



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Küchenmaschine	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Food processor	10
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Robot de cuisine	16
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Food Processor	23
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Robot de Cocina	29
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Robot Multiuso	35
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Husholdningsmaskine	41
<b>SE</b>	Brugsanvisning	Matberedare	47
<b>FI</b>	Käyttöohje	Yleiskone	53
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Robot kuchenny	59
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Επεξεργαστής τροφίμων	66
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Кухонный комбайн	73

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

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

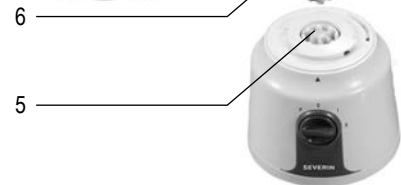
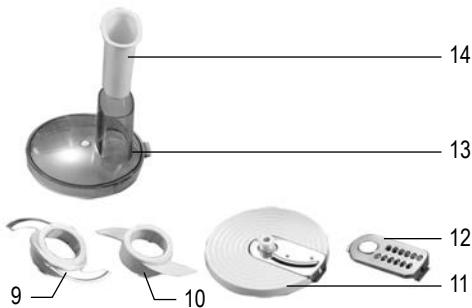
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Küchenmaschine

Bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. 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.

### Geräteaufbau und Zubehör

1. Grundgerät
2. Schalter
3. Anschlussleitung
4. Hackmesserschutz
5. Motorkupplung
6. Antriebsachse
7. Arbeitsbehälter
8. Aufsatzachse
9. Hackmesser
10. Kneteinsatz
11. Einsatz-Aufnahme mit Schneideinsatz
12. Raspeleinsatz
13. Deckel für Arbeitsbehälter
14. Stopfer
15. Mixaufsatz mit Deckel

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen

Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Mixbehälter, Schüssel und Röhreinsätze im Spülwasser reinigen.
- Nähere Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Vorsicht! Es dürfen keine heißen Flüssigkeiten in den Mixbehälter eingefüllt werden.
- Vorsicht beim Einfüllen von warmen Flüssigkeiten in

- den Mixbehälter oder die Rührschüssel, da diese in Form eines plötzlich auftretenden Dampfschwadens aus dem Gerät austreten können.
- **Vorsicht!** Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
  - Das Messer im Standmixer-Aufsatz ist scharf! Bei der Reinigung und bei der Leerung des Mixbehälters besonders vorsichtig vorgehen, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,
    - bei nicht vorhandener Aufsicht
    - nach jedem Gebrauch;
    - bevor der Deckel geöffnet wird,
    - bei einer Störung während des Betriebes;
    - vor jeder Reinigung, jedem Zusammenbau und jedem Auseinandernehmen;
    - vor jedem Zubehörwechsel
  - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
  - Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
    - von Mitarbeitern in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
    - in landwirtschaftlichen Betrieben
    - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
    - in Frühstückspensionen
  - Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen. Weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommen.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Niemals mit der Hand oder mit Teigschabern, Kochlöffeln oder ähnlichem in die laufenden Rührsätze oder den Mixbehälter greifen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Vor der ersten Inbetriebnahme die Verpackung vollständig vom Gerät entfernen und alle Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

### **Schalter**

Das Gerät 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.

### **Kabelaufwicklung**

Unterhalb des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung. Vor dem Gebrauch des Gerätes das Kabel vollständig abwickeln.

### **Bedienung**

#### **Allgemein**

- 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 (Position ‚0‘ am Drehzahlregler) und warten Sie den Motorstillstand ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder entfernen.

### **Hacken und Pürieren**

- Antriebsachse auf den Motorantrieb aufsetzen.

- Arbeitsbehälter mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
- Den Hackmesserschutz abnehmen und das Hackmesser auf die Aufsatzachse setzen, so dass das Hackmesser fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- **Achtung:** Halten Sie das Hackmesser nur an den Kunststoffteilen fest. Die Messer sind sehr scharf!
- Max. 700 g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel hörbar einrastet.
- 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*

Wir empfehlen den Betrieb in der Schaltstufe **P**. Der gewünschte Zerkleinerungsgrad von z.B. Fleisch, Zwiebeln, Trockenfrüchten, Sellerie oder Fisch ist schon nach ca. 15-30 Sekunden erreicht.

### **Pürieren**

Sie können maximal 1 Liter Flüssigkeit (z.B. Suppe) in den Arbeitsbehälter einfüllen. Bitte beachten Sie, dass die Temperatur der eingefüllten Lebensmittel unter 80 °C liegt.

- Beginnen Sie mit der Schaltstufe I und steigern Sie gegebenenfalls auf II.

### **Kneten**

- Antriebsachse aufsetzen.
- Arbeitsbehälter mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
- Den Kneteinsatz auf die Aufsatzachse setzen, so dass der Kneteinsatz fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel hörbar einrastet.
- 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.

### *Hinweis:*

- Füllen Sie Zutaten mit max. 400 g Mehl und 290 ml Wasser in den Arbeitsbehälter, um einen Teig von ca. 700 g zu erhalten.
- Bei der Herstellung von Knetteig das Gerät max. 1 Minute betreiben und dann 1 Minute abkühlen lassen. Dieser Zyklus darf max. 5mal wiederholt werden. Dann muss das Gerät komplett abkühlen.

### *Betriebsstufen*

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

### **Scheiben schneiden und Raspeln**

- Antriebsachse aufsetzen.
- Arbeitsbehälter mit dem Griff nach

- rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Setzen Sie den Einsatz Ihrer Wahl in die Einsatzaufnahme. Drücken Sie den Einsatz herunter, bis er hörbar einrastet.
- Einsatzaufnahme auf die Antriebsachse aufsetzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel hörbar einrastet.
- 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

Einsatz	Funktion	Drehzahl
Scheibeneinsatz	Scheiben schneiden (z.B. Gurken, Karotten, Kartoffeln)	II
Raspeleinsatz	Rohkost raspeln (z.B. Karotten, Gurken, Zucchini)	II

### Mixer

- Mixaufsatz mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.

- Zutaten einfüllen und den Mixerdeckel schließen.
- Während des Betriebes können Sie noch Zutaten beifügen, indem Sie den Verschlussstopfen in der Mitte des Deckels entfernen. Dazu den Verschlussstopfen gegen den Uhrzeigersinn entriegeln.
- Nach Beendigung des Mixvorganges das Gerät ausschalten und den Mixaufsatz mit einer leichten Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- **Achtung:** Betätigen Sie den Mixer nie ohne Inhalt! Füllen Sie den Mixer niemals mit nur trockenen Produkten wie Nüsse, Mandeln, etc.
- **Maximale Füllmenge:**
  - 1,5 Liter Flüssigkeit oder
  - 300 g Obst oder gegartes Gemüse

### Betriebsstufen

- Für weiches Obst und gegartes Gemüse wählen Sie die Stufe **1-2** am Drehzahlregler oder die Intervalltaste (**P**).
- Für härteres Obst wählen Sie Stufe **2** oder die Intervalltaste (**P**).

### Kurzzeitbetrieb:

Beim Mixen sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (1 Min.) ausgelegt ist. Nach ausreichender Abkühlzeit ist das Gerät wieder einsatzbereit.

### Angaben für Prüfinstitute:

Es kann folgendes Rezept verwendet werden:  
600 g eingeweichte Möhren und 900 g Wasser mixen.



## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
- Die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Bei der Reinigung des Hackmessers und der Einsätze auf die scharfen Kanten achten. **Verletzungsgefahr!**
- Das Hackmesser stets in seinem Kunststoffschutz aufbewahren!
- Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, nur einen Holz- oder Kunststoffspachtel verwenden.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre

Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN 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 SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Food processor

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons 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. Main unit
2. Operating switch
3. Power cord with plug
4. Protective blade-cover
5. Drive clutch
6. Drive shaft
7. Bowl
8. Drive shaft extension
9. Chopping/mincing blade
10. Kneading insert
11. Mounting with slicing attachment
12. Grating insert
13. Bowl lid
14. Pestle
15. Blender jug with lid

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried

out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Clean the blender jug, stirring bowl and stirring attachments in hot soapy water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- **Caution:** Do not fill the jug with hot liquid.
- Care is required when pouring hot liquids into the food processor or blender in case a jet of vapour should escape from the appliance.
- **Caution:** Any misuse can

- cause severe personal injury.
- **Caution:** The blender blades are extremely sharp. To prevent injury, take special care when cleaning or emptying the jug.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket,
  - when there is no supervision,
  - after each cycle of use,
  - before opening the lid,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning, assembling or disassembling the appliance,
  - before changing any attachment.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - by staff members in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time 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, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- The appliance should only be placed on a level surface. Do not allow the housing or its power cord to come into contact with open flames or any hot surfaces such as hot-plates.
- Do not let the power cord hang free.
- Do not touch any moving parts during operation, and do not insert any implements (e.g. dough spatulas or cooking spoons) into the blender jug unless the motor has come to a complete standstill.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

### Before first use

Remove any packing materials completely and clean all accessories as described in the section *General care and cleaning*.

### Operating switch

The operating switch allows for the following switch settings:

- II** The unit is switched on – high speed
- I** The unit is switched on – low speed
- 0** The unit is switched off
- P** With the switch held in this position:  
On – high speed

### Wind-up power cord storage

The power cord can be wound up for storage on the underside of the unit. Unwind it completely before operation.

### Operation:

#### General information

- First, fit the required attachment.
- **Note:** this kitchen appliance is equipped with two safety switches and can only be activated if the selected attachment has been correctly fitted and safely locked.
- Turn off the appliance after use (switch position '0') and wait until the motor has come to a **complete** standstill before changing or removing any attachments.

### Chopping/mincing and puréeing

- Fit the drive shaft to the drive unit.
- Attach the bowl with the handle to the right and turn it clockwise to lock until the lock symbol and triangular mark are aligned.
- Fit the drive shaft extension to the drive shaft.
- Remove the protective cover and fit the chopping/mincing blade to the drive shaft extension in such a way that the blade almost touches the bottom of the bowl.
- **Caution:** Hold the blade only by its plastic shaft - the blades are extremely sharp.
- Put the ingredients (max. 700 g) into the bowl.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks into place.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

## Operation settings

We recommend using the switch setting **P**. The right degree of chopping/mincing (from coarse to fine) for meat, onions, dried fruit, celery, fish etc. is normally achieved after 15-30 seconds.

## Puréeing

The bowl can be filled with a maximum of 1 litre of cold liquid (e.g. soup). Ensure, however, that the temperature is not above 80 °C.

- Always start processing at speed level I; increase to level II if necessary.

## Kneading

- Fit the drive shaft to the drive unit.
- Attach the bowl with the handle to the right and turn it clockwise to lock until the lock symbol and triangular mark are aligned.
- Fit the drive shaft extension to the drive shaft.
- Fit the kneading insert to the drive shaft extension so that the insert almost touches the bottom of the bowl.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks into place.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

## Note:

- Put the ingredients into the bowl. For 700 g of dough, about 400 g of flour and 290 ml of water are needed.
- When making dough, the appliance should not run for more than 60 seconds at a time, after which it should be allowed

to cool down for 1 minute. A maximum of 5 such cycles should not be exceeded, after which the appliance must be allowed to cool down completely.

## Operation settings

- Always start processing at speed level I; increase to level II if necessary.
- The dough is ready once it has formed into a ball.

