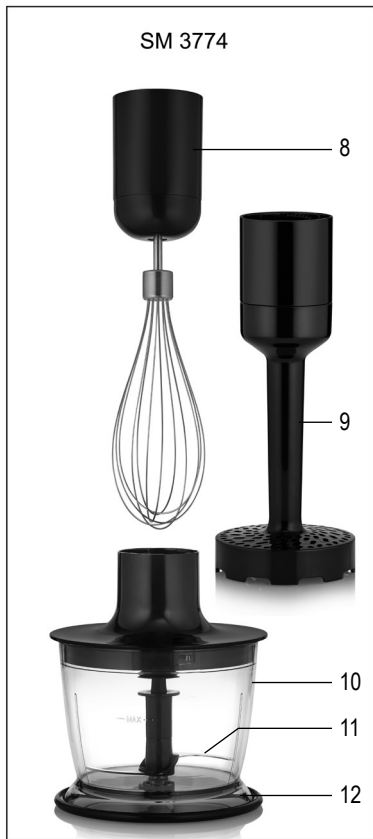




## ART.-NO. **SM 3773 / SM 3774**

<b>DE</b> Gebrauchsanleitung	Stabmixer	4
<b>GB</b> Instructions for use	Hand blender	13
<b>FR</b> Mode d'emploi	Batteur électrique	21
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	30
<b>ES</b> Instrucciones de uso	Batidora de brazo	38
<b>IT</b> Manuale d'uso	Frullatore a immersione	47
<b>DK</b> Brugsanvisning	Stavblender	55
<b>SE</b> Bruksanvisning	Stavmixer	62
<b>FI</b> Käyttöohje	Sauvasekoitin	70
<b>PT</b> Manual de instruções	Varinha mágica	78
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	Blender ręczny	86
<b>GR</b> Οδηγίες χρήσεως	Μηλέντερ χειρός	95




**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques /  
Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data /  
Tehniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos /  
Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά**

Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.º / Nr art. / Αρ. πρ.	SM 3773 / SM 3774
Spannung / Voltage / Tension / Spanning / Tensión / Tensione / Spænding / Spänning / Jännite / Tensão / Napięcie / Τάση	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung / Power / Puissance / Vermogen / Potencia / Potenza / Effekt / Effekt / Teho / Potência / Moc / Ισχύς	1000 W

## Stabmixer

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**  
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.

### Aufbau

1. Mixbecher mit Verrutschschutz bzw. Deckel
2. Mixstab mit Messer
3. Motorblock
4. Einschalttaster Turbo
5. Anschlussleitung
6. Einschalttaster 
7. Drehzahlregler

### Art.Nr. 3774:

8. Schneebesens mit Adapter
9. Kartoffelstamper mit Adapter
10. Arbeitsbehälter mit Deckel
11. Multizerkleinerer-Messer
12. Verrutschschutz

### 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.

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und am Netzteil nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Anschlusskabel sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten, da diese in Form eines plötzlich auftretenden Dampfschwadens aus dem Mixbecher austreten können.
- 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.
- Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten! Keine Teile berühren, die sich noch in Bewegung befinden.
- Die Einzelteile nach jedem Gebrauch reinigen. Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Die Messer sind scharf. Verletzungsgefahr! Beim Reinigen des Mixstabes besonders vorsichtig vorgehen!  
Bei Geräten mit Zubehör (Art.Nr. SM 3774): Auch beim Leeren und Reinigen des Arbeitsbehälters vorsichtig vorgehen!
- Haare, Hände und lockere Kleidung von beweglichen Teilen, Öffnungen und Lüftungsschlitzen

- fernhalten, um ein Verfangen zu vermeiden.
- **Warnung!** Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
  - Den Netzstecker ziehen,
    - vor jedem Zusammenbau und Auseinandernehmen,
    - bei Störungen während des Betriebes,
    - bei nicht vorhandener Aufsicht
    - nach jedem Gebrauch,
    - vor jeder Reinigung.
  - Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
    - in landwirtschaftlichen Betrieben
    - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen.
  - 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. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt werden.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel, scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.
- Nach jedem Gebrauch Lebensmittelreste von dem Gerät entfernen.
- Der Motorblock und die Anschlussleitung dürfen aus Gründen der

elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden. Die Teile nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.

## **Art. Nr. SM 3773:**

- Das Unterteil des Mixstabes kann in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt werden. **Vorsicht!** Das Messer des Mixstabes ist scharf.
- Bei stärkerer Verschmutzung das Messer mit einer Bürste reinigen.
- Das Oberteil des Mixstabes mit einem feuchten Tuch abwischen.
- **Darauf achten, dass kein Wasser oben in die Antriebswelle des Mixstabes läuft!**

- Der Mixbecher mit Verrutschschutz/Deckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Art. Nr. SM 3774:**

- Die Unterteile des Mixstabes und des Kartoffelstampers können in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt werden. **Vorsicht!** Das Messer des Mixstabes ist scharf.
- Bei stärkerer Verschmutzung das Messer mit einer Bürste reinigen.
- Den Deckel des Multizerkleinerers und die Adapter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- **Darauf achten, dass kein Wasser oben in die Antriebswelle**

**des Mixstabes, des Kartoffelstampers, des Multizerkleinerer-Deckels und der Adapter läuft!**

- Der Schneebesens, der Mixbecher mit Verrutschschutz/Deckel, der Arbeitsbehälter und das Multizerkleinerer-Messer können mit warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt werden. **Vorsicht!** Das Messer ist scharf.
- Der Schneebesens, der Mixbecher mit Verrutschschutz/Deckel und der Arbeitsbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden.



## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

- Das Gerät dient ausschließlich zum Mixen, der angegebenen Lebensmittel. Bei der Verwendung des Zubehörs auch zum Stampfen oder Zerkleinern der angegebenen Lebensmittel und zum Schlagen von Sahne oder Eischnee.
- Das Gerät nur mit dem dazu gehörigen Zubehör verwenden.
- Eine andere, in der Anleitung nicht genannte Verwendung, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

## **Vor der ersten Inbetriebnahme**


- Alle Verpackungsreste und eventuelle Werbeaufkleber vom Gerät entfernen. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.
- Das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

## **Kurzzeitbetrieb**

- Das Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen ausgelegt. Es kann mit Mixstab, Kartoffelstampfer oder Multizerkleinerer bis zu 1 Minute ununterbrochen mit allen Schaltereinstellungen benutzt werden. Anschließend muss der Motor mindestens 3 Minuten abkühlen.
- Bei der Benutzung des Schneebesens kann das Gerät für zwei Minuten mit allen Schaltereinstellungen benutzt werden und muss dann für ca. 3 min auf Zimmertemperatur abkühlen.

## **Schaltfunktionen**

Der Stabmixer ist mit zwei Tastschaltern und einem Drehzahlregler ausgestattet:

- Einschalttaster  :  
Die Drehzahl lässt sich über den Drehzahlregler einstellen.
- Einschalttaster **TURBO**:  
Das Gerät arbeitet in der höchsten Drehzahlstufe.

## Zubereitungsmengen und Betriebszeiten

Produkt	Zubehör	Menge (max)	Vorbereitung	Zeit (in Sekunden)
Fleisch (roh)	Multizerkleinerer	250 g	2 cm große Würfel	60
Gouda (jung)	Multizerkleinerer	250 g	1 cm große Würfel	25
Zwiebeln	Multizerkleinerer	1-3	Grob zerkleinert	3
Nüsse	Multizerkleinerer	100 g		30
Kräuter	Multizerkleinerer	ein Bund	Grob zerkleinert	5
Sahne	Schneebeesen	200 ml		120
Eischnee	Schneebeesen	2 Eiweiß		120
Kartoffelpüree	Kartoffelstamper	500 g Kartoffeln / 250 ml Milch		60

### Handhabung Mixstab

- Den Mixstab so auf den Motorblock setzen, dass sich ▼ auf dem Motorblock und 🔒 auf dem Mixstab gegenüberstehen. Dann verriegeln, sodass sich ▼ und 🔒 gegenüberstehen.
- Nur geeignete Gefäße verwenden. Gut geeignet sind hohe, schmale Gefäße mit einem flachen Boden.
- Den Mixstab in das eingefüllte Mixgut tauchen, bevor der Stabmixer eingeschaltet wird.
- Das Gerät darf während des Arbeitsvorganges nicht blockieren.
- Sobald die Tasten ⊕ oder Turbo losgelassen werden, wird der Stabmixer ausgeschaltet. Den Stillstand des

Motors abwarten, bevor der Mixstab aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Mixgut entnehmen.

### Zubehör

Für die **Art.Nr. SM 3773** ist das folgende Zubehör im Handel oder im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ erhältlich:

- ZB 5563 Mixbecher mit Verrutschschutz/Deckel
- ZB 5564 Kartoffelstamper
- ZB 5565 Multizerkleinerer
- ZB 5566 Schneebeesen

### Multizerkleinerer

- Den Arbeitsbehälter auf den Verrutschschutz stellen.
- Vorsicht! Die Schneiden des Messers sind sehr scharf. Daher beim Hantieren mit dem Messer nur den oberen Bereich des Kunststoffteils berühren.
- Das Schneidgut in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
- Das Schneidmesser in den Arbeitsbehälter stecken. Erst anschließend das Schneidgut einfüllen.
- Eine Überfüllung des Arbeitsbehälters vermeiden! Der Arbeitsbehälter darf maximal bis zur MAX-Markierung mit Kräutern usw. gefüllt werden.
- Keine heißen Flüssigkeiten oder harten Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Getreide, Kaffeebohnen, Reis oder Gewürze) einfüllen. Ungeeignet ist auch Hartkäse oder Schokolade.
- Den Arbeitsbehälter mit dem Deckel verschließen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Den Motorblock auf den Deckel des Arbeitsbehälters stecken. Durch Drehung so verriegeln, dass sich ▼ und 🔒 gegenüberstehen.
- Den Netzstecker einstecken und den Turbotaster in kurzen Intervallen betätigen, bis das Schneidgut die gewünschte Feinheit erreicht hat. Dabei den Deckel und den Arbeitsbehälter festhalten.
- Nach dem Zerkleinern erst den Netzstecker ziehen, bevor der Deckel geöffnet oder der Motorblock abgenommen wird. Zum Lösen des

Motorblocks diesen drehen, bis sich ▼ und 🔒 gegenüberstehen. Den Deckel entriegeln, abnehmen und das Messer und Schneidgut entnehmen.

- Bei einem weiteren Zerkleinerungsvorgang darauf achten, dass die Messeraufnahme im Boden des Arbeitsbehälters frei von Speiseresten ist, bevor das Messer eingesetzt wird.

### Schneebeesen

Der Schneebeesen eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee oder zum Mixen von Flüssigkeiten wie z.B. Suppen, Soßen usw.

- Den Schneebeesen in den Schneebeesen-Adapter stecken.
- Den Motorblock auf den Adapter stecken. Durch Drehung so verriegeln, bis sich ▼ und 🔒 gegenüberstehen.
- Erst den Schneebeesen in das eingefüllte Mixgut tauchen, bevor das Gerät durch Drücken der Einschalttaster eingeschaltet wird.
- Nach dem Mixen erst den Motorstillstand abwarten, bevor der Schneebeesen aus dem Mixgut entnommen wird.
- Den Netzstecker ziehen.

## Kartoffelstampfer

Der Kartoffelstampfer eignet sich zur Zubereitung von Kartoffelpüree und Gemüsestampf.

- Den Kartoffelstampfer in den Kartoffelstampfer-Adapter stecken und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Den Motorblock auf den Adapter stecken. Durch Drehung so verriegeln, bis sich ▼ und 🔒 gegenüberstehen.
- Erst den Kartoffelstampfer in das eingefüllte Stampfgut tauchen, bevor das Gerät durch Drücken der Einschalttaster eingeschaltet wird.
- Nach dem Gebrauch erst den Motorstillstand abwarten, bevor der Kartoffelstampfer entnommen wird.
- Den Netzstecker ziehen.

## Mixbecher

Der Mixbecher ist mit einem Verrutschschutz ausgestattet, der auch als Deckel genutzt werden kann.

## Informationen für Prüfinstitute

- Zum Erreichen der maximalen Leistung können folgende Rezepte verwendet werden:
- Stabmixer:  
280 g eingeweichte Möhren und 420 ml Wasser für 60 Sekunden mixen
- Multizerkleinerer:  
140 g gekühlten Honig (2-6 °C) für 5 Sekunden mixen
- Schneebesen:  
2 Eiweiß für 120 Sekunden aufschlagen
- Kartoffelstampfer:  
500 g gekochte Kartoffeln mit 250 ml Milch für 60 Sekunden stampfen

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Website <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service Center / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Gerät entsorgen




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.

## Hand blender

### Dear Customer,

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

### Familiarisation

1. Mixing cup with non-slip protection or lid
2. Blender with blade
3. Drive unit
4. Operating button Turbo
5. Connection cable
6. Power button 
7. Speed controller

### Art. No. 3774:

8. Whisk with adapter
9. Potato masher with adapter
10. Processing bowl with lid
11. Multi-chopper blade
12. Slip protection

### Connection to the mains supply

The mains voltage must correspond to the voltage specified on the type plate of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards and to comply with safety regulations, any repairs to the appliance and the power supply unit must only be carried out by our customer service. Therefore, in the event of a repair being needed, please contact our customer service by phone or email (see Annex).
- 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.
- This appliance must not

be used by children. This appliance and its power cord must be kept out of the reach of children.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Be careful when processing warm liquids, as these can escape from the blender jar in the form of a sudden steam cloud.
- Before cleaning, pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- The individual attachments should be cleaned after

each cycle of use. For detailed information, please refer to the section *Cleaning and care*.

- The blades are sharp. Risk of injury! Be particularly careful when cleaning the blender unit!  
For appliances with accessories (Art. No. SM 3774):  
Also be careful when emptying and cleaning the processing bowl!
- Keep your hair, hands, and loose clothing away from moving parts, openings, and vents to avoid entanglement.
- **Warning!** Using the appliance incorrectly can lead to injuries.
- Unplug the power cord
  - before assembling
  - or disassembling the appliance,

- in case of any malfunction,
- when there is no supervision,
- after use,
- before cleaning the appliance.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in kitchens used by employees in shops, offices and similar work environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Before commissioning, check the whole appliance, including the power cord and any accessories, to ensure that there are no defects or damage, which could impair the functional safety of the appliance. For example, if the appliance has fallen onto the floor, or the power cord has been pulled, there may be damage that cannot be seen from the outside. In this case, too, do not operate the appliance.
- Never allow the appliance or the power cord to be exposed to any external source of heat.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## Cleaning and Care

- Always pull out the mains plug before cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp or pointed objects.
- Remove leftover food from the appliance after each use.
- For reasons of electrical safety, the drive unit and the connecting cable must not be treated with liquids or even immersed in them. Only clean the parts with a slightly damp cloth.

### Art. No. SM 3773:

- The lower part of the blender unit can be cleaned in warm water using a standard washing-up liquid.  
**Caution!** The blender blade is sharp.
- If the blade is heavily soiled, clean it with a brush.
- Wipe the upper part of the

blender unit with a damp cloth.

- **Make sure that no water runs into the drive shaft of the blender unit!**
- The mixing cup with non-slip protection/lid can be cleaned in the dishwasher.

### Art. No. SM 3774:

- The lower parts of the hand blender and the potato masher can be cleaned in warm water using a standard washing-up liquid.  
**Caution!** The blender blade is sharp.
- If the blade is heavily soiled, clean it with a brush.
- Clean the lid of the multi-chopper and adapters with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- **Make sure that no water runs into the top of the drive shaft of the blender unit, the potato masher,**



## the multi-chopper lid and the adapter!

- The whisk, the mixing cup with non-slip protection/lid, the processing bowl and the multi-chopper blade can be cleaned with warm water and a standard washing-up liquid. **Caution!** The blade is sharp.
- The whisk, the mixing cup with anti-slip/lid and the processing bowl can be cleaned in the dishwasher.

### Intended Use

- The appliance is used exclusively for mixing the specified foods. When using the accessory, it can also be used to pound or chop the specified foods and to whip cream or egg whites.
- Only use the appliance with the associated accessories.
- Any other use not mentioned in the instructions is considered improper use and could result in serious injury or damage to the appliance.

### Before using for the first time


- Remove all remaining packaging material and any promotional stickers from the appliance. The nameplate must not be removed.
- Clean the appliance as described in the *Cleaning and Care* section.

### Short-time operation

- The appliance is designed for processing normal household quantities. It can be used with a blender unit, potato masher or multi-chopper for up to 1 minute continuously with all switch settings. The motor must then cool down for at least 3 minutes.
- When using the whisk, the appliance can be used for two minutes with all switch settings and then has to cool down to room temperature for approximately 3 minutes.

### Switching functions

The hand blender is equipped with two push buttons and a speed controller:

- Operating button  :  
The speed can be set using the speed controller.
- Operating button **TURBO**:  
The appliance works at the highest speed level.

