malfunction,
 - during cleaning,
 - after each cycle of use.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with. **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances 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.

Before using for the first time

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

The following switch settings are available:

- 0 the appliance is switched off
-  /Programme programme selection
- Min-Max manual speed selection

Programme selection

The appliance offers three pre-set programmes:

- Pulse: the appliance is switched on as long as the operating button is depressed
- Blending/mixing/kneading: automatic blending or kneading of dough or other ingredients
- Chopping/mincing: automatic chopping/mincing

Short-term operation

This appliance is designed to process average domestic quantities of food. For kneading dough or mincing meat, it can be operated without interruption for a maximum of 1 minute; for chopping vegetables or blending liquid ingredients, the maximum is 2 minutes. Switch off afterwards and allow the appliance to cool down to room temperature.

Safety switch

A special safety switch in the motor housing ensures that the appliance can only be operated once the blender jug is properly locked in position.

Before removing the blender jug, make sure that the control switch is in position **0**. This also applies when fitting the blender jug to the main unit. If the switch is not in its off-position (**0**), the motor will start immediately.

Operation

General information

- Fit the blender jug to the main unit with its handle on the right and lock it by turning clockwise, observing the markings on the right of the housing.
- Fit the required attachment and put the ingredients into the blender jug which has a maximum operating capacity of approx. 2400 ml.
- Position the lid on the bowl and turn clockwise until it is heard locking into place; the two markings on the jug handle and lid must be properly aligned. Place the pestle into the feed tube.
- Insert the plug into the wall socket; either use the rotary control to select the desired programme, or select the speed manually.
- **Caution: do not let the blender jug run empty.**
- Once processing is finished, switch off and remove the plug from the wall socket. Wait until the motor has come to a complete standstill, and then remove the blender jug by following the steps above in reverse order.

Programme selection

Three different programmes can be selected. The main indicator lamp and the programme indicator lamps light up.

Pulse function

The appliance is switched on as long as the operating button is depressed; once it is released, the appliance goes back to stand-by mode.

Blending/mixing

This programme is designed for automatic blending, stirring or kneading of cake dough etc. Once the programme has finished, the appliance switches back to stand-by mode. To interrupt the current programme, press the programme button again, when the appliance will return to stand-by mode.

Chopping/mincing

This programme is designed for the

automatic chopping/mincing of vegetables, meat etc. Once the programme has finished, the appliance goes back to stand-by mode. To interrupt the current programme, press the programme button again, when the appliance will return to stand-by mode.

Manual speed selection

The operating speed can be set manually. The main indicator lamp and the programme indicator lamp 'Pulse' both light up. Pushing the 'Pulse' button provides a brief burst of maximum speed.

Using the attachments

Kneading tool

The kneading tool is designed for processing dough for such items as cakes or pizza. Maximum fill capacity: 1400 g

- Ensure that the blender jug is safely locked; then fit the drive shaft and kneading tool inside the jug.
 - Put in the solid ingredients, replace and lock the lid, switch the appliance on and add the liquid ingredients through the feed tube while the motor is running.
- Caution:** replace the pestle in the tube. Always start with the lowest setting when using manual speed selection and slowly increase as necessary.

After its first rising phase, leavened dough must be kneaded by hand and cannot be automatically kneaded a second time.

Note:

- For around 1.3 kg of dough, fill the blender jug with a maximum of 800g flour, 400 ml water and 100 ml cream.

Chopping blade

The chopping blade is designed for stirring cold liquids (e.g. soup), and for chopping meat, onions, dried fruit etc. Cut the food into cubes of about 2 cm first. Maximum fill capacity: 1000 g

- Remove the protective cover from the blades. Ensure that the blender jug is safely

locked, before fitting the drive shaft and chopping blade inside the jug. **Caution:** The blades are extremely sharp: hold the blade unit only by its shaft.

- Put in the ingredients, replace and lock the lid and switch the appliance on. Further ingredients may be added through the feed tube during operation; always use the pestle.

Grating/slicing discs

These discs are designed for processing many different vegetables and varieties of salad.

Julienne disc

For cutting julienne-type thin strips from carrots, zucchini, kohlrabi etc.

Grating/ slicing disc, coarse

Grating/ slicing disc, fine

For slicing vegetable, cucumber, making potato chips, etc.

For grating cabbage, carrots, celery, apples, cucumber etc.

Potato grating disc

For grating potatoes to prepare dough for potato pancakes

- Ensure that the blender jug is safely locked, and then fit the drive shaft and the required disc inside the jug. To fit the disc, hold it by its centre ring, ensuring that the appropriate surface for the function you want is facing upwards.
- Replace and lock the lid. Use the pestle to feed the ingredients down the tube. **Caution:** replace the pestle in the feed tube.

Chopping/mincing insert

This insert is designed for **chopping/mincing** herbs, nuts and smaller amounts of onions etc. Maximum fill capacity: 300 g

- Ensure that the blender jug is safely locked, and then place the chopping/mincing bowl inside the jug. (see picture no. 10).
- Remove the protective cover from the blade unit and place it inside the small bowl

onto the drive shaft in the jug. **Caution:** The blades are extremely sharp: hold the blades only by its shaft.

- Put in the ingredients, replace and lock the lid and switch the appliance on. Further ingredients may be added through the feed tube during operation; always use the pestle.

General care and cleaning

- **Caution:** Turn off the appliance after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill before cleaning.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the main unit or the power cord with water and do not immerse them in water. The main unit housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or hard brushes.
- All accessory parts should be thoroughly cleaned immediately after use, using hot water and a mild detergent, or in a dishwasher.
- Do not use harsh or aggressive cleaning solutions. When cleaning the blades or inserts, always beware of sharp edges. **Caution:** There is a serious risk of injury. Never store the blades without their protective cover.

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 three 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.

Kundendienstzentrale / Service Centre

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

SEVERIN