## Slicing and grating

- Fit the drive shaft to the drive unit.
- Attach the bowl with the handle to the right and turn it clockwise to lock until the lock symbol and triangular mark are aligned.
- Fit the desired attachment to the insert mounting and push it down until it is heard locking into place.
- Fit the attachment mounting to the drive shaft.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks into place.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.
- Always **switch** the appliance **on before** feeding the ingredients down 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

Shredding insert	Function	Speed
Slicer	cutting thicker slices (e.g. cucumber, carrots, potatoes)	II
Grater	grating crudités or uncooked vegetarian food (eg carrots, cucumber, zucchini/ courgettes)	II

## Blender attachment

- Fit the blender jug onto the appliance with its handle to the right, and lock it by turning clockwise until the lock symbol is properly aligned with the arrow mark.
- Put the ingredients into the blender jug and close the lid.
- To add further ingredients during operation, the stopper in the lid can be taken out by turning it anti-clockwise.
- After using the blender, switch off and remove the jug by turning it slightly anti-clockwise.
- **Caution:** do not let the jug run empty. Do not fill it with dry items only, such as nuts, almonds etc.
- **Maximum fill quantity:**
  - 1.5 litres of liquid, or
  - 300 g of fruits or cooked vegetables

## Operation settings

- For soft fruit and cooked vegetables, select speed setting **I-II**, or use the pulse setting (**P**).
- For harder types of fruit, speed level **II** or the pulse setting (**P**) should be selected.

## Limit on operating time:

Use of the blender should be limited to no more than 60 seconds at a time. Switch off the appliance afterwards and allow it to cool down before resuming operation.

## Information for testing institutes:

The following recipe may be used:  
Mix 600 g soaked carrots and 900 g water.

## 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 appliance with water and do not immerse it in water.
- The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- Attachments should be thoroughly cleaned immediately after use, using hot water and a mild detergent.
- Do not put the attachments in a dish washer.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- **Caution:** When cleaning the chopping blade and other attachments, beware of sharp edges - these can be extremely dangerous.
- Always store the chopping/mincing blade in its protective plastic cover.
- Use only a wooden or plastic spatula to remove food residue from the bowl.

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials

which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

### **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 soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

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

### Nomenclature

1. Bloc moteur
2. Interrupteur de commande
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Rangement protecteur pour hachoir
5. Embrayage moteur
6. Arbre de commande
7. Bol
8. Tige support
9. Hachoir
10. Accessoire de pétrissage
11. Support avec hachoir
12. Insert à râper
13. Couvercle anti-éclaboussures/Bol
14. Poussoir
15. Bol mixeur avec couvercle

### Consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences

de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Nettoyez le bol mixeur, le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- **Attention** : Ne pas remplir le bol mixeur de liquides brûlants.



- La prudence est de rigueur lorsque des liquides chauds sont versés dans le bol mixeur ou le bol car il existe un risque de projection de vapeur de l'appareil.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- **Attention** : Les lames sont extrêmement acérées. Pour éviter tout risque de blessures, soyez particulièrement prudent lorsque vous nettoyez ou videz le bol mixeur.
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale
  - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
  - après l'emploi,
  - avant d'ouvrir le couvercle,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage de l'appareil,
  - avant de changer les accessoires.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - par des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels similaires,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à

prendre.

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- 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. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale. Ne permettez jamais que le boîtier ou le cordon d'alimentation entre en contact avec une flamme ou surface chaude telle qu'une plaque chauffante.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne touchez aucune partie mobile avec vos mains pendant le fonctionnement et n'insérez aucun accessoire (par ex. raclettes ou cuillères) dans le bol mixeur tant que le moteur n'est pas complètement arrêté.

- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

### **Avant la première utilisation**

Retirez entièrement tous les matériaux d'emballage et nettoyez tous les accessoires tel indiqué au paragraphe *Maintenance et entretien*.

### **Interrupteur de commande**

L'appareil vous propose les réglages suivants :

**II** Marche – grande vitesse

**I** Marche – faible vitesse

**0** Arrêt.

**P** Lorsque l'interrupteur est maintenu dans cette position : Marche – grande vitesse.

### **Enrouleur du cordon d'alimentation**

Le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil pour faciliter son rangement. Déroulez-le complètement avant de faire fonctionner l'appareil.

### **Utilisation:**

#### **Informations générales**

- Veuillez tout d'abord fixer l'accessoire requis sur l'appareil.
- **Note**: Ce robot de cuisine est équipé de deux dispositifs de sécurité. Il ne fonctionne que si les accessoires sont correctement montés et verrouillés.
- Le moteur doit être coupé (réglage de la vitesse sur '0') et l'appareil débranché, avant de mettre, changer ou enlever un accessoire. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.

### Hacher/émincer et mettre en purée

- Fixez l'arbre de commande sur le bloc moteur.
- Installez le bol, la poignée vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que le symbole de verrouillage et le repère triangulaire soient alignés.
- Fixez la tige support sur l'arbre de commande.
- Retirez le rangement protecteur et placez l'accessoire pour hacher/émincer sur la tige support de façon à ce que la lame touche le fond du bol.
- **Attention** : Tenez le hachoir par son corps en plastique uniquement – les lames du couteau sont extrêmement acérées.
- Remplissez le bol (max. 700 g).
- Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

### Vitesses

Nous recommandons l'usage de la vitesse **P**. 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.

### Mettre en purée

Vous pouvez mélanger jusqu'à 1 litre de liquide froid (par exemple une soupe) dans le bol. Cependant, assurez-vous que la température ne dépasse pas 80 °C.

- Commencez toujours la préparation à la vitesse I; augmentez à la vitesse II si nécessaire.

### Pétrir

- Fixez l'arbre de commande sur le bloc moteur.
- Installez le bol, la poignée vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que le symbole de verrouillage et le repère triangulaire soient alignés.
- Fixez la tige support sur l'arbre de commande.
- Fixez le pétrin sur la tige support de façon à ce que l'accessoire touche le fond du bol.
- Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

### Remarque:

- Versez les ingrédients dans le bol; pour 700 g de pâte, vous avez besoin d'environ 400 g de farine et 290 ml d'eau.
- Lorsque vous pétrissez la pâte, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes, et faites des pauses de 1 minute entre chaque pétrissage pour permettre au bloc moteur de refroidir. Ne dépassez pas un maximum de 5 cycles de préparation, au bout desquels vous devez laisser l'appareil refroidir entièrement.

## Vitesses

- Commencez toujours la préparation à la vitesse I; augmentez à la vitesse II si nécessaire.
- Dès qu'une boule de pâte se forme dans le bol, le pétrissage est terminé.

## Émincer et râper

- Fixez l'arbre de commande sur le bloc moteur.
- Installez le bol, la poignée vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que le symbole de verrouillage et le repère triangulaire soient alignés.
- Fixez la tige support sur l'arbre de commande.
- Fixez l'accessoire désiré sur la tige support et poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- 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 mettre 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.

## Vitesses de fonctionnement

Accessoire	Utilisation	Vitesse
Accessoire pour trancher	Pour couper des tranches plus épaisses (par ex. concombre, carottes, pommes de terre)	II
Accessoire pour râper	Pour râper des crudités ou des légumes (par ex., carottes, concombre, courgettes)	II

## Mixeur

- Montez le bol mixeur sur l'appareil, sa poignée vers la droite et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole de verrouillage soit bien aligné avec la flèche.
- Mettez les ingrédients dans le bol mixeur et fermez le couvercle.
- Pour ajouter d'autres ingrédients pendant le fonctionnement, le bouchon du couvercle peut être retiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Après l'utilisation du mixeur, arrêtez l'appareil et retirez le bol mixeur en le tournant légèrement dans le sens inverse d'une aiguille d'une montre.
- **Attention** : ne pas laisser le bol mixeur tourner à vide. Ne pas le remplir uniquement d'aliments secs, comme des noix, des amandes, etc.
- **Quantité de remplissage maximale** :
  - 1,5 litres de liquide, ou
  - 300 g de fruits ou de légumes cuits

### Réglages

- Pour des fruits mous et des légumes cuits, sélectionnez le réglage de vitesse I-II, ou la fonction pulse (P).
- Pour des fruits plus durs, sélectionnez un réglage de vitesse II ou la fonction pulse (P).

### 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 60 secondes consécutives. Au bout de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment avant de le refaire fonctionner.

### Information à l'égard des laboratoires d'essais :

La recette suivante peut être utilisée : Mélangez 600 g de carottes ayant été imprégnées d'eau et 900 g d'eau.

### Maintenance et entretien

- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et attendez l'arrêt complet du moteur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant dans l'eau.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide non pelucheux.
- Après utilisation, nettoyez immédiatement et soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- **Attention :** Lorsque vous nettoyez le hachoir ou autres accessoires, faites

attention aux bords acérés – ceux-ci peuvent être extrêmement dangereux.

- Rangez toujours le hachoir dans son rangement protecteur en plastique.
- Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique pour vider le bol des restes d'aliments.

### Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

### 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.

## Food Processor

### Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manueel voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

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

### Hoofdunit met hulpstukken

1. Hoofdunit
2. Gebruiksschakelaar
3. Snoer met stekker
4. Beschermende meshouder
5. Aandrijfkoppeling
6. Drijfjas
7. Kom
8. Drijfjas verlenging
9. Hak/maal mes
10. Kneedinzet
11. Montering met mes hulpstuk
12. Raspinzet
13. Deksel voor kom
14. Stamper
15. Blenderkan met deksel

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer

slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en dompel het nooit onder.
- De blenderkan, roerschaal en roer hulpstukken schoonmaken in warm water met zeep.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- **Waarschuwing:** De kan niet met hete vloeistof vullen.
- Voorzichtigheid is vereist bij het gieten van hete vloeistoffen in de keukenmachine of blender, voor het geval er

een waterdampstraal uit het apparaat mocht ontsnappen.

- **Waarschuwing:** Verkeerd gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- **Waarschuwing:** De blendermessen zijn buitengewoon scherp. Om letsel te voorkomen, extra voorzichtig zijn bij het schoonmaken of leegmaken van de kan.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact;
  - wanneer er geen toezicht is,
  - na gebruik,
  - voordat men de deksel opent,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - voordat het apparaat wordt schoongemaakt, in elkaar gezet of uit elkaar gehaald wordt,
  - voordat er van hulpstuk gewisseld wordt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - door personeel in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het



apparaat en het powersnoer moeten goed weggehouden worden van kinderen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat moet alleen op een vlakke ondergrond geplaatst worden. Zorg ervoor dat de huizing en het snoer niet in contact komen met open vuur of andere hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Tijdens gebruik geen bewegende delen met de handen aanraken, en geen hulpstukken in de blenderkan plaatsen (bijv. deegschrapers of kooklepels) tenzij de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

## Voor het eerste gebruik

Verwijder geheel al het pakmateriaal en maak alle accessoires goed schoon zoals beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

## Gebruiksschakelaar

Het apparaat heeft de volgende schakelaar standen:

- II** Het apparaat is aan – hoge power
- I** Het apparaat is aan – lage power
- 0** Het apparaat is uit.
- P** Met de schakelaar in deze positie vastgehouden: Aan – hoge snelheid.

## Opbergruimte voor opwindbaar powersnoer

Het powersnoer kan opgewonden worden voor het opbergen van het snoer aan de onderzijde van de unit. Wikkel het geheel af voor gebruik.

## Gebruik:

### Algemene informatie

- Pas eerst het gewenste hulpstuk.
- **Let op:** dit keukenapparaat is uitgerust met 2 veiligheidsschakelaars. Het apparaat kan alleen aangezet worden wanneer alle uitgekozen hulpstukken juist geïnstalleerd zijn.
- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik (snelheids controle stand '0') en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat men hulpstukken veranderd of verwijderd.

## Hakken/malen en puréeing

- Pas de drijfjas op de aandrijf unit.
- Plaats de kom met de hendel naar rechts en draai deze rechtsom vast totdat het sluitingssymbool en de driehoekige

markering overeenkomen.

- Pas de drijfas verlenging op de drijfas.
- Verwijder de beschermende afdekking en pas het hak/maalmes op de aandrijfas zodanig dat met mes bijna de bodem van de kom aanraakt.
- **Waarschuwing:** houdt het mes alleen vast bij de speciale greep. De messen zijn erg scherp.
- Doe de ingrediënten (max. 700 g) in de schaal.
- Plaats de deksel op de kom en draai het rechtsom totdat het in plaats klikt.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

### *Gebruiksstanden*

Wij bevelen aan dat men de schakelaar stand **P** gebruikt. 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.