## Preparation Quantities and Operating Times

Product	Accessory	Amount (max)	Preparing	Time (in seconds)
Meat (raw)	Multi-chopper	250 g	2 cm cubes	60
Gouda (young)	Multi-chopper	250 g	1 cm cubes	25
Onions	Multi-chopper	1-3	Coarsely chopped	3
Nuts	Multi-chopper	100 g		30
Herbs	Multi-chopper	one bunch	Coarsely chopped	5
Cream	Whisk	200 ml		120
Egg white	Whisk	2 egg whites		120
Mashed potatoes	Potato masher	500 g potatoes / 250 ml milk		60

### Handling of the blender unit

- Place the blender unit on the drive unit so that ▼ on the drive unit and 🔒 on the blender unit are facing each other. Then lock so that ▼ and 🔒 face each other.
- Always use a suitable container for operation. A tall container with a flat base is best.
- Dip the blender unit into the filled mixture before the hand blender is switched on.
- Make sure that the unit can rotate freely inside the bowl and is not blocked during operation.
- As soon as the buttons ⊕ or Turbo are released, the hand blender is switched off. Wait for the motor to stop before removing the blender from the food to be mixed.

- After use, pull the mains plug and remove the food mixed.

### Accessory

The following accessories for **Art. No. SM 3773** are available from retailers or on the Internet on our homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) under "Service / Spare Parts Shop":

- ZB 5563 Mixing cup with non-slip protection/lid
- ZB 5564 Potato masher
- ZB 5565 Multi-chopper
- ZB 5566 Whisk

## Multi-chopper

- Place the processing bowl on the slip protection.
- **Caution: Exercise extreme care:** the blades are very sharp. When handling the blades, always hold them by the upper protective plastic covering.
- Cut the material to be sliced into pieces of approximately 1 cm.
- Fit the cutting blade unit into the bowl before filling the bowl with the food to be chopped.
- Avoid overfilling the working tank! The processing bowl may be filled with herbs etc. up to the MAX mark.
- Do not fill with hot liquids or hard foods (e.g. ice cubes, nutmegs, cereals, coffee beans, rice or spices). Hard cheese or chocolate is also unsuitable.
- Close the processing bowl with the lid and lock it by turning clockwise.
- Put the drive unit on the lid of the processing bowl. Lock by turning so that ▼ and 🔒 face each other.
- Plug in the mains plug and press the turbo button in short intervals until the material to be sliced has reached the desired fineness. Hold the lid and the processing bowl.
- After chopping, first pull out the mains plug before opening the lid or removing the drive unit. To loosen the drive unit, turn it until ▼ and 🔒 face each other. Unlock the lid, remove it and take out the blade and the food to be sliced.
- When processing further food after the first cycle, make sure that the receptacle for the blade unit at the bottom of the bowl is free of food residue before

refitting the unit.

## Whisk

The whisk is suitable for whipping cream or egg whites or for mixing liquids such as soups, sauces, etc.

- Insert the whisk into the whisk adapter.
- Put the drive unit on the adapter. Lock by twisting until ▼ and 🔒 face each other.
- Push the whisk attachment down into the ingredients in the bowl before briefly switching the unit on with the operation buttons.
- Always wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the whisk attachment from the mixture.
- Unplug the power cord.

## Potato masher

The potato masher is suitable for preparing mashed potatoes and mashed vegetables.

- Insert the potato masher into the potato masher adapter and lock it by turning clockwise.
- Put the drive unit on the adapter. Lock by twisting until ▼ and 🔒 face each other.
- First dip the potato masher into the filled material to be mashed before the appliance is switched on by pressing the operating button.
- After use, wait until the motor has stopped before removing the potato masher.
- Unplug the power cord.

## Blender jug

The blender jug has a non-slip base which can also be used as a lid.

### Information for testing institutes

- The following recipe can be used to achieve maximum performance:
- Hand blender:  
Blend 280 g of soaked carrots and 420 ml of water for 60 seconds
- Multi-chopper:  
Blend 140 g of chilled honey (2-6 °C) for 5 seconds
- Whisk:  
Beat 2 egg whites for 120 seconds
- Potato masher:  
Mash 500 g of boiled potatoes with 250 ml of milk for 60 seconds

### Dispose of the appliance




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.

## Batteur électrique

### 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.

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Bol de mixage avec protection anti-éclaboussures ou couvercle
  2. Mixeur plongeant avec couteau
  3. Bloc moteur
  4. Bouton d'alimentation Turbo
  5. Câble de raccordement
  6. Bouton d'alimentation 
  7. Régulateur de vitesse
- N° d'article 3774 :**
8. Fouet avec adaptateur
  9. Presse-purée avec adaptateur
  10. Récipient de travail avec couvercle
  11. Lame du multi-hachoir
  12. Protection anti-éclaboussures

### Branchement au secteur

La tension du réseau doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives obligatoires pour le marquage CE.

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout danger et de respecter les règles de sécurité, les réparations de l'appareil et du bloc d'alimentation ne doivent être effectuées que par notre service clientèle. Par conséquent, pour toute réparation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail (voir annexe).
- 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.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Faites attention lors de la manipulation de liquides chauds, car ceux-ci peuvent s'échapper du bol de mixage sous la forme d'un nuage de vapeur.
- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Attendez toujours, après avoir éteint l'appareil, que le moteur se soit complètement arrêté. Ne touchez aucun élément en mouvement.
- Les accessoires individuels doivent être nettoyés après chaque utilisation. Pour des informations détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Les couteaux sont tranchants. Risque de blessures ! Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant ! Pour les appareils avec accessoires (art. n° SM 3774) : Videz et nettoyez également le récipient de travail avec beaucoup de précaution !
- Maintenez les cheveux, les mains et tout vêtement ample à l'écart des pièces mobiles, des ouvertures et

- des fentes d'aération afin d'éviter qu'ils ne soient happés.
- **Avertissement !** Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
  - Débranchez la fiche secteur
    - avant le montage ou le démontage de l'appareil,
    - en cas de fonctionnement défectueux,
    - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
    - après l'emploi,
    - avant de nettoyer l'appareil.
  - Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
    - dans des cuisines pour employés de magasins, bureaux et environnements de travail similaires,
    - dans des organisations agricoles,
    - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
    - et dans des maisons d'hôtes.
  - **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
  - Avant la mise en service, vérifiez que l'ensemble de l'appareil, y compris le câble de raccordement et les accessoires éventuels, ne présentent pas de défauts ni de dommages susceptibles de compromettre sa sécurité de fonctionnement. Si, par exemple, l'appareil est tombé au sol ou si le

- câble de raccordement a été tiré, il peut y avoir des dommages non visibles de l'extérieur. Dans ce cas également, ne mettez pas l'appareil en marche.
- Ni l'appareil ni le câble de raccordement ne doivent être exposés à une chaleur externe.
  - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages susceptibles de résulter de toute utilisation erronée ou de la non-conformité aux instructions d'utilisation.

## **Nettoyage et entretien**

- Débranchez la fiche secteur avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et abrasifs, d'objets tranchants ou pointus.

- Retirez les restes d'aliments de l'appareil après chaque utilisation.
- Pour des raisons de sécurité électrique, le bloc moteur et le câble de raccordement ne doivent pas être traités avec des liquides ni même être immergés dans ceux-ci. Nettoyez les pièces uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

### **Art. n° SM 3773 :**

- La partie inférieure du mixeur plongeant peut être nettoyée à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant. **Attention !** Les lames du mixeur plongeant sont tranchantes.
- En cas de salissure importante, nettoyez les lames à l'aide d'une brosse.
- La partie supérieure du



mixeur plongeant doit être essuyée à l'aide d'un chiffon humide.

- **Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant !**

- Le bol de mixage avec protection anti-éclaboussures/couvercle peut être nettoyé au lave-vaisselle.

#### **Art. n° SM 3774 :**

- Les parties inférieures du mixeur plongeant et du presse-purée peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude en ajoutant un liquide vaisselle courant.

**Attention !** Les lames du mixeur plongeant sont tranchantes.

- En cas de salissure importante, nettoyez les lames à l'aide d'une brosse.

- Nettoyez le couvercle du multi-hachoir et les adaptateurs à l'aide d'un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

- **Veillez à ce que l'eau ne coule pas dans l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant, du presse-purée, du couvercle du multi-hachoir et de l'adaptateur !**

- Le fouet, le bol de mixage avec protection anti-éclaboussures/couvercle, le récipient de travail et les lames du multi-hachoir peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude à l'aide d'un liquide vaisselle courant. **Attention !** Les lames sont tranchantes.
- Le fouet, le bol de mixage avec protection anti-éclaboussures/couvercle et le récipient de travail

peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

#### Utilisation conforme à l'usage prévu

- L'appareil sert exclusivement à mixer les aliments indiqués. En cas d'utilisation des accessoires, il sert également à écraser ou à hacher les aliments indiqués et à battre la crème ou les blancs d'œufs en neige.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires appropriés.
- Toute autre utilisation non mentionnée dans les instructions est considérée comme inappropriée et peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

#### Avant la première utilisation


- Retirez tout matériau d'emballage et autocollant éventuel de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique.
- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit dans la section « *Entretien et nettoyage* ».

#### Brefs intervalles de fonctionnement

- L'appareil est conçu pour le traitement de quantités usuelles pour un ménage. Il peut être utilisé avec un mixeur plongeant, un presse-purée ou un hachoir multiple pendant 1 minute sans interruption avec tous les réglages de commutation. Le moteur doit ensuite refroidir pendant au moins 3 minutes.
- Lors de l'utilisation du fouet, vous pouvez utiliser l'appareil pendant deux minutes avec tous les réglages de commutation, laissez-le ensuite refroidir à température ambiante pendant environ 3 minutes.

#### Fonctions de commutation



Le batteur électrique est équipé de deux boutons-poussoirs et d'un régulateur de vitesse :

- Bouton d'alimentation  :  
La vitesse de rotation peut être réglée à l'aide du régulateur de vitesse.
- Bouton d'alimentation **TURBO** :  
L'appareil fonctionne au niveau de vitesse le plus élevé.

**Quantités de préparation et temps de fonctionnement**

Produit	Accessoire	Quantité (max)	Préparation	Durée (en secondes)
Viande (crue)	Multi-hachoir	250 g	Cubes de 2 cm	60
Gouda (jeune)	Multi-hachoir	250 g	Cubes de 1 cm	25
Oignons	Multi-hachoir	1-3	Haché grossièrement	3
Fruits secs	Multi-hachoir	100 g		30
Herbes	Multi-hachoir	Un bouquet	Haché grossièrement	5
Crème	Fouet	200 ml		120
Œufs en neige	Fouet	3 œufs		120
Purée	Presse-purée	500 g de pommes de terre / 250 ml de lait		60

**Utilisation du mixeur plongeant**

- Placez le mixeur plongeant sur le bloc moteur de manière à ce que le ▼ du bloc moteur et le  du mixeur plongeant soient face à face. Verrouillez-les ensuite de manière à ce que le ▼ et le  soient face à face.
- Utilisez toujours un récipient approprié au fonctionnement. Un récipient haut à fond plat est préférable.
- Plongez le pied de mixage dans le mélange avant de mettre le batteur électrique en marche.
- Assurez-vous que l'appareil tourne librement à l'intérieur du bol et ne se bloque pas pendant le fonctionnement.
- Dès que les boutons ⊕ ou Turbo sont relâchés, le batteur électrique se met à

l'arrêt. Patientez que le moteur s'arrête avant de retirer le mixeur plongeant des aliments.

- Après l'utilisation, débranchez la fiche secteur et retirez les aliments.

**Accessoire**

Pour l'article n° SM 3773, les accessoires suivants sont disponibles dans le commerce ou sur notre site Internet à l'adresse [www.severin.de](http://www.severin.de) sous la sous-rubrique « *Service / Boutique de pièces détachées* » :

- ZB 5563 Bol de mixage avec protection anti-éclaboussures/couvercle
- ZB 5564 Presse-purée
- ZB 5565 Multi-hachoir
- ZB 5566 Fouet

## Multi-hachoir

- Placez le récipient de travail sur le dispositif de protection anti-éclaboussures.
- **Attention : Exercez une extrême prudence** ; les lames du couteau sont extrêmement acérées. Veuillez toujours tenir le couteau avec sa housse de protection en plastique lorsque vous le maniez.
- Découpez les aliments en morceaux d'environ 1 cm
- Placez le couteau dans le bol avant de remplir celui-ci avec les aliments à hacher.
- Évitez un remplissage excessif du récipient de travail ! Vous pouvez remplir le récipient de travail d'herbes aromatiques, etc., jusqu'au repère MAX.
- Ne le remplissez pas de liquides chauds ou d'aliments durs (par exemple, glaçons, noix de muscade, céréales, grains de café, riz ou épices). Le fromage à pâte dure ou le chocolat ne sont pas adaptés non plus.
- Fermez le récipient de travail avec le couvercle et verrouillez-le dans le sens horaire.
- Placez le bloc moteur sur le couvercle du récipient de travail. Verrouillez en tournant de manière à ce que le ▼ et le 🔒 soient face à face.
- Branchez la fiche secteur et actionnez le bouton turbo à intervalles rapprochés jusqu'à ce que l'aliment à couper ait atteint le niveau de finesse souhaité. Tenez le couvercle et le récipient de travail.

- Après le broyage, débranchez la fiche secteur avant d'ouvrir le couvercle ou d'enlever le bloc moteur. Pour desserrer le bloc moteur, tournez-le jusqu'à ce que les deux composants ▼ se 🔒 détachent. Déverrouillez le couvercle, sortez-le et retirez les lames et les aliments à découper.
- Si vous faites deux ou plusieurs cycles de hachage consécutifs, avant de remonter le couteau, assurez-vous que le logement de l'axe du couteau est libre de tout résidu alimentaire.

## Fouet

Le fouet est idéal pour fouetter la crème ou battre les blancs d'œufs en neige ou pour mixer des liquides tels que des soupes, des sauces, etc.

- Placez le fouet dans son adaptateur.
- Placez le bloc moteur sur l'adaptateur. Verrouillez en tournant de manière à ce que le ▼ et le 🔒 soient face à face.
- Plongez le fouet dans les ingrédients contenus dans le bol avant de mettre l'appareil en marche brièvement au moyen des touches de fonctionnement.
- Attendez toujours que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le fouet du mélange.
- Débranchez la fiche secteur.

### Presse-purée

Le presse-purée convient à la préparation de purée et de légumes écrasés.

- Insérez le presse-purée dans l'adaptateur et verrouillez-le suivant le sens horaire.
- Placez le bloc moteur sur l'adaptateur. Verrouillez en tournant de manière à ce que le ▼ et le 🔒 soient face à face.
- Plongez d'abord le presse-purée dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche en appuyant sur les boutons d'alimentation.
- Après utilisation, patientez que le moteur s'arrête avant de retirer le presse-purée.
- Débranchez la fiche secteur.

### Bol mélangeur

Le bol mélangeur est équipé d'une base antidérapante qui peut également servir de couvercle.

### Informations destinées aux organismes de contrôle

- Pour atteindre la puissance maximale, vous pouvez utiliser les recettes suivantes :
- Mixeur plongeant :  
Mixez 280 g de carottes trempées et 420 ml d'eau pendant 60 secondes
- Multi-hachoir :  
Mixez 140 g de miel réfrigéré (2 à 6 °C) pendant 5 secondes
- Fouet :  
Battez 2 blancs d'œufs pendant 120 secondes

- Presse-purée :  
Écrasez 500 g de pommes de terre cuites avec 250 ml de lait pendant 60 secondes

### Mettez l'appareil 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.

## Staafmixer

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Beschrijving

1. Mixbeker met glijdbescherming resp. deksel
2. Mixstaaf met messen
3. Motorblok
4. nschakeltoets Turbo
5. Aansluitsnoer
6. Inschakeltoets 
7. Toerentalregeling

### Art.nr. 3774:

8. Garde met adapter
9. Pureestamper met adapter
10. Werkkom met deksel
11. Multi-hakmes
12. Glijdbescherming

### Aansluiting op de netspanning

De netspanning moet overeenkomen met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje van het apparaat. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om gevaar te vermijden en om te voldoen aan

veiligheidsvoorschriften, mogen reparaties aan het apparaat en de voedingsunit alleen door onze klantenservice worden uitgevoerd. Neem daarom in geval van reparatie telefonisch of per email contact op met onze klantenservice (zie bijlage).

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  - Wees voorzichtig bij het verwerken van warme vloeistoffen: deze kunnen uit de mixbeker ontsnappen in de vorm van een plotselinge stoompluim.
  - Voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact trekken, en het apparaat laten afkoelen.
  - Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
  - Wanneer men het apparaat uitschakelt moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is. Raak nooit bewegende delen aan.
  - De afzonderlijke hulpstukken moeten na elke gebruikscyclus schoongemaakt worden. Voor uitvoerige informatie, het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken* raadplegen.
  - De messen zijn scherp. Gevaar voor letsels! Wees bijzonder voorzichtig bij het reinigen van de mixstaaf! Bij apparaten met accessoire (art.nr. SM 3774): Wees ook voorzichtig bij het ledigen en het reinigen van de werkkom!
  - Houd uw haar, handen en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen, openingen en/of ventilatieopeningen om te voorkomen dat deze verstrikt raken.
  - **Waarschuwing!** Verkeerd

gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.

- De stekker uit het stopcontact halen
  - voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer er geen toezicht is,
  - na gebruik,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in keukens voor werknemers van winkels, kantoren en soortgelijke werkomgevingen,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in bed and breakfast gasthuizen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Controleer voor de inbedrijfstelling het complete apparaat inclusief het netsnoer en eventuele accessoires op defecten en beschadigingen die de functionele betrouwbaarheid van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden. Als het apparaat bijvoorbeeld op de grond is gevallen of aan het snoer is getrokken, kan er schade ontstaan die van buitenaf niet zichtbaar is. Gebruik ook in dit geval het apparaat niet.
- Het apparaat noch het



netsnoer mogen aan externe witte worden blootgesteld.

- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

### **Reiniging en onderhoud**

- Voor elke reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.
- Geen agressieve en schurende reinigingsmiddelen, noch scherpe of puntige voorwerpen gebruiken.
- Na elk gebruik resten van levensmiddelen van het apparaat verwijderen.
- Het motorblok en het netdeel mogen omwille van de elektrische veiligheid

niet met vloeistoffen worden behandeld of erin worden ondergedompeld. Reinig het apparaat alleen met een licht vochtige doek.

### **Art. nr. SM 3773:**

- Het onderste deel van de mixstaaf kan in warm water waaraan een gebruikelijk afwasmiddel werd toegevoegd worden gereinigd. **Voorzichtig!** Het mes van de mixstaaf is scherp.
- Bij zware vervuiling het met reinigen met een borstel.
- Het bovenste deel van de mixstaaf met een vochtig doekje afvegen.
- **Let er op dat er geen water boven in de aandrijfjas van de mixstaaf loopt!**
- De mengbeker met glijdbescherming/deksel

kan in de vaatwasser worden gereinigd.

### **Art. nr. SM 3774:**

- De onderdelen van de mixstaaf en de pureestamper kunnen in warm water waaraan een gebruikelijk afwasmiddel werd toegevoegd worden gereinigd. **Voorzichtig!** Het mes van de mixstaaf is scherp.
- Bij zware vervuiling het met reinigen met een borstel.
- Het deksel van het multi-hakmes en de adapters reinigen met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- **Let er op dat er geen water boven in de aandrijfjas van de mixstaaf, de pureestamper, het deksel van het multi-hakmes, en de adapter loopt!**

- De garde, de mengbeker met glijdbescherming/deksel, de werkkom en het mes van het multi-hakmes kunnen met warm water, waaraan een gebruikelijk afwasmiddel werd toegevoegd, worden gereinigd. **Voorzichtig!** Het mes is scherp.
- De garde, de mengbeker met glijdbescherming/deksel en de werkkom kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

### **Bestemmingsconform gebruik**

- Het apparaat dient uitsluitend voor het mixen van de gespecificeerde levensmiddelen. Bij gebruik van het accessoire ook voor het pureren of hakken van de gespecificeerde levensmiddelen en voor het opkloppen van room of eiwitten.
- Het apparaat enkel met de meegeleverde accessoires gebruiken.
- Elk ander gebruik dat niet in de instructies wordt vermeld, wordt beschouwd als niet bestemmingsconform en kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat.

**Voor het eerste gebruik**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele reclamestickers van het apparaat. Het typeplaatje mag niet worden verwijderd.
- Reinig het apparaat zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.

**Gebruik voor korte periodes**

- Het apparaat is ontworpen voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden. Het kan met mixstaaf, pureestamper of multi-hakker tot 1 minuut ononderbroken met alle schakelaarinstellingen worden gebruikt. Aansluitend moet de motor minstens 3 minuten afkoelen.

- Bij gebruik van de garde kan het apparaat bij alle schakelaarstanden twee minuten worden gebruikt. Vervolgens moet het ca. 3 minuten afkoelen tot op kamertemperatuur.

**Schakelfuncties**




De staafmixer is uitgerust met twee drukschakelaars en een toerentalregeling:

- Inschakeltoets : Het toerental kan met de toerentalregelaar worden ingesteld.
- Inschakeltoets **TURBO**: Het apparaat werkt met het hoogste toerental.

**Bereidingshoeveelheden en bereidingstijden**

Product	Accessoires	Hoeveelheid (max)	Vorbereiding	Tijd (in seconden)
Vlees (rauw)	Multi-hakmes	250 g	2 cm grote dobbelstenen	60
Gouda (jong)	Multi-hakmes	250 g	1 cm grote dobbelstenen	25
Uien	Multi-hakmes	1-3	Grof gehakt	3
Noten	Multi-hakmes	100 g		30
Kruiden	Multi-hakmes	een koppel	Grof gehakt	5
Room	Garde	200 ml		120
Eiwit	Garde	2 eiwit		120
Aardappelpuree	Pureestamper	500 g aardappelen / 250 ml melk		60

## Gebruik

- De mixstaaf zo op het motorblok plaatsen, dat ▼ op het motorblok en  op de mixstaaf tegenover elkaar staan. Dan vergrendelen, zodat ▼ en  tegenover elkaar staan.
- Gebruik altijd een geschikte container voor de blender. Een diepe container met een platte bodem werkt het beste.
- De mixstaaf onderdompelen in de voeding vooraleer de staafmixer in te schakelen.
- Zorg dat het apparaat vrij kan ronddraaien in de schaal en niet geblokkeerd wordt tijdens gebruik.
- Van zodra de toetsen  of Turbo losgelaten worden, wordt de staafmixer uitgeschakeld. Wacht tot de motor stil staat, voor u de mixstaaf uit het mixgoed haalt.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact trekken en het mixgoed verwijderen.

## Accessoires

Voor art. nr. **SM 3773** is het volgende accessoire in de handel of op het internet op onze homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) beschikbaar onder het menupunt 'Service / Shop vervangonderdelen':

- ZB 5563 Mixbeker met glijbescherming/  
deksel
- ZB 5564 Pureestamper
- ZB 5565 Multi-hakmes
- ZB 5566 Garde

## Multi-hakmes


- De werkkom op de glijbescherming plaatsen.

- **Waarschuwing: Wees zeer voorzichtig;** de messen zijn zeer scherp. Wanneer men de messen hanteert, houd deze dan altijd vast bij de bovenste beschermende plastic afdekking.
- Het snijgoed in stukken van ca. 1 cm groot snijden.
- Plaats hakmes unit in de schaal voordat men de schaal vult met het voedsel dat men wil hakken.
- Te vol vullen van de werkkom vermijden! De werkkom mag maximaal tot het MAX-merkteken met kruiden e.d. gevuld worden.
- Niet vullen met hete vloeistoffen of te harde levensmiddelen (bijv. ijsblokjes, granen, koffiebonen, rijst of kruiden). Ongeschikt zijn ook harde kazen of chocolade.
- De werkkom met het deksel sluiten, en rechtsom vergrendelen.
- Het motorblok op het deksel van de werkkom plaatsen. Door verdraaien zodanig vergrendelen, dat ▼ en  tegenover elkaar staan.
- De netstekker insteken en de turbotoets in korte intervallen indrukken, tot het snijgoed de gewenste fijnheid bereikte. Daarbij het deksel en de werkkom vasthouden.
- Na het hakken eerst de netstekker uit het stopcontact trekken vooraleer het deksel te openen of het motorblok af te nemen. Om het motorblok los te maken dit draaien, tot ▼ en  tegenover elkaar staan. Het deksel ontgrendelen, afnemen en het mes en het snijgoed verwijderen.

- Wanneer men voedsel verder verwerkt na de eerste cyclus zorg er dan voor dat op de bodem van de schaal geen overgebleven voedselresten zijn voordat men de unit terugplaatst.


## Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van room of eiwit, of voor het mengen van vloeistoffen zoals bijv. soepen, sausen enz.

- De garde in de garde-adapter steken.
- Het motorblok op de adapter plaatsen. Door verdraaien zodanig vergrendelen, dat ▼ en  tegenover elkaar staan.
- Druk het klophulpstuk in de ingrediënten in de schaal voordat men de unit voor een korte periode aanzet met de gebruiksknoppen.
- Wacht altijd totdat de motor geheel tot stilstand gekomen is voordat men het klophulpstuk uit het mengsel tilt.
- De stekker uit het stopcontact halen.

## Pureestamper

De pureestamper is geschikt voor het bereiden van aardappelpuree en stampotten met groenten.

- De pureestamper in de pureestamper-adapter steken, en rechtsom vergrendelen.
- Het motorblok op de adapter plaatsen. Door verdraaien zodanig vergrendelen, dat ▼ en  tegenover elkaar staan.
- Eerst de pureestamper in het ingevoegde pureergoed brengen, voor u het apparaat door indrukken van de schakelaar wordt ingeschakeld.
- Na het gebruik wachten tot de motor stil staat vooraleer de pureestamper weg

te nemen.

- De stekker uit het stopcontact halen.

## Blenderkan

De blenderkan heeft een anti-slip basis die ook als deksel gebruikt kan worden.

## Informatie voor proefinstituten

- Voor het bereiken van het maximale vermogen kunnen de volgende recepten worden gebruikt:
- Staafmixer:  
Mix 280 g geweekte wortelen en 420 ml water gedurende 60 seconden
- Multi-hakmes:  
140 g gekoelde honing (2-6 °C) gedurende 5 seconden mixen
- Garde:  
2 eiwitten kloppen gedurende 120 seconden
- Pureestamper:  
500 g gekookte aardappelen met 250 ml melk pureren gedurende 60 seconden

## Afvoeren van het apparaat




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.

## Batidora de brazo

### 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.

### Descripción

1. Vaso batidor con protección antideslizante o tapa
2. Brazo batidor con cuchilla
3. Unidad del motor
4. Botón Turbo
5. Cable de conexión
6. Botón de encendido 
7. Regulador de velocidad

### Artículo nº 3774:

8. Varillas para montar con adaptador
9. Prensador de patatas con adaptador
10. Vaso batidor con tapa
11. Multitriturador - Cuchilla
12. Protección antideslizante

### Conexión a la red eléctrica

La tensión de la red debe coincidir con la que se indica en la placa de características del aparato. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar riesgos y cumplir con las normas de seguridad, las reparaciones del aparato y de la fuente de alimentación solo las puede realizar nuestro servicio de atención al cliente. Por lo tanto, en caso de reparación, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por teléfono o correo electrónico (véase el anexo).
- 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 permite que los niños utilicen el aparato. El aparato y el cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Tenga cuidado al procesar líquidos calientes, ya que al hacerlo puede salir vapor de golpe del vaso batidor.
- Antes de la limpieza, desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se

pare por completo. No toque ninguna parte en movimiento.

- Los accesorios individuales se deben limpiar después de cada ciclo de uso. En la sección *Mantenimiento y limpieza* se incluye información detallada al respecto.
- Las cuchillas están afiladas. ¡Riesgo de lesiones! Tenga especial cuidado al limpiar el brazo batidor.  
Para aparatos con accesorios (Art. N°. SM 3774):  
Tenga también cuidado al vaciar y limpiar el bol en el que ha batido.
- Mantenga el cabello y la ropa suelta alejados de las piezas móviles, de las aberturas y de los orificios de ventilación para evitar

- que queden atrapados.
- **¡Advertencia!** El uso incorrecto del aparato puede causar lesiones.
- Saque el enchufe de la red
  - antes de montar o desmontar el aparato,
  - si hay una avería,
  - antes de dejar el aparato sin supervisión,
  - después del uso,
  - antes de limpiarlo.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal de comercios, oficinas y lugares de trabajo similares,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.
- **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 como el cable de alimentación o cualquier accesorio no estén defectuosos. En el caso de que el aparato, por ejemplo, se haya caído al suelo o se haya tirado demasiado del cable de alimentación, puede presentar desperfectos externos no visibles. En este caso, no utilice el aparato.
- Ni el aparato ni el cable de conexión deben estar expuestos al calor externo.
- No se acepta la



responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### **Limpieza y cuidado**

- Saque el enchufe antes de realizar la limpieza.
- No utilice limpiadores agresivos o abrasivos ni objetos afilados o en punta.
- Retire los restos de alimentos después de utilizar el aparato.
- Por motivos de seguridad eléctrica, la unidad del motor y el cable de conexión no deben ser tratados con líquidos ni sumergirse en ellos. Limpie las piezas únicamente con un paño húmedo.

#### **Art .nº. SM 3773:**

- La parte inferior del brazo

batidor puede limpiarse en agua caliente añadiendo un detergente para vajillas convencional.

**¡Precaución!** La cuchilla del brazo batidor está afilada.

- En caso de que la cuchilla esté muy sucia, límpiela con un cepillo.
- Limpie la parte superior del brazo batidor con un paño húmedo.
- **Al hacerlo, asegúrese de que no entra agua en la parte superior del eje del brazo batidor.**
- El vaso batidor con protección antideslizante o tapa puede lavarse en el lavavajillas.

#### **Art .nº. SM 3774:**

- La parte inferior del brazo batidor y del prensador de patatas pueden limpiarse en agua caliente

añadiendo un detergente para vajillas convencional. **¡Precaución!** La cuchilla del brazo batidor está afilada.

- En caso de que la cuchilla esté muy sucia, límpiela con un cepillo.
- Limpie la tapa del multitriturador y el adaptador con un paño húmedo y un poco de detergente para vajillas.
- **Al hacerlo, asegúrese de que no entre agua en la parte superior del eje de transmisión del brazo de la batidora, del prensador de patatas, de la tapa del multitriturador o del adaptador.**
- Las varillas para montar, el vaso batidor con protección antideslizante/tapa, el bol y las cuchillas del multitriturador pueden

limpiarse en agua caliente con un detergente para vajillas convencional. **¡Precaución!** La cuchilla está afilada.

- Las varillas para montar, el vaso batidor con protección antideslizante/tapa y el bol pueden lavarse en el lavavajillas.

#### Uso previsto

- El aparato solo debe utilizarse para mezclar los alimentos especificados. También pueden utilizarse los accesorios para aplastar o desmenuzar los alimentos especificados y para batir nata o claras de huevo.
- Utilice el aparato únicamente con los accesorios correspondientes.
- Cualquier uso no mencionado en las instrucciones se considera no previsto y puede ocasionar lesiones graves o daños en el aparato.

#### Antes de usarlo por primera vez

- Retire todos los restos del embalaje y las pegatinas publicitarias del aparato. No se debe quitar la placa identificadora.
- Limpie el aparato como se describe en el apartado de *Limpieza y mantenimiento*.


**Funcionamiento de corta duración**

- El aparato está diseñado para procesar cantidades domésticas habituales. Puede utilizarse la batidora con el brazo batidor, el prensador de patatas o el multitriturador durante 1 minuto seguido con todos los interruptores accionados. Después debe dejarse enfriar el motor durante al menos 3 minutos.
- Cuanto utilice las varillas para montar, el aparato puede utilizarse durante dos minutos con todos los interruptores accionados y, a continuación, debe

dejarse enfriar durante 3 minutos a temperatura ambiente.

**Funciones de los interruptores**




La batidora de brazo tiene dos botones interruptores y un regulador de velocidad:

- Botón de encendido : La velocidad puede ajustarse mediante el regulador de velocidad.
- Botón **TURBO**: El aparato funciona a la velocidad máxima.

**Cantidades y tiempo de funcionamiento**

Producto	Accesorios	Cantidad (máx.)	Preparación	Tiempo (en segundos)
Carne (cruda)	Multitriturador	250 g	Cubos de 2 cm	60
Queso Gouda (joven)	Multitriturador	250 g	Cubos de 1 cm	25
Cebollas	Multitriturador	1-3	Picados en trozos grandes	3
Nueces	Multitriturador	100 g		30
Hierbas	Multitriturador	Un manojo	Picados en trozos grandes	5
Nata	Batidor de alambre	200 ml		120
Claras a punto de nieve	Batidor de alambre	2 claras		120
Puré de patata	Prensador de patatas	500 g de patatas/250 ml de leche		60

## Manejo del brazo batidor



- Coloque el brazo batidor en la unidad del motor de modo que ▼ en la unidad del motor esté frente a  en el brazo batidor. Bloquéelo colocando ▼ frente a .
- Emplee siempre un recipiente adecuado. Un contenedor alto con la base llana es lo más indicado.
- Introduzca el brazo batidor en el producto a batir antes de accionar la batidora.
- Asegúrese de que la unidad pueda girar libremente dentro del recipiente y que no hay ningún obstáculo durante su funcionamiento.
- El aparato se desconecta cuando se suelta el botón  o Turbo. Espere a que el motor se pare del todo antes de sacar el brazo batidor del producto batido.
- Después de su uso, saque el enchufe y vacíe el producto batido.

## Accesorios

Los siguientes accesorios para el **Art. Nº. SM 3773** están disponibles en los comercios o en Internet, en nuestra página web [www.severin.de](http://www.severin.de), en el apartado «Servicio técnico/Tienda de piezas de repuesto»:

- ZB 5563 Vaso batidor con protección antideslizante/tapa
- ZB 5564 Prensador de patatas
- ZB 5565 Multitriturador
- ZB 5566 Batidor de alambre


## Multitriturador

- Coloque el bol sobre la protección antideslizante.
- **Precaución: Extreme las precauciones;** las cuchillas son muy afiladas. Para manipular las cuchillas, siempre deberá sujetarlas por la cubierta protectora superior de plástico.
- Corte el producto a triturar en trozos de aproximadamente 1 cm de espesor.
- Instale la cuchilla en el tazón antes de introducir los alimentos que desea picar.
- Evite llenar en exceso el bol. El bol puede llenarse con hierbas, etc. hasta la marca MAX como máximo.
- No lo rellene con líquidos calientes o alimentos duros (por ejemplo, cubitos de hielo, nuez moscada, cereales, granos de café, arroz o especias). Tampoco son adecuados los quesos duros o el chocolate.
- Cierre el bol con la tapa y bloquéela girándola hacia la derecha.
- Encaje la unidad del motor en la tapa del bol. Bloquéela girándola hasta que estén enfrente ▼ y .
- Enchufe la batidora y accione el botón Turbo a intervalos cortos, hasta que el producto a picar haya alcanzado el tamaño deseado. Sujete firmemente la tapa y el bol mientras lo hace.
- Después de picarlo, saque el enchufe antes de abrir la tapa o de separar la unidad del motor. Para soltar la unidad del motor, gírela hasta que rdtén enfrente ▼ y . Desbloquee la tapa, retírela y retire la cuchilla y el producto picado.

