

# **SEVERIN**

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Gebrauchsanweisung          | Fleischwolf-Aufsatz (D)           |
| Instructions for use        | Mincer attachment (GB)            |
| Mode d'emploi               | Accessoire hachoir (F)            |
| Gebruiksaanwijzing          | Vleesmolen hulpstuk (NL)          |
| Instrucciones de uso        | Accesorio picador (E)             |
| Manuale d'uso               | Accessorio tritatutto (I)         |
| Brugsanvisning              | Tilbehør - kødhakker (DK)         |
| Bruksanvisning              | Kvarn för matberedare (S)         |
| Käyttöohje                  | Lihamyly- ja taikinalisäosa (FIN) |
| Instrukcja obsługi          | Nasadka do mielenia mięsa (PL)    |
| Οδηγίες χρήσεως             | Εξάρτημα τεμαχισμού (GR)          |
| Руководство по эксплуатации | Насадка-мясорубка (RUS)           |

---

## Lieber Kunde!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

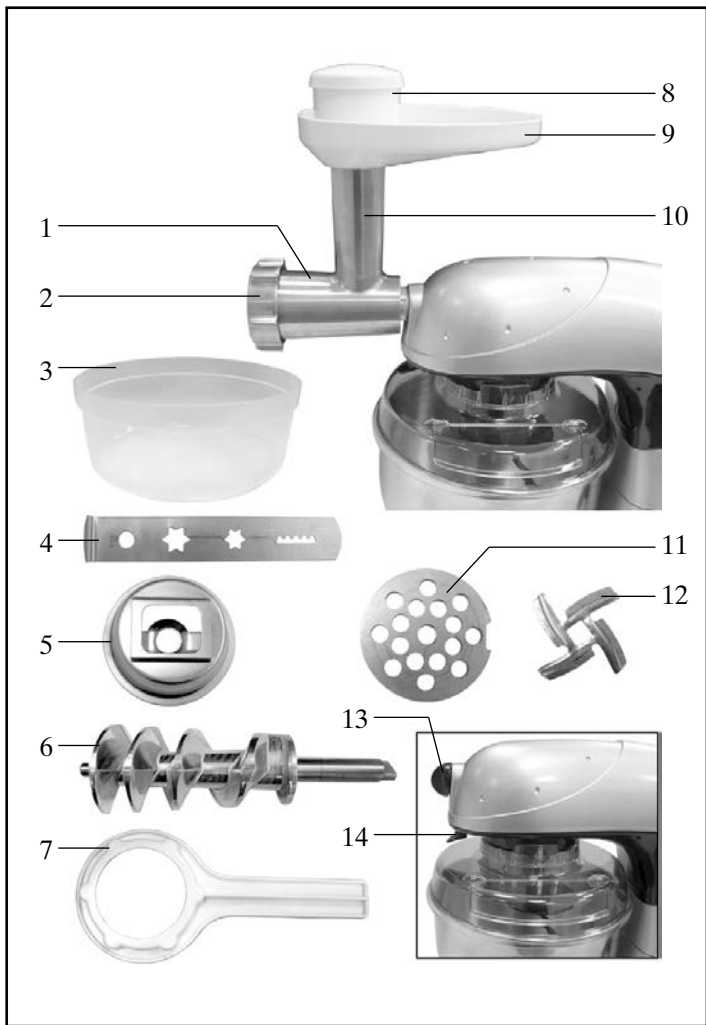
### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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

---





## Fleischwolf-Aufsatz

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

### Aufbau

1. Schneckengehäuse
2. Verschlussring
3. Behälter
4. Schieber mit 4 Motiven
5. Spritzgebäckaufsatz
6. Schnecke
7. Griff zum Auf- bzw. Abschrauben des Verschlussringes
8. Stopfer
9. Fülltablett
10. Einfüllstutzen
11. Locheinsatz
12. 4-Klingen-Messer
13. Abdeckung
14. Verriegelungsschieber

### Sicherheitshinweise

- Den Fleischwolf-Aufsatz nur in Verbindung mit der Küchenmaschine KM 3882 verwenden. Es gelten deshalb auch die Sicherheitshinweise für KM 3882.
- Wenn Sie den Fleischwolf-Aufsatz verwenden, muss auch die Rührschüssel sowie ein Röhreinsatz montiert sein, da sich das Rührwerk mitdreht.
- **Achtung!** Das 4-Klingen-Messer sowie andere Zubehörteile sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr beim Reinigen und beim Wechseln dieser Teile.
- Vermeiden Sie bei Verstopfung das Fleisch mit Gewalt durch die Öffnung zu drücken. Auf keinen Fall mit den Händen nachdrücken.
- Beim Nachschieben immer nur den Stopfer benutzen. Niemals mit der Hand oder anderen Gegenständen

nachschieben.

- Lassen Sie das Gerät nie ohne Inhalt laufen.
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!
- **Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor** Sie Zubehör montieren, wechseln oder entfernen oder das Gerät reinigen. Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten.
- Das Gerät darf nur mit dem beigelegtem Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Fleischwolf-Aufsatz vor der ersten Inbetriebnahme wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

### Bedienung

#### Allgemein

- Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus, warten Sie den Motorstillstand ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder entfernen.

#### Schneckengehäuse

Schneckengehäuse wie folgt montieren:

- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Abdeckung abnehmen.
- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Schneckengehäuse durch leichte Drehungen passend auf die Achse in die Öffnung am Grundgerät einsetzen.
- Wenn der Einfüllstutzen nach oben zeigt, den Verriegelungsschieber loslassen. Das Schneckengehäuse ist ordnungsgemäß eingesetzt und verriegelt, wenn es sich nicht mehr herausziehen lässt.

## A. Hackfleisch

- Schnecke in das Schneckengehäuse schieben.
- 4 Klingen-Messer so auf den Vierkant der Schnecke setzen, dass die Messerflächen noch zu sehen sind.
- Locheinsatz so vor das Messer setzen, dass die Aussparung des Einsatzes in die Aussparung im Schneckengehäuse passt.
- Verschlussring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben.
- Schneckengehäuse am Grundgerät montieren.
- Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Das rohe gut gekühlte Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, damit es leichter durch die Öffnung geführt werden kann.
- Fülltablett und Einfüllstutzen mit den Fleischstücken füllen.
- Den Behälter oder eine Auffangschale unter den Verschlussring stellen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Drehen Sie den Reglerknopf in die gewünschte Drehzahlstufe zwischen **4** und **max**.
- Verwenden Sie nur den Stopfer zum Nachschieben.
- Das Fleisch nicht zu stark pressen, da es sich dann erwärmt und sich verstärkt Bakterien bilden können.
- Gerät rechtzeitig vor dem Leerlauf ausschalten, damit das 4-Klingen-Messer nicht stumpf wird.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Schneckengehäuse aus der Öffnung nehmen.
- Reinigen Sie sofort alle Zubehörteile gründlich wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.
- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Abdeckung in die Öffnung setzen, sodass der Stift des Verriegelungsschiebers im Loch der

Abdeckung steckt.

## B. Spritzgebäck

- Schnecke in das Schneckengehäuse schieben.
- Spritzgebäckaufsatz auf die Schnecke setzen.
- Verschlussring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben.
- Schneckengehäuse am Grundgerät montieren.
- Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Schieber mit den 4 Motiven durch den Schlitz des Spritzgebäckaufsatzes schieben. Stellen Sie das gewünschte Motiv ein.
- Den vorbereiteten gut gekühlten Plätzchenteig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 3cm formen und in den Einfüllstutzen geben.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Drehen Sie den Reglerknopf in eine gewünschte Drehzahlstufe.
- Verwenden Sie nur den Stopfer zum Nachschieben.
- Den Teigstreifen in Stücke schneiden und auf ein Backblech legen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Schneckengehäuse aus der Öffnung nehmen.
- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Abdeckung in die Öffnung setzen, sodass der Stift des Verriegelungsschiebers im Loch der Abdeckung steckt.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Schneckengehäuse und die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort

mit heißem Wasser unter Zugabe von Spülmittel reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

### Entsorgung



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

### Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

operation, as this can be extremely dangerous.

### Dear Customer,

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

### Familiarisation

1. Worm-drive housing
2. Threaded locking ring
3. Collection container
4. 4-shape slide, for pastries
5. Pastry attachment
6. Worm drive
7. Locking-ring tool
8. Pestle
9. Feeder tray
10. Feeder chute
11. Perforated disc insert
12. 4-bladed knife
13. Cover
14. Slide lock

### Important safety instructions

- The mincer attachment must only be used with food processor model KM3882; therefore the KM 3882 safety instructions also apply.
- When using the mincer attachment, the blender bowl (with one of its tools inside) must be fitted, as the drive head mounting rotates during operation.
- **Caution:** the 4-bladed knife and other accessory parts are extremely sharp. To prevent the possibility of severe injury, take special care when handling or cleaning this or any other attachment.
- Should the feeder chute become blocked, do not use force to push the food down the chute. Do not, under any circumstances, use your hands.
- For safety reasons, use the pestle at all times when adding food into the feeder chute. Never use your hands (or other objects of any kind).
- Do not let the appliance run empty.
- Do not touch any moving parts during

- **Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket** before adding, changing or removing any attachments, or before the appliance is cleaned. After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.

### Before using for the first time

Before the mincer attachment is used for the first time, it should be thoroughly cleaned as described in the section *General care and cleaning*.

### Operation

#### General information

- Always fit the required attachment before running the appliance.
- Always switch the appliance off after use, and wait until the motor has come to a complete standstill. Remove the plug from the wall socket before any attachments are added or removed.

#### Worm-drive housing

The worm-drive housing is fitted as follows:

- Press down the slide lock and remove the cover.
- Press down the slide lock again and fit the housing onto the shaft in the drive unit by turning it slightly.
- Release the slide lock once the feeder chute is vertical. The housing is correctly fitted and locked when it cannot be removed by pulling outwards.

