



SEVERIN

***910.030**



ART.-NO. SM 3771 / SM 3772

DE Gebrauchsanleitung

GB Instructions for use

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

Stabmixer

Hand blender

Batteur électrique

Staaftmixer

4

12

19

27

SM 3772



**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques /
Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data /
Tekniska 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 3771 / SM 3772
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	600 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. Drehzahlregler
2. Anschlussleitung
3. Einschalttaster  und **Turbo**
4. Motorblock
5. Mixstab mit Messer

Art.Nr. 3772:

6. Verrutschschutz Arbeitsbehälter
7. Multizerkleinerer-Messer
8. Arbeitsbehälter mit Deckel
9. Mixbecher mit Verrutsch-schutz/ Deckel
10. Schneebesen mit Adapter

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 3772): Auch beim Leeren und Reinigen des Arbeitsbehälters vorsichtig vorgehen!
 - **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.
- Haare, Hände und lockere Kleidung von beweglichen

Teilen, Öffnungen und Lüftungsschlitzen fernhalten, um ein Verfangen zu vermeiden.

- 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 3771:

- 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 3772:

- 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.
- 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 Multizerkleinerer-Deckels**

und der Adapter läuft!

- Der Schneebesen, 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 Schneebesen, 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 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, 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	Schneebesen	200 ml		120
Eischnee	Schneebesen	2 Eiweiß		120

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 3771** ist das folgende Zubehör im Handel oder im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ erhältlich:

- ZB 5563 Mixbecher
mit Verrutschschutz/Deckel
- ZB 5564 Kartoffelstampfer (auch für **SM 3772** erhältlich)
- ZB 5565 Multizerkleinerer
- ZB 5566 Schneebesens

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. Eiskwürfel, 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.

Schneebesen

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

- Den Schneebesen in den Schneebesen-Adapter stecken.
- Den Motorblock auf den Adapter stecken. Durch Drehung so verriegeln, bis sich ▼ und  gegenüberstehen.
- Erst den Schneebesen in das eingefüllte Mixgut tauchen, bevor das Gerät durch Drücken der Einschalttaster eingeschaltet wird.
- Nach dem Mixen erst den Motorstillstand abwarten, bevor der Schneebesen aus dem Mixgut 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:
200 g Rindfleisch (in Stücken 20 x 20 x 20) für 60 Sekunden zerkleinern.
- Schneebesen:
2 Eiweiß für 120 Sekunden aufschlagen

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. Speed controller
2. Connection cable
3. Operating button  and **Turbo**
4. Drive unit
5. Blender with blade

Art. No. 3772:

6. Anti-slip processing bowl
7. Multi-chopper blade
8. Processing bowl with lid
9. Mixing cup with non-slip protection/lid
10. Whisk with adapter

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 3772):

Also be careful when emptying and cleaning the processing bowl!

- **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.
- Keep your hair, hands, and loose clothing away from moving parts, openings, and vents to avoid entanglement.
- 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 3771:

- 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 3772:

- 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.
- 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 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 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

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 3771** are available from retailers or on the Internet on our homepage www.severin.de under “Service / Spare Parts Shop”:

- ZB 5563 Mixing cup with non-slip protection/lid
- ZB 5564 Potato masher (also available for **SM 3772**)
- 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.

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:
Mince 200 g of beef (in pieces of 20 x 20 x 20) for 60 seconds.
- Whisk:
Beat 2 egg whites for 120 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. Régulateur de vitesse
2. Câble de raccordement
3. Bouton d'alimentation  et **Turbo**
4. Bloc moteur
5. Mixeur plongeant avec couteau

N° d'article 3772 :

6. Dispositif antidérapant pour récipient de travail
7. Lame du multi-hachoir
8. Récipient de travail avec couvercle
9. Bol de mixage avec protection anti-éclaboussures/couvercle
10. Fouet avec adaptateur

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 3772) : Videz et nettoyez également le récipient de travail avec beaucoup de précaution !
- **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.

- 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.
- 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 3771 :

- 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 3772 :

- 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.
- 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 qu'aucune eau ne coule dans l'arbre d'entraînement du pied de mixage, 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 hacher les aliments indiqués et à battre la crème ou les blancs 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
Cœufs en neige	Fouet	3 œufs		120

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 3771**, les accessoires suivants sont disponibles dans le commerce ou sur notre site Internet à l'adresse 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 (également disponible pour le **SM 3772**)

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.

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 :
Hachez 200 g de viande de bœuf (en morceaux de 20 x 20 x 20) pendant 60 secondes
- Fouet :
Battez 2 blancs d'œufs pendant 120 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. Toerentalregeling
2. Aansluitsnoer
3. Inschakeltoets  en **Turbo**
4. Motorblok
5. Mixstaaf met messen

Art.nr. 3772:

6. Glijbescherming werkkom
7. Multi-hakmes
8. Werkkom met deksel
9. Mengbeker met glijbescherming/deksel
10. Garde met adapter

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 3772): Wees ook voorzichtig bij het ledigen en het reinigen van de werkkom!
- **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 whitte worden blootgesteld.
- Houd uw haar, handen

en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen, openingen en/of ventilatieopeningen om te voorkomen dat deze verstrikt raken.

- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word 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 3771:

- 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 aandrijfas van de**

mixstaaf loopt!

- De mengbeker met glijdbescherming/deksel kan in de vaatwasser worden gereinigd.

Art. nr. SM 3772:

- 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 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 aandrijf-as van de mixstaaf, het multi-hakmes, 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 hakken van de aangegeven 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

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 3771 is het volgende accessoire in de handel of op het internet op onze homepage www.severin.de beschikbaar onder het menupunt 'Service / Shop vervangonderdelen':

- ZB 5563 Mixbeker met glijbescherming/deksel
- ZB 5564 Pureestamper (ook beschikbaar voor SM 3772)
- 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.

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:
200g rundvlees (in stukken van 20x20x20 mm) gedurende 60 seconden hakken
- Garde:
2 eiwitten kloppen gedurende 120 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.