- Cuando quiera procesar más comida después del primer ciclo, asegúrese de que el receptáculo para la cuchilla en el fondo del tazón está libre de restos de comida antes de ensamblar las piezas de nuevo.
- En primer lugar, introduzca el prensador de patatas en el producto a pasar, antes de poner en marcha el aparato pulsando el botón de encendido.
- Después de utilizarlo, espere a que el motor se pare antes de retirar el prensador de patatas.
- Saque el enchufe de la red.


### **Batidor de alambre**

Las varillas para montar son adecuadas para batir nata o clara de huevo, o para mezclar líquidos como, por ejemplo, sopas, salsas, etc.

- Inserte las varillas para montar en su adaptador.
- Encaje la unidad del motor con el adaptador. Bloquéela girándola hasta que estén enfrente ▼ y .
- Introduzca el accesorio para levantar claras en los ingredientes del recipiente antes de encender brevemente el aparato pulsando los botones de funcionamiento.
- Espere hasta que el motor se detenga por completo antes de levantar el accesorio de los ingredientes.
- Saque el enchufe de la red.

### **Prensador de patatas**

El prensador de patatas es adecuado para la preparación de purés de patata y de verduras.

- Inserte el prensador de patatas en su adaptador y bloquéelo girándolo hacia la derecha.
- Encaje la unidad del motor con el adaptador. Bloquéela girándola hasta que estén enfrente ▼ y .

### **Jarra de la batidora**

La jarra de la batidora tiene una base antideslizante que también puede ser utilizada como tapa.

### **Información para las entidades de verificación**

- Para obtener el máximo rendimiento puede utilizar las siguientes recetas:
- Batidora de brazo:  
Mezclar 280 g de zanahorias hidratadas con 420 ml de agua durante 60 segundos
- Multitriturador:  
Mezclar 140 g de miel refrigerada (2-6 °C) durante 5 segundos
- Varillas para montar:  
Bata 2 claras de huevo durante 120 segundos
- Prensador de patatas:  
Prese 500 g de patatas cocidas con 250 ml de leche durante 60 segundos

## Eliminación del aparato




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.

## Frullatore a immersione

### 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.

### Descrizione dell'apparecchio

1. Caraffa di miscelazione con protezione antiscivolo o coperchio
2. Frusta con coltello
3. Blocco motore
4. Pulsante di accensione Turbo
5. Cavo di connessione
6. Pulsante di accensione 
7. Regolatore di velocità

### N. art. 3774:

8. Frusta con adattatore
9. Passapatate con adattatore
10. Contenitore da lavoro con coperchio
11. Coltello multi-tritatutto
12. Protezione antiscivolo

### Collegamento alla rete

La tensione di rete deve corrispondere alla tensione specificata sulla targhetta del dispositivo. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare pericoli e per rispettare le norme di sicurezza, le riparazioni del dispositivo e dell'alimentatore devono essere eseguite solo dal nostro servizio clienti. Pertanto, in caso di riparazione, contattare il nostro servizio clienti per telefono o via e-mail (vedi allegato).
- 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.

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontano dai bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Prestare attenzione durante la lavorazione di liquidi caldi, poiché questi possono fuoriuscire dalla caraffa del frullatore sotto forma di un improvviso sbuffo di vapore.
- Prima della pulizia, estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Aspettate sempre, dopo aver spento l'apparecchio, che il motore si sia arrestato completamente. Non toccate nessun elemento in movimento.
- Ognuno degli accessori deve essere lavato dopo ogni ciclo di utilizzo. Per informazioni più dettagliate, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- I coltelli sono affilati. Pericolo di lesioni! Prestare particolare attenzione durante la pulizia della frusta!  
Per dispositivi con accessori (N. art. SM 3774): Prestare inoltre attenzione durante lo svuotamento e la pulizia del contenitore di lavoro!
- Tenere capelli, mani e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento,



dalle aperture e dalle prese d'aria per evitare che si impiglino.

- **Avvertenza!** L'uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni.
- Estrarre la spina di alimentazione
  - prima di montare o smontare l'apparecchio,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - se lasciate l'apparecchio incustodito,
  - dopo l'uso,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - nelle cucine per i dipendenti di negozi, uffici e ambienti di lavoro simili,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi,

motel e sistemazioni simili,

- da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- **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 della messa in funzione, controllare l'intero apparecchio, compreso il cavo di collegamento e gli eventuali accessori, per verificare che non vi siano difetti o danni che ne potrebbero compromettere la sicurezza funzionale. Se l'apparecchio ad esempio è caduto a terra o il cavo di collegamento è stato tirato, potrebbero esserci dei danni non visibili

dall'esterno. Anche in questo caso non azionare il dispositivo.

- Né l'apparecchio né il cavo di collegamento devono essere esposti a calore esterno.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.

## **Pulizia e cura**

- Estrarre sempre la spina di alimentazione prima della pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o oggetti taglienti o appuntiti.
- Rimuovere gli avanzi di cibo dall'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Per ragioni di sicurezza elettrica, il blocco motore e il cavo di collegamento non

devono essere trattati con liquidi e nemmeno immersi in essi. Pulire le parti solo con un panno leggermente umido.

## **N. art. SM 3773:**

- La parte inferiore della frusta può essere pulita in acqua tiepida con l'aggiunta di un normale detersivo per piatti.
- Attenzione!** La lama del frullatore è affilata.
- Se la lama è molto sporca, pulirla con una spazzola.
  - Pulisci la parte superiore della frusta con un panno umido.
  - **Assicurarsi che l'acqua non penetri nell'albero di trasmissione della frusta!**
  - La caraffa di miscelazione con protezione/coperchio antiscivolo può essere lavata in lavastoviglie.

**N. art. SM 3774:**

- Le parti inferiori del frullatore a immersione e dello schiacciapatate possono essere pulite in acqua tiepida con l'aggiunta di un normale detersivo per piatti.  
**Attenzione!** La lama del frullatore è affilata.
- Se la lama è molto sporca, pulirla con una spazzola.
- Pulisci il coperchio del tritatutto e gli adattatori con un panno umido e un po' di detersivo per piatti.
- **Assicurarsi che l'acqua non penetri nella parte superiore dell'albero di trasmissione del frullatore, dello schiacciapatate, del coperchio del tritatutto e dell'adattatore!**
- La frusta, la caraffa di miscelazione con

protezione/coperchio antiscivolo, il contenitore di lavoro e la lama multi-tritatutto possono essere puliti con acqua tiepida e un normale detersivo per piatti. **Attenzione!** Il coltello è affilato.

- La frusta, la caraffa di miscelazione con protezione/coperchio antiscivolo, il contenitore di lavoro possono essere lavati in lavastoviglie.

**Uso previsto**

- Il dispositivo viene utilizzato esclusivamente per miscelare gli alimenti specificati. Quando si utilizza l'accessorio, può essere utilizzato anche per pestare o tritare gli alimenti indicati e per montare panna o albumi.
- Utilizzare il dispositivo solo con gli accessori associati.
- Qualsiasi altro uso non menzionato nelle istruzioni è considerato improprio e può causare lesioni gravi o danni al dispositivo.

**Primo utilizzo dell'apparecchio**

- Rimuovere dall'apparecchio tutti i residui dell'imballaggio e eventuali adesivi. Non

- rimuovete la targhetta portadati.
- Pulire l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e manutenzione*.


### Funzionamento per periodi brevi

- Il dispositivo è progettato per la lavorazione di normali quantità domestiche. Può essere utilizzato con una frusta, uno schiacciapatate o un tritatutto multiplo per un massimo di 1 minuto ininterrottamente con tutte le impostazioni dell'interruttore. Il motore deve quindi raffreddarsi per almeno 3 minuti.
- Quando si utilizza la frusta, il dispositivo

può essere utilizzato per due minuti con tutte le impostazioni dell'interruttore e poi deve raffreddare a temperatura ambiente per circa 3 minuti.

### Funzioni di commutazione




Il frullatore a immersione è dotato di due pulsanti e di un regolatore di velocità:

- Pulsante di accensione  :  
La velocità può essere impostata utilizzando il regolatore di velocità.
- Pulsante di accensione **TURBO**:  
Il dispositivo funziona alla massima velocità.

### Quantità e tempi di funzionamento

Prodotto	Accessori	Quantità (max)	Preparazione	Tempo (in secondi)
Carne (cruda)	Tritatutto	250 g	Cubetti di 2 cm	60
Gouda (giovane)	Tritatutto	250 g	Cubetti di 1 cm	25
Cipolle	Tritatutto	1-3	Tritato grossolanamente	3
Nocciole	Tritatutto	100 g		30
Erbe aromatiche	Tritatutto	Un mazzetto	Tritato grossolanamente	5
Panna	Frusta	200 ml		120
Bianchi d'uovo	Frusta	2 albumi d'uovo		120
Purè di patate	Schiacciapatate	500 g di patate / 250 ml di latte		60

## Frullatore maneggevole

- Posizionare il frullatore sul blocco motore in modo che ▼ sul blocco motore e  sul frullatore siano uno di fronte all'altro. Quindi bloccare in modo che ▼ e  uno di fronte all'altro.
- Utilizzate sempre un contenitore alto a fondo piatto (tipo bicchiere).
- Immergere la frusta nel composto ripieno prima di accendere il frullatore a immersione.
- Assicuratevi che l'apparecchio rotei liberamente dentro il bicchiere e non si blocchi durante il funzionamento.
- Non appena si rilasciano i pulsanti  o il Turbo, il frullatore a immersione si spegne. Attendere che il motore si fermi prima di rimuovere la frusta dal cibo da frullare.
- Dopo l'uso, estrarre la spina di alimentazione e rimuovere il cibo da mescolare.

## Accessori



Per il N. art. SM 3773 sono disponibili i seguenti accessori presso i rivenditori o in Internet sulla nostra Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) alla voce "Service / Ersatzteil-Shop"

- ZB 5563 Caraffa di miscelazione con protezione antiscivolo/coperchio
- ZB 5564 Schiacciapatate
- ZB 5565 Tritatutto
- ZB 5566 Frusta

## Tritatutto

- Posizionare il contenitore di lavoro sulla protezione antiscivolo.
- **Avvertenza: Usate estrema cautela;**

Le lame sono molto affilate. Nel maneggiare le lame, tenetele sempre dal rivestimento protettivo in plastica in alto.

- Tagliare il materiale da affettare in pezzi di circa 1 cm
- Inserite l'unità lame nel contenitore di raccolta prima di introdurre gli ingredienti da tritare.
- Evitare di riempire eccessivamente il contenitore di lavoro! Il contenitore di lavoro può essere riempito con erbe aromatiche ecc. fino al segno MAX.
- Non inserire liquidi caldi o cibi duri (es. cubetti di ghiaccio, noce moscata, cereali, chicchi di caffè, riso o spezie). Anche il formaggio duro o il cioccolato non sono adatti.
- Chiudere il contenitore di lavoro con il coperchio e bloccarlo in senso orario.
- Mettere il blocco motore sul coperchio del contenitore di lavoro. Bloccare ruotando finché ▼ e  uno di fronte all'altro.
- Collegare la spina di alimentazione e premere il pulsante Turbo a brevi intervalli fino a quando il materiale da affettare non ha raggiunto la finezza desiderata. Tenere il coperchio e il contenitore di lavoro.
- Dopo aver tritato, estrarre prima la spina di alimentazione prima di aprire il coperchio o rimuovere il blocco motore. Per allentare il blocco motore, ruotarlo finché ▼ e  sono uno di fronte all'altro. Sbloccare il coperchio, rimuoverlo ed estrarre il coltello e il cibo da affettare.
- Se volete procedere a un secondo

ciclo di lavorazione con alimenti diversi, prima di risistemare il gruppo lame nel contenitore, controllate che non ci siano residui degli alimenti lavorati in precedenza.

## **Frusta**

La frusta è adatta per montare panna o albumi o per mescolare liquidi come zuppe, salse ecc.

- Inserire la frusta nell'adattatore per frusta.
- Mettere il blocco motore sull'adattatore. Bloccare ruotando finché ▼ e 🔒 uno di fronte all'altro.
- È sufficiente un qualsiasi contenitore a sponde alte e base piatta. Inserite l'accessorio frusta negli ingredienti all'interno del contenitore e attivate brevemente l'apparecchio con i tasti di funzionamento.
- Aspettate sempre che il motorino si fermi del tutto prima di tirare via l'accessorio frusta dall'amalgama.
- Estrarre la spina di alimentazione.

## **Schiacciapatate**

Lo schiacciapatate è adatto per la preparazione di purè di patate e purè di verdure.

- Inserire lo schiacciapatate nell'adattatore per schiacciapatate e bloccarlo in senso orario.
- Mettere il blocco motore sull'adattatore. Bloccare ruotando finché ▼ e 🔒 uno di fronte all'altro.
- Immergere prima lo schiacciapatate nel materiale riempito da schiacciare, prima di accendere il dispositivo premendo il

pulsante di accensione.

- Dopo l'uso, attendere che il motore si sia fermato prima di rimuovere lo schiacciapate.
- Estrarre la spina di alimentazione.

## **Bicchiere del frullatore**

Al bicchiere del frullatore è inserita una base antiscivolo che può essere usata anche come coperchio.

## **Informazioni per gli istituti di prova**

- Per ottenere la massima potenza si possono utilizzare le seguenti ricette:
- Frullatore a immersione:  
Frullare 280 g di carote imbevute e 420 ml di acqua per 60 secondi
- Tritatutto:  
Frullare 140 g di miele freddo (2-6 °C) per 5 secondi
- Frusta:  
Sbattere 2 albumi per 120 secondi
- Schiacciapate:  
Schiacciare 500 g di patate lesse con 250 ml di latte per 60 secondi

## **Smaltire il dispositivo**




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.

## Stavblender

### 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.

### Oversigt

1. Blenderbæger med skridsikkert underlag og låg
2. Blenderstav med kniv
3. Motordel
4. Tænd/sluk-tast Turbo
5. Tilslutningsledning
6. Tænd/sluk-tast 
7. Hastighedsregulator

### Varenr. 3774:

8. Piskeris med adapter
9. Kartoffelmoser med adapter
10. Arbejdsbeholder med låg
11. Kniv til multihakker
12. Skridsikring

### El-tilslutning

Netspændingen på brugsstedet skal modsvare angivelserne på typepladen. Dette produkt overholder direktiverne, som gælder for CE-mærkning.

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farlige situationer og overholde sikkerhedsbestemmelserne må reparation af apparatet

og strømforsyningen kun udføres af vores kundeservice. Kontakt derfor vores kundeservice via telefon eller e-mail, såfremt du har brug for reparation (se bilag).

- 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.
- Denne enhed er ikke beregnet til brug af børn. Hold enheden og ledningen udenfor børns rækkevidde.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.

- Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker, da disse kan afgive en pludselig dampsky fra blenderbægeret.
  - Tag stikket ud af kontakten, og lad enheden køle af inden rengøringen.
  - For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
  - Vent altid indtil motoren er stoppet fuldstændigt efter der er slukket for apparatet. Rør aldrig ved nogle af de bevægelige dele.
  - Hver enkelt tilbehørsdel bør rengøres hver gang apparatet har været i brug. Detaljeret information findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
  - Knivene er skarpe. Fare for personskade! Vær især forsigtig ved rengøring af blenderstaven!
- Apparater med tilbehør (Varenr. SM 3774):
- Vær også forsigtig ved tømning og rengøring af arbejdsbeholderen!
- Hold hår, hænder og løs beklædning på afstand af bevægelige dele, åbninger og luftsprækker, så intet sætter sig fast.
  - **Advarsel!** Misbrug af enheden kan medføre skader.
  - Tag stikket ud af kontakten
    - inden samling eller demontering af apparatet,
    - i tilfælde af fejlfunktion,
    - når apparatet ikke er under opsyn,
    - efter brug,
    - inden rengøring af apparatet.
  - Dette apparat er beregnet til privat brug eller i



tilsvarende omgivelser, såsom

- i køkkener, som bruges af medarbejdere i butikker, på kontorer og lignende arbejdsmiljøer,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
  - Før du tager enheden i brug, skal du kontrollere hele enheden, inklusive dens ledning og alt tilbehøret, for fejl og skader, der kan forringe dens funktionsdygtighed. Hvis enheden er faldet på gulvet, eller der er trukket i ledningen, kan der

forekomme skader, der ikke er synlige udefra. I disse tilfælde må enheden heller ikke tages i brug.

- Hverken enheden eller ledningen må udsættes for ekstern varme.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## **Rengøring og pleje**

- Tag stikket ud af kontakten inden rengøring.
- Brug ikke kradse eller slibende rengøringsmidler, skarpe eller spidse genstande ved rengøringen.
- Fjern evt. madrester fra enheden efter hver brug.
- For at undgå elektrisk stød, bør motordelen eller ledningen ikke rengøres

med vand og heller ikke nedsænkes i vand. Rengør udelukkende delene med en letfugtet klud.