#### A. Mincing meat

- Slide the worm drive into its housing.
- When fitting the 4-bladed knife to the square end of the worm drive, ensure that the blade area is still visible.

- Fit the perforated disc in front of the blade assembly in such a way, that the protruding lugs on the disc are correctly aligned with the corresponding recesses in the worm drive housing.
- Fit and hand-tighten the locking-ring by turning it clockwise using the special tool provided.
- Fit the worm drive housing to the main unit.
- Attach the feeder tray to the feeder chute.
- Cut the raw meat, which should be well chilled, into 3cm cubes; this facilitates feeding the meat into the feeder tray opening.
- Fill the feeder tray and feeder chute with the meat cubes.
- Place the container or some other suitable receptacle underneath the outlet.
- Insert the plug into the wall socket.
- Turn the rotary control knob to the required speed setting between **4** and **max**.
- When feeding meat down the chute, use the pestle at all times.
- Refrain from exerting too much pressure on the meat during mincing; this prevents the temperature of the meat from increasing and therefore helps to minimise the possible build-up of bacteria.
- To prevent the 4-bladed knife from becoming blunt, ensure that the machine is not allowed to run empty by switching it off in good time.
- Switch off the unit after use and remove the plug from the wall socket.
- Press down the slide lock and remove the worm housing from the main unit.
- Immediately after use, all attachments and accessories must be thoroughly cleaned as described in the section **General care and cleaning**.
- Press down the slide lock and replace the cover in such a way that the pin of the slide lock protrudes into the opening in the cover.

## **B. Fancy pastries (shortbread, biscuits, cookies etc)**

- Slide the worm drive into its housing.
- Fit the pastry attachment onto the worm drive.
- Fit and hand-tighten the locking-ring by turning it clockwise using the special tool provided.
- Fit the worm drive housing to the main unit.
- Attach the feeder tray to the feeder chute.
- Insert the 4-shape slide into the slot in the pastry attachment and adjust it to the desired design.
- Shape the pre-prepared, well-chilled dough into a 3cm diameter roll and feed it down the chute.
- Insert the plug into the wall socket.
- Turn the rotary control knob to the required speed setting.
- While feeding dough down the chute, use the pestle at all times.
- The emerging strip of dough is now cut into suitably-sized portions, which are then placed on a baking tray.
- Switch off the unit after use and remove the plug from the wall socket.
- Press down the slide lock and remove the worm housing from the main unit.
- Press down the slide lock and replace the cover in such a way that the pin of the slide lock protrudes into the opening in the cover.

## **General care and cleaning**

- Before cleaning, always switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The worm-drive housing and accessory parts should be cleaned with hot soapy water immediately after use. Do not clean in a dishwasher.



## Disposal



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

## Guarantee

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

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

(ou d'autres objets).

### Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur est prié de bien vouloir lire attentivement les instructions qui suivent.

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Carter de vis sans-fin
2. Bague de serrage
3. Récipient
4. Lame à extrusion 4 formes pour pâtisseries
5. Accessoire à pâtisseries
6. Vis sans-fin
7. Clé de serrage
8. Pilon
9. Trémie
10. Goulotte
11. Disque à perforations
12. Couteau-hélice à 4 lames
13. Capot
14. Bouton de verrouillage

### Importantes consignes de sécurité

- L'accessoire hachoir est utilisable uniquement avec le robot modèle KM3882, dont les consignes de sécurité s'appliquent également ici.
- Lors de l'utilisation de l'accessoire hachoir, le bol (muni d'un outil) doit être installé car la tête d'entraînement tourne pendant le fonctionnement.
- **Attention:** Le couteau-hélice est extrêmement tranchant. Afin de prévenir contre tout risque de blessure grave, manipulez cet accessoire, ainsi que tout autre accessoire, avec un soin extrême lors du maniement ou du nettoyage.
- En cas d'engorgement de la goulotte, n'essayez pas de forcer les aliments vers le bas. En aucun cas faire usage des mains.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours le pilon pour remplir d'aliments la goulotte. N'utilisez jamais les mains

- Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement. Il y a risque d'accident!
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale** avant d'ajouter, de changer ou de retirer tout accessoire ou avant le nettoyage. Attendez toujours, après avoir éteint l'appareil, que le moteur se soit complètement arrêté.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine et à l'usage décrit dans le mode d'emploi.

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'accessoire hachoir pour la première fois, nettoyez-le soigneusement comme indiqué à la rubrique *Nettoyage et entretien*.

### Fonctionnement

#### Informations générales

- Attachez toujours l'accessoire requis avant la mise en service.
- Éteignez toujours l'appareil à la fin de chaque utilisation et attendez que le moteur cesse de tourner complètement. Débranchez la fiche de la prise murale avant de retirer ou d'ajouter les accessoires.

#### Carter de vis sans-fin

Le carter de la vis sans-fin s'attache de la façon suivante :

- Appuyez sur le bouton de verrouillage, puis retirez le capot.
- Appuyez de nouveau sur le bouton de verrouillage puis insérez l'accessoire dans le bloc d'entraînement en le tournant légèrement.
- Relâchez le bouton de verrouillage lorsque la goulotte est à la verticale. L'accessoire est correctement installé et verrouillé lorsqu'il ne peut être retiré en tirant vers l'extérieur.

## A. Hacher la viande

- Insérez la vis sans-fin dans son carter.
- En attachant le couteau-hélice sur l'extrémité carrée de la vis sans-fin, vérifiez que la partie lames reste visible.
- Fixez le disque perforé devant le jeu de lames de façon à ce que les ergots du disque s'alignent avec les encoches correspondantes sur le carter de vis sans-fin.
- Mettez en place la bague de serrage puis, avec la clé fournie, serrez-la à la main dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attachez le carter de vis sans-fin au corps de l'appareil.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Découpez la viande crue, bien fraîche, en cubes de 3cm ; ceci facilite l'introduction de la viande dans l'ouverture située sur le fond de la trémie.
- Remplissez de viande la trémie et la goulotte.
- Placez le récipient ou autre réceptacle adapté sous la sortie.
- Branchez la fiche sur la prise murale.
- Mettez le bouton de commande sur la vitesse désirée, entre **4** et **max**.
- Utilisez toujours le pilon pour alimenter la goulotte.
- N'appuyez pas trop fort sur la viande pendant le hachage afin d'éviter le réchauffement de la viande et de minimiser, par conséquent, la possibilité d'une accumulation de bactéries.
- Éteignez l'appareil à temps, afin qu'il ne tourne pas à vide et que les lames du couteau-hélice ne deviennent émoussées.
- Éteignez l'appareil après utilisation, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Appuyez sur le verrou, puis détachez le carter de vis sans-fin du boîtier principal.
- Après utilisation, tous les accessoires doivent être immédiatement nettoyés comme indiqué à la section *Nettoyage et entretien*.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage, puis remettez le capot de façon à ce que la tige de verrouillage s'enclenche dans

l'ouverture située sur le capot.

## B. Pâtisseries (sablés, biscuits etc.)

- Insérez la vis sans-fin dans son carter.
- Fixez l'accessoire à pâtisseries sur la vis sans-fin.
- Mettez en place la bague de serrage puis, avec la clé fournie, serrez-la à la main dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attachez le carter de vis sans-fin au corps de l'appareil.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Insérez le curseur aux orifices de forme dans la fente prévue sur l'accessoire à pâtisseries, puis sélectionnez la forme requise.
- Formez la pâte, bien fraîche, en rouleau de 3 cm de diamètre, puis insérez-le dans la goulotte.
- Branchez la fiche sur la prise murale.
- Tournez la commande rotative pour sélectionner la vitesse.
- Utilisez toujours le pilon pour alimenter la goulotte en pâte.
- Coupez le ruban de pâte sortant en longueurs requises, puis placez ces morceaux sur une plaque de cuisson.
- Éteignez l'appareil après utilisation, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Appuyez sur le verrou, puis détachez le carter de vis sans-fin du boîtier principal.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage, puis remettez le capot de façon à ce que la tige de verrouillage s'enclenche dans l'ouverture située sur le capot.

## Nettoyage et entretien

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et attendez que le moteur cesse de tourner complètement.
- N'utilisez ni abrasif ni produit d'entretien caustique.
- Après utilisation, le carter de vis sans-fin et les accessoires doivent être lavés immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Ne pas laver au lave-

vaisselle.

### **Mise au Rebut**



Ne jetez pas vos appareils ménagers  
vétustes ou défectueux avec vos  
ordures ménagères ; apportez-les à  
un centre de collecte.

### **Garantie**

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

**Beste klant**

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

**Beschrijving**

1. Wormwielhuis
2. Sluitingsring
3. Opvang container
4. 4-vormen glijgoot voor pasteitjes
5. Pasteitjeshulpstuk
6. Wormwieldrijfwerk
7. Sluitingsring werktuig
8. Stamper
9. Toevoerschaal
10. Toevoertrechter
11. Geperforeerde schijf inzet
12. 4-bladig mes
13. Deksel
14. Schuifslot

**Belangrijke veiligheids instructies**

- Het vleesmolen hulpstuk moet alleen gebruikt worden met voedsel processor model KM3882, welke veiligheidsinstructies ook hier gelden.
- Wanneer men het vleesmolen hulpstuk gebruikt, moet de blenderschaal (met één van de hulpstukken) geplaatst worden, daar de drijfkop draait tijdens gebruik.
- **Let wel:** het 4-bladige mes is erg scherp. Om een mogelijkheid van ernstig letsel te voorkomen moet uiterste zorg worden besteed bij het behandelen en reinigen van dit en/of gelijk welk ander hulpstuk.
- Als de toevoertrechter verstopt zou raken mag het voedsel niet in de trechter worden gedrukt. En dit onder geen beding met uw handen doen.
- Om veiligheidsredenen moet altijd de stamper worden gebruikt als voedsel in de toevoertrechter wordt gedaan. U mag hiervoor nooit uw handen (of enig ander

voorwerp) gebruiken.