### **Puréeing**

De schaal mag gevuld worden met maximaal 1 liter koude vloeistof (bv, soep). Zorg er echter voor dat de temperatuur niet 80 °C overschrijdt.

- Start de processing snelheid altijd op level I; verhoog naar level II wanneer nodig.

### **Kneden**

- Pas de drijfas op de aandrijf unit.
- Plaats de kom met de hendel naar rechts en draai deze rechtsom vast totdat het sluitingssymbool en de driehoekige

markering overeenkomen.

- Pas de drijfas verlenging op de drijfas.
- Pas het kneed hulpstuk op de aandrijfas zodanig dat met mes bijna de bodem van de kom aanraakt.
- Plaats de deksel op de kom en draai het rechtsom vast totdat het in plaats klikt.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

### *Let op:*

- Plaats de ingrediënten in de kom; voor 700 g deeg heeft men ongeveer 400 g bloem en 290 ml water nodig.
- Wanneer men deeg maakt, moet men het apparaat niet langer dan 1 minuut laten werken, men moet het voor 1 minuut laten afkoelen. Een maximum van 5 zulke cycles moet niet overschreden worden, hierna moet men het apparaat geheel laten afkoelen.

### *Gebruiksstanden*

- Start de processing snelheid altijd op level I; verhoog naar level II wanneer nodig.
- Het deeg is klaar wanneer het een bal geworden is.

### **Snijden en Raspen**

- Pas de drijfas op de aandrijf unit.
- Plaats de kom met de hendel naar rechts en draai deze rechtsom vast totdat het sluitingssymbool en de driehoekige markering overeenkomen.
- Pas het gewenste hulpstuk op de inzet montering en druk het aan totdat het in plaats klikt.
- Pas de hulpstuk montering op de

- aandrijfas.
- Plaats de deksel op de kom en draai het rechtsom vast totdat het in plaats klikt.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende 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 **voor** 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 geleegd worden.

## Functies en gebruiks standen

Versnipper hulpstuk	Functie	Snelheid
Snijden	Snijden van dikkere plakken (b.v. komkommer, wortels, aardappels)	II
Raspen	Raspen van rauw of ongekookt vegetarisch voedsel (b.v. wortels, komkommer, zucchini/courgettes)	II

## Blenderhulpstuk

- Pas de blenderkan op het apparaat met de hendel aan de rechterkant, en draai het rechtsom vast, zodanig dat het symbool juist overeenkomt met de pijl markering.
- Plaats de ingrediënten in de blenderkan en sluit de deksel.
- Om extra ingrediënten tijdens gebruik toe te voegen, kan men de stamper in de

- deksel verwijderen door deze linksom te draaien.
- Nadat men de blender gebruikt heeft, schakel deze uit en verwijder dan de kan door deze een klein beetje linksom te draaien.
- **Waarschuwing:** laat de kan nooit leeg draaien. Vul het nooit alleen met droge items zoals noten, amandelen enz.
- **Maximale vulkwaliteit:**
  - 1.5 liter vloeistof, of
  - 300 gr fruit of gekookte groenten

## Gebruiksstanden

- Voor zacht fruit en gekookte groenten, selecteer de snelheidstand **I-II**, of gebruik de pulsstand (**P**).
- Voor hardere types van fruit, snelheidstand **II** of de pulsstand (**P**) moet geselecteerd worden.

## 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 60 seconden per keer. Schakel het apparaat hierna uit en laat het voldoende afkoelen voordat men weer verder gaat met het gebruik.

## Informatie voor keuringsinstituten:

Het volgende recept kan worden gebruikt: 600 g geweekte wortelen en 900 g water mixen.

## Algemeen 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 dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- De huizing mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden direct na gebruik met heet water en afwasmiddel.
- Plaats de hulpstukken nooit in de vaatwasmachine.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- **Pas op:** wanneer men het hakmes en andere hulpstukken schoonmaakt pas dan op de scherpe randen, deze kunnen zeer gevaarlijk zijn.
- Berg het hak/maal mes altijd op in de beschermende plastic houder.
- Gebruik alleen een houten of plastic spatel om voedselresten van de kom te verwijderen.

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.

### Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke

afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

### 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

## Robot de Cocina

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas 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. Unidad principal
2. Interruptor de funcionamiento
3. Cable de alimentación con clavija
4. Cubierta protectora de la cuchilla
5. Acoplamiento de transmisión
6. Eje motor
7. Recipiente
8. Extensión del eje motor
9. Cuchilla para cortar/picar
10. Accesorio para amasar
11. Pieza adaptadora con accesorio para cortar
12. Accesorio rallador
13. Tapa del recipiente
14. Embutidor
15. Vaso con tapa de la batidora

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación

del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Limpie la jarra de la batidora, el cuenco y los accesorios en agua templada con jabón.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- **Precaución:** No llene la jarra con líquido caliente.
- Se deben extremar las precauciones al añadir líquidos

calientes en la batidora por si se desprende vapor del aparato.

- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- **Precaución:** Las cuchillas de la batidora son extremadamente afiladas. Para evitar lesiones, debe tener mucho cuidado durante su limpieza y al vaciar la jarra.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la pared:
  - antes de dejar el aparato sin supervisión,
  - antes de montar o desmontar el aparato,
  - antes de abrir la tapa,
  - después del uso,
  - antes de limpiar, montar o desmontar el aparato,
  - antes de cambiar cualquier accesorio.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - para ser utilizado por el personal de una tienda, oficina, u otros entornos similares,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El aparato sólo debe colocarse sobre una superficie nivelada. No deje que la carcasa ni el cable entren en contacto con llamas ni con ninguna superficie caliente tales como platos muy calientes.
- No deje el cable suelto colgando.
- No toque con las manos ninguna pieza en movimiento mientras está funcionando, y no introduzca en la jarra de la batidora ningún accesorio adicional (por ejemplo una paleta para la masa o un cucharón) a menos que el motor se haya detenido por completo.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### Antes de la primera utilización

Retire por completo todo el material de embalaje y limpie todos los accesorios siguiendo las indicaciones de la sección

*Mantenimiento y limpieza.*

### Interruptor de funcionamiento

El interruptor del aparato ofrece las siguientes posiciones de ajuste:

- II** La unidad se enciende – alta potencia
- I** La unidad se enciende – baja potencia
- 0** La unidad se apaga.
- P** Al mantener el interruptor en esta posición: On (Encendido) – velocidad alta.

### Compartimento enrollable

El cable eléctrico se puede enrollar en la parte inferior del aparato. Antes de poner el aparato en funcionamiento, deberá desenrollar el cable por completo.

### Funcionamiento:

#### Información general

- Primero, deberá instalar el accesorio necesario.
- **Nota:** Este aparato de cocina viene con 2 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 (control de la velocidad en la posición '0') y espere a que el motor se detenga por completo antes de cambiar o quitar cualquier accesorio.

### Cortar/picar y triturar

- Coloque el eje motor en el acoplamiento de transmisión.
- Coloque el recipiente con el mango hacia la derecha y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo hasta que el símbolo del candado y la señal triangular coincidan.

- Acople la extensión del eje motor sobre el eje motor.
- Retire la cubierta protectora y acople la cuchilla para cortar/picar sobre la extensión del eje motor de modo que la cuchilla prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- **Precaución:** Agarre la cuchilla de la empuñadura solamente. Las cuchillas son sumamente afiladas.
- Introduzca los ingredientes (máx. 700 g) en el recipiente.
- Tape el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Por razones de seguridad, use siempre el embudidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

#### *Modo de funcionamiento*

Recomendamos seleccionar el ajuste **P** del interruptor. 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.

#### **Triturar**

El recipiente puede llenarse, como máximo, con 1 litro de líquido frío (por ejemplo: sopa). No obstante, deberá comprobar que la temperatura es inferior a 80 °C.

- Al comenzar seleccione siempre la velocidad **I**; incremente al nivel **II** si es necesario.

#### **Amasar**

- Coloque el eje motor en el acoplamiento de transmisión.
- Coloque el recipiente con el mango hacia la derecha y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo hasta que el símbolo del candado y la señal triangular coincidan.
- Acople la extensión del eje motor sobre el eje motor.
- Acople el accesorio para amasar en la extensión del eje motor de modo que el accesorio amasador prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- Tape el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Por razones de seguridad, use siempre el embudidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

#### *Nota:*

- Introduzca los ingredientes en el recipiente; para 700 g de masa, necesitará aproximadamente 400 g de harina y 290 ml de agua.
- Durante la preparación de la masa, el robot no debe funcionar más de 1 minuto cada vez, después de este tiempo deberá permitir que se enfríe durante 1 minuto. Como máximo puede funcionar durante 5 ciclos de este tipo, después deberá permitir que el aparato se enfríe por completo.

#### *Modo de funcionamiento*

- Ponga en funcionamiento el amasador a la velocidad **1**; incremente al nivel **II** si es necesario.



- La masa está lista una vez que se ha formado una bola.

## Cortar y Rallar

- Coloque el eje motor en el acoplamiento de transmisión.
- Coloque el recipiente con el mango hacia la derecha y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo hasta que el símbolo del candado y la señal triangular coincidan.
- Acople el accesorio deseado a la pieza adaptadora y empújelo hacia abajo hasta escuchar que está ajustado.
- Coloque la pieza adaptadora en el eje motor.
- Tape el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Por razones de seguridad, use siempre el embudidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor 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.

Rallador	rallar verdura u otros alimentos vegetales sin cocinar (por ejemplo zanahorias, pepino, calabacín)	II
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## Accesorio batidora

- Coloque el vaso de la batidora sobre el aparato con el mango hacia la derecha, y ajústelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo del candado esté correctamente alineado con la señal de la flecha.
- Introduzca los ingredientes en el vaso de la batidora y cierre la tapa.
- Si desea añadir más ingredientes mientras el aparato está funcionando, extraiga el embudidor de la tapa girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Después de utilizar la función de la batidora, apague el aparato y separe el vaso girándolo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj.
- **Precaución:** no permita que esté funcionando con el vaso vacío. No llenar solo con ingredientes secos, por ejemplo nueces, almendras, etc.
- **Capacidad máxima:**
  - 1.5 litros de líquido, o
  - 300 g de fruta o verdura cocida

## Funciones y modo de funcionamiento

Accesorio	Función	Velocidad
Cortador	cutar en rebanadas gruesas (por ejemplo pepino, zanahorias, patatas)	II

## Ajuste de funcionamiento

- Para procesar fruta blanda o verdura cocida, seleccione la velocidad I-II, o utilice el pulsador (P).
- Para procesar fruta más dura, seleccione la velocidad II o utilice el pulsador (P).

### 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 60 segundos cada vez. Después apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

### Información para institutos de inspección:

Se puede utilizar la siguiente receta:  
Batir 600 g de zanahorias en remojo con 900 g de agua.

### Mantenimiento y limpieza

- Desconecte y desenchufe el aparato después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad 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.
- No limpie los accesorios en el lavavajillas.
- No use ni abrasivos ni productos de limpieza.
- **Precaución:** Cuando limpie la cuchilla cortadora y otros accesorios, tenga cuidado con los bordes afilados – pueden ser extremadamente peligrosos.
- Guarde siempre la cuchilla cortadora/picadora en su funda de plástico.
- Utilice solo una espátula de madera o de plástico para retirar los restos de alimentos del interior del recipiente.

### Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

### 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 Multiuso

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione di 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. Unità motore
2. Tasto di funzionamento
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Protezione della lama
5. Innesto dell'albero motore
6. Albero motore
7. Contenitore
8. Prolunga dell'albero motore
9. Lama per tritare/macinare
10. Insetto per impastare
11. Insetto di montaggio con accessorio per affettare
12. Accessorio per grattugiare
13. Coperchio del contenitore
14. Pestello
15. Caraffa frullatore con coperchio

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Lavate il bicchiere del frullatore, la coppa e gli accessori per mescolare con acqua calda e detersivo per i piatti.
- Per informazioni più dettagliate

su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.