### **Varenr. SM 3773:**

- Blenderstavens underdel kan rengøres i varmt vand tilsat almindeligt opvaskemiddel. **Forsigtig!** Blenderstavens kniv er skarp.
- Ved stærk tilsmudsning skal kniven rengøres med en børste.
- Tør blenderstavens overdel af med en fugtig klud.
- **Pas på, at der ikke trænger vand ind i blenderstavens drivaksel!**
- Blenderbægeret med skridsikring/låg kan vaskes i opvaskemaskinen.

### **Varenr. SM 3774:**

- Blenderstavens underdel og kartoffelmoseren kan vaskes i varmt vand tilsat

almindeligt opvaskemiddel. **Forsigtig!** Blenderstavens kniv er skarp.

- Ved stærk tilsmudsning skal kniven rengøres med en børste.
- Låget til multihakkeren og adapteren rengøres med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
- **Sørg for, at der ikke trænger vand ind i blenderstavens drivaksel, kartoffelmoseren, låget til multihakkeren og adapteren!**
- Piskeriset, blenderbægeret med skridsikring og låg, arbejdsbeholderen og multihakkeren kan vaskes i varmt vand tilsat almindeligt opvaskemiddel. **Forsigtig!** Kniven er skarp.
- Piskeriset, blenderbægeret med skridsikring og låg og arbejdsbeholderen kan

## vaskes i opvaskemaskinen.

### Anvendelsesformål

- Enheden er udelukkende beregnet til blanding af de angivne levnedsmidler. Med tilbehør kan enheden desuden bruges til mosning eller hakning af de angivne levnedsmidler samt til piskning af flødeskum eller æggehvinder.
- Enheden må kun anvendes med det dertil beregnede tilbehør.
- Anden anvendelse, der ikke er beskrevet i vejledningen, gælder som ikke-hensigtsmæssig brug og kan medføre alvorlig personskade eller skade på apparatet.

### Før brug


- Fjern alle emballagerester og eventuelle reklamemærkater fra apparatet. Typeskiltet må ikke fjernes.
- Rengør apparatet som beskrevet under *Rengøring og pleje*.

### Kort tids betjening

- Enheden er beregnet til forarbejdning af mængder svarende til en almindelig husholdning. Den kan køre uafbrudt i op til 1 minut med blenderstav, kartoffelmoser eller multihakker ved alle funktionsindstillinger. Efterfølgende skal motoren køle af i mindst 3 minutter.
- Ved anvendelse af piskeriset kan enheden benyttes i to minutter ved alle funktionsindstillinger og skal derefter køle af i ca. 3 minutter ved stuetemperatur.

### Valg af funktion

Stavblenderen er udstyret med to tænd/sluk-tasterne og en hastighedsregulator:




- Tænd/sluk-tast  : Hastigheden indstilles med hastighedsregulatoren.
- Tænd/sluk-tast **TURBO**: Enheden kører på højeste hastighedsniveau.

### Tilberedningsmængder og driftstider

Produkt	Tilbehør	Mængde (maks.)	Tilberedning	Tid (i sekunder)
Kød (råt)	Multihakker	250 g	2 cm store tern	60
Gouda (ung)	Multihakker	250 g	1 cm store tern	25
Løg	Multihakker	1-3	Groftsnittet	3
Nødder	Multihakker	100 g		30
Urter	Multihakker	et bundt	Groftsnittet	5
Fløde	Piskeris	200 ml		120

Æggehvider	Piskeris	2 æggehvider		120
Kartoffelmos	Kartoffelmoser	500 g kartofler / 250 ml mælk		60

### Sådan bruges blenderstaven


- Sæt blenderstaven på motordelen på en sådan måde, at ▼ på motordelen og  på blenderstaven står overfor hinanden. Lås dernæst således, at ▼ og  står overfor hinanden.
- Brug altid en passende skål til betjeningen. En høj smal beholder med en flad bund er mest velegnet.
- Stik blenderstaven ned i de ilagte madvarer, før du tænder stavblenderen.
- Sørg for at blenderen kan rotere frit i skålen og ikke blokeres under betjeningen.
- Så snart du slipper tasten  eller Turbo, slår stavblenderen fra. Vent, til motoren står helt stille, før du tager blenderstaven op af levnedsmidlerne.
- Efter brugen skal du tage stikket ud af kontakten og tage levnedsmidlerne ud.

### Tilbehør

Til **varenr. SM 3773** fås følgende tilbehør i handelen eller på internettet fra vores hjemmeside [www.severin.de](http://www.severin.de) under punktet „Service / Ersatzteil-Shop“ (service/ reservedelsbutik):

- ZB 5563 Blenderbæger med skridsikring/låg
- ZB 5564 Kartoffelmoser
- ZB 5565 Multihakker
- ZB 5566 Piskeris

### Multihakker

- Placér arbejdsbeholderen på det skridsikre underlag.
- **Advarsel: Udvis ekstrem forsigtighed;** knivene er meget skarpe. Når knivene håndteres, skal man altid holde i den beskyttende plasticinddækning foroven på knivene.
- Skær levnedsmidlerne i stykker på ca. 1 cm.
- Placer altid kniven i skålen inden den fyldes med den mad der skal snittes.
- Undgå at overfylde arbejdsbeholderen! Arbejdsbeholderen må højst fyldes med urter osv. til markeringen MAX.
- Hæld ikke varme væsker eller hårde levnedsmidler (som fx isterninger, muskatnødder, hele korn, kaffebønner, ris eller krydderier) i beholderen. Hårde oste eller chokolade er også uegnede.
- Sæt låget på arbejdsbeholderen, og lås det ved at dreje det med uret.
- Sæt motordelen på låget til arbejdsbeholderen. Lås ved at dreje således, at ▼ og  står overfor hinanden.
- Sæt stikket i kontakten, og tryk på turbotasten i korte intervaller, til fødevarerne har nået den ønskede findeling. Hold fast i låget og arbejdsbeholderen imens.
- Efter findelingen skal du tage stikket ud af kontakten, inden du åbner låget eller

tager motordelen af. Drej motordelen, til ▼ og 🔒 står overfor hinanden, for at tage den af. Lås låget op, tag det af, tag kniven og fødevarerne ud.

- Hvis der skal blendes mad i flere omgange, skal man sørge for at holderen til snitteindsatsen i bunden af skålen, er fri for madrester inden snitteindsatsen atter indsættes.

## Piskeris

Piskeriset egner sig til piskning af fløde eller æggeghvider eller til blanding af væsker som fx supper, saucer osv.

- Sæt piskeriset i adapteren til piskeris.
- Sæt motordelen på adapteren. Lås den fast ved at dreje, til ▼ og 🔒 står overfor hinanden.
- Placer piskeriset i ingredienserne i skålen inden apparatet kortvarigt startes med en af betjeningsknapperne.
- Vent altid til motoren er stoppet fuldstændigt inden piskeriset løftes ud af blandingen.
- Tag stikket ud af kontakten.

## Kartoffelmoser

Kartoffelmoseren egner sig til tilberedning af kartoffel- og grøntsagsmos.

- Sæt kartoffelmoseren i adapteren til kartoffelmoser, og lås den ved at dreje med uret.
- Sæt motordelen på adapteren. Lås den fast ved at dreje, til ▼ og 🔒 står overfor hinanden.
- Placer kartoffelmoseren i de ifyldte levnedsmidler, før enheden tændes med et tryk på tænd/sluktasten.
- Efter brugen skal du vente, til motoren

er holdt helt op med at køre, før du tager kartoffelmoseren op.

- Tag stikket ud af kontakten.

## Blenderskål

Blenderskålen har en skridsikker base, som også kan anvendes som låg.

## Oplysninger til testinstitutter

- Optimal ydelse fås ved at benytte følgende opskrifter:
- Stavblender:  
Blend 280 g udblødte gulerødder og 420 ml vand i 60 sekunder
- Multihakker:  
Blend 140 g afkølet honning (2-6 °C) i 5 sekunder
- Piskeris:  
Pisk 2 æggeghvider i 120 sekunder
- Kartoffelmoser:  
Mos 500 g kogte kartofler med 250 ml mælk i 60 sekunder

## Bortskaffelse af enheden



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.

## Stavmixer

### 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.

### Beskrivning

1. Mixerburk med glidskydd eller lock
2. Mixer med kniv
3. Drivenhet
4. Strömknapp Turbo
5. Anslutningskabel
6. Strömknapp 
7. Hastighetsregulator

### Artikelnummer 3774:

8. Visp med adapter
9. Potatisstöt med adapter
10. Behållare med lock
11. Multihackkniv
12. Halskydd

### Anslutning till vägguttaget

Nätspänningen måste motsvara den spänning som anges på apparatens typskylt. Denna produkt uppfyller de direktiv som gäller för CE-märkning.

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att följa säkerhetsbestämmelserna, får reparationer på apparaten och nätdelen bara utföras av vår kundtjänst. Kontakta därför vår kundtjänst per telefon eller e-post om det krävs en reparation (se bilaga).
- 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.

- Enheten är inte avsedd att användas av barn. Enheten och dess strömkabel ska hållas borta från barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Var försiktig när du bearbetar varma vätskor, eftersom dessa kan ta sig ut ur mixerburken i form av en plötslig ånga.
- Före rengöring, dra ut stickkontakten och låt enheten svalna.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- När du stängt av mixern bör du vänta tills motorn har stannat helt. Rör aldrig delar som är i rörelse.
- De enskilda tillbehören bör diskas efter varje användningsomgång.  
Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur du rengör apparaten.
- Knivarna är vassa. Risk för personskador! Var särskilt försiktig när du rengör mixern!  
För enheter med tillbehör (art.nr SM 3774):  
Var också försiktig vid tömning och rengöring av behållaren!
- Håll hår, händer och lös klädsel borta från rörliga delar, öppningar och ventilationsöppningar för att undvika att de skall fastna.
- **Varning!** Missbruk av enheten kan leda till personskador.
- Dra ur nätsladden
  - innan du tar apparaten i användning eller monterar ihop den,
  - ifall apparaten skulle krångla,

- när apparaten inte övervakas,
- efter användning,
- innan apparaten rengörs.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning:
  - i personalkök 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.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera hela enheten innan enheten tas i drift, inklusive strömkabeln och

eventuella tillbehör, för defekter och skador som kan försämra enhetens funktion och säkerhet. Om enheten till exempel har fallit till marken eller strömkabeln har dragits ut kan det finnas skador som inte syns från utsidan. Använd inte heller i detta fall enheten.

- Varken enheten eller strömkabeln får utsättas för extern värme.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

## Rengöring och skötsel

- Dra alltid ur nätkontakten innan rengöring.
- Använd inte aggressiva eller slipande



rengöringsmedel eller vassa eller spetsiga föremål.

- Ta bort matrester från apparaten efter varje användning.
- Av elektriska säkerhetsskäl får drivenheten och anslutningskabeln inte behandlas med vätskor eller nedsänkas i dem. Rengör endast delarna med en lätt fuktad trasa.

**Art.nr SM 3773:**

- Den nedre delen av mixerstaven kan rengöras i varmt vatten med ett vanligt diskmedel. **Observera!** Mixerstavens kniv är vass.
- Om bladet är mycket smutsigt, rengör det med en borste.
- Torka av den övre delen av mixern med en fuktig trasa.
- **Se till att inget vatten rinner in i mixerstavens**

**drivaxel!**

- Mixerburken med glidskydd/lock kan diskas i diskmaskin.

**Art.nr SM 3774:**

- De nedre delarna av stavmixern och potatisstöten kan rengöras i varmt vatten med ett vanligt diskmedel. **Observera!** Mixerstavens kniv är vass.
- Om bladet är mycket smutsigt, rengör det med en borste.
- Rengör locket på multihackaren och adaptrarna med en fuktig trasa och lite diskmedel.
- **Se till att inget vatten rinner in i stavmixerns drivaxel, potatisstöten, multihackarlocket eller adaptern!**
- Vispen, mixerburken med glidskydd/lock, behållaren och multihackarkniven kan

rengöras med varmt vatten och vanligt diskmedel.

**Observera!** Kniven är vass.

- Vispen, mixerburken med glidskydd/lock och behållaren kan rengöras i diskmaskin.

### Avsedd användning

- Apparaten används uteslutande för att blanda de specificerade livsmedlen. När du använder tillbehöret kan det också användas för att stöta eller hacka den angivna maten och för att vispa gräddor eller äggvita.
- Använd endast enheten med tillhörande tillbehör.
- Annan användning som inte står i bruksanvisningen, räknas som användning utanför bestämmelserna och kan resultera i allvariga olyckor eller skador på apparaten.

### Innan första användningen


- Ta bort alla förpackningsrester och eventuella reklamklistermärken från apparaten. Typskylten får inte tas bort.
- Rengör apparaten enligt beskrivningen under *Rengöring och skötsel*.

### Kortvarig användning

- Enheten är designad för att bearbeta normala hushållskvantiteter. Den kan användas med en stavmixer, potatisstöt eller multihackare i upp till 1 minut kontinuerligt med alla omkopplarinställningar. Motorn måste sedan svalna i minst 3 minuter.
- Vid användning av visp kan apparaten användas i två minuter med alla brytarinställningar och måste sedan svalna till rumstemperatur i ca 3 minuter.

### Växla funktioner




Stavmixern är utrustad med två tryckknappar och en hastighetsregulator:

- Strömknapp : Hastigheten kan ställas in med hastighetsregulatorn.
- Strömknapp **TURBO**: Enheten används på högsta hastighetsnivå.

**Tillredningsmängder och driftstider**

Produkt	Tillbehör	Mängd (max)	Förberedning	Tid (i sekunder)
Kött (rått)	Multihackare	250 g	2 cm stora tärningar	60
Goudaost (ung)	Multihackare	250 g	1 cm stora tärningar	25
Lök	Multihackare	1-3	Grovt hackat	3
Nötter	Multihackare	100 g		30
Örter	Multihackare	en knippa	Grovt hackat	5
Grädde	Balongvisp	200 ml		120
Äggvita	Balongvisp	2 äggvitor		120
Potatismos	Potatisstöt	500 g potatis / 250 ml mjölk		60

**Hantering av mixer**

- Placera mixern på drivenheten så att ▼ på drivenheten och  på mixern är vända mot varandra. Lås sedan så att ▼ och  står mot varandra.
- Använd alltid en lämplig skål för mixningen. En hög behållare med en flat botten passar bäst.
- Doppa mixerstaven i den fyllda blandningen innan stavmixern slås på.
- Se till att enheten kan rotera fritt i skålen under användningen, utan risk för att bli blockerad.
- Så snart  eller Turbo-knapparna släpps stängs stavmixern av. Vänta tills motorn har stannat innan du tar bort mixerstaven från maten som ska mixas.
- Efter användning, dra ut stickkontakten och ta bort maten som har mixats.

**Tillbehör**

För art.nr. **SM 3773** finns följande tillbehör tillgängliga kommersiellt eller på internet på vår hemsida [www.severin.de](http://www.severin.de) under underposten "Service / Reservdelsbutik":

- ZB 5563 blandningskopp med halkskydd/överdrag
- ZB 5564 Potatisstöt
- ZB 5565 Multihackare
- ZB 5566 Balongvisp

## Multihackare

- Placera behållaren på glidskyddet.
- **Varning: Var ytterst försiktig;** kniven är mycket vass. När du handskas med kniven bör du alltid hålla den i det övre plastskyddet.
- Skär materialet som ska skivas i ca 1 cm stora bitar.
- Montera knivenheten i skålen innan du fyller skålen med mat som skall hackas.
- Undvik att överfylla arbetstanken! Behållaren kan fyllas med örter etc. upp till markeringen MAX.
- Fyll inte med varma vätskor eller hård mat (t.ex. isbitar, muskotnötter, flingor, kaffebönor, ris eller kryddor). Hård ost eller choklad är också olämpligt.
- Stäng behållaren med locket och lås den medurs.
- Sätt drivenheten på locket till behållaren. Lås genom att vrida så att ▼ och 🔒 är vända mot varandra.
- Sätt i nätkontakten och tryck på turboknappen med korta intervaller tills materialet som ska skivas har nått önskad finhet. Håll i locket och behållaren.
- Efter hackning, dra först ur nätkontakten innan du öppnar locket eller tar bort drivenheten. För att lossa drivenheten, vrid den tills ▼ och 🔒 är vända mot varandra. Lås upp locket, ta bort det och ta ut kniven och maten som ska skivas.
- När du bereder olika slags mat efter varandra bör du kontrollera att knivens behållaren i botten av skålen är fri från matrester innan du monterar på enheten igen.

## Balongvisp

Vispen passar för att vispa grädde eller äggvita, eller för att mixa vätskor som soppor, såser m.m.

- Sätt in vispen i vispadaptern.
- Sätt drivenheten på adaptern. Lås genom att vrida tills ▼ och 🔒 är vända mot varandra.
- Tryck ner visptillbehöret i ingredienserna i skålen innan du kopplar på enheten kort med på/av-knappen.
- Vänta alltid tills motorn har stannat helt innan du lyfter visptillbehöret ur blandningen.
- Dra ur nätsladden.

## Potatisstöt

Potatisstöten är lämplig för att tillaga potatismos och grönsaksmos.

- Sätt in potatisstöten i potatisstötadaptern och lås den medurs.
- Sätt drivenheten på adaptern. Lås genom att vrida tills ▼ och 🔒 är vända mot varandra.
- Doppa först potatisstöten i det som ska mosas innan du slår på enheten genom att trycka på på-knappen.
- Efter användning, vänta tills motorn har stannat innan du tar bort potatisstöten.
- Dra ur nätsladden.

