



**\*910.080**



**ART.-NO. KM 3898**

<b>DE</b>	Gebrauchsanleitung	Küchenmaschine	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Food Processor	9
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Robot de cuisine	14
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Keukenmachine	19

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

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

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

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

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

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



## Küchenmaschine

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Rührarm
  2. Entriegelungshebel für Rührarm
  3. Motoreinheit
  4. Drehregler
  5. Display
  6. Abdeckungen der Aufnahmen für separat bestellbares Zubehör
  7. Anschlussleitung mit Netzstecker
  8. Typenschild (Geräteunterseite)
  9. Wiegefläche
- Rührreinsätze:
10. Flachrührer
  11. Kneithaken
  12. Schneebesens
  13. LED zur Beleuchtung der Rührschüssel
  14. Aufnahme für Rührreinsätze
  15. Rührschüssel
  16. Spritzschutz mit Einfüllöffnung

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Service-Adressen im separaten Garantieheft oder auf [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Die LED zur Beleuchtung der Rührschüssel kann nicht ausgetauscht werden.
- Das Gerät stets ausschalten und den Netzstecker ziehen,
  - vor dem Einsetzen und Entnehmen der Rührreinsätze,
  - bei nicht vorhandener Aufsicht,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen. Den Netzstecker nicht mit feuchten Händen anfassen.
- Die Einstellungen für das jeweilige Zubehör können den Tabellen in den Kapiteln ‚Drehhalter‘ und ‚Rührreinsätze‘ entnommen werden.
- **Warnung!** Ein nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch (Missbrauch) des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- **Warnung!** Das Gerät nur benutzen, wenn der Rührreinsatz und die Rührschüssel korrekt montiert sind.
- Die Motoreinheit darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die abnehmbaren Einzelteile direkt nach dem Gebrauch im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen und gründlich abtrocknen.
- Nähere Angaben zur Reinigung dem Abschnitt ‚Reinigung und Pflege‘

entnehmen.

- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Rührschüssel, da diese in Form eines plötzlich auftretenden Dampfschwadens aus dem Gerät austreten können.
- 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.
- 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 seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von

außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche stellen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt werden.
- Niemals in die laufenden Rührreinsätze greifen oder mit einem Teigschaber, Kochlöffel oder ähnlichem hineinlangen.
- Haare, Hände und lockere Kleidung von beweglichen Teilen, Öffnungen und Lüftungsschlitzen fernhalten, um ein Verfangen zu vermeiden.
- Vor dem Einstecken des Netzsteckers sicherstellen, dass sich der Drehknebel auf der Position „0“ befindet.
- Nach dem Ausschalten den Motorstillstand abwarten, bevor der Spritzschutz abgenommen oder der Rührarm angehoben wird! Keine Teile berühren, die sich noch in Bewegung befinden!

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Die Küchenmaschine ist zum Wiegen und Rühren von Lebensmitteln und bei Verwendung der separaten Zubehörteile zum Mixen und Zerkleinern von Lebensmitteln bestimmt.
- Die Waage ist ein Haushaltsgeschäft und daher nicht für den medizinischen oder gewerblichen Betrieb geeignet. Das Gerät ist nicht amtlich geeicht.
- Die Waage hat eine maximale Tragkraft von bis zu 7,5 kg.
- Das Gerät darf nur mit dem Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- Eine andere, in der Anleitung nicht genannte Verwendung (Fehlwendung), gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### **Zusätzliches Zubehör**

- Die Küchenmaschine kann mit separat erhältlichem Zubehör ausgestattet werden.
  - Das Zubehör kann auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.
  - Fleischwolf ZB 5591
  - Gemüsereibe ZB 5592
  - Standmixer-Aufsatz ZB 5593
  - Ersatz-Rührschüssel ZB 5595
  - Pasta-Aufsatz ZB 5594
- Aktuelle Informationen zu weiterem Zubehör finden Sie jederzeit auf unserer Homepage.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät vollständig aus und entfernen Sie eventuelle Verpackungsreste und Aufkleber. Entfernen Sie nicht das Typenschild!
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile wie unter *„Reinigung und Pflege“* angegeben.

### Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. Sie können es max. 10 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen für 20 Minuten ausgeschaltet werden.

### Automatische Abschaltung

- Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten Laufzeit ab. Danach muss es 20 Minuten abkühlen.
- Wird das Gerät für ca. 2 Minuten nicht bedient, schaltet sich das Display aus.
- Sobald der Rührarm nach oben bewegt wird, schaltet sich das Gerät ebenfalls ab und muss nach dem Absenken des Rührarms wieder gestartet werden.

### Überhitzungsschutz



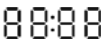

Das Gerät besitzt einen eingebauten Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Überhitzung abschaltet. Lassen Sie das Gerät dann bis auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor sie es erneut benutzen.

### Leuchtring und Beleuchtung der Rührschüssel

Der Leuchtring am Drehregler und die LED zur Beleuchtung der Rührschüssel blinken, während das Gerät auf eine Eingabe wartet. Während des Mixvorgangs leuchten sie dauerhaft.

### Display

Im Display werden die ausgewählten Funktionen, das Gewicht und die Laufzeiten angezeigt. Außerdem können die Laufzeit und die Gewichtseinheit ausgewählt werden.

Symbol	Funktion
	Anzeige Mixvorgang
	Anzeige Wiegevorgang und Trieren der Waage
	Anzeige Restlaufzeit bzw. Dauer im Mixvorgang oder Gewicht im Wiegevorgang
	Auswahl Laufzeit im Mixvorgang oder Auswahl zwischen den Einheiten kg, g, lb und oz im Wiegevorgang




### Drehschalter

Mit dem Drehschalter können die Geschwindigkeitsstufen zwischen 0 und 8 oder die Pulse-Funktion ausgewählt werden.