- **Avvertenza:** Non inserite liquidi caldi nel bicchiere del frullatore.
- È necessario prestare attenzione quando versate liquidi caldi nella coppa principale o nel frullatore nel caso si formi un getto di vapore caldo.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- **Avvertenza:** Le lame del frullatore sono molto affilate. Per evitare lesioni prestate estrema attenzione quando pulite o svuotate il bicchiere.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro
  - se lasciate l'apparecchio incustodito,
  - dopo l'uso,
  - prima di aprire il coperchio,
  - in caso di cattivo

funzionamento,

- prima di pulire, montare o smontare l'apparecchio,
- prima di cambiare uno qualsiasi degli accessori.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - dal personale di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro simili,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni „bed-and-breakfast“ (letto & colazione).
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto

sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- L'apparecchio va sistemato esclusivamente su una superficie piana. Non poggiate mai l'unità motore e il cavo di alimentazione sopra fiamme libere o superfici riscaldanti (es. fornelli o piastre riscaldanti).
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Non toccate con le mani nessun elemento in movimento durante il funzionamento dell'apparecchio e non inserite nessun attrezzo (per esempio raschietti per impasti o cucchiaini da cucina) nel bicchiere del frullatore se il motore non si è fermato completamente.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

## Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite gli accessori secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

## Tasto di funzionamento

L'apparecchio prevede le seguenti impostazioni del tasto di funzionamento:

- II** L'apparecchio è acceso – alta potenza
- I** L'apparecchio è acceso – bassa potenza
- 0** L'apparecchio è spento
- P** Con il tasto tenuto in questa posizione l'apparecchio è acceso ad alta potenza.

## Vano avvolgicavo

Il cavo di alimentazione può essere avvolto e conservato nel vano apposito che si trova sotto l'apparecchio. Srotolate tutto il cavo prima di accendere l'apparecchio.

## Funzionamento:

### Informazioni generali

- Innanzi tutto, inserite l'accessorio da utilizzare.
- **Nota:** Il presente elettrodomestico è dotato di 2 dispositivi di sicurezza. L'apparecchio entrerà in funzione solamente se gli accessori selezionati sono stati correttamente montati e bloccati.
- Spegnete l'apparecchio dopo l'uso (tasto di funzionamento impostato sulla posizione "0") e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato, prima di sostituire o di togliere qualsiasi accessorio.

### Tritare/macinare e rendere in purea

- Inserite l'albero motore sul suo innesto.
- Agganciate il contenitore tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno triangolare.
- Inserite la prolunga dell'albero motore sull'albero motore.
- Togliete il coperchio di protezione e inserite sulla prolunga dell'albero motore la lama per tritare/macinare in modo che la lama arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- **Attenzione:** impugnate il gruppo lame tenendolo solo dalla parte in plastica: le lame sono estremamente affilate.
- Inserite gli alimenti (max. 700 gr.) nel contenitore.
- Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a bloccarlo in sede.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello **apposito** per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il

funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

### Impostazioni

Vi consigliamo di utilizzare l'impostazione **P** del tasto di funzionamento. 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.

### Rendere in purea

Il contenitore può essere riempito fino al livello massimo di 1 litro di liquido freddo (esempio: zuppa). Accertatevi, comunque, che la temperatura non sia superiore agli 80 °C.

- Cominciate la lavorazione sempre con l'impostazione di potenza **I** e se necessario aumentatela al livello **II**.

### Impastare

- Inserite l'albero motore sul suo innesto.
- Agganciate il contenitore tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno triangolare.
- Inserite la prolunga dell'albero motore sull'albero motore.
- Inserite l'accessorio per impastare sulla prolunga dell'albero motore in modo che l'accessorio arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a bloccarlo in sede.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il

funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

#### Nota:

- Introducete gli ingredienti nel contenitore; per ottenere 700 g di impasto servono 400 g di farina e 290 ml di acqua.
- Nel lavorare l'impasto, l'apparecchio non deve restare in funzione per più di 1 minuto ogni volta. Dopo questo lasso di tempo lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 minuto. Non superate il numero massimo di 5 cicli di funzionamento di questo tipo; dopodiché dovete lasciare all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente.

#### Impostazioni

- Cominciate la lavorazione sempre con l'impostazione di potenza **I** e se necessario aumentatela al livello **II**.
- L'impasto sarà pronto quando avrà preso la forma di una palla.

#### Affettare e grattugiare

- Inserite l'albero motore sul suo innesto.
- Agganciate il contenitore tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno triangolare.
- Inserite l'accessorio desiderato sull'inserito di montaggio e premete verso il basso sino a sentirlo bloccato in sede.
- Inserite l'accessorio di montaggio all'albero motore.
- Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a bloccarlo in sede.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito 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

Accessorio sminuzzatore	Funzione	Velocità
Affettare	Tagliare fette sottili (per es. cetrioli, carote, patate)	II
Grattugiare	Grattugiare crudités o vegetali misti crudi (per es. carote, cetrioli, zucchine)	II

#### Accessorio frullatore

- Fissate la caraffa frullatore sull'apparecchio tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno a freccia triangolare.
- Inserite gli ingredienti nella caraffa frullatore e chiudete il coperchio.
- Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento, potete togliere via il tappo dal coperchio facendolo ruotare in senso anti-orario.
- Dopo aver usato il frullatore, spegnete l'apparecchio e togliete la caraffa ruotandola leggermente in senso antiorario.
- **Attenzione:** non mettete in funzione la caraffa vuota. Non inserite solo ingredienti secchi come noci, mandorle ecc.

- **Quantità massima di riempimento:**

- 1,5 litri di ingredienti liquidi, o
- 300 g di frutta o ortaggi cotti

#### *Impostazioni di funzionamento*

- Per frutta morbida e ortaggi cotti, impostate la velocità **I-II**, o utilizzate l'impostazione del funzionamento a impulsi (**P**).
- Per tipi di frutta più duri, dovrete impostare la velocità **II** o il funzionamento a impulsi (**P**).

#### **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 60 secondi alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi prima di rimetterlo in funzione.

#### **Informazione per gli istituti di collaudi e verifiche:**

È possibile eseguire la seguente ricetta: Frullare 600 g di carote precedentemente lasciate a bagno in acqua e 900 g di acqua.

#### **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'apparecchio con acqua e non immergetelo 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.

- Non lavate in lavastoviglie gli accessori.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- **Attenzione:** nel pulire la lama per sminuzzare e gli altri accessori, prestate attenzione ai bordi taglienti – potrebbero essere estremamente pericolosi.
- Coprite sempre la lama per tritare/macinare con l'apposito coperchio di protezione in plastica.
- Usate solo una spatola di legno o di plastica per rimuovere i residui di alimenti dal contenitore.

#### **Smaltimento**



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

#### **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 similari 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.



## Husholdningsmaskine

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### EI-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. Kabinet
2. Betjeningsknap
3. Ledning med stik
4. Knivinddækning
5. Kobling til drivakslen
6. Drivaksel
7. Røreskål
8. Forlænger til drivakslen
9. Skære-/hakkekniv
10. Æltetilbehør
11. Holder med snittetilbehør
12. Rivejernstilbehør
13. Låg til røreskålen
14. Støder
15. Blenderglas med låg

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets

ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Rengør blenderglasset, røreskålen og tilbehørsdelene i varmt sæbevand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- **Advarsel:** Fyld ikke varme væsker i blenderglasset.
- Vær forsigtig med at hælde varme væsker i røreskålen eller blenderglasset, i tilfælde af at brændende varm vanddamp stiger op af apparatet.

- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- **Advarsel:** Blenderens knive er ekstremt skarpe. For at undgå tilskadecomst skal man være meget påpasselig ved rengøringen og når blenderglasset tømmes.
- Sluk altid for blenderen og tag stikket ud af stikkontakten,
  - når apparatet ikke er under opsyn,
  - efter brug,
  - inden låget åbnes,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring, påsætning eller aftagning af apparatets dele,
  - inden udskiftning af tilbehørsdelene.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - butikspersonale, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig gives lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- 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 eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Apparatet bør altid placeres på en plan overflade. Lad ikke kabinettet eller ledningen komme i kontakt med åben ild eller med varme overflader såsom kogeplader.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Berør aldrig de bevægelige dele med hænderne når apparatet er i brug, og stik aldrig nogen genstande (som f.eks. dejskraber eller grydeskeer) ned i blenderglasset medmindre motoren er stoppet fuldstændigt.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt og rengør alle tilbehørsdelene som anvist i afsnittet *Generel rengøring og vedligehold*.

## Betjeningsknappen

Apparatets betjeningsknap har følgende indstillinger:

- II** Apparatet er tændt – høj hastighed
- I** Apparatet er tændt – lav hastighed
- 0** Apparatet er slukket.
- P** Når knappen holdes i denne position: Tændt – høj hastighed.

## Ledningsoprul

Ved opbevaring kan ledningen vikles op på undersiden af apparatet. Den bør altid vikles helt ud når apparatet tages i brug.

## Betjening:

### Generel information

- Allerførst sættes det behørig tilbehør på apparatet.
- **Bemærk:** Denne husholdningsmaskine er udstyret med 2 sikkerhedskontakter. Apparatet kan kun tændes hvis det valgte tilbehør er tilpasset og lukket korrekt.
- Sluk for apparatet efter brug (positionen '0') og vent med at udskifte eller fjerne tilbehøret indtil motoren er fuldstændigt stoppet.

## Hakke/findele og mose

- Sæt drivakslen på koblingen.
- Sæt røreskålen på med håndtaget vendt til højre og drej skålen med uret indtil den er fastlåst ved at pilemarkeringen og låsesymbolet står ud for hinanden.
- Sæt forlængeren til drivakslen fast på drivakslen.
- Tag knivinddækningen af og sæt hakke/ skæreknaven fast på forlængeren på drivakslen således at kniven næsten rører bunden af røreskålen.
- **Advarsel:** Hold kun i knivens fingergreb. Klingerne er utrolig skarpe.
- Hæld ingredienserne (max. 700 g) i skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det med uret indtil det låses fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørig støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

### Betjeningsknappens indstilling

Vi anbefaler brug af indstillingen **P**. 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.

### Purering

Røreskålen kan fyldes med op til 1 liter kold væske (f.eks. suppe). Vær altid opmærksom på at temperaturen ikke overstiger 80 °C.

- Start altid tilberedningen på hastighed **1**; øg om nødvendigt hastigheden til trin **II**.

### Æltning

- Sæt drivakslen på koblingen.
- Sæt røreskålen på med håndtaget vendt til højre og drej skålen med uret indtil den er fastlåst ved at pilemarkeringen og låsesymbolet står ud for hinanden.
- Sæt forlængeren til drivakslen fast på drivakslen.
- Sæt æltetilbehøret fast på forlængeren på drivakslen således at det næsten rører ved bunden af skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det med uret indtil det låses fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørigt støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

### Bemærk:

- Kom alle ingredienserne i røreskålen; til 700 g dej benyttes ca. 400 g mel og 290 ml vand.
- Når dejen æltes bør apparatet ikke køre i mere end 1 minut ad gangen, hvorefter det bør få tid til at køle af i ca. 1 minut. Et

maksimum på 5 sådanne æltecyklusser bør aldrig overskrides, hvorefter apparatet må få tid til at køle fuldstændigt af.

### Betjeningsknappens indstilling

- Start altid tilberedningen på hastighed **1**; øg om nødvendigt hastigheden til trin **II**.
- Dejen er færdig når den har samlet sig i en kugle.