- Laat het apparaat nooit leeg draaien.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact** wanneer men hulpstukken wil aansluiten, veranderen of verwijderen, en voordat het apparaat wordt gereinigd. Wacht na het uitzetten altijd tot de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.

**Voor het eerste gebruik**

Voordat men het vleesmolen hulpstuk voor de eerste keer gebruikt, moet het goed schoongemaakt worden zoals wordt beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

**Bediening****Algemene informatie**

- Te aller tijde het benodigd hulpstuk voorafgaand aan het gebruik aanbrengen.
- Na gebruik het apparaat altijd uitschakelen, en wachten tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen. Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat gelijk welk hulpstuk wordt verwijderd en/of aangebracht.

**Wormwielhuis**

Het wormwielhuis wordt als volgt aangebracht:

- Druk het schuifslot omlaag en verwijder de deksel.
- Druk het schuifslot nogmaals omlaag en pas de huizing op de as in de aandrijfunite door het lichtelijk te draaien.
- Laat het schuifslot los wanneer de toevoertrechter verticaal is. De huizing is juist geplaatst en zit vast wanneer men deze niet kan verwijderen door het naar

buiten te trekken.

#### **A. Vlees malen**

- Schuif het wormwielwerk in zijn huis.
- Wanneer men het 4-baldige mes op het vierkante eind van het wormdrijfwerk vastmaakt, moet men ervoor zorgen dat de mesruimte nog zichtbaar is.
- Pas de geperforeerde schijf voor de mesunit zodanig, dat de uitstekende pinnen op de inzetschijf in de daarvoor bestemde openingen van het aandrijfhuis passen. .
- Plaats en draai met de hand de sluitingsring vast door deze rechtsom aan te draaien met het bijgeleverde werktuig. .
- Bevestig het wormwielhuis aan de hoofdeenheid.
- Bevestig de toevoerschaal aan de toevoertrechter.
- Snij het rauwe vlees, dat goed gekoeld moet zijn, in 3 cm blokjes; dit zal de toevoer van het vlees in de opening van de toevoerschaal vergemakkelijken.
- Vul de toevoerschaal en toevoertrechter met de blokjes vlees.
- Plaats de container of een andere geschikte vergaarbak onder de uitlaat.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Draai de controle knop naar de gewenste snelheids zetting tussen **4** en **max**.
- Wanneer vlees in de trechter wordt toegevoerd hiervoor te aller tijde de stamper gebruiken.
- Breng niet te veel druk op het vlees aan tijdens het fijnhakken, dit voorkomt de temperatuuroename van het vlees en minimaliseert de mogelijke opbouw van bacillen.
- Om het bot worden van het 4-bladige mes te voorkomen moet er steeds voor worden gezorgd dat de eenheid op de juiste tijd wordt uitgeschakeld, zodat het niet zonder toevoer in bedrijf is.
- Schakel de eenheid na gebruik uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Druk het schijfslot omlaag en verwijder

het wormwielhuis van de hoofdunit.

- Direct na gebruik alle hulpstukken en toebehoren grondig reinigen, als beschreven in de sectie **Algemeen onderhoud en schoonmaken**.
- Druk het schuifslot omlaag en plaats de deksel zodanig dat de pin van het schuifslot uitsteekt in de opening van de deksel.

#### **B. Kleine pasteitjes / gebakjes (splitsen, biscuits, koekjes, etc.)**

- Schuif het wormdrijfwerk in het huis.
- Pas het gebak hulpstuk op het wormdrijfwerk.
- Plaats en draai met de hand de sluitingsring vast door deze rechtsom aan te draaien met het bijgeleverde werktuig.
- Bevestig het wormwielhuis aan de hoofdeenheid.
- Bevestig de toevoerschaal aan de toevoertrechter.
- Breng de 4-vormen leibaan in de groef in het pasteitjeshulpstuk aanen stel het af op het gewenste design.
- Vorm de vooraf gereedgemaakte, goed gekoelde deeg in een 3cm diameter rol en voer het in de trechter in.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Zet de draaibare controleknop in de gewenste snelheidsstand.
- Wanneer deeg in de trechter wordt toegevoerd te aller tijd de stamper gebruiken.
- De tevoorschijn komende strip deeg wordt nu in goede afmeting porties gesneden, die daarna op een bakplaat geplaatst.
- Na gebruik de eenheid off/uit schakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Druk het schijfslot omlaag en verwijder het wormwielhuis van de hoofdunit.
- Druk het schuifslot omlaag en plaats de deksel zodanig dat de pin van het schuifslot uitsteekt in de opening van de deksel.

## Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voorafgaand aan het reinigen ervan het apparaat altijd eerst off/uit schakelen, de stekker uit het stopcontact verwijderen en wachten tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe reinigingsmiddelen.
- De wormwielhuizing en de accessoires moeten na gebruik onmiddellijk schoongemaakt worden met heet water en zeep. Maak niet schoon in een vaatwasmachine.

## Weggooiën



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

## Garantieverklaring

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

**Estimado Cliente,**

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

**Descripción**

1. Carcasa de transmisión de tornillo sin fin
2. Anillo de cierre
3. Cuenco de recepción
4. Guía de 4-formas, para pastas
5. Accesorio para pastas
6. Transmisión de tornillo sin fin
7. Herramienta para el anillo de cierre
8. Maja
9. Bandeja de alimentación
10. Canal de alimentación
11. Disco perforado
12. Cuchilla de 4-filos
13. Cubierta
14. Enganche

**Importantes instrucciones sobre seguridad**

- El accesorio picador debe utilizarse únicamente con la batidora modelo KM3882, cuyas instrucciones de seguridad también serán aplicables a este accesorio.
- Cuando utilice el accesorio picador, el cuenco de la batidora (con uno de sus instrumentos dentro) debe estar colocado, siempre que el eje de transmisión esté girando al haber activado la batidora.
- **Cuidado:** la cuchilla de 4-filos es extremadamente afilada. Para evitar la posibilidad de accidentes graves, tenga sumo cuidado al manipular y limpiar este o cualquier otro accesorio.
- Si el canal de alimentación quedara bloqueado, no fuerce ni empuje los ingredientes por el canal. Nunca, bajo ninguna circunstancia, debe utilizar las manos.

- Por motivos de seguridad, utilice la maja siempre que desee añadir algún ingrediente en el canal de alimentación. No utilice nunca las manos (ni ningún tipo de objeto).
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- **Siempre apague el aparato después de usarlo, saque el enchufe de la toma de pared** antes de agregar, cambiar o retirar cualquier accesorio, o antes de limpiar el aparato. Después de apagar el aparato espere que el motor pare completamente.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica y de acuerdo a las indicaciones en este manual de instrucciones.

**Antes de la primera utilización**

Antes de utilizar el accesorio picador por primera vez, se deberá limpiar minuciosamente tal y como se describe en la sección de *Cuidado general y limpieza*.

**Funcionamiento****Información general**

- Instale siempre el accesorio necesario antes de su utilización.
- Apague siempre el aparato después de su utilización, y espere hasta que el motor pare por completo. Desenchufe la clavija de la toma de la pared antes de añadir o retirar cualquier accesorio.

**Carcasa de transmisión de tornillo sin fin**

La carcasa de transmisión de tornillo sin fin se instala del modo siguiente:

- Pulse el enganche y extraiga la cubierta.
- Vuelva a pulsar el enganche y coloque la carcasa en el eje de la unidad de transmisión girándola ligeramente.
- Cuando el conducto de alimentación esté en posición vertical, deje de pulsar el enganche. La carcasa está correctamente colocada y ajustada cuando no se puede



extraer estirando de ella hacia fuera.

#### **A. Picar carne**

- Deslice la transmisión de tornillo sin fin dentro de la carcasa.
- Al colocar la cuchilla de 4-filos en el extremo cuadrado de la transmisión del tornillo sin fin, asegúrese de que la parte del filo está visible todavía.
- Ajuste el disco perforado en la parte frontal del conjunto de la cuchilla de modo que las espigas salientes del disco estén correctamente alineadas con los huecos correspondientes de la carcasa de transmisión.
- Coloque y ajuste a mano el anillo de cierre, girándolo en sentido de las agujas del reloj utilizando la herramienta especial incluida.
- Ajuste la carcasa de transmisión de tornillo sin fin a la unidad principal.
- Instale la bandeja de alimentación en el canal de alimentación.
- Corte la carne cruda, que debería estar suficientemente fría, en dados de 3cm; esto facilita la introducción de la carne por la apertura de la bandeja de alimentación.
- Llene la bandeja de alimentación y el canal de alimentación con los dados de carne.
- Coloque el cuenco u otro recipiente similar bajo la salida.
- Enchufe la clavija en la pared.
- Gire el botón giratorio de control hasta el ajuste de velocidad deseado entre **4** y **máx.**
- Al introducir la carne por el canal de alimentación, utilice siempre la maja.
- Evite presionar excesivamente la carne durante el proceso de picado; esto evitará que la temperatura de la carne aumente y por ello ayudará a minimizar la posible concentración de bacterias.
- Para evitar desafilar la cuchilla de 4-filos asegúrese de apagar el aparato con suficiente antelación, de modo que no funcione estando vacío.

- Apague el aparato después de su utilización y desenchúfelo de la toma de la pared.
- Pulse el enganche deslizante y extraiga la carcasa del tornillo sin fin de la unidad principal.
- Inmediatamente después de su utilización, todas las piezas y accesorios se deben limpiar minuciosamente según se describe en la sección ***Cuidado general y limpieza.***
- Pulse el enganche y vuelva a colocar la cubierta de modo que la clavija del enganche quede introducida en la apertura de la cubierta.