Stufe	Bezeichnung	Verwendung
0	Aus	Vor jedem Zubehörwechsel, nach dem Gebrauch
1	Niedrigste Drehzahl	Zum langsamen Anrühren, erstes Mischen von Zutaten, zum Kneten
2-3	Niedrige Drehzahl	Zum Quirlen, Unterheben und Untermischen von Zutaten, zum Kneten
4-6	Mittlere Drehzahl	Für alle Rührarbeiten
7-8	Hohe Drehzahl	Zum Schlagen von Eischnee und Sahne
P	Pulse	Für kurzes Mixen auf höchster Stufe

## Rührreinsätze



Die Rührreinsätze gemäß folgender Tabelle auswählen. Zum langsamen Vermischen der Zutaten immer erst auf Stufe 1 starten.


Einsatz	Symbol	Verwendung	Empfohlene Geschwindigkeit
Flachrührer		Leichte weiche Teige, z.B. Rührteig, Biskuit und Pudding	1-6
Schneebeesen		Sahne, Eischnee und Mousse	7-8
Knethaken		Schwere Teige, z.B. Brotteig, Pizzateig, Hefeteig	1-3

## Bedienung


- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor Sie die Rührreinsätze montieren, wechseln, entfernen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel verriegelt ist, bevor Sie den Mixvorgang starten!
- Warten Sie den Motorstillstand nach dem Ausschalten ab! Berühren Sie keine Teile, die sich noch in Bewegung befinden.

## Rührschüssel einsetzen und Zutaten einfüllen

- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Es ertönen Signaltöne, der Leuchtring und die LED blinken.
- Ziehen Sie den Entriegelungshebel nach oben. Der Rührarm bewegt sich automatisch nach oben. Drücken Sie mit den Händen nach, bis er einrastet. Die Taste  leuchtet und im Display werden **kg** und **0.000** angezeigt.
- Setzen Sie die Rührschüssel locker auf, sodass die Ausbuchtungen an der Schüssel in die Aussparungen am Gerät greifen.
- Drücken Sie einmal die Taste  um die Waage zu tarieren.
- Füllen Sie die Zutaten ein, bis im Display die gewünschte Menge angezeigt wird.
- Stellen Sie stets sicher, dass kein Teig an der Außenwand der Schüssel auf die Wiegefläche läuft.
- Verriegeln Sie die Rührschüssel durch Drehung im Uhrzeigersinn.

**Tipp!** Zum Abwiegen von weiteren Zutaten während der Zubereitung, schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz ab und ziehen Sie den Entriegelungshebel nach oben, um den Rührarm zu lösen. Entriegeln Sie die Rührschüssel, drücken Sie die Taste  und wiegen Sie die Zutaten ab.

## Rührreinsatz einsetzen



- Wählen Sie einen Rührreinsatz aus.
- Setzen Sie den Rührreinsatz so in den Rührarm ein, dass der Stift am Rührarm in die Aussparung am Rührreinsatz greift. Schieben Sie den Rührreinsatz soweit es geht nach oben. Verriegeln Sie den Rührreinsatz gegen den Uhrzeigersinn. Kontrollieren Sie den festen Sitz.
- Um den Rührarm abzusenken, ziehen Sie den Entriegelungshebel nach oben und drücken Sie den Rührarm nach unten, bis er hörbar einrastet.
- Die Taste  leuchtet und im Display wird **00:00** angezeigt.
- Setzen Sie den Spritzschutz von links auf die Rührschüssel auf.

## Betrieb

- Drehen Sie den Reglerknopf langsam in die gewünschte Drehzahlstufe.
- Starten Sie immer zuerst mit Stufe 1 um die Zutaten zu vermischen.

## Tipp!

### Timer

- Sobald das Gerät eingeschaltet wird, wird im Display die Laufzeit angezeigt.
- Wird vor dem Einschalten die gewünschte Zubereitungszeit mit den Tasten  und  in 10-Sekunden-Schritten eingestellt, stoppt das Gerät nach Ablauf der Zeit. Es ertönen Signaltöne und der Leuchtring blinkt.
- Um das Gerät nach Ablauf des Timers erneut zu starten, muss der Drehregler zunächst auf **0** gestellt werden.
- Falls weitere Zutaten während des Rühr- oder Knetvorgangs eingefüllt werden sollen, ohne diese zu wiegen, können Sie sie durch die Einfüllöffnung im Spritzschutz hinzufügen.

- Zutaten können am Rand der Rührschüssel anhaften und werden nicht von den Rührinsätzen erfasst. Stellen Sie das Gerät dann aus und schaben Sie die Zutaten vom Rand ab.

### Nach dem Betrieb

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie den Motorstillstand ab.
- Nehmen Sie den Spritzschutz ab.
- Ziehen Sie den Entriegelungshebel nach oben. Der Rührarm bewegt sich automatisch nach oben. Drücken Sie mit den Händen nach, bis er einrastet.
- Drehen Sie den Rührinsatz im Uhrzeigersinn und lösen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
- Entnehmen Sie die Lebensmittel nach der Zubereitung aus der Rührschüssel.
- Reinigen Sie die Einzelteile wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben.

### Rezept für Prüfinstitute

1925 g Mehl und 1386 g Wasser auf höchster Stufe für 8 Minuten mixen.

### Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Motorstillstand ab.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Motoreinheit darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Wasser behandelt werden oder gar darin eingetaucht werden.
- Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem weichen feuchten Tuch.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Wiegefläche an der Motoreinheit sauber ist. Eventuelle Teigreste auf und neben der Wiegefläche müssen entfernt werden, z.B. mit einem feuchten Tuch.
- Nehmen Sie den Spritzschutz, die Rührinsätze und die Rührschüssel ab und reinigen Sie sie nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel. Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Hinweis: Bei Reinigung in der Spülmaschine kann sich die Kupplung des Schneebesens innen verfärben. Dies stellt keinen Mangel dar und der Schneebesen kann wie gewohnt weiter verwendet werden.
- Bei Bedarf können Sie die Abdeckung für die Aufnahme von Zubehör am Kopf des Rührarms zur Reinigung abnehmen. Greifen Sie dazu in den Spalt an der Unterseite der Abdeckung und nehmen Sie die Abdeckung ab. Setzen Sie die Abdeckung wieder so auf, dass sich die Striche (– –) gegenüberstehen.
- Die Abdeckung für die Aufnahme von Zubehör am unteren Teil des Rührarms können Sie ebenfalls abnehmen.