### Snitte- og rivejern

- Sæt drivakslen på koblingen.
- Sæt røreskålen på med håndtaget vendt til højre og drej skålen med uret indtil den er fastlåst ved at pilemarkeringen og låsesymbolet står ud for hinanden.
- Sæt den ønskede tilbehørsdel fast på holderen og tryk den ned til det høres at den sidder på plads.
- Sæt holderen fast på drivakslen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det med uret indtil det låses fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørigt støder 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 betjeningsindstillinger

Tilbehørsdel	Funktion	Hastighed
Snittetilbehør	Skære tykke skiver (f.eks. agurk, gulerødder, kartofler)	II
Rivejern	Rive grøntsager eller lave råkost (f.eks. gulerødder, agurk, squash/ courgetter)	II

### Blendertilbehør

- Sæt blenderglasset på apparatet med håndtaget mod højre og lås det fast ved at dreje det med uret indtil låsesymbolet står ud for pilemarkeringen.
- Hæld ingredienserne ned i blenderglasset og sæt låget på.
- Hvis der skal tilføres yderligere ingredienser under tilberedningen, kan proppen i låget tages ud ved at dreje den mod uret.
- Efter brug slukkes blenderen og glasset tages af ved at dreje det lidt mod uret.
- **Advarsel:** Kør aldrig blenderen når glasset er tomt. Den bør heller aldrig fyldes med udelukkende tørre ting, såsom nødder, mandler etc.
- **Maksimal påfyldning:**
  - 1,5 liter væske, eller
  - 300 g frugt eller kogte grøntsager

### Betjeningsindstillinger

- Til blød frugt og kogte grøntsager vælges hastighedsindstilling **I-II**, eller brug pulsindstillingen (**P**).
- Til hårdere typer frugt bør man vælge hastighedsindstilling **II** eller

pulsindstillingen (**P**).

### 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 60 sekunder ad gangen. Sluk herefter apparatet og lad det køle tilstrækkeligt af inden bearbejdningen genoptages.

### Information til afprøvningsinstitutter:

Den følgende opskrift kan anvendes:  
Blend 600 g udblødte gulerødder og 900 g vand.

### 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 apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Kabinettet kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.
- Apparatets dele skal vaskes grundigt efter brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Kom ikke tilbehørsdelene i opvaskemaskinen.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- **Advarsel:** Ved rengøring af skærekniven og de andre tilbehørsdele må man passe på de skarpe klinger – disse kan være meget farlige.
- Opbevar altid skære-/hakkekniven med knivinddækningen påsat.
- Benyt altid kun træ- eller plasticpatler til at fjerne rester af mad fra røreskålen.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de

indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## 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 skrøbelige 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 denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### 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 tillägsutrustning

1. Huvudenhet
2. På /av-knapp
3. Elsladd med stickpropp
4. Knivens skyddshölje
5. Drivkoppling
6. Drivaxel
7. Skål
8. Drivaxelns tilläggsdel
9. Skiv-/hackkniv
10. Knådningstillbehör
11. Fäste med skivningstillbehör
12. Strimlingsinsats
13. Skålens lock
14. Matare
15. Mixerkanna med lock

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår

kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Diska mixerskålen, arbetsskålen och blandartillbehören i varmt diskvatten.
- Se avsnittet *Rengöring och skötsel* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- **Varning:** Fyll inte mixerskålen med heta vätskor.
- Du bör vara försiktig när du håller heta vätskor i matberedaren eller i mixern eftersom ånga kan strömma ut från apparaten.
- **Varning:** Felaktig

användning kan orsaka svåra personskador.

- **Varning:** Mixerns knivar är extremt vassa. Undvik skador genom att vara ytterst försiktig när du diskar eller tömmer mixerskålen.
- Stäng alltid av mixern och dra stickproppen ur vägguttaget,
  - när apparaten inte övervakas,
  - efter användning,
  - innan du öppnar locket,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan rengöring, montering eller avlägsnande av delar,
  - innan tillbehör byts ut.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning:
  - personal i butiker, kontor och liknande arbetsmiljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
  - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
  - Kontrollera noga om apparaten skadats innan du tar den i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.



- Apparaten bör endast placeras på en jämn yta. Låt inte höljet eller elsladden komma i kontakt med öppen eld eller heta ytor såsom spisplattor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Vidrör inte apparatens rörliga delar med dina händer när den är i användning och sätt inga tillbehör (såsom degskrapor eller skedar) i mixerskålen om inte motorn helt har stannat.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

## Innan första användningen

Avlägsna allt förpackningsmaterial helt och rengör alla tillbehör enligt beskrivningen i avsnittet *Generell rengöring och skötsel*.

## På/Av-knapp

Apparatens knapp har följande lägen:

- II** Maskinen är påkopplad – hög effekt
- I** Maskinen är påkopplad – låg effekt
- 0** Maskinen är avstängd.
- P** Med knappen i detta läge: På – hög fart.

## Sladdvinda

Elsladden kan rullas upp för förvaring på undersidan av enheten. Rull ut den fullständigt innan du tar den i användning.

## Användning:

### Allmän information

- Montera till att börja med det tillbehör du önskar använda på sin plats.
- **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

(hastighetsinställning '0') och vänta tills motorn har stannat helt innan tilläggsutrustningen byts eller tas bort.

## Skivning/hackning och mosning

- Montera drivaxeln till drivenheten.
- Montera skålen med handtaget till höger och vrid den medsols tills låssymbolen och det triangulära märket är i rät linje.
- Montera drivaxelsförlängningen på drivaxeln.
- Avlägsna skyddsskåpan och montera skivnings-/hackningskniven på drivaxelsförlängningen på ett sådant sätt så att kniven nästan rör skålens botten.
- **Varning:** Håll i kniven endast vid dess skaft. Eggen är ytterst vassa.
- Lägg ingredienserna (max. 700 g) i skålen.
- Lägg locket på skålen och vrid det medsols tills det låses på plats.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

## Inställning vid användning

Vi rekommenderar användning av knappinställningen **P**. 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.

## Mosning

Skålen rymmer maximalt 1 liter kall vätska (t ex soppa). Försäkra dig om att temperaturen inte överstiger 80 °C.

- Starta alltid processen i fartnivå **I**; öka till

nivå II vid behov.

## Knådning

- Montera drivaxeln på drivenheten.
- Montera skålen med handtaget till höger och vrid den medsols tills låssymbolen och det triangulära märket är i rät linje.
- Montera drivaxelsförlängningen på drivaxeln.
- Montera knådningsinsatsen på drivaxelförlängningen så att insatsen nästan rör vid skålens botten.
- Lägg locket på skålen och vrid det medsols tills det låses på plats.
- Av säkerhetsskäl bör **den för ändamålet ämnade** mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

## Notera:

- Lägg ingredienserna i skålen; för 700 g deg behövs ca 400 g mjöl och 290 ml vatten.
- När du tillreder degen bör apparaten inte vara igång mera än 1 minut åt gången, varefter du bör låta den svalna ca 1 minut. Maximalt 5 sådana omgångar bör inte överskridas, enheten måste tillåtas svalna fullständigt efteråt.

## Inställning vid användning

- Starta alltid processen vid fartnivå I; öka till nivå II vid behov.
- Degen är färdig när den har formats till en boll.

## Skivning och strimling

- Montera drivaxeln på drivenheten.
- Montera skålen med handtaget till höger och vrid den medsols tills låssymbolen

och det triangulära märket är i rät linje.

- Montera den önskade tillsatsen på fästet och tryck ner den tills du hör att den låses på plats.
- Montera tillsatsen på drivaxeln.
- Lägg locket på skålen och vrid det medsols tills det låses på plats.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade 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.

## Funktioner och användningsinställningar

Skivningsinsats	Funktion	Hastighet
Skivare	skärning av tjockare skivor (t.ex. gurka, morot, potatis)	II
Strimlare	Strimling av råa grönsaker eller rå vegetarisk mat (t.ex. morot, gurka, zucchini)	II

## Mixertillbehör

- Montera mixer kannan på apparaten med dess handtag till höger och lås den genom att vrida medurs tills låssymbolen är i linje med pilen.
- Lägg ingredienserna i mixer kannan och stäng locket.
- För att tillsätta mera ingredienser under

drift, kan proppen i locket borttagas genom att vrida den moturs.

- När du har använt mixern, stänger du av den och tar bort kannan genom att vrida den litet moturs.
- **Varning:** låt inte kannan köra tom. Fyll den inte enbart med torra varor såsom nötter, mandlar osv.
- **Maximal påfyllningsmängd:**
  - 1,5 liter vätska, eller
  - 300 g frukt eller kokta grönsaker

### Driftsinställningar

- För mjuka frukter och kokta grönsaker väljer du varvtalsinställning **I-II**, eller använd pulsinställningen (**P**).
- För hårdare typer av frukt, bör hastighetsnivån **II** eller pulsinställningen (**P**) väljas.

### 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 60 sekunder åt gången. Stäng av apparaten efteråt och låt den svalna tillräckligt länge innan du kopplar på den igen.

### Information för inrättningar som testar apparater:

Följande recept kan användas:  
Blanda 600 g blötlagda morötter med 900 g vatten.

### Generell rengöring och skötsel

- Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör

apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.

- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri trasa.
- Extra utrustning bör rengöras noggrant med vatten och mildt diskmedel genast efter användningen.
- Diska inte tillbehören i diskmaskin.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- **Varning:** Under rengöring av hackkniven och andra tillsatser bör du vara försiktig med vassa egg – dessa kan vara extremt farliga.
- Förvara alltid skär-/hackkniven i dess skyddshölje.
- Använd endast en spatel av trä eller plast för att avlägsna matrester ur skålen.

### Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

### **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 personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Tyskland.

## Yleiskone

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### 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. Päälaite
2. Käyttökytkin
3. Verkkoliitäntäjohto ja pistoke
4. Suojaava teräkansi
5. Koneiston kytkin
6. Akseli
7. Kulho
8. Käyttöakselin jatke
9. Paloittelu- ja jauhantaterä
10. Taikinanalustin
11. Jalusta ja viipalointiosa
12. Raastinosa
13. Kulhon kansi
14. Syöttöpainin
15. Kannellinen sekoituskulho

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen

ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Puhdista sekoituskulho, pääastia ja lisäosat kuumassa saippuavedessä.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- **Varoitus:** Älä lisää kulhoon kuumaa vettä.
- Ole varovainen, kun kaadat kuumia nesteitä yleiskoneeseen tai sekoittimeen, sillä laitteesta voi silloin suihkuta ulos höyryä.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- **Varoitus:** Sekoittimen terät

- ovat erittäin teräviä. Toimi vammojen välttämiseksi erittäin varovaisesti, kun puhdistat niitä tai tyhjennät kulhon.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta aina,
    - kun laite ei ole valvottuna,
    - käytön jälkeen,
    - ennen kuin avaat kannen,
    - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
    - ennen laitteen puhdistusta, kokoamista tai purkamista,
    - ennen minkään lisäosan vaihtoa.
  - Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
  - Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
    - henkilökuntakäyttö myymälöissä, toimistoissa ja muissa vastaavissa työympäristöissä
    - maatalousyritykset
    - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
    - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
  - Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
  - Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
  - Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
  - **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
  - Ennen käyttöönottoa tarkista laite ja

mahdolliset lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Laite tulisi asettaa aina tasaiselle alustalle. Älä anna laitteen rungon tai liitäntäjohdon joutua kosketuksiin avoileikkien tai kuumien pintojen (esim. lieden keittolevyjen) kanssa.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä koske käsillä liikkuviin osiin käytön aikana äläkä laita sekoituskulhoon mitään apuvälineitä (esim. taikinankaapimia tai lusikoita), ellei moottori ole kokonaan pysähtynyt.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit ja puhdista kaikki lisävarusteet ja -osat osassa *Laitteen puhdistus ja huolto* olevan kuvauksen mukaisesti.