#### **B. Pastas fantasía (mantecadas, galletas, cookies etc.)**

- Deslice la transmisión de tornillo sin fin en la carcasa.
- Ajuste el accesorio de pasta en la transmisión de tornillo sin fin.
- Coloque y ajuste a mano el anillo de cierre, girándolo en sentido de las agujas del reloj utilizando la herramienta especial incluida.
- Ajuste la carcasa de transmisión de tornillo sin fin a la unidad principal.
- Instale la bandeja de alimentación en el canal de alimentación.
- Introduzca la guía de 4-formas en la ranura del accesorio para pastas y ajústelo para conseguir el diseño deseado.
- Con la masa previamente preparada y suficientemente fría prepare un rollo de 3 cm de diámetro e introdúzcalo por el canal de alimentación.
- Enchufe la clavija en la pared.
- Gire el botón de control hasta el ajuste de velocidad deseado.
- Al introducir la masa por el canal de alimentación, utilice siempre la maja.
- La tira de masa que sale quedará cortada en porciones de correcto tamaño, que se colocarán en una bandeja del horno.
- Apague el aparato después de su utilización y desenchufe la clavija de la

- toma de la pared.
- Pulse el enganche deslizante y extraiga la carcasa del tornillo sin fin de la unidad principal.
  - Pulse el enganche y vuelva a colocar la cubierta de modo que la clavija del enganche quede introducida en la apertura de la cubierta.

### **Cuidado general y limpieza**

- Antes de proceder con su limpieza, apague siempre el aparato, desenchufe la clavija de la toma de la pared y espere hasta que el motor se haya detenido por completo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos.
- La carcasa de la transmisión de tornillo sin fin y las piezas accesorias se deberán limpiar con agua y jabón inmediatamente después de su uso. No limpie estas piezas en el lavavajillas.

### **Eliminación**



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

### **Garantía**

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

# ① Accessorio tritatutto

## Gentile Cliente,

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

## Descrizione dell'apparecchio

1. Alloggiamento dell'elica trainante
2. Ghiera di bloccaggio
3. Contenitore di raccolta
4. Stampo a scorrimento per 4 forme di pasticcini
5. Corona per pasticcini
6. Elica trainante
7. Accessorio della ghiera di bloccaggio
8. Pestello
9. Tramoggia di carico
10. Collo di alimentazione
11. Piastra a fori
12. Coltello a 4 lame
13. Coperchietto del punto di montaggio
14. Tasto di bloccaggio

## Importanti istruzioni di sicurezza

- L'accessorio tritatutto va utilizzato esclusivamente con il robot da cucina modello KM3882, e le norme di sicurezza previste vanno rispettate anche nell'uso di questo accessorio.
- Quando utilizzate l'accessorio tritatutto, è necessario inserire il bicchiere frullatore (con all'interno un accessorio) poiché il punto di montaggio della testa motore ruota durante l'uso.
- **Avvertenza:** il coltello a 4 lame è estremamente affilato. Per evitare ferite che possono essere gravi, prestate estrema attenzione nel maneggiare e pulire questo o altri accessori.
- Se gli alimenti dovessero bloccarsi nel collo di alimentazione, non esercitate forza per spingere gli alimenti giù per il collo. Non usate mai le mani, in nessuna circostanza.
- Per ragioni di sicurezza, aiutatevi sempre

con il pestello per aggiungere alimenti nella tramoggia di carico. Non usate mai le mani (né nessun altro tipo di oggetti).

- Non lasciate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso: si potrebbe rivelare pericolosissimo.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente prima di aggiungere,** sostituire o togliere qualsiasi accessorio, o prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio. Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si fermi completamente.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.

## Primo utilizzo

Prima di mettere in funzione l'accessorio tritatutto per la prima volta, pulitelo accuratamente seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

## Funzionamento

### Informazioni generali

- Inserite l'accessorio adatto al lavoro da svolgere prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Spegnete sempre l'apparecchio dopo ogni uso, e aspettate che il motorino si sia fermato completamente. Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro prima di inserire o rimuovere gli accessori.

### Alloggiamento dell'elica trainante

Per fissare l'alloggiamento dell'elica trainante procedete nel seguente modo:

- Spingete verso il basso il tasto di bloccaggio e togliete il coperchietto.
- Spingete nuovamente il tasto di bloccaggio verso il basso e inserite la cassa esterna sull'albero della testa

motore ruotandolo leggermente.

- Rilasciate il tasto di bloccaggio quando la tramoggia di carico è in posizione verticale. Sarete sicuri di aver fissato correttamente la cassa esterna e di averla bloccata in sede se, provando a tirarla via, non sarà possibile rimuoverla.

#### **A. Funzione tritacarne**

- Fate scivolare l'elica trainante all'interno del suo alloggiamento.
- Quando inserite il coltello a 4 lame sull'estremità quadrata dell'elica trainante, assicuratevi che la superficie tagliente resti visibile.
- Inserite la piastra perforata sulla parte anteriore del gruppo lame in modo che le alette sporgenti dalla piastra siano correttamente allineate alle corrispondenti rientranze dell'alloggiamento dell'elica.
- Inserite e avvitate a mano la ghiera di bloccaggio aiutandovi con l'apposito accessorio fornito in dotazione.
- Inserite l'alloggiamento dell'elica trainante nell'unità centrale.
- Attaccate la tramoggia di carico al collo di alimentazione.
- Tagliate la carne cruda, che deve essere ben fredda, in dadini di circa 3 cm. perché sia più agevole l'inserimento dei pezzi di carne nell'apertura della tramoggia di carico.
- Riempite la tramoggia di carico e il collo di alimentazione con la carne tagliata a dadini.
- Sistemate il contenitore o qualche altro recipiente adatto sotto ai fori d'uscita.
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- Ruotate la manopola di controllo sull'impostazione di velocità desiderata compresa tra **4** e **max**.
- Usate sempre l'apposito pestello per spingere la carne giù per il collo di alimentazione.
- Cercate di non esercitare troppa pressione sulla carne durante la fase di macinatura; eviterete così che la

temperatura della carne aumenti e ridurrete quindi al minimo l'eventualità di formazioni batteriche.

- Per evitare che il coltello a 4 lame perda l'affilatura, fate attenzione a spegnere sempre in tempo l'apparecchio, evitandone il funzionamento a vuoto.
- Spegnete sempre l'apparecchio dopo ogni uso e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- Premete il tasto di bloccaggio e rimuovete l'alloggiamento dell'elica dall'apparecchio centrale.
- Immediatamente dopo l'uso, lavate accuratamente tutti i pezzi e gli accessori seguendo quanto indicato nella sezione **Manutenzione generale e pulizia**.
- Premete nuovamente il tasto di bloccaggio e sistemate il coperchietto in modo che il perno del tasto di bloccaggio sporga all'interno dell'apposito incavo del coperchietto.

#### **B. Pasticcini Fantasia (frollini, biscotti, dolcetti ecc.)**

- Fate scivolare l'elica trainante all'interno del suo alloggiamento.
- Inserite l'accessorio per pasticcini sull'elica trainante.
- Inserite e avvitate a mano la ghiera di bloccaggio ruotandola in senso orario con l'apposito accessorio fornito in dotazione.
- Inserite l'alloggiamento dell'elica trainante nell'unità centrale.
- Attaccate la tramoggia di carico al collo di alimentazione.
- Inserite lo stampo a scorrimento sull'apertura della corona per pasticcini e regolatelo sulla forma desiderata scegliendola tra le 4 dello stampo.
- Modellate l'impasto preparato in precedenza e ben freddo in rotoli da 3 centimetri di diametro e inseritelo giù per il collo di alimentazione.
- Collegate la spina ad una presa di corrente a muro.
- Ruotate la manopola di controllo

nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

- sull'impostazione di velocità necessaria.
- Usate sempre l'apposito pestello per spingere l'impasto giù per il collo di alimentazione.
- Potete ora tagliare l'impasto che fuoriesce in porzioni della misura desiderata che pogerete su una teglia da forno.
- Dopo l'uso spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- Premete il tasto di bloccaggio e rimuovete l'elica trainante dall'apparecchio centrale.
- Premete nuovamente il tasto di bloccaggio e sistemate il coperchietto in modo che il perno del tasto di bloccaggio sporga all'interno dell'apposito incavo del coperchietto.

### **Manutenzione Generale e Pulizia**

- Prima di procedere alla pulizia, spegnete sempre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il motorino sia completamente fermo.
- Non utilizzate prodotti detergenti abrasivi o concentrati.
- L'alloggiamento dell'elica trainante e gli elementi accessori devono essere lavati con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso. Non sono adatti per lavaggi in lavastoviglie.

### **Smaltimento**



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

### **Dichiarazione di garanzia**

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



# Tilbehør - kødhakker

## Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

## Apparatets dele

1. Kværnrør
2. Låsering
3. Opsamlingsbeholder
4. Dejskabelon, 4 former
5. Dejtilbehør
6. Snegl
7. Nøgle til låseringen
8. Støder
9. Tilførselsbakke
10. Tilførselsrør
11. Hulindsats
12. 4-sidet knivblad
13. Dæksel
14. Låseknop

## Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Kødhakkertilbehøret må udelukkende benyttes sammen med køkkenmaskinen model KM 3882, hvis sikkerhedsforskrifter også gælder for dette tilbehør.
- Når kødhakkertilbehøret benyttes må røreskålen (med en af dens tilbehørsdele) være påsat, da drivakslen roterer under brug.
- **Advarsel:** Det 4-sidede knivblad er ekstremt skarpt. For at undgå risiko for alvorlig tilskadekomst, må man udvise den størst mulige forsigtighed ved håndtering og rengøring af dette og de andre tilbehørsdele.
- Hvis tilførselsrøret bliver blokeret må man ikke presse maden ned i røret med magt. Benyt aldrig under nogen omstændigheder fingrene.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal man altid benytte støderen når man skubber mad ned i tilførselsrøret. Brug aldrig fingrene (eller andre genstande).