### 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.

### Entsorgung



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



## Food Processor

### 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.

### Connection to the mains supply

This appliance must only be connected to a correctly installed power socket with an earth connection.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Appliance Parts and Accessories

1. Mixer arm
  2. Mixer arm release lever
  3. Motor unit
  4. Control knob
  5. Display
  6. Covers for containers for accessories, which can be ordered separately
  7. Power cord with plug
  8. Nameplate (appliance underside)
  9. Weighing surface
- Attachments:
10. Flat beater
  11. Dough hook
  12. Whisk
  13. LED for illuminating the mixing bowl
  14. Attachment holder
  15. Mixing bowl
  16. Splash guard with filling opening

### Safety instructions

- In order to avoid hazards and to comply with safety regulations, any repairs to the appliance and the power cord 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 our service addresses in the separate warranty booklet or on [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- The LED for illuminating the mixing bowl cannot be replaced.
- Always switch off the appliance and pull out the plug,
  - before inserting or removing attachments,
  - if supervision is not available,
  - after every use,
  - in the event of problems during operation,
  - before cleaning, every time.
- Do not take the power plug out of the socket by pulling on the power cord, but hold the power plug to take it out. Never handle the mains plug with wet hands.
- The settings for the individual accessories can be found in the tables in the “*Control Knob*” and “*Attachments*” sections.
- **Warning!** Improper use (misuse) of the appliance may cause personal injury.
- **Warning!** The appliance must only be used if the mixing bowl and the attachment are correctly mounted.
- For reasons of electrical safety, the motor unit must never come into contact with liquids or be immersed in them.
- Immediately after use, clean the removable parts with water or in the dishwasher and dry them thoroughly.
- For more information on cleaning, please refer to the *Cleaning and Care* section.
- Be careful when pouring hot liquids into the mixing bowl, as they could escape from the appliance in the form of a sudden blast of steam.

- This appliance is intended for household use and similar applications, such as
  - in kitchens used by employees in shops, offices and similar work environments,
  - in agricultural settings,
  - by customers in hotels, motels and other typical residential environments,
  - in establishments offering bed and breakfast.
- In the event that this appliance is to be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience or knowledge, the user must be supervised or instructed regarding the safe use of the appliance and must have an understanding of the consequent potential risks of danger.
- 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 play with this appliance.
  - Keep all packaging material out of the reach of children. There is a risk 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 such cases, do not operate the appliance.
  - Always position the appliance on a flat stable surface.
  - Never leave the power cord dangling downwards.
  - Never allow the appliance or the power cord to be exposed to any external source of heat.
  - Never put your fingers or an object (dough scraper, wooden spoon or similar) into the attachments while they are running.

- Keep your hair, hands, and loose clothing away from moving parts, openings, and vents to avoid entanglement.
- Before plugging the machine in, make sure that the control knob is set to the "0" position.
- After switching off, wait for the motor to stop running, before removing the splash guard or raising the mixer arm! Do not touch any part of the appliance whilst still in motion!

#### Intended Use

- The food processor is intended for weighing and stirring food and, when using various accessories, for mixing and chopping food.
- The scale is a household appliance that is not intended for medical or commercial use. The appliance has no official certificate of calibration.
- The scale has a maximum capacity of up to 7.5 kg.
- The appliance must only be operated with the original attachments/accessories and only for the intended purpose as described.
- Any other use not stated in the instructions (misuse) is considered as not intended and can cause severe personal injury or damage to the appliance.
- If the appliance is operated incorrectly or used for purposes other than the intended use, no liability can be accepted for any damage that may occur.

#### Additional Accessories

- The food processor can be fitted with different attachments that are available separately.
  - Mincer ZB 5591
  - Vegetable grater ZB 5592
  - Stand mixer attachment ZB 5593
  - Spare mixing bowl ZB 5595
  - Pasta attachment ZB 5594
- You can find up-to-date information about other attachments at any time on our homepage.

#### Before using for the first time

- Unpack the appliance completely and remove any remaining packaging material and stickers. Do not remove the nameplate!
- Clean the removable parts as described in the *Cleaning and Care* section.

#### Short operation

This appliance is designed with a short operating time (10 mins), i.e. you can use it for a maximum of 10 minutes in one go. Then the unit needs to be switched off for 20 minutes to cool down.

## Automatic shutdown

- After running for 10 minutes the appliance switches off automatically. It then needs to cool for 20 minutes.
- If the appliance is not in use for about 2 minutes, the display switches off.
- As soon as the mixer arm is raised, the appliance is also switched off and will need to be started again after the mixer arm has been lowered.

## Overheating protection





The appliance has a built-in overheating protection, which switches it off in the event of overheating. Allow the appliance to cool down to room temperature before using it again.

## Light ring and illumination of the mixing bowl

The light ring on the control knob and the LED for illuminating the mixing bowl appear flashing when the appliance is waiting for input. They remain permanently lit during the mixing operation.

## Display

The display shows the selected functions, weight and running times. You can also select the running time and unit of weight.

Symbol	Function
	Mixing
	Weighing and taring display
	Remaining time or mixing time display or Weight in the weighing process
	Selection of the mixing time or Selection of the units of weight (kg, g, lb, and oz) in the weighing process




## Control Knob

The control knob can be used to select speed settings between 0 and 8, or to select the Pulse function.