### Käyttökytkin

Laitteen kytkinasetukset ovat seuraavia:

- II** Virta on kytketty – täysi teho
- I** Virta on kytketty – matala teho
- 0** Virta on katkaistu.
- P** Kun kytkintä pidetään tässä asennossa: kytketty – täysi teho.

### Kelattavan liitäntäjohdon säilytyslokero

Liitäntäjohto voidaan kelata kokoon sen säilyttämiseksi laitteen alaosassa. Kelaa johto kokonaan auki ennen käyttöä.

### Käyttö:

#### Yleistä

- Kiinnitä ensin tarvittava lisälaite.
- **Huom.** Tässä laitteessa on 2 turvakytkintä, ja se voidaan kytkeä sähköverkkoon vain silloin, kun käyttöön valitut lisälaitteet on kiinnitetty ja lukittu asianmukaisesti.
- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen (nopeussäätimen asento "0") ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin ennen lisälaitteiden vaihtamista tai irrottamista.

### Paloittelemisen/jauhaminen ja soseuttaminen

- Kiinnitä akseli käyttöyksikköön.
- Kiinnitä kulho niin että kahva tulee oikealle ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes lukkosymboli ja kolmiomerkki ovat kohdakkain.
- Kiinnitä käyttöakselin jatke akselille.
- Irrota suojaava kansi ja kiinnitä paloittelu-/jauhantaterä käyttöakselin jatkeeseen siten, että terä melkein koskettaa kulhon pohjaa.
- **Varoitus:** Tartu terään vain sen kahvasta. Terät ovat erittäin teräviä.
- Laita ainekset (maks. 700 g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

## Säädöt

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

## Soseuttaminen

Kulho täytetään enintään 1 litra kylmää nestettä (esim. keittoa). Varmista, ettei lämpötila ylitä 80 °C.

- Aloita aina teholla **I** ja lisää tehoa tasolle **II**, jos tarpeellista.

## Taikinan alustaminen

- Kiinnitä akseli käyttöyksikköön.
- Kiinnitä kulho niin että kahva tulee oikealle ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes lukkosymboli ja kolmiomerkki ovat kohdakkain.
- Kiinnitä käyttöakselin jatke akselille.
- Kiinnitä taikinanalustin käyttöakselin jatkeeseen niin että taikinanalustin melkein koskettaa kulhon pohjaa.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

## Huomautus:

- Laita ainekset kulhoon: 700 gramman taikinaa varten tarvitaan 400 g jauhoja ja 290 ml vettä.
- Taikinaa valmistettaessa laite ei saa käydä kuin korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan, jonka jälkeen sen pitää antaa jäähtyä 1 minuutin ajan. Laitetta saa käyttää korkeintaan 5 tällaista jaksoa

peräkkäin, jonka jälkeen sen pitää antaa jäähtyä kokonaan.

## Säädöt

- Aloita aina teholla **I** ja lisää tehoa tasolle **II**, jos tarpeellista.
- Taikina on valmista, kun se on muotoutunut palloksi.

## Viipaloiminen ja silppuaminen

- Kiinnitä akseli käyttöyksikköön.
- Kiinnitä kulho niin että kahva tulee oikealle ja lukitse se kääntämällä myötäpäivään, kunnes lukkosymboli ja kolmiomerkki ovat kohdakkain.
- Kiinnitä haluamasi lisäosa jalustalle ja paina alaspäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- Kiinnitä lisäosallinen jalusta akselille.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- **Kytke aina laitteeseen virta, ennen kuin syötät ruoka-aineita syöttösuppilon.**
- Älä laita laitteeseen ruokaa 1 kg enempää. Kun käsittelet suurempia määriä, tyhjennä kulho säännöllisesti.

## Toiminnot ja käyttöasetukset

Leikkuriiosa	Toiminto	Nopeus
Viipalointiterä	paksumpien viipaloitien leikkaus (esim. kurkku, porkkana, peruna)	II



Raastinosa	dippivihannesten tai kypsentämättömien kasvisruoka-ainesten raastaminen (esim. porkkana, kurkku, kesäkurpitsa)	II
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

### Sekoitinosa

- Kiinnitä sekoituskulho laitteen päälle niin, että kahva tulee oikealle ja lukitse se myötöpäivään kiertämällä, kunnes lukkosymboli on kunnolla kohdakkain nuolimerkin kanssa.
- Laita ainekset sekoituskulhoon ja sulje kansi.
- Muita aineksia voidaan lisätä käytön aikana irrottamalla kannessa oleva tulppa vastapäivään kiertämällä.
- Katkaise käytön jälkeen laitteesta virta ja irrota kulho kiertämällä sitä hieman vastapäivään.
- **Varoitus:** Älä anna kulhon käydä tyhjänä. Älä lisää siihen pelkästään kuivia aineksia, kuten pähkinöitä, manteleita tms.
- **Maksimi täyttömäärä:**
  - 1,5 litraa nestettä tai
  - 300 g hedelmiä tai kypsennettyjä vihanneksia

### Käyttöasetukset

- Pehmeille hedelmille ja vihanneksille sopiva nopeusasetus on **I-II** tai pulssiasetus (**P**).
- Valitse kovempia hedelmiä ja vihanneksia varten nopeusasetus **II** tai pulssiasetus (**P**).

### Lyhytaikainen käyttö

Huomioi sekoitinta käyttäessäsi, että se on suunniteltu vain lyhytaikaista käyttöä varten. Ts. laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti yli 60 sekuntia. Kytke laite käytön jälkeen pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin käytät sitä uudestaan.

### Tietoja testaaville laitoksilla:

Seuraavaa reseptiä tulee käyttää:  
Sekoita 600 g liotettuja porkkanoita ja 900 g vettä.

### Laitteen puhdistus ja huolto

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasialasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Voit pyyhkiä rungon kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Laitteen varusteet tulee puhdistaa välittömästi käytön jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Älä pese lisäosia astianpesukoneessa.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- **Varoitus:** Varo teräviä reunoja paloitteluterän tai muiden lisäosien puhdistuksen aikana – ne voivat olla erittäin vaarallisia.
- Säilytä paloittelu- ja jauhantaterää aina suojaavan teräkannen sisällä.
- Käytä ruokajäämien irrottamiseen kulhosta ainoastaan puista tai muovista lastaa.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## 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

Maahantuoja:

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)

## Robot kuchenny

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały 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. Korpus
2. Włącznik
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Osłona ochronna na noże
5. Sprzęgło napędu
6. Walek napędowy
7. Pojemnik wieloczynnościowy
8. Przedłużenie wałka napędowego
9. Noże rozdrabniające
10. Mieszadło do ciasta
11. Tarcza z wkładką do krojenia.
12. Wkładka do tarkowania
13. Pokrywa pojemnika wieloczynnościowego
14. Popychacz
15. Dzbaneł miksujący z pokrywką

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Dzbaneł miksujący, miskę oraz końcówki należy myć w gorącej wodzie z detergentem.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- **Ostrzeżenie:** Nie wlewać do dzbanka gorących płynów.
- Podczas wlewania gorących

płynów do dzbanka miksującego lub miski należy zachować szczególną ostrożność, aby nie oparzyć się gorącą parą wylatującą z pojemnika.

- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

- **Ostrzeżenie:** Ostrza miksujące są bardzo ostre. Aby zapobiec ewentualnym obrażeniom ciała, należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia lub opróżniania dzbanka.

- Urządzenie należy wyłączyć i wyjąć jego wtyczkę z gniazdka w następujących sytuacjach:
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
  - po zakończeniu pracy;
  - przed podniesieniem pokrywki;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;

- przed przystąpieniem do czyszczenia, składania lub rozkładania urządzenia;
- i przed zmianą końcówki roboczej.

- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - sklepach, biurach i innych podobnych miejscach pracy – przez pracowników;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały

poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie ustawiać wyłącznie na równej powierzchni. Należy uważać, aby przewód zasilający i korpus urządzenia nie były narażone na działanie otwartego ognia lub gorących elementów, np. płyty kuchennej lub grzejnej.

- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Nie dotykać żadnych ruchomych części w trakcie pracy urządzenia ani nie wkładać żadnych przyborów (np. łyżki do zgniatania ciasta czy łyżki) do dzbanka miksującego, zanim silnik urządzenia całkowicie się nie zatrzyma.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

### **Przed pierwszym użyciem**

Usunąć wszystkie elementy opakowania i wyczyścić wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Konserwacja i czyszczenie*.

### **Włącznik**

Przełącznik umożliwia następujące ustawienia:

- II** Robot włączony – wysokie obroty.
- I** Robot włączony – niskie obroty.
- 0** Robot wyłączony.
- P** Kiedy przełącznik jest w tej pozycji: Robot włączony – bardzo wysokie obroty.

### **Schówek na zwinięty przewód zasilający**

Przewód zasilający można zwinąć na czas przechowywania w komorze w spodniej części urządzenia. Przed włączeniem urządzenia przewód należy całkowicie rozwinąć.

## Instrukcja obsługi

### Informacje ogólne

- Nałożyć żądaną końcówkę lub nasadkę.
- **Uwaga:** Robot wyposażony jest w 2 wyłączniki bezpieczeństwa, które pozwalają uruchomić go tylko wtedy, kiedy wszystkie części zostały prawidłowo zamontowane i dokręcone.
- Po zakończeniu jednej czynności i przed rozpoczęciem następnej, która wymaga wymiany elementów, należy wyłączyć urządzenie (regulator prędkości w pozycji „0”), poczekać aż silnik przestanie pracować i dopiero wtedy wymienić elementy czynnościowe.

### Rozdrabnianie/siekanie i robienie purée

- Nałożyć wałek napędowy na korpus.
- Nałożyć pojemnik wieloczynnościowy z uchwytem po prawej stronie i przekręcić go w prawo, aż symbol zamknięcia znajdzie się naprzeciw trójkątka.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
- Zdjąć osłonę ochronną z noża i przymocować go do przedłużenia wałka napędowego w taki sposób, aby nóż prawie dotykał dna pojemnika wieloczynnościowego.
- **Uwaga:** Noże należy trzymać wyłącznie za górny uchwyt – ponieważ są bardzo ostre, należy się z nimi obchodzić ze szczególną ostrożnością.
- Następnie włożyć do pojemnika wieloczynnościowego składniki przeznaczone do rozdrobnienia (maks. 700 g).
- Na pojemnik wieloczynnościowy nałożyć pokrywę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając

do pojemnika wieloczynnościowego nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

### Ustawienia

Zaleca się ustawianie przełącznika w pozycji **P**. 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.

### Robienie purée

Do pojemnika wieloczynnościowego można wlać maksymalnie 1 litr zimnego płynu (np. zupy). Temperatura produktu nie powinna przekraczać 80°C.

- Zaczynać od prędkości I, po czym w razie potrzeby można zwiększyć ją do poziomu II.

### Wyrabianie ciasta

- Nałożyć wałek napędowy na korpus.
- Nałożyć pojemnik wieloczynnościowy z uchwytem po prawej stronie i przekręcić go w prawo, aż symbol zamknięcia znajdzie się naprzeciw trójkątka.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
- Przymocować mieszadło do ciasta do przedłużenia wałka napędowego w taki sposób, aby prawie dotykało dna pojemnika wieloczynnościowego.
- Na pojemnik wieloczynnościowy nałożyć pokrywę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do pojemnika wieloczynnościowego nowe

składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

## Wskazówka:

- Umieścić w misce potrzebne składniki: na 700 g ciasta potrzebne jest około 400 g mąki i 290 ml wody.
- Podczas wyrabiania ciasta urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 1 minutę, po którym należy pozostawić je do ostygnięcia na około 1 minutę. Maksymalnie można wykonać pod rząd 5 takich cykli, po czym należy odstawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

## Ustawienia

- Zaczynać od prędkości I, po czym w razie potrzeby można zwiększyć ją do poziomu II.
- Ciasto jest gotowe, kiedy osiągnie spójną konsystencję.