## Blandningsbehållare

Blandningsbehållaren har en non-slip basyta som också kan användas som lock.

**Information till testinstitut**

- För att uppnå maximal effekt kan följande recept användas:
- Stavmixer:  
Blanda 280 g blötlagda morötter och 420 ml vatten i 60 sekunder
- Multihackare:  
Mixa 140 g kyld honung (2-6 °C) i 5 sekunder
- Balongvisp:  
Vispa 2 äggvitor i 120 sekunder
- Potatisstöt:  
Mosa 500 g kokt potatis med 250 ml mjölk i 60 sekunder

**Kassera enheten**


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.

## Sauvasekoitin

### 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.

### Laitteen osat

1. Sekoitussäiliö ja liukueste ja/tai kansi
2. Sekoitussauva ja terä
3. Moottorilohko
4. Käynnistuspainike - Turbo
5. Liitäntäjohto
6. Käynnistuspainike 
7. Kierrosluvun säädin

### Tuotenumero 3774:

8. Vispilä ja adapteri
9. Perunasurvin ja adapteri
10. Työsäiliö ja kansi
11. Monitoimisilppuri-terä
12. Liukueste

### Kytkeminen verkkoon

Verkkovirran jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Tuote on kaikkien CE-merkintää edellyttävien direktiivien mukainen.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaaratilanteiden välttämiseksi ja turvallisuusmääräysten noudattamiseksi laitteen ja verkko-osan saa korjauttaa vain asiakaspalvelussamme. Ota sen vuoksi yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostilla (katso liite).
- 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.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
  - Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
  - Ole varovainen käsitellessäsi lämpimiä nesteitä, koska niistä voi muodostua höyryä, joka purkautuu äkillisesti ulos sekoitussäiliöstä.
  - Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta.
  - Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
  - Kun olet katkaissut virran, odota aina kunnes moottori on täysin pysähtynyt äläkä kosketa mitään liikkuvia osia.
  - Yksittäiset lisäosat täytyy pestä jokaisen käyttökerran jälkeen. Yksityiskohtaisia tietoja on osassa *Puhdistus ja hoito*.
  - Terät ovat teräviä. Loukkaantumisvaara! Ole erittäin varovainen puhdistaessasi sekoitussauvaa! Laitteissa, joissa on lisävarusteita (tuotenumero SM 3774): Myös työsäiliön tyhjentämisessä ja puhdistamisessa on meneteltävä varovaisesti!
  - Pidä hiukset, kädet ja löysät vaatteet poissa liikkuvien osien, aukkojen ja tuuletusaukkojen läheisyydestä, jotta ne eivät takertuisi niihin.
  - **Varoitus!** Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa

loukkaantumisia.

- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta
  - ennen laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - käytön jälkeen,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - myymälöiden, toimistojen ja vastaavien työpaikkojen henkilökuntakeittiöissä,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien

luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

- Tarkasta koko laite, sen liitäntäjohto ja mahdolliset lisävarusteet ennen käyttöönottoa sellaisten puutteiden ja vaurioiden varalta, jotka voivat vaarantaa laitteen käyttöturvallisuuden. Jos laite on esim. pudonnut lattialle tai liitäntäjohdosta on kiskaistu, laitteeseen on voinut tulla vaurioita, jotka eivät näy ulospäin. Älä ota laitetta käyttöön tällaisessa tilanteessa.
- Laite ja liitäntäjohto eivät saa altistua ulkoiselle kuumuudelle.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden



laiminlyömisestä.

## **Puhdistus ja hoito**

- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita tai teräviä tai kärjellisiä esineitä.
- Poista elintarvikejäämät laitteesta aina käytön jälkeen.
- Sähköturvallisuussyistä moottoriyksikköä ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä upottaa nesteisiin. Puhdista osat vain hieman kostutetulla liinalla.

## **Tuotenumero SM 3773:**

- Sekoitussauvan alaosa voidaan puhdistaa lämpimällä vedellä ja kaupoissa myytävällä astianpesuaineella.

**Huomio!** Sekoitussauvan terä on terävä.

- Jos terä on erittäin likainen, puhdista se harjalla.
- Pyyhi sekoitussauvan yläosa kostealla pyyhkeellä.
- **Varmista, että sekoitussauvan käyttöakseliin ei valu vettä!**
- Sekoitussäiliö ja liukueste/kansi voidaan pestä astianpesukoneessa.

## **Tuotenumero SM 3774:**

- Sekoitussauvan ja perunasurvimen alaosa voidaan puhdistaa lämpimällä vedellä ja kaupoissa myytävällä astianpesuaineella.
- **Huomio!** Sekoitussauvan terä on terävä.
- Jos terä on erittäin likainen, puhdista se harjalla.
- Puhdista monitoimisilppurin

kansi ja adapteri kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta.

- **Varmista tällöin, että sekoitussauvan käyttöakseliin, perunasurvimeen, monitoimisilppurin kanteen ja adapteriin ei valu vettä!**

- Vispilä, sekoitussäiliö ja liukueste/kansi, työsäiliö ja monitoimisilppurin terä voidaan puhdistaa lämpimällä vedellä ja kaupoissa myytävällä astianpesuaineella.

**Huomio!** Terä on terävä.

- Vispilä, sekoitussäiliö ja liukueste/kansi ja työsäiliö voidaan pestä astianpesukoneessa.

### Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta käytetään vain ohjeissa määriteltyjen elintarvikkeiden sekoittamiseen. Lisävarusteiden avulla myös ohjeissa määriteltyjen elintarvikkeiden survomiseen ja pilkkomiseen sekä kerman tai valkuaisen vatkaamiseen.
- Käytä laitetta vain siihen kuuluvien lisävarusteiden kanssa.
- Ohjekirjassa kuvatusta käytöstä poikkeava käyttö ei ole määräystenmukaista käyttöä ja voi johtaa vakaviin vammoihin tai laitteen vahingoittumiseen.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa


- Poista kaikki pakkausjäänteet ja mahdolliset mainostarrat laitteesta. Tyypikilpeä ei saa poistaa.
- Puhdista laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

### Lyhytaikainen käyttö

- Laite on tarkoitettu kotitalouksissa käytettävien määrien käsittelemiseen. Sitä voidaan käyttää sekoitussauvan, perunasurvimen tai monitoimisilppurin kanssa keskeytyksettä enintään 1 minuutin ajan kaikilla kytkimen asennoilla. Sen jälkeen moottorin on annettava jäähtyä 3 minuutin ajan.
- Vispilää käytettäessä laitetta voidaan käyttää kahden minuutin ajan kaikilla kytkimen asennoilla ja sen jälkeen sen on annettava jäähtyä huonelämpötilaan noin 3 minuutin ajan.

**Kytkimen toiminnot**

Sauvasekoittimessa on kaksi painikekytkintä ja kierrosluvun säädin.




- Käynnistyspainike  :  
Kierroslukua voidaan säätää kierrosluvun säätimellä.

- Käynnistyspainike **TURBO**:  
Laite toimii korkeimmalla kierroslukutasolla.

**Valmistusmäärät ja käyttöajat**

Tuote	Lisävarusteet	Määrä (enint.)	Valmistus	Aika (sekunteina)
Liha (raaka)	Monitoimisilppuri	250 g	2 cm:n suuruinen kuutio	60
Gouda (nuori)	Monitoimisilppuri	250 g	1 cm:n suuruinen kuutio	25
Sipuli	Monitoimisilppuri	1-3	Karkeasti hienonnettu	3
Pähkinät	Monitoimisilppuri	100 g		30
Yrtit	Monitoimisilppuri	yksi nippu	Karkeasti hienonnettu	5
Kerma	Vispilä	200 ml		120
Valkuainen	Vispilä	2 munanvalkuaista		120
Perunasose	Perunasurvin	500 g perunaa / 250 ml maitoa		60

## Sekoitussauvan käsittely

- Aseta sekoitussauva moottoriyksikköön siten, että ▼ moottoriyksikössä ja  sekoitussauvassa ovat vastakkain. Lukitse sen jälkeen niin, että ▼ ja  ovat vastakkain.
- Käytä aina sopivaa astiaa - paras on korkea, tasapohjainen astia.
- Upota sekoitussauva sekoitettavaan tuotteeseen ennen kuin sauvasekoitin kytketään päälle.
- Sekoitinosan tulee voida pyöriä vapaasti kulhossa ilman, että se tukkeutuu käytön aikana.
- Kun painike  tai Turbo vapautetaan, sauvasekoitin kytkeytyy pois päältä. Odota, että moottori on pysähtynyt, ennen kuin otat sekoitussauvan tai sekoitetun tuotteen pois.
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta käytön jälkeen ja ota sekoitettu tuote pois.



## Lisävarusteet

Tuotenumeralle **SM 3773** ovat saatavana seuraavat lisävarusteet, joita voi ostaa kaupoista tai internetissä kotisivuillamme [www.severin.de](http://www.severin.de) alakohdassa "Huolto / varaosakauppa":

- ZB 5563 Sekoitussäiliö ja liukueste/kansi
- ZB 5564 Perunasurvin
- ZB 5565 Monitoimisilppuri
- ZB 5566 Vispilä

## Monitoimisilppuri

- Aseta työsäiliö liukusteen päälle.
- **Varoitus: Ole äärimmäisen varovainen;** terät ovat erittäin teräviä. Kun käsittelet teriä, pidä niistä kiinni aina muovisesta suojaavasta yläosasta.

- Leikkaa leikattava tuote n. 1 cm:n kokoisiksi paloiksi.
- Kiinnitä teräosa kulhoon ennen kuin täytät kulhon silputtavalla ruoalla.
- Vältä työsäiliön ylitäyttöä! Työsäiliön saa täyttää ruohovartisilla tuotteilla jne. enintään MAX-merkkiin asti.
- Älä täytä kuumia nesteitä tai kovia elintarvikkeita (esim. jääkuutiot, muskottipähkinät, siemenet, kahvinpavut, riisi tai mausteet). Myös kova juusto tai suklaa ovat sopimattomia.
- Sulje työsäiliö kannella ja lukitse kiertämällä myötöpäivään.
- Liitä moottoriyksikkö työsäiliön kanteen. Lukitse kiertämällä niin, että ▼ ja  ovat vastakkain.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan ja paina Turbo-painiketta lyhyin väliajoin, kunnes leikattava tuote on saavuttanut halutun hienouden. Pidä tällöin kiinni kannesta ja työsäiliöstä.
- Vedä pilkkomisen jälkeen virtapistoke irti pistorasiasta ennen kuin avaat kannen tai otat moottoriyksikön pois. Moottoriyksikön irrottamiseksi sitä on kierrettävä, kunnes ▼ ja  ovat vastakkain. Avaa kannen lukitus, irrota se ja ota terä ja leikattu tuote pois.
- Kun haluat sekoittaa lisää ruokaa käytettyäsi laitetta jo kerran, tarkasta, että kulhon pohjalla olevaan teräosan pitimeen ei ole jäänyt ruoka-ainesta ennen kuin asennat terän uudestaan paikoilleen.

## Vispilä

Vispilä sopii kerman ja munanvalkuaisen vatkaamiseen tai nesteiden, kuten keittojen, soseiden jne. sekoittamiseen.

- Liitä vispilä vispilän adapteriin.
- Liitä moottoriyksikkö adapteriin. Lukitse kiertämällä niin, että ▼ ja 🔒 ovat vastakkain.
- Työnnä vatkain alas kulhossa olevaan ainekseen hieman ennen kuin käynnistät laitteen käyttöpainikkeilla.
- Odota aina, että moottori pysähtyy kokonaan ennen kuin nostat vatkaimen seoksesta.
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta.

## Perunasurvin

Perunasurvin sopii perunasoseen ja vihannessoseen valmistamiseen.

- Liitä perunasurvin perunasurvimen adapteriin ja lukitse kiertämällä myötäpäivään.
- Liitä moottoriyksikkö adapteriin. Lukitse kiertämällä niin, että ▼ ja 🔒 ovat vastakkain.
- Upota perunasurvin täytettyyn survokseen vasta ennen kuin laite kytketään päälle painamalla käynnistyspainiketta.
- Odota käytön jälkeen, että moottori on pysähtynyt, ennen kuin otat perunasurvimen pois.
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta.

## Sekoitusastia

Sekoitusastialla on liukuestepohja, jota voidaan myös käyttää kantena.

## Testauslaitosten tiedot

- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi voidaan käyttää seuraavia reseptejä:
- Sauvasekoitin:  
Sekoita 280 g maseroitua porkkanaa ja 420 ml vettä 60 sekunnin ajan
- Monitoimisilppuri:  
Sekoita 140 g jäädytettyä hunajaa (2-6 °C) 5 sekunnin ajan
- Vispilä:  
Vatkaa 2 munanvalkuaista 120 sekunnin ajan
- Perunasurvin:  
Survo 500 g keitettyjä perunoita ja 250 ml maitoa 60 sekunnin ajan

## Laitteen hävittäminen




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.

## Varinha mágica

### Caro(a) Cliente,

Leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para consulta futura. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

### Estrutura

1. Jarro liquidificador com proteção antideslizante ou tampa
2. Varinha misturadora com lâmina
3. Bloco de motor
4. Botão de alimentação Turbo
5. Cabo de ligação
6. Botão de alimentação 
7. Regulador de velocidade

### Art.º n.º 3774:

8. Batedor com adaptador
9. Espremedor de batata com adaptador
10. Recipiente de trabalho com tampa
11. Lâmina multitrituradora
12. Proteção antideslizante

### Ligação

A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho. O aparelho está em conformidade com as diretivas que são vinculativas para a marcação CE.

### Instruções de segurança

- Para evitar riscos e cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou na unidade de alimentação apenas devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço de apoio ao cliente por telefone ou e-mail (ver anexo).
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relativamente ao uso seguro do aparelho e que tenham compreendido os

perigos resultantes da sua utilização.

- Este dispositivo não se destina a ser usado por crianças. O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos fora do alcance de crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Tenha cuidado ao processar líquidos quentes, pois estes podem escapar do jarro misturador sob a forma de névoa de vapor repentino.
- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem neles imerso.
- Esperar pela paragem do motor após desligar.

Não toque em nenhuma peça que ainda esteja em movimento!

- Limpar as peças individuais após cada utilização. Informações mais detalhadas sobre a limpeza podem ser encontradas na secção *Limpeza e cuidados*.
- As lâminas são afiadas. Risco de ferimentos! Tenha especial cuidado ao limpar a varinha de mistura! Para aparelhos com acessórios (art.º nº SM 3774): Tenha também cuidado ao esvaziar e limpar o recipiente de trabalho!
- Manter o cabelo, as mãos e o vestuário solto afastados de peças móveis, aberturas e respiradouros para evitar que se enredem.
- **Aviso!** O uso incorreto do

dispositivo pode causar ferimentos.

- Remover a ficha,
  - antes de cada montagem e desmontagem,
  - no caso de ocorrer alguma avaria durante a operação,
  - na ausência de supervisão,
  - depois de cada utilização,
  - em caso de falhas durante o funcionamento,
- O dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, por ex.
  - em cozinhas, em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes,
  - em quintas,
  - hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - em pensões.
- Manter as crianças

afastadas do material de embalagem. Existe o perigo de asfixia!

- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Também nestes casos, não utilize o dispositivo.
- Nem o dispositivo nem o cabo de ligação devem ser expostos a calor externo.
- Se o aparelho for operado incorretamente ou para um fim que não o



recomendado, nenhuma responsabilidade será assumida por qualquer dano que possa ocorrer.

### **Limpeza e manutenção**

- Antes da limpeza, desligar sempre a ficha da rede elétrica.
- Não utilizar produtos de limpeza agressivos e abrasivos, objetos cortantes ou pontiagudos.
- Remover os resíduos alimentares do aparelho após cada utilização.
- Por motivos de segurança elétrica, o bloco motor e o cabo de ligação não devem ser tratados com líquidos nem mesmo imersos neles. Limpar as peças apenas com um pano ligeiramente humedecido.

#### **Art.º n.º SM 3773:**

- A parte inferior da varinha

misturadora pode ser limpa em água quente com a adição de algum detergente disponível comercialmente. **Cuidado!**

A lâmina do bastão da varinha de mistura é afiada.

- Limpar a lâmina com uma escova se estiver muito suja.
- Limpar a parte superior do jarro do liquidificador com um pano húmido.
- **Certifique-se de que não entra nenhuma água para a parte superior do eixo do liquidificador!**
- O jarro misturador com proteção antideslizante/tampa pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

#### **Art.º n.º SM 3774:**

- As partes inferiores da varinha misturadora e do espremedor de batata podem ser limpas em

água quente com a adição de algum detergente disponível comercialmente.

**Cuidado!** A lâmina do bastão da varinha de mistura é afiada.

- Limpar a lâmina com uma escova se estiver muito suja.
- Limpar a tampa do triturador múltiplo e do adaptador com um pano húmido e algum detergente.
- **Certifique-se de que não entra água pela parte superior do eixo de acionamento da varinha de mistura, do espremedor de batata, da tampa do triturador múltiplo e do adaptador!**
- O batedor, o jarro misturador com proteção antideslizante/tampa, o recipiente de trabalho e

a lâmina multitrituradora podem ser limpos com água morna com a adição de detergente disponível comercialmente. **Cuidado!** A lâmina é afiada!