Speed setting	Designation	Use
0	Off	Before every change of attachment, after use
1	Lowest speed	For slow mixing, initial mixing together of ingredients, kneading
2-3	Low speed	For whisking, folding in and mixing in of ingredients, kneading
4-6	Medium speed	For all mixing tasks
7-8	High speed	For beating egg white and whipping cream
P	Pulse	For short bursts of mixing at the highest speed setting

## Attachments



Select attachments in accordance with the table below. For slow mixing of ingredients, always start on speed setting 1.


Attachment	Symbol	Use	Recommended speed
Flat beater		Light soft mixes, e.g. batters, cakes and puddings	1-6
Whisk		Cream, egg white and mousse	7-8
Dough hook		Heavier doughs, e.g. bread dough, pizza dough, yeast dough	1-3

### Operation

- The appliance must be switched off and unplugged before attachments are inserted, changed, removed or cleaned.
- Check that the mixing bowl is locked in place before starting the mixing operation!
- After switching off, wait for the motor to stop running! Do not touch any part of the appliance whilst still in motion.

### Inserting the mixing bowl and filling it with ingredients


- Plug the appliance in.
- You will hear beeps, and the light ring and LED will flash.
- Pull the release lever upwards. The mixer arm automatically moves upwards. Press with your hands until you hear a click. The  button lights up, and the display shows **kg** and **0.000**.
- Place the mixing bowl such that the protrusions on the bowl fit into the recesses of the appliance.
- Press  the button once to tare the scale.
- Fill the mixing bowl with the ingredients until the desired amount is displayed.
- Care should be taken to ensure that no dough runs out of the bowl onto the weighing surface.
- Turn the mixing bowl clockwise to lock it in place.

**Tip!** You can weigh other ingredients during cooking by switching off the appliance, removing the splash guard and pulling the release lever upwards to release the mixer arm. Unlock the mixing bowl, press the  button and weigh the ingredients.

### Inserting an attachment

- Select an attachment.
- Insert the attachment into the mixer arm so that the pin on the mixer arm engages in the recess in the attachment. Slide the attachment upwards as far as possible. Turn the attachment anti-clockwise to lock into place. Check that it is firmly attached.
- To lower the mixer arm, pull the release lever upwards



and press the mixer arm downwards until you hear a click.

- The  button lights up, and the display shows **00:00**.
- Place the splash guard on the mixing bowl from the left side.

### Operation

- Turn the control knob slowly to the required speed setting.
- Always start mixing at speed setting 1 to mix the ingredients together.

### Tip! Timer

- As soon as the appliance is switched on, the display shows the operational timer setting.
- If, **before** switching the appliance on, the required mixing time is set using the buttons   in 10 second increments, the appliance will stop after this time has elapsed. You will hear beeps and the light ring flashes.
- To start the appliance again after the time has elapsed, the control knob must first be set to **0**.
- You can add other ingredients during the mixing or kneading operation without weighing them by adding them through the filling opening in the splash guard.
- Ingredients may sometimes stick to the edge of the mixing bowl and be missed by the movement of the attachment. If this happens, switch the appliance off and scrape the ingredients off the edge.

### After use

- Switch off the appliance and unplug the power cord. Wait for the motor to stop running.
- Remove the splash guard.
- Pull the release lever upwards. The mixer arm automatically moves upwards. Press with your hands until you hear a click.
- Turn the attachment clockwise and take it out.

- Turn the mixing bowl anti-clockwise to take it off.
- After cooking, remove the food from the mixing bowl.
- Clean individual parts as described in the *Cleaning and Care* section.

## **Recipe for testing institutes**

Mix 1925 g flour and 1386 g water at the highest speed setting for 8 minutes.

## **Cleaning and Care**

- Before cleaning the appliance, every time, switch it off, unplug the power cord and wait for the motor to stop running.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning materials.
- For reasons of electrical safety, the motor unit must never come into contact with water or be immersed in it.
- When cleaning the motor unit, only use a soft damp cloth.
- Always ensure that the weighing surface on the motor unit is clean. Use a damp cloth to remove dough residues on and around the weighing surface.
- Remove the splash guard, the attachments and the mixing bowl and clean them immediately after use, using hot water with some washing-up liquid in. The parts can also be cleaned in a dishwasher.
- Note: If cleaning them in a dishwasher, there may be some change in the colour of the whisk coupling. This does not constitute a defect and the whisk can continue to be used as before.
- If required, remove the attachment holder cover at the head of the mixer arm for cleaning. To do this, take hold of the gap in the underside of the cover and take the cover off. Put the cover back on so that the lines (– –) are positioned opposite each other.
- You can also remove the attachment holder cover on the lower section of the mixer arm.

## **Disposal**



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Robot de cuisine

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

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

### Structure de l'appareil et accessoires

1. Bras mélangeur
  2. Levier de déverrouillage du bras mélangeur
  3. Moteur
  4. Sélecteur rotatif
  5. Écran
  6. Couvercles des arbres d'entraînement des accessoires pouvant être commandés séparément
  7. Cordon d'alimentation avec fiche
  8. Plaque signalétique (à la base)
  9. Surface de pesée
- Accessoires :
10. Batteur plat
  11. Crochet de pétrissage
  12. Fouet
  13. LED pour l'éclairage du bol mélangeur
  14. Arbre d'entraînement des accessoires
  15. Bol mélangeur
  16. Couvercle anti-éclaboussures avec ouverture de remplissage

### Consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout danger et de respecter les règles de sécurité, les réparations de l'appareil et du câble de raccordement ne peuvent être effectuées que par notre service clientèle. Par conséquent, pour toute réparation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail (voir les coordonnées du service dans le carnet de garantie séparé ou sur le site web [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- La LED pour l'éclairage du bol mélangeur ne peut pas être remplacée.
- Arrêtez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale,
  - avant d'insérer ou de retirer les accessoires,
  - en l'absence de surveillance,
  - après chaque utilisation,
  - en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation,
  - avant chaque nettoyage.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne touchez pas la fiche si vos mains sont mouillées.
- Les réglages des divers accessoires sont indiqués dans les tableaux des chapitres « *Sélecteur rotatif* » et « *Accessoires* ».
- **Attention !** Une utilisation non conforme à l'usage prévu (utilisation inappropriée) de l'appareil peut provoquer des blessures.
- **Attention !** N'utilisez l'appareil que si l'accessoire et le bol mélangeur sont correctement montés.
- Pour des raisons de sécurité électrique, le bloc moteur ne doit pas entrer en contact avec du liquide et ne doit surtout pas être immergé.
- Après utilisation, nettoyez immédiatement les pièces démontables dans l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle et séchez-les soigneusement.
- Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez la section

