



ART.-NO. **SM 3771 / SM 3772**

DE	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	4
GB	Instructions for use	Hand blender	12
FR	Mode d'emploi	Batteur électrique	19
NL	Gebruiksaanwijzing	Staaftmixer	27
ES	Instrucciones de uso	Batidora de brazo	35
IT	Manuale d'uso	Frullatore a immersione	43
DK	Brugsanvisning	Stavblender	51
SE	Bruksanvisning	Stavmixer	58
FI	Käyttöohje	Sauvasekoitin	65
PT	Manual de instruções	Varinha mágica	73
PL	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	81
GR	Οδηγίες χρήσεως	Μηλάντερ χειρός	90

SM 3772



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

Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.º / Nr art. / Αρ. πρ.	SM 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

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.
 - 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 :

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.
- 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
Œufs 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.