- Kør ikke apparatet når det er tomt.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- **Sluk altid for apparatet, fjern stikket fra stikkontakten** og vent til motoren er standset fuldstændigt inden apparatet rengøres eller, inden der tilføjes, skiftes eller fjernes nogle af apparatets dele.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.

## Før brug

Inden tilbehøret tages i brug første gang, må det rengøres grundigt som anvist i afsnittet om **Generel rengøring og vedligehold**.

## Betjening

### Generel information

- Sæt altid det valgte tilbehør på før brug.
- Sluk altid for køkkenmaskinen efter brug, og vent indtil motoren er stoppet fuldstændigt. Tag stikket ud af stikkontakten inden der tilføres eller udskiftes tilbehørsdele.

### Kværnrøret

Kværnrøret påsættes således:

- Tryk låseknappen ned og tag dækslet af.
- Tryk låseknappen ned igen og sæt rivejernstilbehøret fast på drivakslen ved at dreje det lidt.
- Slip låseknappen så snart tilførselsrøret står lodret. Rivejernstilbehøret sidder korrekt og er fastlåst, når man ikke kan tage det ud ved at trække i det.

### A. Hakkekød

- Skub sneflen ind i kværnrøret.
- Når det 4-sidede knivblad skal sættes på den firkantede ende af sneglen, skal man sørge for at det stadig er muligt at se knivbladet.
- Sæt hulindsatsen foran knivbladet således at de to tappe på hulindsatsen er korrekt placeret ud for de tilsvarende

- riller i kværnrøret.
- Påsæt og stram låseringen ved at dreje den med uret med den medfølgende nøgle.
- Sæt kværnrøret på motordelen.
- Sæt tilførselsbakken fast på tilførselsrøret.
- Skær kødet, som bør være vel afkølet, ud i 3 cm store stykker; dette letter indføringen af kødet i tilførselsrørets åbning.
- Fyld tilførselsbakken og tilførselsrøret med kødstykkerne.
- Placer opsamlingsbeholderen eller en anden egnet skål under kødhakkerens munding.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Drej kontrolknappen hen på den ønskede hastighed mellem **4** og **max**.
- Benyt altid støderen til at skubbe kødet ind i tilførselsrøret.
- Undgå at presse for meget på kødet når det hakkes; dette forebygger at temperaturen i kødet stiger og medvirker således til at minimere bakteriedannelse.
- For at undgå at det 4-sidede knivblad skal blive sløvt, skal man sørge for at slukke for kødhakkemaskinen i tide, så den ikke kører tom.
- Sluk for apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten.
- Tryk låseknappen ned og fjern kværnrøret fra motordelen.
- Umiddelbart efter brug skal alle apparatets dele og tilbehøret rengøres grundigt som beskrevet i afsnittet om **Generel rengøring og vedligehold**.
- Tryk låseknappen ned igen og sæt dækslet tilbage på plads således at stiften i låseknappen går ind gennem åbningen i dækslet.

## B. Kagedej (tærtedej, kiks, småkager etc.)

- Skub sneglen ind i kværnrøret.
- Sæt dejtilbehøret på kværnrøret.
- Påsæt og stram låseringen ved at dreje den med uret med den medfølgende nøgle.

- Sæt kværnrøret på motordelen.
- Monter tilførselsbakken på tilførselsrøret.
- Sæt dejskabelonen med de 4 forskellige former ind i rillen på dejtilbehøret og justér den til den valgte form.
- Form den tilberedte og velafkølede dej til en 3 cm lang rulle og skub den ene ende ned i tilførselsrøret.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Drej kontrolknappen hen på den ønskede hastighed.
- Når dejen skubbes ned i tilførselsrøret skal man altid benytte støderen.
- Den formede dej der kommer ud, kan nu skæres ud i passende stykker som umiddelbart sættes hen på bagepladen.
- Sluk for apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten.
- Tryk låseknappen ned og fjern kværnrøret fra motordelen.
- Tryk låseknappen ned igen og sæt dækslet tilbage på plads således at stiften i låseknappen går ind gennem åbningen i dækslet.

## Generel rengøring og vedligehold

- Sluk altid for kødhakkemaskinen, tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er stoppet fuldstændigt inden apparatet rengøres.
- Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Kværnrøret og tilbehørsdelene skal rengøres med varmt sæbevand umiddelbart efter brug. De må ikke komme i opvaskemaskinen.

## Bortskaffelse



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

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien

gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



## Ⓢ Kvarn för matberedare

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### Delar

1. Kvarnhus
2. Gängad låsring
3. Uppsamlingskål
4. Kakspritskiva med 4 former
5. Kaksprits tillsats
6. Kvarnvals
7. Låsverktyg
8. Påtryckare
9. Matarbord
10. Matningstubb
11. Hålskivinsats
12. 4-bladig kniv
13. Lock
14. Skjutlås

### Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Kvarnen bör endast användas med matberedaren av modell KM3882, vars säkerhetsinstruktioner även gäller i detta fall.
- När du använder kvarnen bör blandarskålen (med en av verktygen inuti) vara på plats eftersom drivhuvudmonteringen roterar under användningen.
- **Varning:** Den 4-bladiga kniven är mycket vass. För att förhindra allvarliga skador bör stor försiktighet iakttas vid användning och rengöring av såväl kniven som de övriga tillbehören.
- Om matningstuben blir blockerad bör råvarorna aldrig pressas ner med våld. Under inga omständigheter får händerna användas för att pressa ner råvarorna i tuben.
- Av säkerhetsskäl bör påtryckaren alltid användas för att lägga i råvarorna i matningstuben. Använd aldrig dina händer (eller några andra föremål)!

- Starta inte apparaten när den är tom.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget** innan du monterar på, byter eller tar bort extra utrustning och innan du rengör apparaten. När du stänger av apparaten, bör du vänta tills motorn helt har stannat.
- Apparaten bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.

### Innan första användningen

Innan tillbehöret används för första gången bör du rengöra det noga enligt beskrivningen i avsnittet *Allmän skötsel och rengöring*.

### Användning

#### Allmän information

- Montera alltid ihop de delar som behövs före användning.
- Stäng alltid av apparaten efter användning och vänta tills motorn helt har stannat. Dra stickproppen ur vägguttaget innan du lägger till eller tar bort några tillbehör.

#### Kvarnhus

Kvarnhuset monteras enligt följande:

- Tryck ner skjutlåset och tag bort locket.
- Tryck ner skjutlåset igen och sätt höljet på drivenhetens skaft genom att vrida det något.
- Frigör skjutlåset när matartuben är i vertikalt läge. Höljet är korrekt monterat och låst på plats när det sitter stadigt fast du drar det utåt.

#### A. Mala kött

- För in kvarnvalsen i kvarnhuset.
- Placera den 4-bladiga kniven på den fyrkantiga änden av kvarnvalsaxeln så att knivbladen ännu är synliga.

- Montera hålskivan framför kniven så att skivans utbuktningar inpassas i motsvarande fördjupningar i drivhöljet.
- Sätt låsringen på plats och fäst den genom att vrida den i medsols riktning med hjälp av det medföljande verktyget.
- Montera kvarnhuset till huvudenheten.
- Fäst matarbordet vid matningstuben.
- Skär det råa och väl kylda köttet i 3 centimeters kuber; detta möjliggör inmatandet av köttet i matningstuben.
- Fyll matarbordet och matningstuben med köttbitarna.
- Placera behållaren eller ett annat lämpligt kärl under öppningen.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.
- Vrid kontrollknappen till önskad hastighetsinställning, mellan **4** och **max**.
- Använd alltid påtryckaren för att pressa ner köttet i matningstuben.
- Undvik att pressa ner köttet för hårt under malningen; detta hindrar köttets temperatur från att stiga och därmed hindras också en eventuell bakterieutveckling i köttet.
- För att undvika att den 4-bladiga knivens skåreggar blir slöa bör apparaten alltid slås av i god tid så att den inte kör tom.
- Stäng av apparaten efter användning och dra stickproppen ur vägguttaget.
- Tryck på skjutlåset och tag loss kvarnhuset från huvudenheten.
- Du bör noggrant rengöra alla delar och tillbehör genast efter användningen enligt instruktionerna i stycket *Allmän rengöring och skötsel*.
- Tryck ner skjutlåset och sätt locket på plats så att skjutlåsets pinne sticker fram i lockets öppning.
- Skjut in kakspritskivan (som har 4 former) i kakspritsställsatsens springa till den önskade kakformen.
- Forma den på förhand tillredda och avkylda degen till en 3 cm tjock rulle och mata in den i tuben.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.
- Vrid kontrollknappen till den önskade hastighetsinställningen.
- Använd alltid påtryckaren för att pressa ner degen i matningstuben.
- Degen pressas ut genom kakspritsen i den valda formen, skärs i lämpliga bitar och placeras sedan på en bakplåt.
- Stäng av apparaten efter användningen och dra stickproppen ur vägguttaget.
- Tryck ner skjutlåset och tag loss kvarnhuset från huvudenheten.
- Tryck ner skjutlåset och sätt locket på plats så att skjutlåsets pinne sticker fram i lockets öppning.

### Allmän skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn helt har stannat innan du rengör apparaten.
- Använd inte slipande eller omilda rengöringsmedel.
- Kvarnhuset och tillbehören bör diskas i hett vatten och diskmedel genast efter användningen. Diska dem inte i diskmaskin.

### Bortskaffning



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

### B. Småbröd och kakor

- För in kvarnvalsen i kvarnhuset.
- Montera kaktillbehöret på kvarnvalsen.
- Fäst låsringen genom att vrida den medsols med hjälp av det medföljande verktyget.
- Montera kvarnhuset till huvudenheten.
- Fäst matarbordet vid matningstuben.

### Garanti i Sverige och Finland

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

och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte  
GmbH, Tyskland.