## « Nettoyage et entretien ».

- Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol mélangeur, car de la vapeur peut se former soudainement et s'échapper de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - dans des cuisines pour employés de magasins, bureaux et environnements de travail similaires,
  - dans des exploitations agricoles,
  - par des clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels typiques,
  - dans des chambres d'hôtes.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'assez d'expérience et/ou de connaissances, si celles-ci sont supervisées ou ont été instruites de l'utilisation conforme de l'appareil et comprennent les risques qui en découlent.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenez l'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie, etc.
- 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 ces cas-là, n'utilisez pas l'appareil.

- Posez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas le câble de raccordement pendre.
- Ni l'appareil ni le câble de raccordement ne doivent être exposés à une chaleur externe.
- Ne touchez aucun accessoire tournant pendant le fonctionnement et n'insérez aucun ustensile, par exemple spatule, cuillère ou autre.
- 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.
- Avant de brancher la fiche secteur, assurez-vous que le sélecteur rotatif est sur la position « 0 ».
- Après avoir éteint l'appareil, attendez que le moteur s'arrête avant de retirer le couvercle anti-éclaboussures ou de relever le bras mélangeur ! Ne touchez pas les pièces qui sont encore en mouvement !

## Utilisation conforme

- Le robot de cuisine est conçu pour peser et mélanger les aliments et, si vous utilisez les accessoires séparés, pour les mixer et les hacher.
- La balance est un appareil électroménager, elle est donc inadaptée à une utilisation médicale ou commerciale. L'appareil n'est pas officiellement étalonné.
- La capacité de charge maximale de la balance est de 7,5 kg.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires d'origine et conformément aux instructions du présent manuel.
- Toute utilisation autre que celle spécifiée dans les instructions (mauvaise utilisation) doit être considérée comme inadéquate et peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation de l'appareil de manière incorrecte ou à des fins autres que celles prévues.

## Accessoires additionnels

- Ce robot de cuisine peut être équipé d'accessoires additionnels.
- Accessoire hachoir ZB 5591
- Accessoire râpe à légumes ZB 5592
- Accessoire bol blender ZB 5593
- Bol de rechange ZB 5595
- Accessoire pour les pâtes ZB 5594

Visitez à tout moment notre site Web pour connaître les dernières informations sur les autres accessoires.

### Avant la première utilisation

- Déballez complètement l'appareil et retirez tous les résidus d'emballage et les autocollants. Ne retirez pas la plaque signalétique !
- Nettoyez les parties amovibles comme indiqué dans la section « *Nettoyage et entretien* ».

### Brefs intervalles de fonctionnement





L'appareil est destiné à fonctionner exclusivement durant de brefs intervalles et ne devrait par conséquent pas être utilisé au-delà de 10 minutes d'affilée. L'appareil doit ensuite être éteint pendant 20 minutes pour le laisser refroidir.

### Anneau lumineux et éclairage du bol mélangeur

L'anneau lumineux sur le bouton rotatif et la LED pour l'éclairage du bol mélangeur clignotent tant que l'appareil est en attente d'une charge. Ils restent allumés en permanence pendant le processus de mixage.

### Écran

Les fonctions sélectionnées, le poids et le temps de fonctionnement s'affichent à l'écran. Vous pouvez également sélectionner le temps de fonctionnement et l'unité de poids.

Symbole	Fonction
	Affichage du processus de mixage
	Affichage du processus de pesée et mise à zéro de la balance
	Affichage du temps restant ou de la durée pour le processus de mixage ou Poids du processus de pesée
	Sélection de la durée pour le processus de mixage ou Choix de l'unité entre kg, g, lb et oz pour le processus de pesage

### Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de sélectionner les vitesses entre 0 et 8 ou la fonction Pulse.

Vitesse	Désignation	Utilisation
0	Éteint	À chaque changement d'accessoire, après utilisation
1	Vitesse très lente	Pour le mélange lent, le premier mélange des ingrédients, pour le pétrissage
2-3	Vitesse lente	Pour le fouettement, l'incorporation et le mélange des ingrédients, pour pétrir
4-6	Vitesse moyenne	Pour tous les travaux de malaxage
7-8	Vitesse élevée	Pour monter les blancs d'œufs et la crème
P	Pulse	Pour un mélange bref à vitesse maximale

### Arrêt automatique

- L'appareil s'éteint après 10 minutes de fonctionnement. Il doit ensuite refroidir pendant 20 minutes.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant environ 2 minutes, l'écran s'éteint automatiquement.
- Dès que le bras mélangeur est déplacé vers le haut, l'appareil s'éteint également et doit être remis en marche si le bras mélangeur est abaissé.




### Protection anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe qui l'éteint en cas de surchauffe. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.



## Accessoires



Sélectionnez les accessoires selon le tableau suivant. Pour mélanger lentement les ingrédients, commencez toujours par la vitesse lente 1.


Accessoire	Symbole	Utilisation	Vitesse recommandée
Batteur plat		Pâtes fluides légères, par exemple pâte à crêpe, génoise et crèmes	1-6
Fouet		Crème chantilly, blancs d'œufs montés et mousses	7-8
Crochet de pétrissage		Pâte épaisse, par exemple pâte à pain, pâte à pizza, pâte levée	1-3

## Utilisation


- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur avant de monter, changer, retirer ou de nettoyer les accessoires.
- Assurez-vous que le bol mélangeur est bien verrouillé avant de lancer le processus de mixage !
- Attendez que le moteur s'arrête après la mise hors tension ! Ne touchez pas les pièces qui sont encore en mouvement.