## Krajanie i rozdrabnianie

- Nałożyć wałek napędowy na korpus.
- Nałożyć pojemnik wieloczynnościowy z uchwytem po prawej stronie i przekręcić go w prawo, aż symbol zamknięcia znajdzie się naprzeciw trójkątka.
- Włożyć żądaną wkładkę do tarczy i wcisnąć ją, aż się zablokuje.
- Nałożyć tarczę z wkładką na wałek napędowy.
- Na pojemnik wieloczynnościowy nałożyć pokrywę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do pojemnika wieloczynnościowego nowe składniki poprzez lejek należy zawsze

używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

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

## Funkcje i ustawienia

Ostrze do szatkowania	Funkcja	Prędkość
Krajalnica	krojenie w grube plastry (np. ogórek, marchew, ziemniaki)	II
Tarka	ucieranie surowych warzyw lub innych surowych dań wegetariańskich (np. marchew, ogórek, cukinia)	II

## Dzbanek miksujący

- Nałożyć dzbanek miksujący na korpus, z uchwytem skierowanym w prawo i zablokować dzbanek obracając uchwyt w lewo, aż symbol zamknięcia zrówna się ze strzałką.
- Włożyć żądane składniki do dzbanka miksującego i zamknąć pokrywę.
- Aby dodać inne składniki w trakcie miksowania, można zdjąć zatyczkę w pokrywie, przekręcając ją w lewo.
- Po zakończeniu miksowania wyłączyć urządzenie i zdjąć dzbanek obracając

- jego uchwyt lekko w prawo.
- **Uwaga!** Nie włączać pustego dzbanka miksującego. Nie napełniać dzbanka wyłącznie suchymi produktami, takimi jak orzechy, migdały itp.
- **Maksymalne wypełnienie:**
  - 1,5 litra płynu, lub
  - 300 g owoców bądź warzyw

### Ustawienia

- Do miękkich owoców i gotowanych warzyw wybrać ustawienie **I-II** albo pracę pulsacyjną (**P**).
- Do twardszych owoców należy wybrać ustawienie **II** albo pracę pulsacyjną (**P**).

### Praca pulsacyjna:

Mikser przeznaczony jest do pracy pulsacyjnej, tzn. w krótkich odstępach czasu. Oznacza to, że nie powinien pracować w sposób ciągły dłużej niż 60 sekund. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać przed ponownym włączeniem, tak długo, aż silnik wystarczająco ostygnie.

### Informacja dla laboratoriów testujących

Można wykorzystać następujący przepis: Miksować 600 g namoczonej marchwi z 900 g wody.

### Konserwacja i czyszczenie

- Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robotę ustawiając przełącznik w pozycji Off. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Nie zanurzać sprzętu 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.
- Nie myć akcesoriów ani wkładek w zmywarce.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować żrących środków czyszczących.
- **Uwaga:** Podczas mycia wkładki z ostrzami oraz innych akcesoriów należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ ostre krawędzie mogą spowodować poważne skaleczenia.
- Noże rozdrabniające należy przechowywać w załączonej osłonie.
- Usuwając resztki produktów z pojemnika wieloczynnościowego, używać wyłącznie drewnianej lub plastikowej łopatk.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz z zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

### 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 z tworzyw sztucznych, 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 χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Κύρια μονάδα και εξαρτήματα

1. Κύρια μονάδα
2. Διακόπτης λειτουργίας
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
4. Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδας
5. Συμπλέκτης κίνησης
6. Άξονας κίνησης
7. Μπολ
8. Προέκταση άξονα κίνησης
9. Λεπίδα τεμαχισμού/αλέσματος
10. Εργαλείο για ζύμωμα
11. Υποδοχή με εξάρτημα κοπής
12. Ένθετο τρίφτη
13. Καπάκι μπολ
14. Γουδοχέρι
15. Κανάτα μπλέντερ με καπάκι

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με

τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Καθαρίστε την κανάτα μίξερ, το μπολ ανάμιξης και τα εξαρτήματα ανάδευσης με ζεστό σαπουνόνερο.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην

- παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- **Προσοχή!** Μη γεμίζετε την κανάτα με ζεστό υγρό.
  - Απαιτείται προσοχή όταν ρίχνετε ζεστά υγρά μέσα στο μπλέντερ ή μίξερ επειδή μπορεί να διαφύγει απότομα ατμός από τη συσκευή.
  - **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
  - **Προσοχή!** Οι λεπίδες του μίξερ είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Για να αποφεύγετε τον τραυματισμό, δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν καθαρίζετε ή αδειάζετε την κανάτα.
  - Σβήνετε πάντα τη συσκευή και βγάzte το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα
    - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
    - μετά τη χρήση,
    - πριν ξετυλίξετε το καλώδιο,
    - σε περίπτωση βλάβης,
    - πριν από τον καθαρισμό, τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,
  - πριν αλλάξετε οποιοδήποτε εξάρτημα.
  - Όταν βγάzte το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
  - Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
    - από προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
    - σε γεωργικές εταιρείες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
    - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
  - Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν

επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή μόνο σε

επίπεδη επιφάνεια. Το περίβλημα και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με γυμνές φλόγες ή τυχόν θερμές επιφάνειες, όπως οι εστίες.

- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην αγγίζετε οποιοδήποτε κινούμενο μέρος με τα χέρια σας κατά τη λειτουργία και μην τοποθετείτε σκεύη (π.χ. σπάτουλα για ζύμη ή κουτάλες μαγειρέματος) μέσα στην κανάτα μίξερ εκτός αν είναι εντελώς ακίνητο το μοτέρ.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

Αφαιρέστε πλήρως κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

### **Διακόπτης λειτουργίας**

Η συσκευή επιτρέπεται τις ακόλουθες ρυθμίσεις διακόπτη:

- II** Η συσκευή ενεργοποιείται σε – υψηλή ταχύτητα
- I** Η συσκευή ενεργοποιείται σε – χαμηλή ταχύτητα
- 0** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
- P** Με το διακόπτη κρατημένο σε αυτή τη θέση: On (Ενεργοποίηση) – υψηλή ταχύτητα.

### **Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου**

Μπορείτε να τυλίξετε το ηλεκτρικό καλώδιο για φύλαξη στο κάτω μέρος της μονάδας. Ξετυλίξτε το πλήρως πριν από τη λειτουργία.

**Λειτουργία:****Γενικές πληροφορίες**

- Προσαρμόστε πρώτα το απαιτούμενο εξάρτημα.
- **Σημείωση:** Αυτή η οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με 2 διακόπτες ασφάλειας. Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο αν το επιλεγμένο εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει ασφαλίσει καλά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τη χρήση (θέση χειριστηρίου ταχύτητας «0») και περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ πριν αλλάξετε ή βγάλετε ένα από τα εξάρτημα.

**Τεμαχισμός/Κοπή κιμά και πολτοποιήση**

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στη μονάδα κίνησης.
- Προσαρμόστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο κλειδαριάς και η ένδειξη τριγώνου.
- Τοποθετήστε την προέκταση του άξονα κίνησης στη μονάδα κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα και τοποθετήστε τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά στην προέκταση του άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η λεπίδα σχεδόν να αγγίζει το κάτω μέρος του μπολ.
- **Προσοχή!** Κρατήστε τη λεπίδα μόνο από τον πλαστικό άξονα - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 700 γρ.) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν

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

**Ρυθμίσεις λειτουργιών**

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση διακόπτη **P**. Για τη λειτουργία αυτή, να χρησιμοποιείτε μόνο τη ρύθμιση διακοπόμενης 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.

**Πολτοποιήση**

Έχετε τη δυνατότητα να γεμίσετε το μπολ με 1 λίτρο κρύου υγρού (π.χ. σούπα), το μέγιστο. Ωστόσο, διασφαλίστε ότι η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 80°C.

- Πάντα να ξεκινάτε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **I** και να αυξάνετε στη βαθμίδα **II** αν απαιτείται.

**Ζύμωμα**

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στη μονάδα κίνησης.
- Προσαρμόστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο κλειδαριάς και η ένδειξη τριγώνου.
- Τοποθετήστε την προέκταση του άξονα κίνησης στη μονάδα κίνησης.
- Τοποθετήστε το ένθετο για ζύμωμα στην προέκταση του άξονα κίνησης ώστε το ένθετο σχεδόν να αγγίζει το κάτω μέρος του μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου

- ασφαλίσει στη θέση του.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

#### Σημείωση:

- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ. Για 700 γρ. ζυμάρι, απαιτούνται περίπου 400 γρ. αλεύρι και 290 ml νερό.
- Όταν φτιάχνετε ζυμάρι, δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία συνεχόμενα για περισσότερα από 1 λεπτό. Μετά από το διάστημα αυτό, θα πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 1 λεπτό. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε 5 τέτοιους κύκλους το μέγιστο, μετά τους οποίους πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

#### Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Να αρχίζετε πάντα την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας I και να αυξάνετε στη βαθμίδα II αν απαιτείται.
- Το ζυμάρι είναι έτοιμο μόλις πάρει σφαιρικό σχήμα.

#### Κόψιμο φετών και ψιλό τρίψιμο

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στη μονάδα κίνησης.
- Προσαρμόστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο κλειδαριάς και η ένδειξη τριγώνου.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στην υποδοχή ένθετου και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να το ακούσετε να ασφαλίζει τη θέση του.

- Τοποθετήστε την υποδοχή εξαρτήματος στον άξονα κίνησης.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο 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

Εργαλείο για κόψιμο	Λειτουργία	Ταχύτητα
Ένθετο για κόψιμο φετών	για κόψιμο σε πιο χονδρές φέτες (π.χ. αγγούρι, καρότα, πατάτες)	II
Τρίφτης	Τρίψιμο λωρίδων λαχανικών ή ωμών χορτοφαγικών τροφίμων (π.χ. καρότα, αγγούρι, κολοκυθάκι)	II

#### Εξάρτημα μπλέντερ

- Τοποθετήστε την κανάτα μπλέντερ επάνω στη συσκευή με τη λαβή προς τα δεξιά και, για να την ασφαλίσετε, περιστρέψτε τη δεξιόστροφα μέχρι το σύμβολο κλειδαριάς να ευθυγραμμιστεί σωστά με την ένδειξη βέλους.

- Ρίξτε τα συστατικά μέσα στην κανάτα μπλέντερ και κλείστε το καπάκι.
- Για να προσθέσετε περισσότερα συστατικά κατά τη λειτουργία, μπορείτε να βγάλετε τον αναστολέα στο καπάκι εάν το περιστρέψετε αριστερόστροφα.
- Αφού χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ, σβήστε το και αφαιρέστε την κανάτα περιστρέφοντάς τη λίγο αριστερόστροφα.
- **Προσοχή!** Μην αφήνετε ποτέ την κανάτα να λειτουργεί άδεια. Μην τη γεμίζετε με ξηρά είδη μόνο, όπως καρύδια, αμύγδαλα, κτλ.
- **Μέγιστη ποσότητα γεμίσματος:**
  - 1,5 λίτρα υγρό, ή
  - 300 γρ. φρούτων ή μαγειρεμένων λαχανικών

### Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Για μαλακά φρούτα και μαγειρεμένα λαχανικά, επιλέξτε τη ρύθμιση ταχύτητας **I-II** ή χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση παλμικής λειτουργίας (**P**).
- Για σκληρότερους τύπους φρούτων, πρέπει να επιλεγεί το επίπεδο ταχύτητας **II** ή η ρύθμιση παλμικής λειτουργίας (**P**).

### Σύντομη λειτουργία:

Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

### Πληροφορίες για τα ιδρύματα δοκιμών:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ακόλουθη συνταγή:

Αναμιξτε 600 g μουσκεμένα καρότα και 900

g νερό.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να βγάξετε πάντα το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ 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.
- Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- **Προσοχή!** Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα τεμαχισμού και τα άλλα εξαρτήματα, να προσέχετε τα αιχμηρά άκρα. Μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνα.
- Να αποθηκεύετε πάντα τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά στο προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα της.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε υπολείμματα τροφίμων από το μπολ.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η 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 прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### 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 CE.