- O batedor, o jarro liquidificador com proteção antideslizante/tampa e o recipiente de trabalho podem ser lavados na máquina de lavar louça.

#### **Utilização conforme**

- O aparelho destina-se apenas a misturar os alimentos especificados. Utilizando o acessório também para triturar ou cortar os alimentos especificados e para bater natas ou claras em castelo.
- Utilizar o aparelho apenas com os acessórios respetivos.
- Qualquer outra utilização não especificada nas instruções é considerada inadequada e pode provocar ferimentos graves ou danos no aparelho.

#### **Antes da primeira utilização**

- Remover todos os resíduos de embalagens e quaisquer autocolantes publicitários do aparelho. A placa de identificação não deve ser removida.

- Limpar o dispositivo conforme descrito em *Limpeza e manutenção*.


todas as configurações do interruptor e deve depois arrefecer até à temperatura ambiente durante cerca de 3 minutos.

### Serviço de curta duração

- O aparelho está concebido para processar quantidades domésticas. Pode ser utilizado com misturador, espremedor de batatas ou triturador múltiplo durante até 1 minuto continuamente com todas as configurações de interruptor. O motor deve então arrefecer durante no mínimo 3 minutos.
- Ao utilizar o batedor, o aparelho pode ser utilizado durante dois minutos com

### Funções de comutação



A varinha mágica está equipada com dois botões de pressão e um regulador de velocidade:

- Botão de alimentação  :  
A velocidade pode ser ajustada através do regulador de velocidade.
- Botão de alimentação **TURBO**:  
o aparelho opera ao mais alto nível de velocidade.

### Quantidades de preparação e tempos de funcionamento

Produto	Acessórios	Quantidade (máx)	Preparação	Tempo (em segundos)
Carne (crua)	Triturador múltiplo	250 g	Cubos de 2 cm	60
Gouda (jovem)	Triturador múltiplo	250 g	Cubos de 1 cm	25
Cebolas	Triturador múltiplo	1-3	Grosseiramente esmagadas	3
Nozes	Triturador múltiplo	100 g		30
Ervas	Triturador múltiplo	um feixe	Grosseiramente esmagadas	5
Natas	Acessório batedor	200 ml		120
Claras	Acessório batedor	2 claras de ovo		120
Puré de batata	Espremedor de batata	500 g de batatas / 250 ml de leite		60

## Manuseamento da varinha de mistura



- Colocar a varinha de mistura no bloco do motor de modo a que ▼ no bloco do motor e  na varinha de mistura fiquem voltados um para o outro. Em seguida, bloqueie-os para que ▼ e  fiquem voltados um para o outro.
- Utilizar apenas recipientes adequados. Recipientes altos e estreitos com uma base plana são bem adequados.
- Mergulhar a varinha de mistura nos alimentos antes de ligar o liquidificador.
- O aparelho não deve encravar durante o funcionamento.
- Assim que os botões ⊕ ou Turbo são libertados, a varinha mágica desliga-se. Aguardar que o motor pare antes de retirar a varinha da mistura de alimentos.
- Após utilização, desligar o aparelho da tomada e retirar os alimentos.

## Acessórios

As peças sobresselentes ou acessórios para o art.º n.º **SM 3773** podem ser encomendados comodamente pela Internet, no nosso Web site [www.severin.de](http://www.severin.de) no subitem "Service / Ersatzteil-Shop" (Assistência/loja de peças sobresselentes):

- ZB 5563 Jarro liquidificador com proteção antideslizante/tampa
- ZB 5564 Esprededor de batata
- ZB 5565 Triturador múltiplo
- ZB 5566 Acessório batedor

## Triturador múltiplo

- Colocar o recipiente de trabalho na proteção antideslizante.
- **Cuidado! Os fios da lâmina são muito afiados.** Portanto, ao manusear a lâmina, tocar apenas na área superior da parte de plástico.
- Cortar os alimentos em pedaços de aproximadamente 1 cm.
- Colocar a lâmina de corte no recipiente de trabalho. Apenas depois é que se enche com os alimentos a picar.
- Evite encher em demasia o recipiente de trabalho! O recipiente de trabalho não deve ser enchido com ervas, etc., acima da marca MAX.
- Não encher com líquidos quentes nem alimentos demasiado duros (por exemplo, cubos de gelo, noz-moscada, cereais, grãos de café, arroz ou especiarias). O queijo duro ou chocolate também não são adequados.
- Fechar o recipiente de trabalho com a tampa e bloqueá-lo rodando para a direita.
- Colocar o bloco motor sobre a tampa do recipiente de trabalho. Bloquear por rotação, de modo a que ▼ e  fiquem voltados um para o outro.
- Ligar a ficha à rede e premir o botão do turbo em intervalos curtos até o material a cortar ter atingido a finura pretendida. Segurar a tampa e o recipiente de trabalho enquanto se faz isto.
- Após o corte, desligar primeiro a ficha da rede antes de abrir a tampa ou remover o bloco do motor. Para soltar o bloco do motor, rodá-lo até ▼ e  ficarem voltados um para o outro.

Desbloquear a tampa, retirá-la e retirar a lâmina e os alimentos cortados.

- Para outra operação de trituração, certifique-se de que o suporte da lâmina no fundo do recipiente de trabalho está limpo de resíduos alimentares antes de usar a lâmina.

### **Acessório batedor**

O batedor é adequado para bater natas ou claras de ovos ou para misturar líquidos tais como sopas, molhos, etc.

- Inserir o batedor no adaptador do batedor.
- Colocar o bloco do motor no adaptador. Bloquear por rotação, até que ▼ e 🔒 fiquem voltados um para o outro.
- Primeiro mergulhar o batedor nos alimentos a serem misturados antes de ligar o aparelho, premindo o botão de ligar.
- Após a mistura, aguardar que o motor pare antes de retirar o batedor da mistura de alimentos.
- Remover a ficha.

### **Esmecedor de batata**

O esmecedor de batata é adequado para a preparação de purê de batata e purê de vegetais.

- Inserir o esmecedor de batata no adaptador do esmecedor de batata e bloqueá-lo, rodando para a direita.
- Colocar o bloco do motor no adaptador. Bloquear por rotação, até que ▼ e 🔒 fiquem voltados um para o outro.
- Primeiro mergulhar o esmecedor de batata nos alimentos a serem esmagados antes de ligar o aparelho,

premiendo o botão de ligar.

- Após utilização, aguardar que o motor pare antes de remover o esmecedor de batata.
- Remover a ficha.

### **Jarro liquidificador**

O jarro liquidificador está equipado com um protetor antideslizante que também pode ser usado como tampa.

### **Informação para institutos de ensaio**

- As seguintes receitas podem ser utilizadas para alcançar a potência máxima:
- Varinha mágica:  
Misturar 280 g de cenouras embebidas e 420 ml de água durante 60 segundos
- Triturador múltiplo:  
Misturar 140 g de mel refrigerado (2-6 °C) durante 5 segundos
- Acessório batedor:  
Bater 2 claras de ovo durante 120 segundos
- Esmecedor de batata:  
Esmagar 500 g de batatas cozidas com 250 ml de leite durante 60 segundos

### **Eliminar o aparelho**




Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

## Blender ręczny

### 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.

### Zestaw

1. Pojemnik blendera z osłoną przeciwpoślizgową lub pokrywką
2. Nasadka miksująca z ostrzem
3. Jednostka silnika
4. Przycisk włączania Turbo
5. Kabel przyłączeniowy
6. Przycisk włączania 
7. Regulator prędkości obrotowej

### Nr art. 3774:

8. Trzepaczka z adapterem
9. Tłuczek do ziemniaków z adapterem
10. Pojemnik roboczy z pokrywką
11. Nóż rozdrabniający wielofunkcyjny
12. Ochrona antypoślizgowa

### Podłączenie do sieci zasilającej

Napięcie sieci musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby uniknąć zagrożeń i przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, naprawy urządzenia i zasilacza mogą być wykonywane wyłącznie przez nasz dział obsługi klienta. Dlatego w przypadku naprawy prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy z naszym działem obsługi klienta (patrz załącznik).
- 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.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Zachować ostrożność podczas przetwarzania ciepłych płynów, ponieważ mogą one wydostać się z pojemnika blendera w postaci nagłej pary wodnej.
- Przed każdym czyszczeniem zawsze odłączać urządzenie od zasilania i odczekać na ostygnięcie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Po zakończeniu czynności i wyłączeniu miksera z sieci należy poczekać aż silnik całkowicie przestanie pracować. Nie wolno dotykać żadnych ruchomych części miksera.
- Poszczególne akcesoria należy umyć po każdym cyklu pracy. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie pt. *Czyszczenie i konserwacja*.
- Noże są ostre. Niebezpieczeństwo obrażeń! Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia nasadki miksującej! W przypadku urządzeń z akcesoriami (nr art. SM 3774): Podczas opróżniania i czyszczenia pojemnika należy zachować

ostrożność!

- Włosy, dłonie i luźne ubranie trzymać z dala od ruchomych części, otworów i szczelin wentylacyjnych, aby uniknąć pochwycenia.
- **Ostrzeżenie!** Niewłaściwe użycie urządzenia może prowadzić do obrażeń.
- Wyciągnąć wtyczkę
  - przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
  - po zakończeniu pracy;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - w kuchniach dla pracowników, w sklepach, biurach i tym podobnych miejscach pracy,
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić całe urządzenie, w tym kabel przyłączeniowy i wszelkie akcesoria, pod kątem wad i uszkodzeń, które mogłyby wpłynąć na niezawodność działania urządzenia. Jeśli na przykład urządzenie spadło na podłogę lub kabel przyłączeniowy został



- pociągnięty, mogą wystąpić uszkodzenia niewidoczne z zewnątrz. Również w takim wypadku nie należy korzystać z urządzenia.
- Ani urządzenie, ani kabel przyłączeniowy nie mogą być narażone na działanie ciepła pochodzącego z zewnątrz.
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

### **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem zawsze wyciągać wtyczkę.
- Nie należy używać agresywnych i ściernych środków czyszczących, ostrych lub spiczastych przedmiotów.
- Po każdym użyciu usunąć z urządzenia resztki jedzenia.
- Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne jednostka silnikowa i kable przyłączeniowy nie mogą być czyszczone cieczami, ani w nich zanurzane. Części należy czyścić tylko lekko wilgotną ściereczką.

### **Nr art. SM 3773:**

- Dolna część nasadki miksującej może być czyszczona w ciepłej wodzie z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń. **Ostrożnie!** Ostrze nasadki miksującej jest ostre.
- Jeśli ostrze jest bardzo brudne, należy wyczyścić je szczotką.
- Przetrzeć górną część mieszadła za pomocą wilgotnej szmatki.

- **Upewnić się, że woda nie dostaje się do górnej części nasadki miksującej!**
- Pojemnik blendera z antypoślizgową osłoną/pokrywką można myć w zmywarce.

#### **Nr art. SM 3774:**

- Dolne części nasadki miksującej i tłuczka do ziemniaków można czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń.  
**Ostrożnie!** Ostrze nasadki miksującej jest ostre.
- Jeśli ostrze jest bardzo brudne, należy wyczyścić je szczotką.
- Wyczyścić pokrywkę rozdrabniacza wielofunkcyjnego i adaptery wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- **Upewnić się, że woda nie dostaje się do górnej części wałka napędowego nasadki miksującej, tłuczka do ziemniaków, pokrywy rozdrabniacza wielofunkcyjnego i adapterów!**
- Trzepaczka, pojemnik blendera z osłoną antypoślizgową/pokrywką, pojemnik roboczy i ostrze rozdrabniacza wielofunkcyjnego mogą być czyszczone ciepłą wodą z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń.  
**Ostrożnie!** Nóż jest ostry.
- Trzepaczka, pojemnik blendera z antypoślizgową osłoną/pokrywką i pojemnik roboczy mogą być myte w zmywarce.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do miksowania podanych produktów spożywczych. W przypadku korzystania z tego akcesorium jest przeznaczone również do ucierania lub siekania podanych produktów spożywczych oraz do ubijania śmietany lub piany z białek.
- Urządzenia używać tylko z dołączonymi do niego akcesoriami.
- Każde inne użycie, które nie zostało wskazane w instrukcji jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

### Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy


- Usunąć z urządzenia wszystkie pozostałości opakowania i wszelkie naklejki reklamowe. Nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.

### Krótki czas operacyjny miksera

- Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania ilości domowych. Można go używać z nasadką miksującą, tłuczkiem do ziemniaków lub rozdrabniaczem wielofunkcyjnym do 1 minuty bez przerwy przy wszystkich ustawieniach przełącznika. Następnie silnik musi stygnąć przez co najmniej 3 minuty.
- W przypadku używania trzepaczki można korzystać z urządzenia przez dwie minuty ze wszystkimi ustawieniami przełącznika; następnie urządzenie należy pozostawić na ok. 3 minuty do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

### Funkcje przełączania




Blender ręczny wyposażony jest w dwa przełączniki przyciskowe i regulator prędkości obrotowej:

- Przycisk włączania  :  
Prędkość obrotową można regulować za pomocą regulatora prędkości obrotowej.
- Przycisk włączania **TURBO**:  
Urządzenie pracuje na najwyższym poziomie prędkości.

## Ilości przetwarzanego produktu i czasy pracy

Produkt	Akcesoria	Ilość (maks.)	Przygotowanie	Czas (w sekundach)
Mięso (surowe)	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	250 g	Kawałki 2 cm	60
Gouda (młoda)	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	250 g	Kawałki 1 cm	25
Cebula	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	1-3	Grubo posiekane	3
Orzechy	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	100 g		30
Zioła	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	pęczek	Grubo posiekane	5
Śmietana	Trzepaczka	200 ml		120
Piana z białek	Trzepaczka	2 białka jaj		120
Purée ziemniaczane	Tłuczek do ziemniaków	500 g ziemniaków / 250 ml mleka		60

### Obsługa nasadki miksującej

- Umieścić nasadkę miksującą na jednostce silnikowej w taki sposób, aby ▼ na jednostce silnikowej i  na nasadce miksującej były skierowane do siebie. Następnie zamknąć je tak, aby ▼ i  były zwrócone do siebie.
- Należy zawsze używać odpowiedniego pojemnika do miksowania. Najlepsze są miski/pojemniki o płaskim dnie.
- Nasadkę miksującą należy zanurzyć w miksowanym produkcie przed włączeniem blendera ręcznego.
- Uważać, aby noże tnące mogły się obracać swobodnie w środku miski i nie były niczym zablokowane.
- Po zwolnieniu przycisku  lub Turbo, blender ręczny zostanie wyłączony. Przed nasadki miksującej z miksowanego produktu należy poczekać, aż silnik się zatrzyma.
- Po zakończeniu użycia należy odłączyć urządzenie od zasilania i usunąć żywność.

## Aksesoria


Następujące akcesoria są dostępne do **art o numerze SM 3773** w sklepach lub w Internecie na naszej stronie internetowej [www.severin.de](http://www.severin.de) w podpunkcie „Serwis / sklep z częściami zamiennymi”:


- ZB 5563 Pojemnik blendera z osłoną przeciwpoślizgową / pokrywą
- ZB 5564 Tłuczek do ziemniaków
- ZB 5565 Rozdrabniacz wielofunkcyjny
- ZB 5566 Trzepaczka

## Rozdrabniacz wielofunkcyjny

- Umieścić pojemnik roboczy na osłonie antypoślizgowej.
- Ostrzeżenie! Zachować szczególną ostrożność**, noże są bardzo ostre. Posługując się ostrzami zawsze należy je chwycić za plastikową osłonę na górze.
- Pokroić produkt do cięcia na kawałki o długości ok. 1 cm.
- Przed napełnieniem pojemnika produktami przeznaczonymi do rozdrobnienia, włożyć do środka ostrze.
- Unikać przepełnienia pojemnika roboczego! Pojemnik roboczy można napełniać ziołami itd. jedynie do oznaczenia MAX.
- Nie napełniać gorącymi płynami ani twardymi produktami spożywczymi (np. kostkami lodu, galką muszkatołową, ziarnami zbóż, ziarnami kawy, ryżem lub przyprawami). Nieodpowiedni jest również twardy ser lub czekolada.
- Zamknąć pojemnik roboczy pokrywą i zablokować ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Umieścić jednostkę silnikową na


pokrywie zbiornika roboczego.

Zablokować, obracając w taki sposób, aby ▼ i  były zwrócone do siebie.

- Podłączyć wtyczkę sieciową i w krótkich odstępach czasu naciskać przycisk turbo, aż krojony materiał osiągnie pożądany stopień rozdrobnienia. Podczas tej czynności należy trzymać pokrywę i pojemnik roboczy.
- Po zakończeniu rozdrabniania, przed otwarciem pokrywy lub wyjęciem jednostki silnikowej, należy najpierw wyciągnąć wtyczkę. Aby poluzować jednostkę silnika, należy ją obracać, aż ▼ i  znajdą się naprzeciwko siebie. Odblokować pokrywkę, zdjęć ją i wyjąć ostrze oraz cięty produkt.
- Kiedy po pierwszym cyklu siekania przystępujemy do następnego, należy zawsze sprawdzić, czy nóż nie jest zablokowany resztkami pożywienia. Dopiero wówczas można ponownie złożyć pojemnik i użyć go.

## Trzepaczka


Trzepaczka nadaje się do ubijania śmietany lub piany z białek lub do mieszania płynów, takich jak zupy, sosy itp.