## Insérer le bol mélangeur et peser les ingrédients

- Branchez la fiche.
- Des signaux sonores retentissent, l'anneau lumineux et la LED clignotent.
- Tirez le levier de déverrouillage vers le haut. Le bras mélangeur se déplace automatiquement vers le haut. À la main, faites-le s'encliquer. La touche  s'allume et l'écran affiche **kg** et **0.000**.
- Placez lâchement le bol mélangeur de manière à ce que les saillies du bol s'insèrent dans les encoches de l'appareil.
- Appuyez une fois sur la touche  pour mettre la balance à zéro.
- Versez les ingrédients dans le bol jusqu'à ce que la quantité voulue s'affiche à l'écran.
- Veillez toujours à ce qu'il n'y ait pas de pâte qui coule le long de la paroi extérieure du bol jusque sur la surface de pesée.
- Verrouillez le bol mélangeur en le tournant dans le sens horaire.

**Conseil !** Pour peser d'autres ingrédients au cours de la préparation, éteignez l'appareil, retirez la protection anti-éclaboussures et tirez le levier de déverrouillage vers le haut pour desserrer le bras mélangeur. Déverrouillez le bol mélangeur, appuyez sur la touche  et pesez les ingrédients.

## Insérer un accessoire

- Sélectionnez un accessoire.
- Insérez un accessoire dans le bras mélangeur de telle sorte que la tige du bras mélangeur s'engage dans le trou de l'accessoire. Poussez l'accessoire vers le haut jusqu'à la butée. Verrouillez l'accessoire dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vérifiez qu'il est bien en place.
- Pour abaisser le bras mélangeur, tirez le levier de déverrouillage vers le haut et faites descendre le bras mélangeur jusqu'au clic de verrouillage.
- La touche  s'allume et l'écran affiche **00:00**.
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol mélangeur en le ramenant depuis la gauche.

## Fonctionnement

- Tournez lentement le sélecteur rotatif à la vitesse souhaitée.
- Commencez toujours par la vitesse 1 pour mélanger les ingrédients.

## Conseil !

### Minuterie

- Dès que l'appareil est mis en marche, l'écran affiche la durée.
- Si **avant** la mise en marche, le temps de préparation souhaité est réglé avec les touches ▲ et ▼ par paliers de 10 secondes, l'appareil s'arrête une fois le temps écoulé. Des signaux sonores se font entendre et l'anneau rétro-éclairé clignote.
- Après écoulement du temps de la minuterie, le sélecteur rotatif devra d'abord être remis sur **0** avant de pouvoir faire redémarrer l'appareil.
- Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients au cours du processus de mélange ou de pétrissage sans les peser, vous pouvez les ajouter via l'ouverture dans la protection anti-éclaboussures.

- Des ingrédients peuvent adhérer aux bords du bol mélangeur et ne sont pas travaillés par les accessoires. Éteignez l'appareil et raclez les ingrédients collés sur les bords.

### Après l'utilisation

- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Attendez que le moteur s'arrête.
- Retirez le couvercle anti-éclaboussures.
- Tirez le levier de déverrouillage vers le haut. Le bras mélangeur se déplace automatiquement vers le haut. À la main, faites-le s'encliqueter.
- Faites tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Faites tourner le bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Retirez les aliments du bol mélangeur dès que la préparation est terminée.
- Nettoyez les différentes pièces tel que décrit dans la section « *Nettoyage et entretien* ».

### Recette à l'attention des laboratoires d'essai

Mélanger pendant 8 minutes à vitesse maximale 1925 g de farine et 1386 g d'eau.

### Nettoyage et entretien

- Éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez que le moteur s'arrête complètement avant chaque nettoyage.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif.
- Pour des raisons de sécurité électrique, le bloc moteur ne doit pas entrer en contact avec de l'eau et ne doit surtout pas être immergé.
- Nettoyez le bloc moteur uniquement à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- Assurez-vous toujours que la surface de pesée sur le moteur est propre. Éliminez les restes éventuels de pâte sur et à côté de la surface de pesée, avec un chiffon humide par exemple.
- Après utilisation, retirez le couvercle anti-éclaboussures, les accessoires et le bol mélangeur et nettoyez-les immédiatement à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Les pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.
- Remarque : Lors du nettoyage au lave-vaisselle, l'intérieur du raccord du fouet peut se décolorer. Le fouet n'est pas défectueux et peut toujours être utilisé.
- Vous pouvez retirer au besoin le couvercle de l'arbre d'entraînement de l'accessoire sur la tête du bras mélangeur pour le nettoyer. Insérez vos doigts dans l'espace situé au bas du couvercle et retirez le couvercle. Remplacez le couvercle de manière à ce que les traits (- -) coïncident.
- Vous pouvez également retirer le couvercle de l'arbre d'entraînement de l'accessoire sur la face inférieure du bras mélangeur.

### Mise au rebut



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

## Keukenmachine

### Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor latere referentie. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.

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

### Apparaatassemblage en accessoires

1. Roerarm
  2. Ontgrendeling roerarm
  3. Motorunit
  4. Draairegelaar
  5. Display
  6. Afdekkingen voor het opbergen van de afzonderlijk te bestellen accessoires
  7. Snoer met stekker
  8. Typeplaatje (aan de onderzijde)
  9. Weegoppervlak
- Roerinzetstukken:
10. Vlakke klopper
  11. Kneedhaken
  12. Garde
  13. LED voor het verlichten van de mengkom
  14. Houder voor roerinzetstukken
  15. Mengkom
  16. Spatscherm met vulopening

### Veiligheidsinstructies

- Om gevaar te vermijden en om te voldoen aan veiligheidsvoorschriften, mogen reparaties aan het apparaat en het netsnoer alleen door onze klantenservice worden uitgevoerd. Neem daarom in geval van reparatie telefonisch of per email contact op met onze klantenservice (zie de service-adressen in het afzonderlijke garantieboekje of op [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- De LED die de mengkom verlicht kan

niet vervangen worden.