### Основной блок и аксессуары

1. Основной блок
2. Переключатель скоростей
3. Шнур питания с вилок
4. Защитный чехол ножа-измельчителя
5. Муфта привода
6. Приводной вал
7. Чаша
8. Удлинитель приводного вала
9. Нож-измельчитель
10. Тестомешалка
11. Держатель с насадкой-ломтерезкой
12. Насадка-терка
13. Крышка чаши
14. Толкатель
15. Кувшин блендера с крышкой

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить

соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Мойте кувшин блендера, рабочую чашу и насадки для перемешивания в горячей мыльной воде.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу

«Общий уход и чистка».

- **Предупреждение!** Не наливайте в кувшин горячую жидкость.
- Соблюдайте осторожность при наливании горячих жидкостей в кухонный комбайн или блендер, так как из прибора может вырваться струя горячего пара.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- **Предупреждение!** У блендера очень острые ножи. Чтобы не получить травму, соблюдайте крайнюю осторожность при чистке или опорожнении кувшина.
- Обязательно выключайте электроприбор и вынимайте вилку из розетки в следующих случаях:
  - когда прибор не находится под присмотром;
  - после использования;
  - перед снятием крышки;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой, сборкой или разборкой прибора,
  - перед сменой насадки.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, всегда беритесь только за вилку.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, например:
  - персоналом в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными

физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.

- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым 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 или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы корпус прибора или шнур питания не соприкасались с открытым пламенем или с какими-либо горячими предметами, например, с конфорками кухонной плиты.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не касайтесь руками движущихся частей во время работы прибора и не вставляйте в кувшин блендера никаких предметов кухонной утвари (например, скребков для теста или кухонных ложек) до полной остановки двигателя.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

#### **Перед первым применением**

Полностью удалите все упаковочные материалы и очистите все аксессуары, как указано в разделе *Чистка и общий уход*.

## Переключатель скоростей

При установке переключателя в положения, указанные ниже, прибор обеспечивает работу в следующих режимах:

- II** Работа на высокой скорости.
- I** Работа на низкой скорости.
- 0** Прибор выключен.
- P** Работа на высокой скорости при удержании переключателя в этом положении.

## Намотка шнура питания

Шнур питания можно сматывать для хранения на нижней стороне прибора. Полностью размотайте его перед включением прибора.

## Эксплуатация прибора

### Общая информация

- Сначала установите нужную насадку.
- **Примечание.** Этот кухонный прибор снабжен 2 защитными выключателями. Он включается только при условии, что выбранная насадка правильно установлена и зафиксирована.
- После использования выключите прибор (регулятор скорости должен находиться в положении '0') и дождитесь полной остановки двигателя, прежде чем сменить или снять насадку.

### Шинкование/измельчение и приготовление пюре

- Присоедините приводной вал к приводу.
- Установите чашу ручкой вправо и поверните ее для фиксации по часовой стрелке до совмещения символа замка и метки в виде треугольника.

- Присоедините удлинитель приводного вала к приводному валу.
- Снимите защитный чехол и присоедините нож-измельчитель к удлинителю приводного вала, чтобы нож-измельчитель почти касался дна чаши.
- **Предупреждение!** Держите нож-измельчитель только за пластиковую ручку, так как у него очень острые лезвия.
- Положите в чашу ингредиенты (не более 700 г).
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для закладывания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

### Рабочие регулировки

Мы рекомендуем использовать прибор на уставке **P**. На этой уставке нужная степень измельчения (от грубого до тонкого) мяса, лука, сухофруктов, сельдерея, рыбы и т. д. обычно достигается через 15 – 30 секунд.

### Приготовление пюре

Налейте в чашу не более 1 л холодной жидкости (напр., супа). Убедитесь, что температура жидкости не превышает 80 °С.

- Всегда начинайте обработку на уставке скорости **I**; если потребуется, увеличьте скорость до уставки **II**.

### Замешивание теста

- Присоедините приводной вал к приводу.
- Установите чашу ручкой вправо и поверните ее для фиксации по часовой стрелке до совмещения символа замка и метки в форме треугольника.
- Присоедините удлинитель приводного вала к приводному валу.
- Присоедините тестомешалку к приводному валу так, чтобы она почти касалась дна чаши.
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте.
- В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

#### Примечание.

- Положите в чашу ингредиенты; для 700 г теста требуется примерно 400 г муки и 290 мл воды.
- При приготовлении теста прибор не должен работать без перерыва более 1 минуты, после чего ему следует дать остыть в течение 1 минуты. Максимальное количество таких циклов должно быть не более пяти, после чего нужно дать прибору полностью остыть.

#### Рабочие регулировки

- Всегда начинайте замешивание на уставке скорости I; если потребуется, увеличьте скорость до уставки II.
- Тесто готово, когда оно превратится в однородный комок.

### Нарезка ломтиками и натирание

- Присоедините приводной вал к приводу.
- Установите чашу ручкой вправо и поверните ее для фиксации по часовой стрелке до совмещения символа замка и метки в виде треугольника.
- Вставьте нужную насадку в держатель и нажмите на нее, чтобы она защелкнулась на месте.
- Присоедините держатель насадки к приводному валу.
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для закладывания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.
- **Обязательно включайте прибор перед закладыванием ингредиентов в загрузочный лоток.**
- Не закладывайте более 1 кг продуктов. При обработке большого количества продуктов опорожняйте чашу время от времени.

#### Функции и рабочие уставки

Насадка для шинкования	Функция	Скорость
Ломтерезка	Нарезка толстыми ломтиками (например, огурцов, моркови, картофеля)	II

Терка	Натирание сырых овощей или сырой вегетарианской пищи (например, моркови, огурцов, кабачков)	II
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------	----

## 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 60 секунд подряд. После этого прибор нужно выключить и дать ему остыть, после чего возобновить работу.

## Насадка-блендер

- Установите на прибор кувшин блендера ручкой вправо и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до совмещения символа замка с меткой в виде треугольника.
- Положите в кувшин блендера ингредиенты и закройте крышку.
- Чтобы добавить ингредиенты во время работы прибора, необходимо извлечь пробку из крышки, повернув его против часовой стрелки.
- После использования блендера выключите прибор и снимите чашу, легонько повернув ее против часовой стрелки.
- **Предупреждение!** Не включайте блендер с пустым кувшином. Не кладите в него только сухие ингредиенты, такие как орехи, миндаль и т.д.
- **Максимальное наполнение:**
  - 1,5 литра жидкости или
  - 300 г фруктов или готовых овощей.

### Рабочие уставки

- Для мягких фруктов и готовых овощей выберите уставку скорости **I-II** или импульсный режим (**P**).
- Для обработки более твердых фруктов используйте уставку скорости **II** или импульсный режим (**P**).

## Информация для экспертных организаций

Может быть использован следующий рецепт:

- смешайте 600 г вымоченной моркови и 900 г воды.

## Чистка и общий уход

- После использования выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство 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.
- Не мойте насадки в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки абразивные или сильные моющие средства.
- **Предупреждение!** При очистке ножа-измельчителя и других насадок, помните, что у них острые края, которые могут быть чрезвычайно опасными.

- Всегда храните нож-измельчитель в защитном пластиковом чехле.
- Для удаления остатков пищи из чаши используйте только деревянную или пластиковую лопатку.

## Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они

содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

## 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 serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrale kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrale obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

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

## Kundendienst Ausland

### Austria

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10  
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
eMail: degupa@silva-schneider.at

### Belgique

BVBA Dancal Elektro  
Kalkhoestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

### Bosnia i Herzegovina

Malisic export-import d.o.o  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

### Bulgaria

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
eMail: sales@noviz.com

### China

Sunnex Century Catering Equipment  
(Shenzhen) Ltd.  
2/F, Block A, Dong He Industrial Building  
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao  
Shenzhen  
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852  
Fax: +86 755 25357468 or 25357498  
eMail: sales@severinchina.com  
Web: http://www.severinchina.com

### Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova c.p. 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 94 74

### Danmark

F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
eMail: info@fh-as.dk

### Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000

### Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.  
S/N. CC. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes  
45217 UGENA  
Tel: +34 925 51 34 05  
Fax: +34 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

### Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel: +34 922 20 58 00  
Fax: +34 922 20 59 00  
eMail: comalte@telefonica.net

### Finland

AV-Komponentti Oy  
Koronakatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
CS 38  
F-67210 OBERNAI CEDEX  
Tel.: +33 3 88 47 62 08  
Fax: +33 3 88 47 62 09  
eMail: severin.france@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

### Greece

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

Philippos Business Center  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Hong Kong

Pacific Coffee Company  
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,  
Sheung Wan, Hong Kong  
Tel.: +852 2805 1627  
Fax: + 852 2850 4015  
eMail: espresso@pacificcoffee.com

### India

Zansaar  
#1210, 2nd Floor  
Fawar Manor, 100ft Road  
Indiranagar, Bangalore 560 038  
Tel.: +91 80 49170000  
eMail: customersupport@zansaar.com  
Web: http://www.zansaar.com

### Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Iraq**

AlJOUH Home Appliances Manufacturing  
Co. Ltd  
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi  
Al Joud Building Karadat Kharej  
Baghdad - Iraq  
Tel.: +964 782 270 2727  
+964 770 003 5533  
+964 771 231 7850

**Ireland**

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co Meath Ireland  
Tel.: +353 46 94 83100  
Fax: +353 46 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800224155  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**

J.L.C.  
P.O. Box 910330  
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193  
Amman 11191 Jordan  
Tel: +962 6 593 9365

**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

**Kuwait**

Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel: +965 4810855

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: +371 7279892

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Eau  
3364 Leudelange  
Tel.: +352 37 94 94 402  
Fax: +352 37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267  
eMail: tfk@t-online.hu

**Malta**

Crosscraft .Co .Ltd.  
Valletta Road  
Paola, Malta  
Tel: +356 21804885  
+356 79498434  
Fax: +356 21664812  
eMail: clyde@vol.net.mt

**Nederland**

E-Care  
Dijkgraaf 22  
NL-6921 RL Duiven  
Tel: +31 26 3193333  
Fax: +31 26 319 33 52  
Web: http://www.e-care.nl

**Norway**

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
eMail: info@fh-as.no

**Oman**

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING  
CO  
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424  
GHALA 112, P.O. Box 996  
Muscat Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24593025  
Fax.: +968 24593490

**Philippines**

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
eMail: severinconsumercare@colombophils.  
com.ph

**Polska**

SERV-SERWIS SP. Z O.O.  
UL. WSCHODNIA 4  
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA  
Tel: +48 77 453 86 42  
Fax: +48 77 453 86 42  
eMail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Auferma Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No. 76  
Armazem H3  
P-4410 455 Arcozelo  
Tel: +351 22 616 7300  
Fax: +351 22 616 7325

**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

## 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

## Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
eMail: info@beste.com.sg

## Slovenia

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

## Slovak Republic

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
eMail: premt@premt.sk

## South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd  
ABSA on Grove  
Grove Avenue  
Claremont, Cape Town 7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
eMail: greg@alcdashley.co.za  
Web: www.alcdashley.co.za

## Svenska

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
eMail: info@rakspecialisten.se

## Switzerland

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

## Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.  
P.O. Box 199 or 219  
Motorway entrance  
Lattakia - Syria  
Tel.: +963 41 416 590  
+963 41 416 591  
Fax: +963 41 444 622

## Thailand

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
eMail: askverasu@verasu.com

## United Arab Emirates

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
eMail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: www.al-majid.com

## United Kingdom

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: +44 1204 558160  
Fax: +44 1204 558161  
eMail: office@hscl.info  
Web: www.hscl.info

## Vietnam

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de