- Włożyć trzepaczkę do adaptera trzepaczki.
- Umieścić jednostkę silnikową na adapterze. Zablokować, obracając w taki sposób, aż ▼ i  będą zwrócone do siebie.
- Pojemnik taki powinien być wysoki i mieć płaskie dno. Przed naciśnięciem włącznika i uruchomieniem miksera włożyć trzepaczkę w środek pojemnika ze składnikami.

- Przed wyjęciem trzepaczki z miksowanej żywności zawsze należy odczekać aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Wyciągnąć wtyczkę.

### Tłuczek do ziemniaków

Tłuczek do ziemniaków nadaje się do przygotowania purée z ziemniaków i warzyw.

- Włożyć tłuczek do ziemniaków do adaptera tłuczka i zablokować zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Umieścić jednostkę silnikową na adapterze. Zablokować, obracając w taki sposób, aż ▼ i  będą zwrócone do siebie.
- Przed włączeniem urządzenia należy najpierw zanurzyć tłuczek do ziemniaków w produkcie do tłuczenia, a następnie nacisnąć przycisk włączania.
- Po użyciu należy odczekać, aż silnik zatrzyma się przed wyjęciem tłuczka do ziemniaków.
- Wyciągnąć wtyczkę.

### Pojemnik do miksowania

Pojemnik do miksowania wyposażony jest w antypoślizgową podstawkę, która może też służyć za pokrywkę.

### Informacje dla instytutów badawczych

- Aby osiągnąć maksymalną moc, można skorzystać z poniższych przepisów:
- Blender ręczny: miksować 280 g namoczonej marchwi i 420 ml wody przez 60 sekund
- Rozdrabniacz wielofunkcyjny: mieszać 140 g schłodzonego miodu (2-6°C) przez 5 sekund
- Trzepaczka: ubijać 2 białka przez 120 sekund
- Tłuczek do ziemniaków: tłuc 500 g ugotowanych ziemniaków z 250 ml mleka przez 60 sekund

### Utylizacja urządzenia




Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Μπλέντερ χειρός

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Δοχείο ανάμειξης με αντιολισθητική βάση/καπάκι
2. Μπλέντερ χειρός με λεπίδα
3. Μονάδα μοτέρ
4. Κουμπί λειτουργίας Turbo
5. Καλώδιο τροφοδοσίας
6. Κουμπί λειτουργίας 
7. Ρυθμιστής ταχύτητας

### Αρ. πρ. 3774:

8. Αναδευτήρας με προσαρμογέα
9. Πρέσα πατάτας με προσαρμογέα
10. Δοχείο εργασίας
11. Λεπίδα πολυκόφτη
12. Αντιολισθητική βάση

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να συμβαδίζει με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για την αποφυγή κινδύνων και την τήρηση των κανόνων ασφαλείας οποιαδήποτε επισκευή στη συσκευή και το τροφοδοτικό πρέπει να εκτελείται από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Για τον λόγο αυτόν, σε περίπτωση επισκευής επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας τηλεφωνικά ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (βλ. παράρτημα).
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής

και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξει για την ασφάλεια.

- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Να είστε προσεκτικοί κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, καθώς αυτά μπορεί να εκτιναχθούν απροειδοποίητα υπό μορφή ατμού από το δοχείο ανάμειξης.
- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης

ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.

- Πάντα αφού σβήνετε τη συσκευή να περιμένετε να σταματήσει εντελώς ο κινητήρας. Μην αγγίζετε κανένα εξάρτημα όταν είναι σε λειτουργία.
- Πρέπει να καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα μετά από κάθε κύκλο χρήσης. Για αναλυτικές πληροφορίες, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Κίνδυνος τραυματισμού! Κατά τον καθαρισμό του μπλέντερ χειρός να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί! Για συσκευές με εξαρτήματα (αρ. πρ. SM 3774):  
Να είστε επίσης



- προσεκτικοί κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό του δοχείου εργασίας!
- Κρατάτε μακριά μαλλιά, χέρια και φαρδιά ρούχα από τα κινούμενα εξαρτήματα, τα ανοίγματα και τις οπές εξαερισμού που μπορεί να τα παγιδέψουν.
  - **Προειδοποίηση!** Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.
  - Τραβήξτε το φως από την πρίζα
    - πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,
    - σε περίπτωση βλάβης,
    - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
    - μετά τη χρήση,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
  - Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
    - σε κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και συναφείς χώρους εργασίας,
    - σε γεωργικές εταιρείες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
    - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
  - **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
  - Πριν από τη θέση σε λειτουργία ελέγξτε

διεξοδικά όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου τροφοδοσίας και των τυχόν εξαρτημάτων για ελλείψεις και φθορές, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια των λειτουργιών της συσκευής. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο πάτωμα ή τραβηχτεί από το καλώδιο τροφοδοσίας, ενδέχεται να προκύψουν βλάβες οι οποίες να μην είναι ορατές με εξωτερική επιθεώρηση. Και σε αυτήν την περίπτωση δεν πρέπει να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

- Μην εκθέτετε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας σε εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω

λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.

### **Καθαρισμός και φροντίδα**

- Πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το φως από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά και διαβρωτικά απορρυπαντικά ή κοφτερά και αιχμηρά αντικείμενα.
- Πριν από κάθε χρήση απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών από τη συσκευή.
- Η μονάδα μοτέρ και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή ή να βυθίζονται σε υγρά για λόγους ηλεκτρικής ασφάλειας. Καθαρίζετε τα τμήματα μόνο με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί.

### **Αρ. πρ. SM 3773:**

- Μπορείτε να καθαρίσετε

το κάτω μέρος του μπλέντερ χειρός σε ζεστό νερό, προσθέτοντας μια ποσότητα κοινού απορρυπαντικού.

**Προσοχή!** Η λεπίδα του μπλέντερ χειρός είναι αιχμηρή.

- Εάν η λεπίδα είναι πολύ λερωμένη, καθαρίστε την με μια βούρτσα.
- Σκουπίστε το επάνω μέρος του μπλέντερ χειρός με ένα υγρό πανί.
- **Προσέξτε να μην διεισδύσει νερό στο επάνω μέρος, στον κινητήριο άξονα του μπλέντερ χειρός!**
- Το δοχείο ανάμειξης με αντιολισθητική βάση/καπάκι είναι κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.

**Αρ. πρ. SM 3774:**

- Μπορείτε να καθαρίσετε το κάτω μέρος του

μπλέντερ χειρός και της πρέσας πατάτας σε ζεστό νερό, προσθέτοντας μια ποσότητα κοινού απορρυπαντικού.

**Προσοχή!** Η λεπίδα του μπλέντερ χειρός είναι αιχμηρή.

- Εάν η λεπίδα είναι πολύ λερωμένη, καθαρίστε την με μια βούρτσα.
- Καθαρίστε το καπάκι του πολυκόφτη και τους προσαρμογείς με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
- **Προσέξτε να μην διεισδύσει νερό στο επάνω μέρος του κινητήριου άξονα του μπλέντερ χειρός, της πρέσας πατάτας, του καπακιού του πολυκόφτη και των προσαρμογέων.**
- Μπορείτε να καθαρίσετε τον αναδευτήρα, το

δοχείο ανάμειξης με την αντιολισθητική βάση/καπάκι, το δοχείο εργασίας και τη λεπίδα του πολυκόφτη με ζεστό νερό, προσθέτοντας μια ποσότητα κοινού απορρυπαντικού.

**Προσοχή!** Η λεπίδα είναι αιχμηρή.

- Ο αναδευτήρας, το δοχείο ανάμειξης με αντιολισθητική βάση/καπάκι και το δοχείο εργασίας είναι κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

#### **Κατάλληλη χρήση**

- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την ανάμειξη των προβλεπόμενων τροφίμων. Με χρήση των εξαρτημάτων, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την πολτοποίηση ή τον τεμαχισμό των αναγραφόμενων τροφίμων και το χτύπημα σαντιγί ή μαρέγκας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με το κατάλληλο εξάρτημα.
- Κάθε άλλη χρήση πέραν της οριζόμενης στις οδηγίες θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την

πρόκληση σοβαρών τραυματισμών ή ζημιών στη συσκευή.

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


- Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα συσκευασίας και τυχόν διαφημιστικά αυτοκόλλητα από τη συσκευή. Δεν επιτρέπεται να αφαιρέσετε την πινακίδα του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας *Καθαρισμός και Φροντίδα*.

#### **Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα**

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για την επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το μπλέντερ χειρός, την πρέσα πατάτας ή τον πολυκόφτη για έως 1 λεπτό χωρίς διακοπή σε οποιαδήποτε ρύθμιση του διακόπτη. Στη συνέχεια, θα πρέπει να αφήσετε το μοτέρ να κρυώσει για τουλάχιστον 3 λεπτά.
- Αν χρησιμοποιηθεί ο αναδευτήρας, η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει για δύο λεπτά με οποιαδήποτε ρύθμιση του διακόπτη και, στη συνέχεια, θα πρέπει να την αφήσετε να κρυώσει για περίπου 3 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

**Κουμπιά λειτουργίας**

Το μπλέντερ χειρός διαθέτει δύο κουμπιά και έναν ρυθμιστή ταχύτητας:



- Κουμπιά λειτουργίας  :  
Η ταχύτητα περιστροφής ρυθμίζεται μέσω του ρυθμιστή ταχύτητας.

- Κουμπιά λειτουργίας **TURBO**:  
Η συσκευή λειτουργεί στον μέγιστο αριθμό στροφών.


**Ποσότητες επεξεργασίας και χρόνοι λειτουργίας**

Προϊόν	Εξαρτήματα	Ποσότητα (μέγ.)	Προετοιμασία	Χρόνος (σε δευτερόλεπτα)
Κρέας (ωμό)	Πολυκόφτης	250 g	Κύβοι 2 cm	60
Γκούντα (φρέσκο)	Πολυκόφτης	250 g	Κύβοι 1 cm	25
Κρεμμύδια	Πολυκόφτης	1-3	Χοντροκομμένο	3
Ξηροί καρποί	Πολυκόφτης	100 g		30
Μυρωδικά	Πολυκόφτης	Ένα ματσάκι	Χοντροκομμένο	5
Σαντιγί	Αβγοδάρτης	200 ml		120
Μαρέγκα	Αβγοδάρτης	2 Ασπράδια		120
Πουρές πατάτας	Πρέσα πατάτας	500 g πατάτες / 250 ml γάλα		60

**Χειρισμός του μπλέντερ χειρός**

- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός πάνω στη μονάδα μοτέρ, έτσι ώστε το σύμβολο ▼ της μονάδας μοτέρ και το σύμβολο  του μπλέντερ χειρός να είναι ευθυγραμμισμένα. Έπειτα, ασφαλίστε το, έτσι ώστε το σύμβολο ▼ και το σύμβολο  να είναι ευθυγραμμισμένα.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κατάλληλο σκεύος για τη λειτουργία του μίξερ. Ένα

δοχείο με υψηλά τοιχώματα και επίπεδη βάση είναι το καλύτερο.

- Βυθίστε το μπλέντερ χειρός στο υλικό ανάμειξης, πριν να το θέσετε σε λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα μπορεί να περιστραφεί ελεύθερα μέσα στο μπολ και ότι τίποτα δεν την εμποδίζει κατά τη λειτουργία.
- Μόλις αφήσετε το κουμπί  ή Turbo, το μπλέντερ χειρός θα απενεργοποιηθεί

Πριν να απομακρύνετε το μπλέντερ χειρός από το υλικό ανάμειξης, περιμένετε να ακινητοποιηθεί το μοτέρ.

- Μετά τη χρήση τραβήξτε το φιν από την πρίζα και αφαιρέστε το υλικό σας.

## Εξαρτήματα

Για τον αρ. πρ. SM 3773 διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα, είτε στο εμπόριο είτε μέσω Ίντερνετ, στην ιστοσελίδα μας [www.severin.de](http://www.severin.de) και στην ενότητα "Εξυπηρέτηση / Κατάστημα ανταλλακτικών":

ZB 5563 Δοχείο ανάμειξης με αντιολισθητική βάση/καπάκι

ZB 5564 Πρέσα πατάτας

ZB 5565 Πολυκόφτης

ZB 5566 Αβγοδάρτης

## Πολυκόφτης

- Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας πάνω στην αντιολισθητική βάση.
- **Προσοχή! Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί;** οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές. Όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, να τις κρατάτε πάντα από το άνω προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα.
- Κόψτε το υλικό σε κομμάτια μεγέθους περ. 1 cm.
- Προσαρμόστε τη μονάδα λεπίδας κοπής στο μπολ πριν γεμίσετε το μπολ με τα είδη τροφής που θέλετε να τεμαχίσετε.
- Αποφύγετε να γεμίσετε υπερβολικά το δοχείο εργασίας! Το δοχείο εργασίας μπορεί να γεμίσει έως την ένδειξη MAX- με λαχανικά κ.α.
- Μην προσθέτετε καυτά υγρά ή σκληρά τρόφιμα (π.χ. παγάκια, σπόρους μοσχοκάρυδο, δημητριακά, κόκκους

καφέ, ρύζι ή μπαχαρικά). Επίσης, ακατάλληλα είναι το σκληρό τυρί και η σοκολάτα.

- Σφραγίστε το δοχείο εργασίας με το καπάκι και περιστρέψτε προς τα δεξιά για να κλειδώσει.
- Συνδέστε τη μονάδα μοτέρ στο καπάκι του δοχείου εργασίας. Ασφαλίστε το, έτσι ώστε το σύμβολο ▼ και το σύμβολο 🔒 να είναι ευθυγραμμισμένα.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα και πιέξτε το κουμπί Turbo για λίγο κάθε φορά, ώσπου να τεμαχιστεί το υλικό στον επιθυμητό βαθμό. Στη διάρκεια της εργασίας κρατάτε σταθερό το καπάκι και το δοχείο εργασίας.
- Μετά τον τεμαχισμό, τραβήξτε πρώτα το φιν από την πρίζα κι έπειτα ανοίξτε το καπάκι ή αφαιρέστε τη μονάδα μοτέρ. Για να αποσυνδέσετε τη μονάδα μοτέρ, περιστρέψτε την, έτσι ώστε το σύμβολο ▼ και το σύμβολο 🔒 να ευθυγραμμιστούν. Απασφαλίστε το καπάκι, αφαιρέστε το και απομακρύνετε τη λεπίδα και το υλικό.
- Όταν επεξεργάζεστε και άλλα υλικά μετά τον πρώτο κύκλο, να βεβαιώνεστε ότι η υποδοχή της λεπίδας στο βάθος του μπολ είναι καθαρή και δεν έχει καταλοιπα από τροφές πριν την επανασυνδέσετε.

## Αβγοδάρτης

Ο αναδευτήρας είναι κατάλληλος για το χτύπημα σαντιγί ή μαρέγκας ή για την ανάμειξη υγρών, όπως π.χ. σουπές, σάλτσες και άλλα.

- Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στον ειδικό προσαρμογέα.

- Εισαγάγετε τη μονάδα μοτέρ στον προσαρμογέα. Ασφαλίστε περιστρέφοντας, έτσι ώστε το σύμβολο ▼ και το σύμβολο 🔒 να είναι ευθυγραμμισμένα.
- Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στα υλικά στο μπολ πριν ενεργοποιήσετε για λίγο τη μονάδα με τα κουμπιά λειτουργίας.
- Πάντα να περιμένετε έως ότου το μοτέρ σταματήσει εντελώς πριν βγάλετε το χτυπητήρι από το μείγμα.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

### Πρέσα πατάτας

Η πρέσα πατάτας είναι κατάλληλη για την παρασκευή πουρέ πατάτας και πολτοποιημένων λαχανικών.

- Εισαγάγετε την πρέσα πατάτας στον ειδικό προσαρμογέα και ασφαλίστε την με περιστροφή προς τα δεξιά.
- Εισαγάγετε τη μονάδα μοτέρ στον προσαρμογέα. Ασφαλίστε περιστρέφοντας, έτσι ώστε το σύμβολο ▼ και το σύμβολο 🔒 να είναι ευθυγραμμισμένα.
- Βυθίστε πρώτα την πρέσα πατάτας στο υλικό κι έπειτα ενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας το κουμπί λειτουργίας.
- Μετά τη χρήση περιμένετε πρώτα να ακινητοποιηθεί το μοτέρ, πριν να αφαιρέσετε την πρέσα πατάτας.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

### Κανάτα μπλέντερ

Η κανάτα μπλέντερ έχει μια αντιολισθητική βάση, την οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ως καπάκι.

### Πληροφορίες για ιδρύματα ελέγχου

- Για την επίτευξη της μέγιστης απόδοσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι ακόλουθες συνταγές:
- Μπλέντερ χειρός:  
Αναμίξτε 280 g μουλιασμένα καρότα και 420 ml νερό για 60 δευτερόλεπτα
- Πολυκόφτης:  
Αναμίξτε 140 g κρύο μέλι (2-6 °C) για 5 δευτερόλεπτα
- Αβγοδάρτης:  
Χτυπήστε 2 ασπράδια για 120 δευτερόλεπτα
- Πρέσα πατάτας:  
Αναμίξτε 500 g βραστές πατάτες με 250 ml γάλα για 60 δευτερόλεπτα

### Απορρίψτε τη συσκευή



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.

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

[www.severin.com](http://www.severin.com)



Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10627.0000 10/23