- Het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen,
  - voor het aanbrengen en uitnemen van de roerinzetstukken.
  - als er geen toezicht is,
  - na elk gebruik,
  - bij storingen tijdens het gebruik,
  - voor het reinigen.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar pak de stekker vast. Raak de stekker niet aan met natte handen.
- De instellingen voor het betreffende accessoire kunnen worden afgelezen in de tabellen in de hoofdstukken 'Draaischakelaar' en 'Roerinzetstukken'.
- **Waarschuwing!** Verkeerd gebruik (misbruik) van het apparaat kan tot verwondingen leiden.
- **Waarschuwing!** Gebruik het apparaat alleen als de roerinzet en de mengkom correct zijn geïnstalleerd.
- Om redenen van elektrische veiligheid mag de motorunit niet met vloeistoffen worden behandeld of er helemaal in worden ondergedompeld.
- Reinig de uitneembare losse onderdelen direct na gebruik in afwaswater of in de vaatwasser en droog ze goed af.
- U kunt gedetailleerde informatie over schoonmaken vinden in het hoofdstuk *Reiniging en onderhoud*.
- Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen in de mengkom, deze kunnen uit het apparaat ontsnappen

in de vorm van een plotselinge stoompluim.

- Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, bijv.
  - in keukens voor werknemers van winkels, kantoren en soortgelijke werkomgevingen,
  - in landbouwbedrijven,
  - door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen,
  - in bed & breakfasts.
- Het apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- 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.
  - Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal. Er bestaat onder andere verstikkingsgevaar!
  - 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 het apparaat in dergelijke gevallen niet.
  - Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
  - Laat het netsnoer niet naar beneden hangen.
  - Het apparaat noch het netsnoer mogen aan externe witte worden blootgesteld.
  - Grijp nooit in de roterende roerinzetstukken en reik er nooit in met een spatel, een houten lepel of iets dergelijks.

- Houd uw haar, handen en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen, openingen en/of ventilatieopeningen om te voorkomen dat deze verstrikt raken.
- Voor het insteken van de stekker nagaan of de draaiknop in de stand '0' staat.
- Wacht na het uitschakelen tot de motor stilstaat voordat u de spatbescherming verwijdert of de roerarm optilt! Raak geen onderdelen aan die nog in beweging zijn!

#### **Bestemmingsconform gebruik**

- De keukenmachine is ontworpen voor het wegen en roeren van levensmiddelen en, bij gebruik van de losse accessoires, voor het mixen en hakken ervan.
- De weegschaal is een huishoudapparaat en daardoor niet geschikt voor medisch of commercieel gebruik. Het apparaat is niet officieel geijkt.
- De weegschaal heeft een maximaal draagvermogen van tot 7,5 kg.
- Het apparaat mag alleen met de originele accessoires en voor het beschreven doel worden gebruikt.
- Elk ander gebruik dat niet in de instructies wordt genoemd (verkeerd gebruik), wordt niet als beoogd gebruik beschouwd en kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat.
- Als het apparaat onjuist wordt bediend of wordt gebruikt voor een doel waarvoor het niet is bedoeld, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.

#### **Extra accessoires**

- De keukenmachine kan worden uitgerust met apart verkrijgbare accessoires.
  - Vleesmolen ZB 5591
  - Groenterasp ZB 5592
  - Standmixer opzetstuk ZB 5593
  - Vervang mengkom ZB 5595
  - Pasta-opzetstuk ZB 5594
- Actuele informatie over andere accessoires vindt u te allen tijde op onze homepage.

#### **Vóór het eerste gebruik**

- Pak het apparaat volledig uit en verwijder eventuele verpakkingsresten en stickers. Verwijder het typeplaatje niet!
- Reinig de verwijderbare onderdelen zoals aangegeven onder *Reiniging en onderhoud*.

#### **Gebruik gedurende korte duur**

Het apparaat is ontworpen voor kortstondig gebruik (korte duur 10 min.), d.w.z. u kunt het maximaal 10 minuten gebruiken. Daarna moet het apparaat 20 minuten uitgeschakeld worden om af te koelen.

## Automatische uitschakeling

- Het apparaat schakelt zich na 10 minuten looptijd uit. Daarna moet het 20 minuten afkoelen.
- Als het apparaat ca. 2 minuten niet wordt gebruikt, wordt het display uitgeschakeld.
- Ook van zodra de roerarm omhoog wordt bewogen, schakelt het apparaat uit en moet het opnieuw worden gestart nadat de roerarm is neergelaten.

## Beveiliging tegen oververhitting





Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging, die het apparaat bij oververhitting uitschakelt. Laat het apparaat daarna afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.

## Lichtring en verlichting van de mengkom

De lichtring op de draaiknop en de LED voor de verlichting van de mengkom knipperen terwijl het apparaat op invoer wacht. Tijdens het mengproces blijven ze continu branden.

## Display

Op het display worden de geselecteerde functies, het gewicht en de looptijden aangegeven. Bovendien kunnen de looptijd en de gewichtseenheid worden geselecteerd.

Symbool	Functie
	Indicatie mengproces
	Weergave van weging en op nul zetten van de weegschaal
	Indicatie resterende looptijd resp. duur in het mengproces of Gewicht in het weegproces
	Selectie looptijd in het mengproces of Selectie eenheden kg, g, lb en oz in het weegproces




## Draaischakelaar

Met de draaischakelaar kunnen de snelheidstrappen tussen 0 en 8 of de pulsfunctie worden gekozen.