# Lihamyhly- ja taikinalisäosa

## Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

## Osat

1. Syöttöruuvin runko
2. Lukitusrengas
3. Keräysastia
4. 4-kuvioinen liukumuotti leivonnaisille
5. Leivonnaiskanta
6. Syöttöruuvi
7. Lukitusrenkaan kiristysavain
8. Syöttöpainin
9. Syöttölautanen
10. Syöttösuppilo
11. Reikälevy
12. 4-siipinen terä
13. Kansi
14. Liukulukko

## Tärkeitä turvaohjeita

- Tätä lisäosaa saa käyttää vain yleiskonemallin KM3882 kanssa. Sen vuoksi myös mallia KM3882 koskevia turvamääräyksiä on noudatettava.
- Lisäosaa käytettäessä sekoitusastian on oltava paikoillaan (ja jonkin työkaluista sen sisällä), sillä ohjainpään pidike pyörii käytön aikana.
- **Varoit:** 4-siipinen terä on erittäin terävä. Vakavien vahinkojen välttämiseksi käsittele terää ja muitakin osia varoen käytön aikana ja puhdistettaessa.
- Älä työnnä ruokaa väkisin syöttösuppiloon, jos se tukkeutuu. Älä missään tapauksessa laita käsiäsi syöttösuppiloon.
- Käytä turvallisuusyistä aina syöttöpaininta lisätessäsi ruokaa syöttösuppiloon. Älä koskaan lisää ruokaa käsin tai millään esineillä.
- Älä anna laitteen käydä tyhjänä.
- Älä koske toiminnassa olevan laitteen

liikkuviin osiin, sillä se voi olla erittäin vaarallista.

- **Kytke aina laitteesta virta ja poista pistoke pistorasiasta ennen lisäosien kiinnittämistä, vaihtamista tai poistamista ja ennen laitteen puhdistamista.** Virran katkaisun jälkeen odota, että laitteen moottori on kokonaan pysähtynyt.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista lisäosa ennen ensimmäistä käyttöä kohdassa **Laitteen puhdistus ja hoito** kuvatulla tavalla.

## Käyttö

### Yleistä

- Kiinnitä ensin haluamasi lisäosa.
- Katkaise virta käytön jälkeen ja odota, että laitteen moottori on kokonaan pysähtynyt. Irrota pistoke pistorasiasta ennen lisäosien kiinnittämistä ja poistamista.

### Syöttöruuvin runko

Syöttöruuvin runko kiinnitetään seuraavasti:

- Paina liukulukko alas ja poista kansi.
- Työnnä liukulukko uudelleen alas ja kiinnitä runko käyttöosan akseliin varovasti kääntämällä.
- Vapauta liukulukko, kun syöttöputki on kohtisuorassa asennossa. Runko on oikein kiinnitetty ja lukittu, kun sitä ei voi irrottaa ulospäin vetämällä.

### A. Lihan jauhaminen

- Aseta syöttöruuvi rungon sisään.
- Kiinnittäessäsi 4-siipistä terää syöttöruuvin neliskulmaiseen päähän varmista, että teräosa jää näkyviin.
- Kiinnitä reikälevy terän eteen niin, että levyn kohdistusnystyt ovat rungossa olevien kolojen kohdalla.
- Aseta lukitusrengas ja kiristä se

- kääntämällä myötäpäivään laitteen mukana tulevalla kiristysavaimella.
- Aseta syöttöruuvin runko laitteeseen.
- Kiinnitä syöttölautanen syöttösuppiloon.
- Leikkaa raaka, hyvin jäähdytetty liha 3 cm:n paloiksi, jotka on helppo syöttää syöttölautasen aukkoon.
- Täytä syöttölautanen ja syöttösuppilo lihanpaloilla.
- Aseta keräysastia tai muu sopiva astia ulostuloaukon alle.
- Kiinnitä pistoke pistorasiaan.
- Valitse pyörivällä säätökytkimellä haluamasi nopeus väliltä **4 ja max**.
- Lisää liha syöttökouruun aina syöttöpainimella.
- Älä käytä liikaa voimaa syöttäessäsi lihaa laitteeseen. Näin lihan lämpötila ei nouse ja bakteerikasvun vaara pienenee.
- Älä käytä laitetta tyhjänä, vaan sammutta se hyvissä ajoin, jotta terä ei tylsy.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina liukulukko alas ja irrota syöttöruuvin runko laitteesta.
- Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti heti käytön jälkeen kohdassa **Laitteen puhdistus ja hoito** kuvatulla tavalla.
- Työnnä liukulukko alas ja aseta kansi takaisin paikoilleen niin, että lukon tappi työntyy kannessa olevaan aukkoon.

## **B. Leivonnaiset (murokakut, keksit, pikkuleivät jne.)**

- Aseta syöttöruuvi rungon sisään.
- Aseta leivonnaiskanta syöttöruuviin.
- Aseta lukitusrenkas ja kiristä se kääntämällä myötäpäivään laitteen mukana tulevalla kiristysavaimella.
- Aseta syöttöruuvin runko laitteeseen.
- Kiinnitä syöttölautanen syöttösuppiloon.
- Aseta 4-kuvioinen liukumuotti leivonnaiskantaan ja valitse haluamasi kuvio.
- Muotoile valmis, hyvin jäähdytetty taikina halkaisijaltaan 3 cm:n paksuiseksi rullaksi ja syötä se suppiloon.
- Kiinnitä pistoke pistorasiaan.

- Valitse haluamasi nopeus pyörivällä säätökytkimellä.
- Lisää taikina syöttökouruun aina syöttöpainimella.
- Taikina tulee ulos sopivan kokoisina annoksina, jotka asetetaan uunilevyille.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina liukulukko alas ja irrota syöttöruuvin runko laitteesta.
- Työnnä liukulukko alas ja aseta kansi takaisin paikoilleen niin, että lukon tappi työntyy kannessa olevaan aukkoon.

## **Laitteen puhdistus ja hoito**

- Ennen laitteen puhdistusta katkaise aina virta, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että moottori on kokonaan pysähtynyt.
- Älä käytä hioma-aineita tai karheita puhdistusaineita.
- Syöttöruuvin runko ja lisäosat pestään kuumalla saippuavedellä heti käytön jälkeen. Älä käytä astianpesukonetta.

## **Jätehuolto**



- Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

## **Takuu**

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojaja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

# Nasadka do mielenia mięsa

## Szanowny Kliencie

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

## Zestaw

1. Komora ślimaka
2. Pierścień zamykający
3. Pojemnik
4. Pasek do ciasta z czterema otworami o różnych kształtach
5. Nakładka do ciasta
6. Ślimak
7. Klucz okrągły do zamykania
8. Popychacz
9. Miska
10. Gardziel
11. Sitko z otworami
12. Nożyk o czterech ostrzach
13. Pokrywa
14. Przesuwana blokada

## Instrukcja bezpieczeństwa

- Nasadkę do mielenia można używać tylko w połączeniu z robotem kuchennym model KM3882 i w trakcie jej używania należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa stosującej się do tego modelu.
- W trakcie używania nasadki do mielenia mięsa należy mieć zainstalowaną miskę do mieszania (wraz z jedną z końcówek), ponieważ głowica silnika również pracuje w czasie mielenia.
- **Uwaga:** nożyk o czterech ostrzach jest bardzo ostry. Aby zapobiec ryzyku poważnego skaleczenia, zachować wyjątkową ostrożność podczas trzymania lub czyszczenia nożyka lub jakichkolwiek innych elementów czynnościowych.
- Jeśli gardziel zostanie zablokowana nie wciskać do niej żadnych produktów żywnościowych. W żadnym wypadku nie wkładać tam rąk.

- Ze względów bezpieczeństwa, wkładając żywności do lejka zawsze używać popychacza. W żadnym wypadku nie wkładać palców, ani przedmiotów innych niż popychacz.
- Nie pozostawiać robota pracującego na pusto.
- Nie dotykać ruchomych części robota w trakcie pracy – grozi to poważnym zranieniem.
- Przed nakładaniem lub zdejmowaniem elementów czynnościowych, jak również przed przystąpieniem do czyszczenia, **zawsze należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.** Po wyłączeniu odczekać aż zatrzyma się silnik.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.

## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem nasadki do mielenia mięsa, należy ją dokładnie umyć zgodnie z opisem w punkcie **Konserwacja ogólna i czyszczenie.**

## Obsługa

### Informacje ogólne

- Żądany element czynnościowy należy założyć przed włączeniem urządzenia.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie z sieci i odczekać, aż silnik się zatrzyma. Przed nakładaniem lub zdejmowaniem elementów czynnościowych, jak również przed przystąpieniem do czyszczenia, zawsze należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

### Komora ślimaka

Komorę ślimaka zakłada się w sposób następujący:

- Nacisnąć zasuwaną blokadę i zdjąć pokrywę.
- Ponownie nacisnąć zasuwaną blokadę i

nałożyć obudowę na trzon głowicy silnika, lekko przekręcając.

- Zwolnić zasuwaną blokadę, kiedy lejek ustawi się w pozycji pionowej. Obudowa jest prawidłowo nałożona, kiedy nie można jej zdjąć ciągnąc w kierunku od urządzenia.

