

# SEVERIN

---

Gebrauchsanweisung Eismaschine (D)

---

Instructions for use Ice-cream maker (GB)

---

Mode d'emploi Sorbetière (F)

---

Gebruiksaanwijzing Roomijs maker (NL)

---

Instrucciones de uso Máquina de helados (E)

---

Manuale d'uso Gelatiera (I)

---

Brugsanvisning Ismaskine (DK)

---

Bruksanvisning Glassmaskin (S)

---

Käyttöohje Jäätelökone (FIN)

---

Instrukcja obsługi Maszynka do lodów (PL)

---

Οδηγίες χρήσεως Παγωτομηχανή (GR)

---

Руководство по эксплуатации Мороженица (RUS)

**Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

**Включение в сеть**

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

**Устройство**

1. Ручка
2. Крышка терки
3. Насадка-терка
4. Корпус терки
5. Шнур питания с вилок
6. Верхняя терка
7. Мешалка
8. Отделение для шнура питания (на нижней стороне прибора)
9. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
10. Поворотный переключатель
11. Базовый блок
12. Внутренняя крышка
13. Чаша для мороженого с двойными стенками
14. Основная крышка

**Правила безопасности**

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать:

даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы вне досягаемости детей: они могут стать причиной удушья.
- Во время работы прибор должен стоять на ровной, нескользящей и незагрязняющейся поверхности.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Всегда проверяйте, что работа двигателя не затруднена или не заблокирована чрезмерно плотным мороженым или каким-либо твердым предметом.
- Чтобы не допустить повреждения чаши, не пользуйтесь острыми или остроконечными металлическими предметами для извлечения из нее мороженого.
- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла.
- Никогда не держите изделия из пластика в морозильной камере.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - при любой неполадке;
  - после использования;
  - перед чисткой прибора.

- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить квалифицированный персонал. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

### **Предназначение**

Прибор предназначен для приготовления мороженого, фруктового льда (сорбета), замороженного йогурта или замороженных напитков, подаваемых в высоких стаканах.

### **Перед первым применением**

- Полностью снимите все упаковочные материалы.
- Очистите прибор, как указано в разделе «**Чистка и общий уход**».

### **Эксплуатация**

#### **Чаша для мороженого**

- Для приготовления мороженого

чашу следует охлаждать при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  в течение не менее 8 часов.

- Прежде чем взяться за чашу, убедитесь, что у вас сухие руки или наденьте соответствующие перчатки.
- Проверьте, что чаша хорошо охладилась: для этого потрясите ее — если внутри чаши не видно перетекающей жидкости, значит, нужная степень охлаждения достигнута.

### **Полезный совет**

Чтобы не допустить таяния содержимого чаши, ее нужно извлечь из морозильной камеры непосредственно перед использованием.

- Если чаша постоянно находится в морозильной камере, вы сможете приготовить мороженое в любое время.

### **Верхняя терка**

Верхняя терка используется для истирания шоколада или шоколадных бобов.

- Используйте шоколад только твердой консистенции.
- Не используйте:
  - мягкий шоколад,
  - орехи, толстые шоколадные плитки и т. п. или фруктовый желатин,
  - фрукты, сироп или другие мягкие ингредиенты.

### **Сборка**

- Вставьте насадку-терку в корпус терки.
- Наденьте крышку терки и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Установите ручку на приводной вал насадки-терки.

- Кусочки шоколада должны иметь комнатную температуру (около 20°C) и не превышать по размеру 2x2 см.
- Подавайте шоколад через отверстие в крышке в обе камеры верхней терки, которые должны быть заполнены равномерно. Чтобы механизм терки работал нормально, не допускайте переполнения камер.

### **Приготовление мороженого**

- Охладите чашу для мороженого в течение примерно 8 часов (см. раздел «**Чаша для мороженого**»).
- Приготовьте все ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Максимальное наполнение не должно превышать 0,5 литра.
- Установите чашу для мороженого на приводной блок.
- Установите мешалку кольцом вверх.
- Вставьте в корпус внутреннюю крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке. Мешалка должна сейчас находиться непосредственно под внутренней крышкой.
- Вставьте штепсельную вилку в стенную розетку.
- Включите устройство при помощи поворотного переключателя. Чаша начинает вращаться, в то время как мешалка остается неподвижной.
- Медленно подавайте ингредиенты в чашу. Следите за отметками максимального уровня **Max** на мешалке.
- Наденьте основную крышку на внутреннюю крышку.
- В зависимости от температуры чаши и ингредиентов, нужная консистенция мороженого может быть достигнута через 5 – 30 минут. Консистенцию мороженого следует проверять регулярно, снимая

основную крышку и **проверяя, превратилась ли жидкая смесь в более плотное мороженое.** Эту проверку нужно производить очень часто, чтобы не допустить блокировки двигателя.

- Если нужно использовать верхнюю терку, установите ее (вместо основной крышки) на внутреннюю крышку непосредственно перед достижением желательной консистенции мороженого.
- Установите верхнюю терку, как описано в разделе «**Верхняя терка**».
- Придерживайте верхнюю терку одной рукой, поворачивая при этом вал по часовой стрелке. Мешалка перемешивает тертый шоколад с мороженым.
- Закончив приготовление мороженого, выключите прибор и выньте вилку из стенной розетки.
- Снимите верхнюю терку или основную крышку, а также внутреннюю крышку.
- Извлеките мороженое при помощи пластиковой лопатки или другого подходящего приспособления.
- Внимание! Не пользуйтесь металлическими предметами.**
- Если вы предпочитаете мороженое более плотной консистенции, положите мороженое в воздухонепроницаемую емкость и поместите ее в морозильную камеру до достижения желательной консистенции. Можно также поместить в морозильную камеру всю чашу с мороженым, **но только на короткое время.**
- Не оставляйте чашу с мороженым в морозильной камере более чем на 30 минут, так как мороженое может примерзнуть к стенкам чаши и повредить их.