Trap	Omschrijving	Gebruik
0	Uit	Voor elk vervangen van accessoires, na het gebruik
1	Laagste toerental	Voor het traag aanroeren, een eerste keer mengen van ingrediënten, om te kneden
2-3	Laag toerental	Voor het kloppen, spatelen en mengen van ingrediënten, om te kneden
4-6	Gemiddeld toerental	Voor alle roerwerkzaamheden
7-8	Hoog toerental	Voor het kloppen van eiwit en room
P	Puls	Voor kort mengen aan de hoogste snelheid

## Roerinzetstukken

De roerinzetstukken selecteren aan de hand van de volgende tabel. Om de ingrediënten langzaam te mengen, begint u altijd met stap 1.


Inzetstuk	Symbool	Gebruik	Aanbevolen snelheid
Vlakke klopper		Lichte zachte degen, zoals bijv. beslag, biscuit en pudding	1-6
Garde		Room, eiwit en mousse	7-8
Kneehaken		Zware degen, zoals brooddeeg, pizzadeeg, gistdeeg	1-3

## Bediening

- Voordat u de inzetstukken plaatst, vervangt, verwijdt of reinigt, moet het apparaat zijn uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact zijn getrokken.
- Zorg ervoor dat de mengkom vergrendeld is voor u het mengproces start!
- Wacht na het uitschakelen tot de motor is gestopt! Raak geen onderdelen aan die nog in beweging zijn.

## Mengkom aanbrengen en ingrediënten wegen


- Steek de stekker in het stopcontact.
- Er klinken signaaltonen; de lichtring en de LED knipperen.
- Trek de ontgrendeling naar boven. De roerarm gaat automatisch omhoog. Druk hem met de handen aan, tot hij vastklikt. De toets  licht op, en op het display worden **kg** en **0.000** zichtbaar.
- Breng de mengkom los aan zodat de uitstulpingen van de kom passen in de uitsparingen van het apparaat.
- Druk éénmaal op de toets  om de weegschaal te tarreren.
- Voeg de ingrediënten toe tot op het display de gewenste hoeveelheid zichtbaar wordt.
- Zorg er steeds voor dat er geen deeg langs de buitenkant van de kom op het weegoppervlak loopt.
- Vergrendel de mengkom door haar rechtsom te draaien.

**Tip!** Voor het afwegen van nog meer ingrediënten tijdens de bereiding het apparaat uitschakelen, het spatscherm afnemen, en ontgrendeling naar boven trekken om de roerarm te lossen. Ontgrendel de mengkom, druk op de toets  en weeg de ingrediënten af.

## Plaats het roerinzetstuk

- Kies een roerinzetstuk.
- Plaats het roerwerkinzetstuk zo in de roerarm dat de pen van de roerarm in de uitsparing van het roerwerkinzetstuk valt. Schuif het roerinzetstuk zo ver

mogelijk omhoog. Vergrendel het roerinzetstuk tegen de klok in. Controleer of het vast zit.

- Om de roerarm omlaag te brengen, trekt u de ontgrendeling omhoog en drukt u hem omlaag totdat hij hoorbaar inklikt.
- De toets  licht op, en op het display wordt **00:00** zichtbaar.
- Plaats de spatbescherming van links af op de mengkom.

## Gebruik

- Draai de regelknop langzaam op de gewenste snelheidstrap.
- Start steeds met stap 1 om de ingrediënten te mengen.

### Tip!

#### Timer

- Zodra het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de looptijd op het display weergegeven.
- Indien **voor** het inschakelen de gewenste bereidingsduur met de toetsen  en  in stappen van 10 seconden wordt ingesteld, dan stopt het apparaat na het verstrijken van die tijd. U hoort een geluidssignaal en de lichtring knippert.
- Om het apparaat na afloop van de timer opnieuw te starten, moet de draairegelaar eerst terug op **0** worden gezet.
- Indien er tijdens het roer- of kneedproces extra ingrediënten moeten worden toegevoegd, zonder deze te wegen, kunt u deze toevoegen via de vulopening in het spatscherm.
- Ingrediënten kunnen aan de rand van de mengkom blijven kleven, ze worden dan niet gegrepen door de roerinzetstukken. Zet vervolgens het apparaat uit en schraap de ingrediënten van de rand af.

## Na het gebruik

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de motor is gestopt.
- Neem het spatscherm af.
- Trek de ontgrendeling naar boven. De roerarm gaat automatisch omhoog. Druk hem met de handen aan, tot hij vastklikt.
- Draai het roerinzetstuk met de klok mee en verwijder het.
- Draai de mengkom tegen de klok in en neem haar af.
- Neem de voedingsmiddelen na de bereiding uit de mengkom.
- Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.

## Recept voor testinstituten

Meng 1925 g bloem en 1386 g water in de hoogste stand gedurende 8 minuten.

## Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor tot stilstand is gekomen voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Om redenen van elektrische veiligheid mag de motorunit niet met water worden behandeld of erin worden ondergedompeld.
- Reinig de motorunit alleen met een zachte, vochtige doek.
- Zorg er steeds voor dat het weegoppervlak aan de motoreenheid schoon is. Eventuele deegresten op en naast het weegoppervlak moeten worden verwijderd, bijv. met een vochtige doek.
- Verwijder het spatscherm, de roerinzetstukken en de mengkom, en reinig deze direct na gebruik met heet water waaraan afwasmiddel werd toegevoegd. De onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Aanwijzing: Bij reinigen in de vaatwasser kan de binnenkant van de garde koppeling verkleuren. Dit is geen defect en de garde kan gewoon verder worden gebruikt.
- Indien nodig kunt u de afdekking voor het opbergen van de accessoires op de kop van de roerarm verwijderen om haar te reinigen. Grijp hiervoor in de opening aan de onderkant van de afdekking en verwijder haar. Plaats de afdekking weer terug, zodanig dat de streepjes (– –) tegenover elkaar staan.
- Ook de afdekking voor het opbergen van de accessoires onderaan de roerarm kunt u afnemen.

## Afval weggoaien



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.