## **A. Mielenie mięsa**

- Wsunąć ślimak do komory.
- Zakładając nóż na kwadratową końcówkę ślimaka, sprawdź czy nie jest on zbyt głęboko wciśnięty.
- Nałożyć żądane sitko na przednią część elementu, tak aby wystające ucho dopasało się do odpowiednich nacięć w obudowie.
- Nałożyć i dokręcić pierścien zamykający obracając go w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara używając w tym celu klucza okrągłego znajdującego się w zestawie
- Zainstalować komorę ślimaka na korpusie urządzenia.
- Założyć miskę na gardziel.
- Pokroić dobrze schłodzone, surowe mięso na trzycentymetrowe kostki, aby bez trudu wchodziły do gardzieli.
- Włożyć kawałek mięsa do gardzieli.
- Pod wylotem umieścić odpowiedni pojemnik.
- Włączyć przewód przyłączeniowy do gniazdka w ścianie.
- Ustawić okrągły regulator na żadaną prędkość pomiędzy **4 a max**.
- W celu dociśnięcia kawałków mięsa w gardzieli używać popychacza.
- Nie przyciskać zbyt mocno mięsa w gardzieli podczas mielenia; zapobiega to podwyższaniu temperatury mięsa, co z kolei zmniejsza ryzyko gromadzenia się bakterii.
- Aby unikać niepotrzebnego stępienia się noża, należy wyłączać maszynkę na tyle wcześniej, by nie pracowała na pusto.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przycisnąć przesuwaną blokadę i zdjąć

obudowę ślimaka z elementu głównego.

- Bezpośrednio po zakończeniu pracy, należy wyczyścić wszystkie elementy czynnościowe i akcesoria zgodnie z opisem w punkcie *Konserwacja ogólna i czyszczenie*.
- Nacisnąć zasuwaną blokadę i ponownie nałożyć pokrywę w taki sposób, aby bolec blokady wszedł w otwór w pokrywie.

## **B. Wypieki (kruche ciasteczka, herbatniki, itp.)**

- Wsunąć ślimak do komory.
- Wsunąć pasek do ciasta na końcówkę komory.
- Nałożyć i dokręcić pierścien zamykający przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara przy użyciu klucza znajdującego się w zestawie.
- Zainstalować komorę ślimaka na korpusie urządzenia.
- Założyć miskę na gardziel.
- Wsunąć pasek do ciasta z czterema otworami o różnych kształtach do nakładki do ciasta i nastawić na odpowiedni kształt.
- Podzielić wcześniej przygotowane, dobrze schłodzone ciasto na waleczki o średnicy 3 cm i włożyć do gardzieli.
- Włączyć przewód przyłączeniowy do gniazdka w ścianie.
- Ustawić okrągły regulator na żadaną prędkość.
- Dociskając ciasto w gardzieli, używać wyłącznie popychacza.
- Wychodzący z maszynki waleczek ciasta należy pokroić na odpowiednie plasterki i umieścić je na blasze do pieczenia.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przycisnąć przesuwaną blokadę i zdjąć obudowę ślimaka z elementu głównego.
- Ponownie przycisnąć przesuwaną blokadę i nałożyć pokrywę w taki sposób, aby bolec blokady wszedł w otwór w pokrywie.

### **Konserwacja ogólna i czyszczenie**

- Przed czyszczeniem, zawsze wyłączać maszynkę, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać na całkowite zatrzymanie się silnika.
- Nie używać ostrych narzędzi ani środków czyszczących do czyszczenia maszynki.
- Obudowę ślimaka wraz z akcesoriami należy myć w wodzie z dodatkiem płynu zaraz po użyciu. Nie myć w zmywarce.

### **Utylizacja**



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

### **Gwarancja**

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

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



## ® Εξάρτημα τεμαχισμού

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Περιβλήμα ατέρμονα άξονα
2. Σπειροειδής δακτύλιος κλειδώματος
3. Δοχείο συλλογής
4. Ολισθητήρας 4 σχημάτων, για ζύμη
5. Εξάρτημα ζύμης
6. Ατέρμονας άξονας
7. Δακτύλιος κλειδώματος
8. Γουδοχέρι
9. Δίσκος τροφοδοσίας
10. Σωλήνας τροφοδοσίας
11. Διάτρητος δίσκος
12. Μαχάιρι 4 λεπίδων
13. Καπάκι
14. Συρόμενο κλειδίωμα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα τεμαχισμού για λαχανικά μόνο με τον επεξεργαστή τροφίμων μοντέλο KM3882, οι κανόνες ασφάλειας του οποίου ισχύουν και για το εξάρτημα τεμαχισμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα τεμαχισμού, πρέπει να προσαρμόσετε το μολ του μίξερ (μαζί με ένα από τα εξαρτήματά του) επειδή η υποδοχή της κινητήριας κεφαλής περιστρέφεται κατά τη λειτουργία.
- Προσοχή! Το μαχάιρι 4 λεπίδων είναι εξαιρετικά αιχμηρό. Για να αποφύγετε την πιθανότητα πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού, προσέξτε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε το μαχάιρι ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα.
- Αν φραχτεί ο σωλήνας τροφοδοσίας, μη βάλετε δύναμη για να σπρώξετε την τροφή μέσα σε αυτόν. Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα

χέρια σας.

- Για λόγους ασφάλειας, χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα χέρια σας (ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο).
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ κανένα από τα εξαρτήματα τη στιγμή που η συσκευή λειτουργεί. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- **Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα** πριν προσθέσετε, αλλάξετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Αφού σβήσετε τη συσκευή, πάντα να περιμένετε έως ότου το μοτέρ είναι εντελώς ακίνητο.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνο με τα εξαρτήματά της και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα τεμαχισμού για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*.

### Λειτουργία

#### Γενικές πληροφορίες

- Να προσαρμόξετε πάντα το απαιτούμενο εξάρτημα πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Να σβήνετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ είναι εντελώς ακίνητο. Βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.

#### Περιβλήμα ατέρμονα άξονα

Προσαρμόστε το περιβλήμα του ατέρμονα άξονα όπως περιγράφεται στη συνέχεια.

- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο

κλειδωμα και βγάλτε το καπάκι.

- Πιέστε ξανά το συρόμενο κλειδωμα προς τα κάτω και προσαρμόστε το περιβλήμα επάνω στον άξονα στη μονάδα κίνησης, περιστρέφοντας τον ελαφρά.
- Απελευθερώστε το συρόμενο κλειδωμα όταν ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι σε κάθετη θέση. Το περιβλήμα είναι σωστά προσαρμοσμένο και ασφαλισμένο όταν το τραβάτε προς τα έξω και δεν βγαίνει.

#### **A. Κοπή κρέατος σε κιμά**

- Ολισθήστε τον ατέρμονα άξονα μέσα στο περιβλήμα του.
- Όταν προσαρμόζετε το μαχαίρι 4 λεπίδων στο τετράγωνο άκρο του ατέρμονα άξονα, βεβαιωθείτε ότι είναι ακόμη ορατή η περιοχή των λεπίδων.
- Προσαρμόστε το διάτρητο δίσκο μπροστά από τη διάταξη της λεπίδας με τρόπο ώστε οι προεξοχές στο δίσκο να είναι σωστά ευθυγραμμισμένες με τις αντίστοιχες εγκοπές στο περιβλήμα του ατέρμονα άξονα.
- Προσαρμόστε και σφίξτε με το χέρι το δακτύλιο κλειδώματος, περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα με το ειδικό εργαλείο που παρέχεται.
- Προσαρμόστε το περιβλήμα ατέρμονα άξονα στην κεντρική μονάδα.
- Συνδέστε το δίσκο τροφοδοσίας στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Κόψτε το ωμό κρέας, το οποίο πρέπει να είναι καλά καταψυγμένο, σε κύβους 3 εκατοστών. Με τον τρόπο αυτό θα διευκολυνθεί η τροφοδοσία του κρέατος στο άνοιγμα του δίσκου τροφοδοσίας.
- Γεμίστε το δίσκο τροφοδοσίας και το σωλήνα τροφοδοσίας με τους κύβους κρέατος.
- Τοποθετήστε το δοχείο ή κάποιο άλλο κατάλληλο σκεύος κάτω από την έξοδο.
- Βάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην απαιτούμενη ρύθμιση ταχύτητας μεταξύ **4** και **max**.

- Όταν τροφοδοτείτε κρέας στο σωλήνα, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι.
- Μην ασκείτε πολύ πίεση στο κρέας κατά την κοπή του. Έτσι δεν θα αυξηθεί η θερμοκρασία του κρέατος και θα ελαχιστοποιηθεί η πιθανή συσσώρευση βακτηριδίων.
- Για να αποφευχθεί η άμβλυση του μαχαίριου 4 λεπίδων, βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει έγκαιρα τη συσκευή, έτσι ώστε να μη λειτουργεί όταν είναι άδεια.
- Σβήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.
- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλειδωμα και βγάλτε το περιβλήμα του ατέρμονα άξονα από την κύρια μονάδα.
- Αμέσως μετά τη χρήση, πρέπει να καθαρίσετε καλά όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ, όπως περιγράφεται στην παράγραφο **Γενικός καθαρισμός και φροντίδα**.
- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλειδωμα και τοποθετήστε ξανά το καπάκι με τρόπο ώστε η περόνη του συρόμενου κλειδώματος να προεξέχει μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.

#### **B. Γλυκά ειδικού σχήματος (μπισκότα, παξιμάδια, κουλουράκια, κτλ.)**

- Ολισθήστε τον ατέρμονα άξονα μέσα στο περιβλήμα του.
- Προσαρμόστε το εξάρτημα ζύμης στον ατέρμονα άξονα.
- Προσαρμόστε και σφίξτε με το χέρι το δακτύλιο κλειδώματος, περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα με το ειδικό εργαλείο που παρέχεται.
- Προσαρμόστε το περιβλήμα ατέρμονα άξονα στην κεντρική μονάδα.
- Συνδέστε το δίσκο τροφοδοσίας στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Τοποθετήστε τον ολισθητήρα 4 σχημάτων στην εγκοπή στο προσάρτημα ζύμης και ρυθμίστε τον στο επιθυμητό σχήμα.
- Σχηματίστε την προπαρασκευασμένη,

καλά κατεψυγμένη ζύμη στον κύλινδρο διαμέτρου 3 εκατοστών και τροφοδοτήστε τη στο σωλήνα.