## **Полезные советы**

- Перед тем как класть все теплые или горячие смеси в чашу для мороженого, их необходимо охладить в холодильнике.
- Неохлажденные продукты обычно имеют более сильный аромат; и сахаристость продуктов также снижается, когда она заморожена.
- Вместо сахара можно использовать его заменители.
- При использовании йогурта сначала нужно слить лишнюю жидкость.
- Орехи, фрукты и прочие ингредиенты необходимо перед применением охлаждать и добавлять к мороженому только за 1 – 3 минуты до его готовности.
- Все ингредиенты, которые не требуют предварительного приготовления или нагрева, лучше смешивать в электрическом блендере, чтобы сделать смесь более объемной.
- Если в рецепте используются яйца, желательно подогреть смесь, чтобы избавиться от бактерий.
- Вкус сорбета (фруктового мороженого) в большой степени зависит от спелости и сахаристости используемых фруктов.
- Для длительного хранения мороженого в морозильной камере его нужно положить в воздухо непроницаемую емкость.
- Во время приготовления мороженого объем смеси увеличивается, поэтому максимальное наполнение емкости не должно превышать 500 мл.

## **Рецепты**

### **Французское ванильное мороженое**

#### **Ингредиенты**

3 яйца  
100 г сахара

180 мл молока  
250 г сливок  
1 стручок ванили  
1 пакетик ванильного сахара

#### **Приготовление**

- Взбейте вместе яйца и молоко в широкой кастрюле при помощи ручного блендера.
- Добавьте сахару и содержимое стручка ванили и подогрейте, постоянно перемешивая, смесь под слабым огнем, пока она не загустеет (примерно в течение 10 минут). Консистенция смеси должна быть такой, чтобы она равномерно покрывала ложку.
- Охладите смесь, после чего добавьте сливки и ванильный сахар.
- Тщательно все перемешайте и поставьте для охлаждения на ночь в холодильник.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Шоколадное мороженое**

#### **Ингредиенты**

125 мл сливок  
125 мл молока  
150 г сахара  
4 яйца  
1½ чайной ложки ванильного сахара  
25-50 г какао (по вкусу)

#### **Приготовление**

- Перемешайте какао, сахар, яйца и молоко в широкой кастрюле при помощи ручного блендера
- Подогрейте, постоянно перемешивая, смесь под слабым огнем, пока она не загустеет (примерно в течение 10 минут). Консистенция смеси должна быть такой, чтобы она равномерно покрывала ложку.

- Охладите смесь.
- Добавьте сливки и ванильный сахар.
- Взбейте смесь и хорошо охладите.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Фруктовый сорбет**

#### **Ингредиенты**

270 г фруктов (например, клубники, малины, черники или ананаса)  
60 г сахара  
125 мл воды

#### **Приготовление**

- Доведите ингредиенты до пюреобразного состояния при помощи блендера.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Замороженный бананово-апельсиновый йогурт**

#### **Ингредиенты**

200 г ванильного йогурта  
125 мл апельсинового сока  
30 мл меда  
30 мл молока  
1 тертый банан

#### **Приготовление**

- Тщательно перемешайте все ингредиенты в чаше при помощи блендера. Хорошо охладите смесь.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Безалкогольная замороженная маргарита**

#### **Ингредиенты**

300 мл воды

70 мл лаймового сиропа  
70 мл апельсинового сока

#### **Приготовление**

- Смешайте воду с лаймовым сиропом.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»)..
- Как только смесь будет достаточно охлаждена, добавьте апельсинового сока и подайте маргариту к столу.

#### **Общий уход и чистка**

- Перед чисткой прибора нужно убедиться, что он отключен от сети и его корпус достаточно остыл.
- Не используйте для чистки абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или жесткие щетки.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Снаружи приводной блок можно протереть слегка увлажненной тканью.
- Чашу для мороженого, основную крышку, мешалку и детали верхней терки можно мыть в горячей воде с нормальным моющим средством. После этого тщательно их просушить.
- Помните, что у насадки-терки очень острые лезвия. **Внимание! Можно получить травму.**
- Все детали верхней терки можно мыть в посудомоечной машине. Однако насадку-терку следует размещать только в верхнем отсеке посудомоечной машины, а температура в машине не должна превышать 60°C.
- Все другие части прибора не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

## **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

## **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

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

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

Kundendienst Ausland

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

**Czech Republic**  
ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**Croatia**  
TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**  
G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

**Danmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE,  
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,  
7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE,  
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE,  
Tallinna 6A, tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ,  
Jalaka 1A, tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ,  
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE,  
Pikk 1B, tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika  
FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

**Espana**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4,  
1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 03 88 47 62 08  
Fax 03 88 47 62 09

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Iran**  
IRAN-SEVERIN KISH CO.  
LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax : 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Israel**  
Eatay Agencies  
109 Herzl St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo



**Korea**

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga,  
Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building,  
Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01  
253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

Løkken Trading AS  
Skårersletta 45, port 20  
1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

**Österreich**

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

**Polska**

Serv-Serwis Sp. z o.o.  
ul.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

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

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,  
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,  
Bucuresti.  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
eMail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Puh 0207 599 860  
Fax 0207 599 803

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

Stand: 03.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8160.0000