- Βάλτε το φιλ του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην απαιτούμενη ρύθμιση ταχύτητας.
- Όταν τροφοδοτείτε τη ζύμη στο σωλήνα, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι.
- Η λωρίδα ζύμης τώρα κόβεται σε μερίδες κατάλληλου σχήματος, οι οποίες έπειτα τοποθετούνται σε ένα ταψί μαγειρέματος.
- Σβήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.
- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλειδίωμα και βγάλτε το περιβλήμα του ατέρμονα άξονα από την κύρια μονάδα.
- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλειδίωμα και τοποθετήστε ξανά το καπάκι με τρόπο ώστε η περόνη του συρόμενου κλειδιώματος να προεξέχει μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.

### Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν τον καθαρισμό, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή, να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μωτέρ σταματήσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε το περιβλήμα του ατέρμονα άξονα και τα εξαρτήματα με ζεστό σαπουνόνερο αμέσως μετά τη χρήση. Μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

### Απόρριψη



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

σημείων συλλογής.

### Εγγύηση

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

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

**Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

**Устройство мясорубки**

1. Корпус шнекового привода
2. Фиксирующая гайка
3. Чаша
4. 4-хпрофильный нож для формовки печенья
5. Насадка для печенья
6. Шнековый привод
7. Ключ для затяжки фиксирующей гайки
8. Толкатель
9. Лоток для подачи продуктов
10. Горловина
11. Решетка
12. Нож с 4-мя лезвиями
13. Крышка
14. Замок

**Важные указания по технике безопасности**

- Насадка-мясорубка должна использоваться только с кухонным комбайном модели КМ3882, причем при эксплуатации мясорубки следует руководствоваться правилами техники безопасности, предусмотренными для данного кухонного комбайна.
- При использовании насадки-мясорубки на комбайне должна быть установлена рабочая чаша (с одной из насадок внутри), так как при работе прибора держатель приводной головки вращается.
- **Соблюдайте осторожность!** Нож с 4-мя лезвиями очень острый. Будьте очень осторожны, чтобы не получить серьезную травму при

установке или чистке той или другой насадки.

- При забивании горловины лотка подачи продукта не пытайтесь протолкнуть продукты силой. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
- Чтобы не допустить травмирования, обязательно пользуйтесь толкателем при добавлении пищи в горловину лотка подачи продуктов. Никогда не делайте этого руками (или какими-либо предметами).
- Не включайте прибор вхолостую.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- **Обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки** перед установкой, заменой или снятием насадки или перед чисткой прибора. После выключения обязательно дождитесь полной остановки двигателя.
- Это устройство должно использоваться только с поставленными вместе с ним принадлежностями и в соответствии с его назначением, описанным в данной инструкции.

**Перед первым применением**

Перед первым применением насадку-мясорубку следует тщательно очистить, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

**Эксплуатация****Общие указания**

- Обязательно установите нужную насадку перед применением прибора.
- Обязательно выключайте прибор после использования и дождитесь полной остановки двигателя. Вынимайте вилку из розетки перед установкой или снятием насадок.

## **Корпус шнекового привода**

Установка корпуса шнекового привода производится следующим образом.

- Нажмите на замок и снимите крышку.
- Снова нажмите на замок и установите корпус на вал привода, слегка его повернув.
- Отпустите замок, как только лоток для подачи продуктов окажется в вертикальном положении. Корпус установлен правильно и зафиксирован, если его нельзя снять, потянув наружу.

## **A. Измельчение мяса**

- Вставьте шнековый привод в его корпус.
- При установке ножа с 4-мя лезвиями на квадратный торец шнекового привода убедитесь, что 4 лезвия остаются на виду.
- Установите решетку перед ножевым блоком так, чтобы выступы на решетке совпали с соответствующими вырезами в корпусе привода.
- Установите и затяните фиксирующую гайку, повернув ее по часовой стрелке при помощи ключа для ее затяжки.
- Вставьте корпус шнекового привода в основное устройство.
- Установите на горловину лоток для подачи продукта.
- Нарезьте сырое мясо, которое должно быть хорошо охлаждено, на кубики в 3 см. Это облегчит подачу мяса в горловину лотка.
- Наполните лоток и горловину кусочками мяса.
- Поставьте под выпуском чашу или любую другую подходящую емкость.
- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный переключатель на нужную уставку скорости, от **4** до максимума

(**max**).

- При наполнении горловины мясом обязательно пользуйтесь толкателем.
- Не нажимайте слишком сильно на мясо во время измельчения; это позволит избежать повышения температуры мяса и поможет, таким образом, свести до минимума возможное появление бактерий.
- Чтобы нож с 4-мя лезвиями не затупился, следите за тем, чтобы он не работал вхолостую, выключив его в нужное время.
- Выключайте прибор после применения и вынимайте вилку из розетки.
- Нажмите на замок и извлеките корпус шнека из основного устройства.
- Сразу же после применения необходимо тщательно вычистить все насадки и принадлежности, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.
- Снова нажмите на замок и установите крышку таким образом, чтобы штырек замка вошел в отверстие на крышке.

## **B. Формовка печенья (песочного, сухого, домашнего и т.д.)**

- Вставьте шнековый привод в корпус.
- Установите насадку для формовки печенья на шнековый привод.
- Установите и затяните фиксирующую гайку при помощи специального ключа из комплекта поставки.
- Вставьте корпус шнекового привода в основное устройство.
- Присоедините лоток подачи продукта к горловине.
- Вставьте четырехпрофильный нож в вырез в насадке для печенья и выберите нужный профиль.
- Раскатайте заранее подготовленное

и хорошо охлажденное тесто в валик диаметром 3 см и подайте его в горловину.

- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный переключатель на нужную уставку скорости.
- При подаче теста для печенья в горловину обязательно пользуйтесь толкателем.
- Нарезьте выходящее тесто на отрезки нужной длины, которые затем уложите на противень для выпечки.
- Выключите прибор после применения и выньте вилку из розетки.
- Нажмите на замок и извлеките корпус шнека из основного устройства.
- Снова нажмите на замок и установите крышку таким образом, чтобы штырек замка вошел в отверстие на крышке.

### **Общий уход и чистка**

- Перед тем как приступить к чистке, обязательно выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя прибора.
- Не пользуйтесь абразивными материалами и сильнодействующими моющими средствами.
- Корпус шнекового привода и принадлежности необходимо вымыть в горячей мыльной воде сразу же после применения прибора. Не мойте их в посудомоечной машине.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на пункты для сбора специального мусора.

### **Гарантия**

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

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

Am Brühl 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

service@severin.de

**Kundendienst Ausland****Belgique**

Dancal N.V.

Bavikhoofsestraat 72

8520 Kuurne

Tel.: 056/71 54 51

Fax: 056/70 04 49

**Ceská Republika**

Ambos

Krusnohorská 788/61

CZ 36301 Ostrov uk. Varu

Tel.: 0164 / 61 22 95

Fax: 0164 / 61 32 71

**Croatia**

TD Medimurka d.d.

Trg. Republike 6

HR-40000 Cakovec

Croatia

Tel: +385-40 328 650

Fax: + 385 40 328 134

e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**

G.L.G. Trading

4-6, Oidipodos Street

Larnaca, Cyprus

Tel.: 024/633133

Fax: 024/635992

**Danmark**

Scandia Serviceteknik A/S

Hedeager 5

2605 Brøndby

Tel.: 45-43202700

Fax: 45-43202709

**Eesti**

AA TEENINDUSKESKUS OÜ

Tammsaare tee 133

EE 12915 Tallinn

Tel.: +372 / 65 43 000

Fax: +372 / 65 88 154

**Espana**

LADY ASSISTANCE, SL

Av. Josep Tarradellas, 9 Bajos

08029 BARCELONA

Tel. 93 419 33 37 - 93 419 50 62

Fax. 93 410 90 07

e-mail: lady@ladyassistance.com

**France**

SEVERIN France Sarl

20, rue du Général Leclerc

B.P. 38

67211 OBERNAI CEDEX

Tel.: 03 88 47 62 08

Fax: 03 88 47 62 09

**Greece**

BERSON

C. Sarafidis Bros. S.A.

Agamemnonos 47

176 75 Kallithea, Athens

Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55

544 53 Thessaloniki

Tel.: 0030-2310923761

**Iran**

IRAN-SEVERIN CO.

Bahar Administration and

Commercial Center

No. 668, 7th Floor, Ave.

South Bahar

TEHRAN – IRAN

Tel.: 009821-7516483

e-mail: info@iranseverin.com

Internet: www.iranseverin.com

**Italia**

Videoelettronica di Sgambati &

Gabrimi C.S.N.C.

via Dino Col 52r-54r-56r,

I - 16149 Genova

Green Number: 800240279

Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09

Fax: 010/6 42 50 09

e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**

F.A. Kettaneh

P.O. Box 485

Amman, 11118, Jordan

Tel: 00962-6-439 8642

e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Euko Trading

LG Twin House Room 317

192 Gumi-Dong, Bundang-Gu,

Seongnam-Si,

Kyung-Gi-Do, Korea

Tel: +82-31-714 5394

Fax: +82-31-714 8394

Service Hotline: 080-001-0190

**Lebanon**

The Right Angle S.A.L.

Boulos Building

Hazmieh- Damascus Highway

P.O. Box 1656-09

BEIRUT, Lebanon

Tel.: 05-952 162 and 3

Fax: 05-950 190

e-mail: rightangle@inco.com.lb

**Luxembourg**

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

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Österreich**

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

**Polska**

Gamma  
Centrala Obslugi Klientów  
ul. Dzierzona 11  
46-200 Kluczbork  
Tel.: 077/18 21 37  
Fax: 077/18 58 57

**Portugal**

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

**Russian Federation**

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

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

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

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

**Romania**

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

**Schweiz**

V. Brand  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 /881 60 45  
Fax: 021 /881 60 46  
eMail: severin@helt.ch

**Finland**

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

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

**Slovenská Republika**

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

Stand: 01.2005



**SEVERIN**

I/M No.: 5065.0000